

Złotoryja, dnia 21.08.2018r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 01/08/2018 – 10.1.1

I. ZAMAWIAJĄCY

AT Sp. z o.o.
ul. Żeromskiego 7, 59-500 Złotoryja
NIP: 6941684382,
REGON: 361866381
Tel.: 502 759 721
www.montessori-kangurek.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na dostawie cateringu, w ramach projektu „Tworzenie nowych miejsc wychowania przedszkolnego w Złotoryi”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Poddziałania 10.1.1 „Zapewnienie równego dostępu do wysokiej jakości edukacji przedszkolnej – konkursy horyzontalne”, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Kod CPV: 55320000-9

W związku z realizacją projektu przez AT Sp. z o.o. pt.: „Tworzenie nowych miejsc wychowania przedszkolnego w Złotoryi”, zapraszamy do złożenia oferty na realizację wskazanej niżej usługi:

Dostawa cateringu dla max. 25 podopiecznych Przedszkola Kangurek.

3. Posiłki będą dostarczane pod adres wskazany przez Zamawiającego w okresie: 03.09.2018 – 31.08.2019, w dni robocze, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci, w godzinach:

8:00 – śniadanie, II śniadanie, 12:30 zupa, obiad i podwieczorek,

łącznie max 6300 całodziennych posiłków.

Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie z wyprzedzeniem (do godziny 08:00 danego dnia lub w dzień poprzedzający). W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Faktyczna ilość dzieci uzależniona będzie od liczby dzieci faktycznie uczęszczających/zrekrutowanych do Przedszkola. Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

Forma i termin płatności: przelew bankowy na konto Wykonawcy w terminie 30 dni, licząc od daty przekazania i przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

4. Całodniowy catering będzie składał się z :

- śniadanie + II śniadanie;
- obiad: zupa + drugie danie;
- podwieczorek.

Jadłospis i gramatura posiłków powinna zostać ustalona wraz z dietetykiem i dostosowana do potrzeb dzieci w wieku przedszkolnym zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, produkty nieprzetworzone, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe i kasze (jaglana, gryczana, jęczmienna, kukurydzian, orkiszowa, brązowy ryż, amarantus lub ziemniaki,
- pełnoziarniste lub mieszane pieczywo, płatki bez cukru oraz makaron pełnoziarnisty
- nabiał (naturalne jogurty oraz twarożek)
- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso (wołowina, kura, indyk), ryby (dorsz, łosoś, mintaj, sola), jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje zimnotłoczone, prawdziwe masło, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), raz w tygodniu krem z warzyw sezonowych

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

6. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
- parówki,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłki na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

7. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: - gorące zupy: +75°C, - gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, spełniającym określone normy, w specjalistycznych termosach do przewożenia

posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U.2016.1987. t.j. z późn.zm.). W tym celu Wykonawca dostarczy hermetyczny pojemnik w którym składowane będą odpady do czasu ich odbioru.

9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

III. CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Czas realizacji zamówienia:

Przedmiot zamówienia określony w cz. II pkt. 2 będzie realizowany w okresie 03.09.2018 r. – 31.08.2019 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

Zamawiający nie przewiduje specjalnych warunków udziału w postępowaniu.

V. INFORMACJE NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanim z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

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

Powyższy warunek będzie weryfikowany na podstawie pisemnego oświadczenia Oferenta (według załącznika numer 1 do zapytania ofertowego).

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna być złożona na wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania, opatrzona pieczęcią firmową i podpisana przez osobę upoważnioną.

Złożona oferta powinna zawierać:

- pełną nazwę, numer NIP, adres, numer telefonu, adres e-mail Oferenta, osobę do kontaktu,
- cenę netto i brutto obejmującą jeden całodzienny posiłek dla jednej osoby,
- datę sporządzenia,
- czytelny podpis Oferenta oraz pieczęć firmową.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna zostać:

- przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: rekrutacjakangurek@gmail.com lub; przesłana za pośrednictwem poczty na adres: AT. Sp. z o.o., ul. Żeromskiego 7, 59-500 Złotoryja lub; przekazana osobiście do siedziby firmy: AT Sp. z o.o., ul. Żeromskiego 7, 59-500 Złotoryja, **do dnia 28.08.2018r. do godz. 23:59**, z zastrzeżeniem, że biuro projektu jest czynne do godziny 15:30
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Informacja o wyniku postępowania zostanie wysłana za pośrednictwem poczty elektronicznej do każdego Oferenta, który złożył ofertę lub opublikowana na stronie Zamawiającego: www.montessori-kangurek.pl.
- Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

e) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów dodatkowych wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

VIII. KRYTERIA OCENY OFERTY

Cena – 100% (badana oferta = oferta z najniższą ceną/ofertę badaną x 100)

IX. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

Oferent jest związany Ofertą 90 dni.

X. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wszelkie pytania związane z niniejszym zapytaniem prosimy przesyłać drogą elektroniczną na adres: rekrutacjakangurek@gmail.com z dopiskiem „Zapytanie ofertowe nr 01/08/2018 – 10.1.1”.
2. Za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia, np. z tytułu opóźnień z winy Oferenta, nieprawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia lub niekompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, stosowane będą kary, które zostaną określone w umowie zawieranej z Oferentem.
3. Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian umowy zawartej z Oferentem w wyniku niniejszego postępowania.

XI. ZAŁĄCZNIKI

Wzór formularza ofertowego – Załącznik nr 1