



ZAPYTANIE OFERTOWE nr 4/MCP/2017

z dnia 17 sierpnia 2017 r.

na usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do przedszkola Lokomotywa w Bochni, w terminie od 04 września 2017 r. do 31 sierpnia 2018 r., z możliwością kontynuacji umowy po zakończeniu realizacji projektu.

Realizacja zamówienia ma miejsce w związku z projektem „Lokomotywa – niepubliczne przedszkola w Małopolsce” nr RPMP.10.01.02-12-0181/17 realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10. Oś Priorytetowa Wiedza i kompetencje, Działanie 10.1 Rozwój kształcenia ogólnego, Poddziałanie 10.1.2 Wychowanie przedszkolne – SPR

Kod CPV:

5520000-1 Usługi dostarczania posiłków

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Rafał Leśniak „Małopolskie Centrum Edukacji”

ul. Podhalańska 4, 34-700 Rabka-Zdrój

NIP:735-155-21-54

Tel: 18 267 68 94

www.malopolska.edu.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających przedszkola w Bochni, w terminie od 4 września 2017 r. do 31 sierpnia 2018 r. w ramach realizacji projektu „Lokomotywa – niepubliczne przedszkola w Małopolsce” nr RPMP.10.01.02-12-0181/17 realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10. Oś Priorytetowa Wiedza i kompetencje, Działanie 10.1 Rozwój kształcenia ogólnego, Poddziałanie 10.1.2 Wychowanie przedszkolne – SPR.

Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do przedszkola posiłków wraz z napojami dla maksymalnie 16 dzieci, w wieku od 2,5 roku do 6 lat. Posiłki obejmują:

- śniadanie
- zupa
- drugie danie + napój

- podwieczorek

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

- kuchnia mleczna
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, dżemu, miodu pszczelego naturalnego, warzyw
- napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa

Obiad:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko.
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką;/ co najmniej dwa razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku surówka/ Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym lub warzywnym,
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

Podwieczorek

- kasza jaglana lub ryż z owocami lub warzywami, kisiel z owocami, galaretka z owocami, mus owocowy, budyń z owocami, warzywa (w formie sałatki) co najmniej 120 ml na dziecko, ciastka pełnoziarniste, koktajle , owoce
- napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny, kompot 0,5 l/ dziecko

Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbioru resztek w zamkniętym, sterylnym pojemniku. Odbiór resztek powinien odbywać się codziennie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora Przedszkola Zamawiającego w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)
- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

W ramach zamówienia Oferent będzie zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

Oferent zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, wegetariańskiej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

Wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono konkretne posiłki w każdym dniu. Zamawiający będzie zamawiał posiłki każdego dnia do godziny 8.30 (dotyczy obiadów i podwieczorków na dany dzień) oraz każdego dnia do godziny 15.00 (dotyczy śniadań na dzień następnny).



III. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin:

Termin wykonania zamówienia to: 04.09.2017 r. do 31.08.2018 r., z możliwością kontynuowania umowy, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy (ustawowo) lub dni dodatkowo wolnych od zajęć w przedszkolach.

Miejsce:

Przedszkole Lokomotywa, Bochnia, ul. Trudna 64

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O zamówienie mogą ubiegać się firmy, które posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiadają **aktualne zezwolenia** Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

V. WARUNKI ZMIANY UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu dostarczania posiłków, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych.

VI. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik części cywilnej lub spółki osobowej
- b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika



d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VII. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA

PLN

VIII. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

Prawidłowo przygotowana oferta sprawdzana i weryfikowana będzie zgodnie z następującymi kryteriami:

- a. C- Cena: 70% (maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów -70)
- b. S – Standard: 30% (maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów – 30)

łącna ilość możliwych do uzyskania punktów: 100 (100%)

Właściwa dla każdej oferty liczba punktów (P) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru:

$$P = C + S$$

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyskała największą liczbę punktów.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY

- a. Cena (dotyczy 1 całodziennego wyżywienia dla 1 dziecka (śniadanie, 2-daniowy obiad i podwieczorek)

$$C = (C_m / C_b) * 70$$

C- Liczba punktów przyznanych za kryterium ceny

C_m-Cena najniższa spośród kompletnych i poprawnie nadesłanych ofert

C_b- Cena analizowanej oferty

Końcowa liczba punktów zaokrąglona zostanie do dwóch miejsc po przecinku.

- b. Standard - Klauzula Społeczna

S = ilość punktów przyznanych za spełnienie kryterium „klauzula społeczna”

Punktacja (30 punktów) przyznana zostanie w przypadku ofert spełniających kryterium klauzuli społecznej:

Zamawiający wymaga, aby wśród osób bezpośrednio wykonujących zamówienie zatrudniona była co najmniej 1 osoba bezrobotna na podstawie skierowania z Powiatowego Urzędu Pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wyżej wskazana osoba musi być zatrudniona nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy. Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do zatrudnienia co najmniej 1 osoby bezrobotnej oraz do przedłożenia zamawiającemu zgłoszeń ofert pracy przedstawionych powiatowemu urzędowi pracy w terminie do 14 dni od dnia podpisania umowy, odpisów skierowania bezrobotnych przez ten urząd do pracodawcy oraz umów o pracę. Zamawiający uprawniony jest do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia 1 osoby bezrobotnej. Na żądanie zamawiającego wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia ww. osoby bezrobotnej. W przypadku niezatrudnienia w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej przez zamawiającego liczby osób bezrobotnych wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu kwoty najniższego wynagrodzenia, wraz z należnymi składkami na ubezpieczenie społeczne, oraz liczby miesięcy w okresie realizacji zamówienia, chyba że wykonawca wykaże, iż zgłosił ofertę pracy w powiatowym urzędzie pracy albo w odpowiednim organie zajmującym się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób bezrobotnych nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie wykonawcy będzie uznany w szczególności brak osób bezrobotnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie, i w okresie jego realizacji.

