

Wojkowice, dnia 08.11.2021r.

Oznaczenie sprawy: ŻM.2.26.25.2021

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

1. **Zamawiający:** Gmina Wojkowice - Żłobek Miejski „Figielkowo”

Dodatkowe dane kontaktowe: ul. Proletariatu 5 ;42-580 Wojkowice

Tel: 517 519 705

Adres poczty elektronicznej: dyrekcja@zlobek-wojkowice.pl

2. **Nazwa zamówienia:** Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków cateringowych dla maksymalnie 40 dzieci, w wieku od 1r.ż. od lat 3, które będą uczęszczać do Żłobka Miejskiego „Figielkowo” w Wojkowicach w okresie od 03.01.2022r. - 31.12.2022r.

Kody i nazwy CPV:

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków;

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;

5523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych;

3. **Opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie wraz z napojami tj. śniadanie, II śniadanie, obiad (2 dnia: zupa + 2 danie) oraz podwieczorek. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z wymogami żywienia dla danej grupy wiekowej wynikających z aktualnych norm żywienia populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
- ✓ Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, a dania obiadowe nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
 - z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

- ✓ Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- ✓ Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (w dni pracy placówki) do siedziby żłobka (ul. Proletariatu 5; 42- 580 Wojkowice) w godzinach: Śniadanie, II śniadanie – w godzinach 7.30- 8.00 Obiad, podwieczorek – w godzinach 10.30- 11.00.
- ✓ Przewidywana maksymalna liczba zestawów posiłków dziennie wynosi 40

Ze względu na frekwencję dzieci liczba posiłków może ulegać zmianie. Rzeczywista ilość zamawianych posiłków zgłaszana będzie do Wykonawcy dnia poprzedniego do godziny 15.00. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za brak zapotrzebowania na usługę powyżej gwarantowanego progu 20% wartości zamówienia brutto. Zastrzega się możliwość zmiany ilości zamówionych śniadań do godziny 8.00 oraz obiadów i podwieczorków do godziny 10.30 w dniu ich dostarczenia. Zmniejszenie ilości posiłków maksymalnie do 20% wartości zamówień brutto nie będzie stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

- ✓ Dodatkowo wykonawca dostarczy zgodnie z zapotrzebowaniem- nie częściej niż 2 razy w miesiącu, wodę butelkowaną 20l wraz z dystrybutorem.
- ✓ Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- ✓ W cenie oferty należy uwzględnić koszty posiłków standardowych i dietetycznych w przypadku takiego zapotrzebowania (np. dieta bezglutenowa, bezmleczna, specjalna wykluczająca inne składniki, dieta specjalna Low FodMap)
- ✓ Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku.
- ✓ W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- ✓ Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać jadłospisy wraz z gramaturą z opisem poszczególnych składników, w tym zaznaczonych alergenów na trzy kolejne tygodnie robocze, zatwierdzone przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Wszelkie zmiany w menu sugerowane, w ramach ustalonej ceny posiłków - będą dla niego wiążące.
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- ✓ Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- ✓ Posiłki dostarczane będą do siedziby żłobka w Wojkowicach (42-580), przy ul. Proletariatu 5 w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, spełniających wymagania sanitarne.
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest od odbioru w każdej ilości odpadów pokonsumpcyjnych.

Odbiór resztek pokonsumpcyjnych nastąpi każdego dnia w godzinach:

- Śniadanie, II śniadanie: w godzinach 10.30 -11.00
- Obiad, podwieczorek: w godzinach 15.00 -15.30
- ✓ Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu oraz odbiór opakowań styropianowych, odbywać się będzie przez Wykonawcę poza siedzibą żłobka i na jego koszt.
- ✓ Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi przygotowania oraz dostarczanie gotowych posiłków wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

4. Czas trwania zamówienia lub termin wykonania:

Termin realizacji zamówienia: od 03 stycznia 2022r. do 31 grudnia 2022r

5. Wymogi stawiane wykonawcom w postępowaniu wraz z opisem sposobu

dokonywania oceny tych wymogów:

Warunkiem udziału w postępowaniu jest posiadanie wiedzy i doświadczenia.

Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu, jeżeli wykaże, że wykonał należycie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie zrealizował lub realizuje co najmniej jedną usługę (w ramach jednej umowy), polegającą na świadczeniu usługi cateringowej dla żłobków lub przedszkoli trwającą minimum 6 miesięcy.

6. Informacje o oświadczeniach, dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania wymogów dla udziału w postępowaniu:

Na potwierdzenie spełnienia warunków Zamawiający wymaga złożenia WYKAZU USŁUG wraz z dowodami określającymi czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do ogłoszenia. Dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie.

7. Kryteria oceny ofert:

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował poniższymi kryteriami o następującym znaczeniu:

a) **cena (brutto) - 80 %**

b) **minimalna ilość dostarczanych zestawów dziennie - 20%**

3. Sposób oceny ofert:

Liczba punktów przyznawana przez jednego oceniającego dla oferty, w przyjętych kryteriach oceny ofert $K = K_c + K_m$

gdzie:

K – suma punktów

KC – liczba punktów przyznawana w kryterium **cena (brutto)**

Km - liczba punktów przyznawana w kryterium **minimalna ilość dostarczanych zestawów dziennie**

a) Sposób obliczenia: Cena KC: Wykonawca zamówienia, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 80 pkt, natomiast pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów wg wzoru: $K_c = \text{najniższa zaoferowana cena (brutto)} / \text{cena badanej oferty (brutto)} \times 80 \text{ pkt}$

b) Sposób obliczenia: Minimalna ilość dostarczanych zestawów dziennie Km:

Kryterium **minimalna ilość dostarczanych zestawów dziennie** podlegać będzie ocenie w skali od 0 do 20 pkt.

Ocenie podlegać będzie minimalna ilość dostarczanych zestawów posiłków dziennie.

Na zestaw składa się: śniadanie, II śniadanie, obiad (2 dnia: zupa + 2 danie) oraz podwieczorek i napoje.

Maksymalną ilość punktów uzyska wykonawca, który zaproponuje najmniejszą ilość dostarczanych zestawów dziennie.

Jeżeli wykonawca nie zaproponuje minimalnej ilości dostarczanych zestawów uzyska 0 punktów w ramach niniejszego kryterium.

Zamawiający przyzna punkty w następujący sposób:

- od 1 – 5 zestawów – 20 punktów

- od 6 – 10 zestawów – 10 punktów

- od 11- 40 zestawów – 0 punktów

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą łączną punktację.

8. Sposób przygotowania oferty:

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

1.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

1.2. W przypadku, o którym mowa w ppkt 1.1. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego i składają wraz z ofertą pełnomocnictwo lub notarialnie poświadczony odpis tego pełnomocnictwa.

1.3. W przypadku wyboru jako najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający oświadcza, że może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

1.4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wzorem formularza oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do ogłoszenia, w języku polskim, w sposób staranny, czytelny i trwały.

3. Ofertę w formie papierowej i podpisaną przez osobę uprawnioną należy złożyć w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu w sposób zapewniający nieujawnienie treści oferty do chwili jej otwarcia. Zamknięta koperta lub inne opakowanie muszą zawierać oznaczenie: **Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków cateringowych dla Żłobka Miejskiego „Figielkowo” w Wojkowicach.**

4. Stwierdzone przez Wykonawcę w ofercie błędy - przed jej złożeniem - poprawia się przez skreślenie dotychczasowej treści i wpisanie nowej, z zachowaniem czytelności błędnego zapisu oraz podpisanie poprawki i zamieszczenie daty dokonania poprawki.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści złożonej oferty lub wezwać Wykonawcę do uzupełnienia oferty.

9. Miejsce składania ofert:

Żłobek Miejski „Figielkowo” ul. Proletariatu 5 ; 42-580 Wojkowice

10. Termin składania ofert upływa:

Termin składania ofert: 22 listopada 2021r., godz. 12.00

11. Informacje dodatkowe:

Wykonawca jest związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Do ogłoszenia załączono:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty;

Załącznik nr 2 - Wykaz usług;

Załącznik nr 3 – Umowa o świadczenie usług cateringowych;

Załącznik nr 4 – Klauzula RODO;

DYREKTOR
Żłobka Miejskiego "FIGIELKOWO"

mgr Marlena Pawłowska-Kyrcz