

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/2020/GD35 dotyczące wyżywienia dzieci w żłobku w projekcie: „Rodzic pracy” - Utworzenie 35 nowych miejsc opieki w żłobku w Gdańsku przez EMA Ewa Grabowska-Klinkosz” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Informacje o ogłoszeniu 1/2020/GD35

Termin składania ofert

do dnia 11.01.2021

Miejsce i sposób składania ofert

Nazwa firmy: EMA Ewa Grabowska - Klinkosz

Adres (siedziba): ul. Warszawska 100/u3, 80-180 Gdańsk

NIP: 8392756931

Regon: 221167430

Tel.: 603800917

Sposób: forma elektroniczna (adres e-mail: stezycka@a-kuku.com) lub forma papierowa (pocztą, osobiście lub przez kuriera) do godz. 12:00 dnia 11.01.2021

Ofertę uważa się za złożoną w terminie, gdy dotrze ona do Zamawiającego w taki sposób, że mógł się z ofertą zapoznać.

Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

zlobek@a-kuku.com

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Ewa Grabowska - Klinkosz

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

603800917

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa całodziennych posiłków dla dzieci od 1 roku do 3 lat do żłobka przy ul. Stężycka 64/7, w Gdańsku 80-174, w terminie od 15.01.2021 do 30.06.2022 r.

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi cateringowe

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: pomorskie Powiat: gdański Miejscowość: Gdańsk

Opis przedmiotu zamówienia

Cel zamówienia

Wybór Wykonawcy na przygotowanie i dostawę całodziennych posiłków dla dzieci od 1 do 3 roku życia do żłobka przy ul. Stężycka 64/7, w Gdańsku 80-174

Przedmiot zamówienia

Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 35 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do żłobka, adres ul. Stężycka 64/7, w Gdańsku 80-174, w terminie od 15.01.2021 do 30.06.2022 r.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie) i podwieczorek dla grupy maksymalnie 35 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat w terminie od 15.01.2021 do 30.06.2022 r.
2. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w ustalonych godzinach.
3. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera: śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek.
4. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia - od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora Żłobka. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP. Posiłki muszą spełniać także wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka w wieku do 3 lat.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), glutamianu sodu, tłuszczu utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
9. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
10. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, 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) oraz wydawanie posiłków nastąpi w pojemnikach indywidualnych jednorazowych lub w pojemnikach zbiorczych.

11. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

KODY CPV:

55520000-1 USŁUGI DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

55321000-6 USŁUGI PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

Kod CPV

55520000-1

Nazwa kodu CPV

Usługi dostarczania posiłków

Harmonogram realizacji zamówienia

Okres dostarczania posiłków: od 15.01.2021 do 30.06.2022 r.

Załączniki

- [Oświadczenie Wykonawcy - załącznik nr 2](#)
- [Formularz ofertowy - załącznik nr 1](#)
-

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Oferenci posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności - kopia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej.

Wiedza i doświadczenie

1. Doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia usług cateringowych - minimum 1 rok - weryfikowane na podstawie oświadczenia.
2. Realizacja minimum 4 diet dedykowanych dzieciom, w tym diety wegetariańskiej - weryfikowane na podstawie oświadczenia.
3. Referencje od 4 placówek, gdzie została zrealizowana usługa cateringu - weryfikowane na podstawie kopii referencji.

Dodatkowe warunki

1. Cena brutto oferty powinna zawierać wszystkie koszty, jakie Zamawiający będzie musiał ponieść na przygotowanie, dostawę posiłków i wydanie posiłków.
2. Cena podlegająca ocenie będzie łączną ceną brutto za całość dostaw wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia wyrażona w złotych polskich, obejmująca wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. W przypadku podania ceny w walutach obcych, wartość w złotych obliczana zostanie w oparciu o średni kurs złotego NBP z dnia poprzedzającego wybór oferty.
4. Cena oferty stanowi wartość umowy i będzie niezmienna w toku realizacji całej umowy.
5. Rozpatrywane będą wyłącznie oferty całościowe.

6. Doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia usług cateringowych - minimum 1 rok (weryfikowane na podstawie oświadczenia)
7. Realizacja minimum 4 diet dedykowanych dzieciom, w tym diety wegetariańskiej (weryfikowane na podstawie oświadczenia).
8. Referencje od 4 placówek, gdzie została zrealizowana usługa cateringu (weryfikowane na podstawie kopii referencji).

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

1. Formularz ofertowy zgodnie z zał. nr 1 do niniejszego zapytania.
2. Oświadczenie wykonawcy zgodnie z zał. nr 2 do niniejszego zapytania.
3. Kopia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej.
4. Oświadczenie, potwierdzające doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia usług cateringowych - minimum 1 rok.
6. Oświadczenie, potwierdzające realizację minimum 4 diet dedykowanych dzieciom, w tym diety wegetariańskiej.
6. Kopia referencji od 4 placówek, gdzie została zrealizowana usługa cateringu.

Ocena oferty

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

Rodzaje kryteriów oceny:

Kryterium WAGA %

Cena netto: 90%

Referencje: 10 %

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o

następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 pkt. (100%=100 pkt):

a) Punkty za kryterium „cena netto” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Cena oferty najtańszej

----- x 90 = ilość punktów

Cena oferty badanej

b) Punkty za kryterium „Referencje” zostaną obliczone następująco:

10 pkt - w przypadku posiadania 4 referencji po 2,5pkt na referencje

0 pkt - w przypadku braku

Ilości punktów za poszczególne kryteria zostaną zsumowane i będą stanowić końcową ocenę oferty.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę.

Ponadto zamawiający przy dokonywaniu wyboru wykonawcy będzie się kierował elementarnymi zasadami

obowiązującymi na wspólnotowym jednolitym rynku europejskim, między innymi:

- zasadą przejrzystości i jawności prowadzonego postępowania

- zasadą ochrony uczciwej konkurencji

- zasadą swobody przepływu kapitału, towarów, dóbr i usług

- zasadą niedyskryminacji i równego traktowania wykonawców na rynku

Wybór zostanie dokonany w oparciu o najbardziej korzystną ekonomicznie i jakościowo ofertę.

Wykluczenia

Zamawiający informuje, iż w postępowaniu nie mogą uczestniczyć podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oferent razem z ofertą powinien złożyć stosowne oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym. Oferty nie zawierające stosownego oświadczenia zostaną odrzucone i nie będą oceniane.

Zamawiający - Beneficjent

Nazwa

EMA Ewa Grabowska – Klinkosz

Adres

ul. Warszawska 100/u3, 80-180 Gdańsk

Numer telefonu 603800917

NIP 8392756931

Tytuł projektu: " "Rodzic w pracy" – Utworzenie 35 nowych miejsc opieki w żłobku w Gdańsku przez EMA Ewa Grabowska-Klinkosz

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

Nazwa:

.....

Adres:

.....

NIP:

.....

Wykonawca oświadcza, iż nie jest powiązany z Zamawiającym 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 przeprowadzaniem 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, pieczętka i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 1/2020/GD35, dotyczącego **przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla 35 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat do żłobka przy ul. Stężycka 64/7 w Gdańsku 80-174** składamy niniejszą ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia:

Dane oferenta:

Nazwa:

.....

Adres:

.....

NIP:

.....

Imię i nazwisko osoby kontaktowej:

.....

Adres email:

.....

Telefon:

.....

Przedmiot zamówienia	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Liczba posiłków	Cena łączna netto	Cena łączna brutto
Usługa przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla 1 dziecka, w tym: śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie), i podwieczorek			13230szt.		

Uwaga! Ilość posiłków ma charakter szacunkowy.

Data sporządzenia oferty:

.....

Termin ważności oferty:

.....

Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie wszelkich badań mających na celu sprawdzenia oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji, przez Zamawiającego lub jego upoważnionych przedstawicieli.

.....

pieczętka i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy