

Rzeszów 24.08.2016

Zapytanie ofertowe na świadczenie usług cateringowych dla Akademii Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Akademia Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska ul. Jakuba Jasińskiego 22/2A 35-608 Rzeszów

2. Tryb udzielania zamówienia

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020 z dnia 10 kwietnia 2015 roku.

3. Opis przedmiotu zamówienia

CPV:

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego obejmujących przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla 30 dzieci uczęszczających do Integracyjnego Przedszkola Akademii Małego Inżyniera w Rzeszowie w roku szkolnym 2016/2017 w ramach realizacji projektu pt. "Akademia Małego Inżyniera" nowe integracyjne przedszkole dla dzieci w przedziale wiekowym 3-6 lat" - RPO WP 2014-2020, Oś priorytetowa IX, Działanie 9.1 Rozwój Edukacji Przedszkolnej.

Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanej sali w przedszkolu posiłków wraz z napojami dla maksymalnie 30 dzieci dziennie w wieku od 2,5 do 6 lat. Posiłki obejmują:

- śniadanie
- dwudaniowy obiad
- podwieczorek

Termin realizacji usług - od 1 września 2016 do 31 sierpnia 2017 r. w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w przedszkolu.

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

- kuchnia mleczna
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ ryby/ dżemu/ miodu/ warzyw/parówki
- 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 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 - mięsny.
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

Podwieczorek

- kasza jaglana z owocami lub warzywami/ kisiel z owocami/owoce/galaretka z owocami/ mus owocowy/budyń z owocami/ warzywa (w formie sałatki) co najmniej 120 ml na dziecko
- napoje: woda mineralna niegazowana/sok/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 termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu, w związku z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 3 ust.1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń. Osoba wyznaczona przez Właściciela przedszkola będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu dostawy do godziny 7.30.

Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie (o godz. 8.30 śniadanie + zupa i o godz. 13.00 drugie danie + podwieczorek).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego **jadłospisu**, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Właściciela Przedszkola Zamawiający w terminie do dwóch 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 Wykonawca jest 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 i Żywności
- 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.

Wykonawca 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, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

Wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.

4. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Miejsce realizacji zamówienia - ul. Gromskiego 10, 35-233 Rzeszów

Termin realizacji – od dnia udzielenia zamówienia do dnia 31.08.2017 r.

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. wykonawca posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.
- b) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – oświadczenie wykonawcy.
- c) znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - oświadczenie wykonawcy

Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu.

- a) Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, tj. aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu;
- b) Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a także o znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia – **oświadczenie zawarte w załączniku nr 1 Formularz oferty.**
- c) Liczba wykonanych usług cateringowych dla przedszkoli w ostatnim półroczu.

6. Informacje na temat zakresu wykluczenia.

W postępowaniu **nie mogą brać udziału** Wykonawcy, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe należy rozumieć wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Razem z ofertą należy złożyć oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego z Zamawiającym stanowiące **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania.

7. Zmiany umowy

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:

- a. zmiana terminu przewidzianego na rozpoczęcie lub zakończenie usługi
- b. zmiany spowodowane:
 - siłą wyższą uniemożliwiającą wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z zapytaniem ofertowym,
 - zmianą obowiązującej stawki podatku VAT,
 - zmianą unormowań prawnych powszechnie obowiązujących, które będą miały wpływ na realizację umowy
 - zmianami formalno-organizacyjnymi.

Przewidziane wyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian. Warunki zmiany umowy nie przyznają Wykonawcy jakiegokolwiek roszczenia o zmianę zawartej umowy.

8. Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zostaną zastosowane kryteria:

- cena oferty – 90 %
- doświadczenie - 10%

Opis sposobu obliczania ceny

- a. Cena (90%) – liczba punktów, w ramach kryterium obliczona zostanie przez podzielenie ceny najtańszej oferty przez cenę oferty badanej oraz przemnożenie tak otrzymanej liczby przez wagę kryterium, która wynosi 90, wg wzoru:

$$C=(C_{\min}/C_b)X90$$

gdzie:

C- liczba punktów oferty wynikających z kryterium ceny,

C_{\min} - cena najtańszej oferty,

C_b - cena badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania – 90 pkt.

b. Doświadczenie (10%) – oferta z najwyższą liczbą realizowanych usług dla przedszkoli cateringowych uzyska maksymalną ilość punktów tj. $D_{\max}= 10$ pkt.