W toku analizy i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- a) Wykonawca powinien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji i przedstawić ofertę zgodnie z jej wymaganiami,
- b) Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania,
- c) Oferta powinna być sporządzona na Formularzu Oferty (załącznik nr 1) i podpisana przez osobę upoważnioną do podpisania oferty,
- d) Nie ma możliwości składania ofert częściowych,
- e) Podpisy złożone przez oferenta powinny zawierać imię i nazwisko lub pieczęć imienną.
- f) Złożona oferta musi obejmować wszelkie koszty i elementy składowe związane z wynikiem postępowania.
- g) Oferta powinna być sporządzona czytelnie na piśmie w języku polskim
- h) Oferta powinna zawierać:

- cenę brutto (Cena powinna być podana liczbowo i słownie -na Formularzu Oferty dla wszystkich wskazanych w formularzu pozycji)
- oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (załącznik nr 2)
- materiały dodatkowe, w postaci przykładowego jadłospisu, referencji, itp. (nieobowiązkowe)
- i) Wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany powinny być skreślone i parafowane przez osobę upoważnioną do podpisywania ofert wraz z datą
- j) Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa lub tajemnicę handlową zgodnie z ustawą z dn. 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) Oferent winien zabezpieczyć w ofercie w osobnej kopercie z dopiskiem „Tylko do wiadomości Zamawiającego”
- k) Wszelkie strony dokumentów stanowiące ofertę, powinny być ze sobą trwale połączone (np. zszyte, zbindowane, stanowić jeden plik dokumentów),
- l) Ofertę należy złożyć Zamawiającemu w jednym egzemplarzu,
- m) Wykonawca może przed upływem terminu składania zmienić lub wycofać ofertę. Ze zmiany oferty powinno w jasny sposób wynikać, które pozycje i dane zostały zmienione. Wprowadzenie zmiany powinno odbywać się zgodnie z zasadami obowiązującymi przy składaniu oferty.
- n) Wycofanie oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez Oferenta bądź też uprawnioną przez niego na piśmie osobę. Procedura wycofania następuje zgodnie z zasadami składania oferty.

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI I ZASADY POROZUMIEWANIA SIĘ:

1. Wszelkie informacje, zawiadomienia, wnioski przekazywane będą pisemnie.
2. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami drogą elektroniczną- efs@malopolska.edu.pl.
3. Osobami wyznaczonymi do kontaktów są:
Dominika Stachańczyk – 18 26 76 894, efs@malopolska.edu.pl
4. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zamówienia. Zamawiający ma obowiązek udzielenia odpowiedzi nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert- pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek wpłynął po tym terminie Zamawiającym może pozostawić wniosek bez odpowiedzi.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem składania ofert zmienić treść ogłoszenia, przy czym Zamawiający zobowiązany jest do poinformowania o zaistniałej zmianie wszystkich zainteresowanych Oferentów. W wyniku wprowadzonych zmian Zamawiający może wydłużyć czas składania ofert, jeżeli zaistniałe zmiany wymagają dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach. O wydłużeniu czasu składania ofert Zamawiający informuje Oferentów, których oferty wpłynęły do za pomocą poczty elektronicznej.



XII. MIEJSCE , TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIE OFERTY

1. Oferty przyjmowane będą w siedzibie zamawiającego w formie pisemnej na Formularzu Oferty (załącznik nr 1) osobiście, pocztą tradycyjną lub poprzez e-mail efs@malopolska.edu.pl.
2. Oferta przesłana za pomocą poczty e-mail powinna być zapisana w formacie pdf i zawierać wszystkie niezbędne załączniki tj. oświadczenia, jak również dokumenty umożliwiające dokonanie pełnej oceny oferty.
3. W przypadku złożenia oferty pocztą tradycyjną: ofertę, oświadczenia oraz pozostałe dokumenty Oferent powinien umieścić w zamkniętej kopercie, paczce, opisanej i zaadresowanej na:
Małopolskie Centrum Edukacji (z dopiskiem „oferta - catering”)
ul. Podhalańska 4
34-700 Rabka-Zdrój
4. **Termin składania ofert: do 24.08.2017 do godziny 23:59:59**
5. Oferty złożone po terminie nie będą uwzględnione. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z realizacją zamówienia.

XIII. SPOSÓB INFORMOWANIA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zawiadomieni zostaną o wynikach postępowania w formie elektronicznej (e-mail) na adres e-mail wskazany w ofercie.
2. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieszczona zostanie co najmniej na stronie Zamawiającego : www.malopolska.edu.pl

XIV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

XV. FORMA FINANSOWANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu „Lokomotywa – niepubliczne przedszkola w Małopolsce” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

XVI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:

1. Załącznik nr 1- Formularz Ofertowy
2. Załącznik nr 2- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych.