

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/12/2020/W Z DNIA 23.12.2020r.

W związku z realizacją Projektu:

Żyrafy BIS nowoczesny żłobek dla mieszkańców gminy Dopiewo powracających na rynek pracy po przerwie związanej z opieką nad dzieckiem do 3 lat (Projekt nr: RPWP.06.04.01-30-0041/19), współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Wielkopolski Regionalny Program Operacyjny na lata 2014 – 2020, Oś priorytetowa 6 Rynek pracy, Działanie 6.4, Poddziałanie 6.4.1 Wsparcie aktywności zawodowej osób wyłączonych z rynku pracy z powodu opieki nad małymi dziećmi), zwanego dalej „Projektem”,

Zamawiający zaprasza do złożenia oferty dotyczącej:

usługi związanej z zapewnieniem wyżywienia (w tym przygotowania i wydawania posiłków) dla dzieci uczęszczających do żłobka Żyrafy BIS z siedzibą w Dopiewcu (ul. Ognik 1, 62-070 Dopiewiec, gmina Dopiewo, powiat poznański).

Zakres przedmiotu zamówienia został szerzej przedstawiony w punkcie V poniżej.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

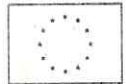
DEA Konsulting Izabela Tokarska
ul. Lipowa 1, 62-069 Dąbrówka
tel. 884-818-088
e-mail: biuro@deakonsulting.pl
www.zyrafy.com.pl
NIP: 599-176-69-05
REGON: 300163997

II. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU W SPRAWIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Osoba upoważniona do udzielania informacji: Izabela Tokarska, tel. 884-818-088, itokarska@deakonsulting.pl Informacje telefoniczne będą udzielane w dni robocze, w godzinach od 09.00 do 12.00.

III. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego postępowania jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której zaoferuje jedną cenę. Złożenie większej ilości ofert przez jednego Wykonawcę, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego Wykonawcę.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje składania zamówień dodatkowych.
6. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających do 50% wartości zamówienia podstawowego.
7. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.



IV. TRYB POSTĘPOWANIA

Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Zapytanie ofertowe wraz z wszystkimi załącznikami zamieszczone zostało w Bazie konkurencyjności:

www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz na stronie internetowej Zamawiającego: www.zyrafy.com.pl

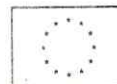
V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Opis przedmiotu zamówienia za pomocą Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
55321000-6 Usługa przygotowywania posiłków
55322000-3 Usługi gotowania posiłków
55520000-1 Usługa dostarczania posiłków.

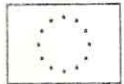
UWAGA!

Jeżeli w niniejszym Zapytaniu ofertowym zastosowano nazwy producentów lub inne nazwy własne, należy przyjąć, że służą one wyłącznie doprecyzowaniu opisu przedmiotu zamówienia.

- Szczegółowy zakres usług stanowiących przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie i dostarczanie gotowych posiłków dla średnio 23 dzieci (w wieku od 1 roku do 3 lat) uczęszczających do żłobka Żyrafy BIS z siedzibą w Dopiewcu (ul. Ognik 1, 62-070 Dopiewiec, gmina Dopiewo, powiat poznański), zwanego dalej „żłobkiem”.
- Posiłki stanowić będą całodienne wyżywienie podczas pobytu dzieci w żłobku, na które składa się: śniadanie, obiad (w tym: pierwsze i drugie danie), podwieczorek. Wartość energetyczna i odżywcza posiłków powinna być zgodna z aktualnymi normami żywienia.
- Dzienny jadłospis przygotowywany przez Wykonawcę uwzględniać będzie następujące zalecenia Zamawiającego:
 - śniadanie, zawierać będzie produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego, np.: mleko i jego produkty, jaja, świeże owoce lub warzywa, ryby lub pasty kanapkowe przygotowane z wymienionych produktów. Pieczywo powinno być urozmaicone. Zupa mleczna będzie elementem śniadania co drugi dzień. Jeśli na śniadanie nie ma zupy mlecznej, powinien być dodatek w formie kakao lub mleko oraz zawsze herbata (np. owocowa),
 - obiad, stanowiący 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci po ukończeniu 1 roku życia. Obiad powinien się składać z dwóch dań i kompotu albo soku (ewentualnie latem woda mineralna niegazowana):
 - pierwsze danie, np. zupa jarska przygotowywana na jarskich wywarach lub z dodatkiem mięsnym (Zamawiający wyklucza przygotowanie wywarów gotowanych na kościach). Jeśli w skład zupy będą wchodzić ziemniaki, makaron, kasza itp., nie powinny się one powtarzać jako dodatek dania II,
 - drugie danie, zawierające produkty bogate w białko pełnowartościowe, np.: mięso, ryby, jaja, produkty mleczne. W skład II dania powinny także wchodzić produkty bogate w węglowodany oraz warzywa lub owoce,
 - podwieczorek, przygotowany na bazie składników stanowiących uzupełnienie posiłków dzieci w danym dniu. Powinien być przygotowany na bazie mleka (np. budyń, kaszka, napój mleczny, jogurt), sporadycznie może być podawane ciasto.
- Liczba dzieci (wskazana w punkcie 2 powyżej), na rzecz których będzie realizowany przedmiot zamówienia, ma charakter szacunkowy. Wielkość dostaw posiłków (w zależności od frekwencji dzieci w żłobku lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci), może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.



6. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia, według frekwencji dzieci w żłobku. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego do wspólnie ustalonej godziny.
7. Posiłki będą dostarczane w terminach funkcjonowania żłobka, tj. w dni robocze, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz innych dni wolnych ustalonych przez dyrektora żłobka.
8. Posiłki powinny być dostarczane dwa razy w ciągu dnia, zgodnie z ustalonym harmonogramem:
 - a) śniadanie: dowóz w godzinach od 07:00 do 08:30,
 - b) obiad i podwieczerek: dowóz w godzinach od 11:30 do 12:00.
9. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę (na jego koszt) własnym transportem (przystosowanym do przewozu żywności), w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury. Zamawiający zastrzega, że temperatura wydawanego posiłku powinna mieścić się w granicach: 80-90 stopni Celsjusza, z wyjątkiem posiłków, które z zasady podaje się „na zimno”. (np.: jogurty).
10. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłków z wadami (dotyczy to np. jakości, wagi /gramatury/, temperatury produktów, świeżości, ilości produktów, niezgodności asortymentu), Zamawiający może odmówić przyjęcia całej partii zamówionego posiłku lub jej części i żądać dostarczenia właściwego posiłku (partii posiłku) bez wad. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie (w czasie do 60 minut od chwili odmowy przyjęcia posiłków) do dostarczenia posiłków bez wad, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.
11. Porcjowanie oraz wydawanie posiłków dzieciom w żłobku leży po stronie Zamawiającego.
12. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z opracowanym przez Wykonawcę (w cyklu tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis powinien być zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy oraz zawierać informacje o wartości kalorycznej posiłków i alergenach. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu jadłospis (obejmujący kolejny tydzień) w każdy piątek do godziny 10.00. W przypadku, gdy piątek przypada na dzień wolny od pracy, wówczas Wykonawca składa jadłospis w pierwszym dniu roboczym poprzedzającym ww. dzień wolny od pracy.
13. Posiłki powinny być różnorodne i urozmaicone ze względu na sezonowość i święta. Ponadto Wykonawca ma obowiązek zadbać o estetykę potraw.
14. Posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych).
15. Jakość i konsystencja potraw powinna być dostosowana do wieku dzieci przebywających w żłobku. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dzieci w wieku do 3 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
16. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający nie dopuszcza wykorzystywania następujących produktów:
 - a) konserw,
 - b) kostek rosołowych,
 - c) octu spirytusowego,
 - d) tłuszczów utwardzonych, np. margaryn,
 - e) przypraw i produktów z glutaminianem sodu,
 - f) produktów z syropem glukozowo – fruktozowym,
 - g) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - h) mięs odkostnionych mechanicznie (MIMO),
 - i) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - j) produktów typu Fast Food oraz instant,
 - k) mrożonych potraw (np. mrożone pierogi, klopsy, gotąbki, itp.),



- l) napojów z proszku, syropów i koncentratów lub na bazie suszu,
m) produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
17. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z zachowaniem diet pokarmowych, w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci w żłobku (zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików itp.).
 18. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi według Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
 19. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 20. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru, wywożenia i utylizacji tzw. resztek pochodzących z niespożytych posiłków. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane (zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach, Dz. U. z 2013 r. poz. 21 z późn. zm.). Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu w czasie dostawy śniadania.
 21. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w Zapytaniu ofertowym (np. posiłek jest nieświeży), Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami badania.

VI. MIEJSCE I TERMIN WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Miejsce wykonania zamówienia: gmina Dopiewo, miejscowość: Dopiewiec, żłobek: Żyrafy BIS, ul. Ognik 1, 62-070 Dopiewiec.
2. Termin wykonania zamówienia: przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie: od dnia 15.02.2021r. do dnia 14.02.2022r.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIENIA.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający poniższe warunki:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie przedmiotu zamówienia, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia (tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje zawodowe, doświadczenie, certyfikaty oraz wykształcenie niezbędne do wykonania zamówienia). Wszelkie zobowiązania publiczno-prawne, w tym z tytułu zatrudnienia osób delegowanych przez Wykonawcę do świadczenia usług, ponosi wyłącznie Wykonawca i nie mogą one stanowić podstawy dodatkowego roszczenia wobec Zamawiającego,
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia,

- d) złożyć oświadczenia i dokumenty wyszczególnione w punkcie VIII Zapytania ofertowego.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wykluczeni są potencjalni Wykonawcy, którzy są osobami lub podmiotami powiązaniymi 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 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.
3. Dokonanie oceny spełnienia wymaganych warunków nastąpi zgodnie z regułą „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w oświadczeniach i dokumentach wyszczególnionych w punkcie VIII Zapytania ofertowego. Z ww. dokumentów musi jednoznacznie wynikać, że Wykonawca spełnia warunki, a w przypadku niespełnienia choćby jednego z nich, Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

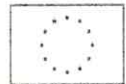
VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCY, W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca winien złożyć:

- Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego),
- aktualny odpis z właściwego rejestru sądowego lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji), który wystawiony został nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania niniejszej oferty,
- dokumenty potwierdzające dysponowanie zapleczem gastronomicznym z cateringiem, posiadającym pozytywną opinię sanitarną na użytkowanie (wydaną przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną).

IX. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT

- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty – w terminie określonym przez Zamawiającego. Niezłożenie wyjaśnień, spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania lub odrzucenie oferty.
- Przy wyborze i ocenie ofert Zamawiający będzie kierował się kryterium ceny (wyrażonej w złotych polskich, do dwóch miejsc po przecinku), które rozpatrywane będzie na podstawie ryczałtowej ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, tj. ocenie podlegać będzie cena jednostkowa, dotycząca całodziennego żywienia jednego dziecka w żłobku.
- Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszym Zapytaniu ofertowym powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę. CENA BRUTTO = CENA NETTO + NALEŻNY PODATEK.
- Cena określona przez Wykonawcę w ofercie nie będzie zmieniana w toku realizacji przedmiotu zamówienia.
- Oceniane kryteria i ich ranga: cena brutto: 100%.



Zamawiający przyjmuje, że 1% odpowiada 1 pkt. Maksymalna liczba punktów w kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %.

Kryterium ceny zamówienia będzie oceniane przez Zamawiającego zgodnie z poniższą formułą:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena jednostkowa najtańszej ze złożonych ofert}}{\text{Cena jednostkowa badanej oferty}} \times 100$$

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą cenę zamówienia.
7. W przypadku, gdy nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na fakt, iż zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia (w terminie 2 dni roboczych od dnia wezwania Zamawiającego) ofert dodatkowych.
8. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych, niż zaoferowane w złożonych ofertach.
9. W przypadku, gdy wszystkie oferty złożone w postępowaniu i nie podlegające odrzuceniu, zawierają cenę przewyższającą kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotu zamówienia, Zamawiający może przeprowadzić dodatkowe negocjacje z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza według kryterium oceny ofert.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której zaoferuje jedną cenę. Złożenie większej ilości ofert przez jednego Wykonawcę, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego Wykonawcę.
2. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymaganiami niniejszego Zapytania ofertowego oraz zawierać wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia, które określone zostały w treści Zapytania ofertowego.
3. Wzór Formularza ofertowego stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oferty na ww. wzorze. Oferty Wykonawców, które nie będą zawierały wszystkich elementów znajdujących się we wzorze Formularza ofertowego, zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
4. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, trwałą i czytelną techniką. Wszelkie skreślenia i nieczytelne części zostaną uznane jako niewypełnione lub jako brak informacji w żądanym zakresie.
5. Za pożądane Zamawiający uważa zszywanie/spięcie stron oferty w sposób zapobiegający zdekompletowaniu zawartości oraz ponumerowanie stron.
6. Każda zmiana i poprawka w ofercie winna być naniesiona czytelnie i parafowana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty.
7. Informacje niewymagane przez Zamawiającego (np. prospekty reklamowe o firmie, jej działalności itp.) nie podlegają badaniu.
8. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę cena brutto w PLN zamówienia (tj. cena jednostkowa dotycząca całodziennego wyżywienia jednego dziecka w żłobku).
9. Cena ofertowa musi uwzględniać wszystkie koszty i opłaty niezbędne do zrealizowania przedmiotu umowy.
10. Nie jest dopuszczalne dokonywanie rozliczeń w innych walutach niż w PLN.
11. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osoby/osób uprawnionych do reprezentowania i składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z odpowiednim wpisem do właściwego rejestru lub ewidencji, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa, a strony dokumentów oferty, które nie wymagają podpisu winny być parafowane przez te osoby. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do

właściwego rejestru lub ewidencji jako osoba upoważniona do reprezentowania i składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy, musi dołączyć do oferty oryginał pełnomocnictwa albo jego kopię potwierdzoną notarialnie.

12. Jeżeli Wykonawca zastrzega, że informacje, objęte tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, nie mogą być udostępniane, informacje te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz opakowania oferty, oznaczonej napisem: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”. Informację o zastrzeżeniu dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa należy podać również w Formularzu ofertowym.
13. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

XI. MIEJSCE I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1. Oryginał Formularza ofertowego wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości, bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą i adresem Wykonawcy oraz zaadresowane i opisane w sposób następujący:

Nazwa (firma) Wykonawcy
adres Wykonawcy

DEA Konsulting Izabela Tokarska
ul. Lipowa 1, 62-069 Dąbrówka

Oferta w odpowiedzi na Zapytanie ofertowe
nr 2/12/2020/W z dnia 23.12.2020r.

Nie otwierać przed dniem: 08.01.2021 r., godz. 13:00.

2. Ofertę należy złożyć w następujący sposób:
 - a) przesłać przesyłką poleconą lub kurierską na adres Zamawiającego (ul. Lipowa 1, 62-069 Dąbrówka) lub
 - b) złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego (ul. Lipowa 1, 62-069 Dąbrówka).
3. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. Wycofanie oferty następuje poprzez złożenie przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia, że ofertę wycofuje. Oświadczenie o wycofaniu oferty musi zawierać co najmniej nazwę i adres Wykonawcy, treść oświadczenia o wycofaniu oferty oraz podpis Wykonawcy. Dla identyfikacji składającego oświadczenie o wycofaniu oferty, Zamawiającemu należy przedłożyć wypis z właściwego rejestru.

XII. TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia 08.01.2021r. (do godziny: 13.00). O dotrzymaniu terminu decyduje data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego. Oferty złożone po upływie ww. terminu nie będą rozpatrywane. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za termin dostarczenia ofert wysłanych za pośrednictwem poczty lub kuriera.

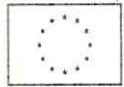
XIII. ODRZUCENIE OFERTY. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Oferta Wykonawcy niezgodna z Zapytaniem ofertowym i niekompletna zostanie odrzucona przez Zamawiającego. Z tytułu odrzucenia oferty, Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
2. Informacja o wyniku postępowania upubliczniona zostanie (niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty) w Bazie konkurencyjności:

Biurowo Projektu
ul. Lipowa 1
62-069 Dąbrówka
Tel. 884 818 088
www.zyrafy.com.pl

DEAKONSULTING

LEGIS



www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz na stronie internetowej Zamawiającego: www.zyrafy.com.pl i zawierać będzie nazwę wybranego Wykonawcy, jego siedzibę, cenę zamówienia i termin podpisania umowy z Wykonawcą.

XIV. WARUNKI ZMIANY POSTĘPOWANIA I UMOWY. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

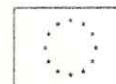
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty lub ofert jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków Zapytania ofertowego bez podania przyczyny. Informacja o zmianie warunków Zapytania ofertowego ogłoszona zostanie na stronach internetowych wskazanych w punkcie IV niniejszego Zapytania ofertowego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany warunków umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia postępowania, w wyniku zmian w wytycznych, informacji uzyskanych w wyniku ewaluacji działań i innych przesłanek, które wpłyną korzystnie na realizację Projektu.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia Zapytania ofertowego, w następujących przypadkach:
 - a) wystąpienie siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia w terminach określonych w umowie,
 - b) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
 - c) powstania rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji przez Strony jej postanowień.
6. Zamawiający jest uprawniony do unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia w przypadku cofnięcia lub ograniczenia środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Społecznego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania kar w umowie z wybranym w postępowaniu Wykonawcą, w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia wybranemu Wykonawcy (w wyniku przeprowadzonej procedury wyboru), zamówienia uzupełniającego w wysokości 50% wartości zamówienia publicznego określonego w umowie zawartej z Wykonawcą. Przedmiot zamówienia uzupełniającego będzie zgodny z przedmiotem zamówienia podstawowego.

XV. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY NA REALIZACJĘ ZAMÓWIENIA

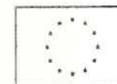
§ 1.

[Przedmiot umowy]

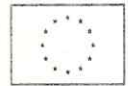
1. Przedmiotem umowy jest realizacja usługi związanej z zapewnieniem wyżywienia (w tym przygotowania i wydawania posiłków) dla średnio 23 dzieci uczęszczających do żłobka Żyrafy BIS z siedzibą w Dopiewcu (ul. Ognik 1, 62-070 Dopiewiec), zwanego dalej „żłobkiem”.
2. Posiłki, o których mowa w ust. 1 powyżej stanowić będą całodzienne wyżywienie podczas pobytu dzieci w żłobku, na które składa się: śniadanie, obiad (w tym: pierwsze i drugie danie), podwieczorek. Wartość energetyczna i odżywcza posiłków powinna być zgodna z aktualnymi normami żywienia.
3. Dzienny jadłospis przygotowywany przez Wykonawcę uwzględniać będzie następujące zalecenia Zamawiającego:
 - a) śniadanie, zawierać będzie produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego, np.: mleko i jego produkty, jaja, świeże owoce lub warzywa, ryby lub pasty kanapkowe



- przygotowane z wymienionych produktów. Pieczywo powinno być urozmaicone. Zupa mleczna będzie elementem śniadania co drugi dzień. Jeśli na śniadanie nie ma zupy mlecznej, powinien być dodatek w formie kakao lub mleko oraz zawsze herbata (np. owocowa),
- b) obiad, stanowiący 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci po ukończeniu 1 roku życia. Obiad powinien się składać z dwóch dań i kompotu albo soku (ewentualnie latem woda mineralna niegazowana):
- pierwsze danie, np. zupa jarska przygotowywana na jarskich wywarach lub z dodatkiem mięsnym (Zamawiający wyklucza przygotowanie wywarów gotowanych na kościach). Jeśli w skład zupy będą wchodzić ziemniaki, makaron, kasza itp., nie powinny się one powtarzać jako dodatek dania II,
 - drugie danie, zawierające produkty bogate w białko pełnowartościowe, np.: mięso, ryby, jaja, produkty mleczne. W skład II dania powinny także wchodzić produkty bogate w węglowodany oraz warzywa lub owoce,
- c) podwieczorek, przygotowany na bazie składników stanowiących uzupełnienie posiłków dzieci w danym dniu. Powinien być przygotowany na bazie mleka (np. budyń, kaszka, napój mleczny, jogurt), sporadycznie może być podawane ciasto.
4. Liczba dzieci (wskazana w ust. 1 powyżej), na rzecz których będzie realizowany przedmiot zamówienia, ma charakter szacunkowy. Wielkość dostaw posiłków (w zależności od frekwencji dzieci w żłobku lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci), może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia, według frekwencji dzieci w żłobku. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego do wspólnie ustalonej godziny.
6. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę w terminach funkcjonowania żłobka, tj. w dni robocze, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz innych dni wolnych ustalonych przez dyrektora żłobka.
7. Posiłki będą dostarczane dwa razy w ciągu dnia, zgodnie z ustalonym harmonogramem:
- c) śniadanie: dowóz w godzinach od 07:00 do 08:30,
 - d) obiad i podwieczorek: dowóz w godzinach od 11:30 do 12:00.
8. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę (na jego koszt) własnym transportem (przystosowanym do przewozu żywności), w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury. Zamawiający zastrzega, że temperatura wydawanego posiłku powinna mieścić się w granicach: 80-90 stopni Celsjusza, z wyjątkiem posiłków, które z zasady podaje się „na zimno” (np.: jogurty).
9. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłków z wadami w ramach całodziennego żywienia dla dzieci w żłobku (dotyczy to np. jakości, wagi /gramatury/, temperatury produktów, świeżości, ilości produktów, niezgodności asortymentu), Zamawiający może odmówić ich przyjęcia w całości lub w części oraz żądać dostarczenia właściwego posiłku (posiłków w ramach całodziennego żywienia) bez wad. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie (w czasie do 60 minut od chwili odmowy przyjęcia posiłków) do dostarczenia posiłków bez wad, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.
10. Porcjowanie oraz wydawanie posiłków dzieciom w żłobku leży po stronie Zamawiającego.
11. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z opracowanym przez Wykonawcę (w cyklu tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis powinien być zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy oraz zawierać informacje o wartości kalorycznej posiłków i alergenach. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu jadłospis (obejmujący kolejny tydzień) w każdy piątek do godziny 10.00. W przypadku, gdy piątek przypada na dzień wolny od pracy, wówczas Wykonawca składa jadłospis w pierwszym dniu roboczym poprzedzającym ww. dzień wolny od pracy.



12. Posiłki będą różnorodne i urozmaicone ze względu na sezonowość i święta. Ponadto Wykonawca ma obowiązek zadbać o estetykę potraw.
13. Posiłki będą lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych).
14. Jakość i konsystencja potraw będzie dostosowana do wieku dzieci przebywających w żłobku. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dzieci w wieku do 3 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
15. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający nie dopuszcza wykorzystywania następujących produktów:
 - a) konserw,
 - b) kostek rosolowych,
 - c) octu spirytusowego,
 - d) tłuszczów utwardzonych, np. margaryn,
 - e) przypraw i produktów z glutaminianem sodu,
 - f) produktów z syropem glukozowo – fruktozowym,
 - g) produktów masłopodopnych i seropodobnych,
 - h) mięs odkostnionych mechanicznie (MMO),
 - i) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - j) produktów typu Fast Food oraz instant,
 - k) mrożonych potraw (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, itp.),
 - l) napojów z proszku, syropów i koncentratów lub na bazie suszu,
 - m) produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
16. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z zachowaniem diet pokarmowych, w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci w żłobku (zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików itp.).
17. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi według Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
18. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
19. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru, wywożenia i utylizacji tzw. resztek pochodzących z niespożytych posiłków. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane (zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach, Dz. U. z 2013 r. poz. 21 z późn. zm.). Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu w czasie dostawy śniadania.
20. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w Zapytaniu ofertowym (np. posiłek jest nieświeży), Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami badania.



22. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1 powyżej, w terminie: od dnia 15.02.2021r. do dnia 14.02.2022r.

§ 2.

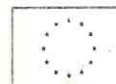
[Wynagrodzenie]

1. Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy przysługuje wynagrodzenie w wysokości: PLN brutto/ słownie:/ za całodienne wyżywienie dla jednego dziecka w żłobku (osobodzień).
2. Kwota wynagrodzenia Wykonawcy za każdy miesiąc obowiązywania umowy będzie stanowić iloczyn ilości wydanych posiłków (1 posiłek = całodienne wyżywienie jednego dziecka) w danym miesiącu oraz ceny zawartej w ust. 1 powyżej.
3. Całkowita wartość brutto umowy uzależniona będzie od ilości wydanych posiłków w trakcie realizacji całego przedmiotu zamówienia.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu umowy.
5. Niedoścawanie, pominięcie lub nieprawidłowy sposób skalkulowania wysokości kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w ust. 1., nawet, gdy koszty te wzrosną w trakcie jej realizacji.
6. Warunkiem wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT za każdy miesiąc realizacji przedmiotu umowy jest dokonanie protokolarnego odbioru przedmiotu umowy. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT, zgodnie z opracowanym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez Zamawiającego zestawieniem liczby posiłków (które Wykonawca przygotuje i dostarczy za dany miesiąc). Ww. zestawienie ujęte zostanie w protokole zdawczo – odbiorczym, który Strony podpiszą (za każdy miesiąc realizacji usługi), w ciągu 5 dni roboczych od dnia dostarczenia przez Wykonawcę miesięcznego zestawienia liczby posiłków.
7. Termin zapłaty faktury za zrealizowany przedmiot umowy ustala się na 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego.
8. Wykonawca akceptuje fakt, że w sytuacji braku środków finansowych na koncie Projektu (wynikającego z opóźnień w realizacji płatności ze strony Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego), Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia terminu zapłaty faktury (o którym mowa w ust. 7 powyżej) do 60 dni. Zamawiający zobowiązuje się do uregulowania płatności niezwłocznie po otrzymaniu przez niego na konto Projektu środków finansowych, nawet wówczas, gdy do terminu 60- dniowego pozostanie jeszcze czas.
9. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy płatne będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy, wskazane na fakturze.
10. Za datę płatności wynagrodzenia ustala się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 3.

[Odpowiedzialność]

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15 000 PLN w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 7 dni od daty wezwania do jej zapłacenia. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonej kary umownej z jego wynagrodzeniem.
3. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.



§ 4.

[Osoby do kontaktów]

1. W zakresie zadań przewidzianych do realizacji niniejszą umową Wykonawca zobowiązany jest do współpracy z Zamawiającym i uwzględniania jego uwag.
2. Do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem umowy wyznacza się następujące osoby:
 - a) ze strony Zamawiającego:, tel., e-mail:
 - b) ze strony Wykonawcy:, tel., e-mail:

§ 5.

[Postanowienia końcowe]

1. Do niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i inne obowiązujące akty prawne.
2. Zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Sędem właściwym dla wszystkich spraw, które wynikną z realizacji tej umowy będzie sąd powszechny w Poznaniu.

XVI. ZAŁĄCZNIKI

Załączniki stanowiące integralną część zapytania ofertowego:

- 1) Załącznik nr 1: Formularz ofertowy.
- 2) Załącznik nr 2: Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

Dąbrowka, 23.12.2021r.

Zatwierdzam,

Izabela Tokarska
DEA Konsulting Izabela Tokarska

DEA KONSULTING
Izabela Tokarska
62-069 Dąbrowka, ul. Lipowa 1
NIP 599-176-69-05
www.deakonsulting.pl