Punkty pozostałych ofert zostaną przeliczone zgodnie z następującym wzorem:

$$D=(D_{\max}/D_b)X10$$

gdzie:

D – liczba punktów wynikających z kryterium doświadczenia w zakresie usług cateringowych świadczonych dla przedszkoli (minimum 2 usługi cateringowe dla przedszkoli w ostatnim pół roku),

D_b – ilość zrealizowanych usług cateringowych dla przedszkoli w badanej ofercie,

D_{\max} – ilość zrealizowanych usług cateringowych dla przedszkoli o największej liczbie zrealizowanych usług cateringowych.

Ostateczna liczba punktów stanowić będzie sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów.

9. Osoba do kontaktu

Dodatkowych informacji w sprawie zamówienia udziela Pani Małgorzata Orłowska

e-mail: orlowskam89@interia.eu

10. Sposób, termin i miejsce składania ofert

a. Ofertę należy przygotować wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

b. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „**Oferta na świadczenie usług cateringowych dla zintegrowanego przedszkola w związku z realizacją projektu pt. "Akademia Małego Inżyniera" nowe integracyjne przedszkole dla dzieci w przedziale wiekowym 3-6 lat**” na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta.

c. Oferty należy składać osobiście w siedzibie Zamawiającego Akademia Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska ul. Jakuba Jasińskiego 22 /2A 35-608 Rzeszów, lub przesłać listownie na adres Zamawiającego.

d. Termin składania ofert – do dnia **31.08.2016**, godz.10.00, w siedzibie Zamawiającego Akademia Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska ul. Jakuba Jasińskiego 22 /2A 35-608 Rzeszów,

11. Pozostałe informacje

W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
- wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty.

W przypadku wyboru oferty oraz podpisania umowy, płatności przekazywane będą na wskazany numer konta w terminie do 30 dni, po przedłożeniu faktury lub rachunku (nie częściej niż raz na miesiąc).

Jeśli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

Właściciel

Małgorzata Orłowska

zał. nr 1 Formularz oferty,

zał. nr 2 Oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego

zał. nr 3 Wzór umowy

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

FORMULARZ OFERTY

Zamawiający:

Akademia Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska
ul. Jakuba Jasińskiego 22/2A
35-608 Rzeszów

Wykonawca:

Nazwa:

.....

Adres siedziby:

Imię i nazwisko osoby do kontaktów w sprawie oferty:

Telefon, adres e-mail wykonawcy:

W nawiązaniu do ogłoszenia zamieszczonego na stronie

<https://bazakonkurencyjnoscifunduszeuropejskie.gov.pl/> na świadczenie usług cateringowych dla

Akademia Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska w Rzeszowie składam ofertę na realizację tego zamówienia na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym i we wzorze umowy.

Poz.	Dzienne Wyżywienie dla 1 dziecka, w tym:	Ilość (szt.)	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość Brutto w zł (z podatkiem VAT)
1.	Śniadanie, Obiad dwudaniowy, Podwieczorek	7 590			
2.				Razem Brutto	
3.	Łączna wartość oferty z podatkiem VAT: zł Słownie:				

Oświadczam, iż:

- Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności
- Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
- Cena oferty obejmuje wszelkie należności związane z wykonywaniem przedmiotu umowy
- W przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą, podpiszę umowę według załączonego wzoru, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego
- Zapoznałem/am się w sposób wystarczający i konieczny ze szczegółowym zakresem zamówienia zawartym w zapytaniu oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do zrealizowania zamówienia, a nieznanomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych.
- Jestem związany ofertą przez 30 dni od upływu terminu na składanie ofert,
- Akceptuję termin płatności.

2. Liczba przedszkoli dla których świadczone usługi cateringu

Data

podpis/y Wykonawcy lub osoby(osób)
uprawnionych do występowania w
imieniu Wykonawcy/Wykonawców

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

Oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego

Niniejszym oświadczam, iż

(nazwa i adres Wykonawcy)

nie jest powiązany/a z Zamawiającym, tj. Akademia Małego Inżyniera Małgorzata Orłowska, osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe 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 przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Data

podpis/y Wykonawcy lub osoby(osób)
uprawnionych do występowania w
imieniu Wykonawcy/Wykonawców