

Ogłoszenie

Numer

2021-14193-27326

Id

27326

Powstaje w kontekście projektu

RPPK.07.04.00-18-0041/19 - BEZPIECZNE SZKRABY - pierwszy żłobek w Gminie Łańcut

Tytuł

„Bezpieczne Szkraby – pierwszy żłobek w Gminie Łańcut”
współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu
Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego
Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Zamówienia uzupełniające

Nie

Warunki zmiany umowy

1. Strony przewidują możliwość dokonania następujących zmian w umowie 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.
2. Przewidziane w ust. 1 okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności stanowiących podstawę do zmian postanowień umowy Zamawiający zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania na piśmie o tym fakcie Wykonawcy i wystąpienia z wnioskiem o dokonanie zmian w przedmiotowej umowie.
4. Jeżeli Zamawiający uzna, że okoliczności wskazane przez Wykonawcę jako stanowiące podstawę do zmiany umowy nie są zasadne, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadania zgodnie z warunkami zawartymi w umowie.

Załączniki

Dodane do ogłoszenia w obowiązującej wersji z dn. 2021-01-18

1. Zapytanie ofertowe
2. Projekt umowy
3. Zał. nr 1 Produkty zalecane w żywieniu dzieci
4. Zał. nr 2 Formularz oferty
5. Zał. nr 3 Oświadczenie o braku powiązań
6. Zał. nr 4 Oświadczenie o spełnianiu warunków
7. Zał. nr 5 Oświadczenie dotyczące danych osobowych
8. Zał. nr 6 Oświadczenie "Klauzula społeczna"

Czy dopuszczalna oferta częściowa?

NIE

Data opublikowania ogłoszenia

2021-01-18

Data ostatniej zmiany

2021-01-18

Termin składania ofert

2021-01-26 10:00:00

Planowany termin podpisania umowy

2021-02

Dane adresowe ogłoszeniodawcy

Gmina Łańcut
Adama Mickiewicza 2a
37-100 Łańcut
NIP: 8151632222

Osoby do kontaktu

Elżbieta Balawejder
tel.: 17 225 68 09
e-mail: e.balawejder@gminalancut.pl

Części zamówienia

Część: 1

Tytuł części 1**ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ****Czy dopuszczalne oferty wariantowe**

NIE

Przedmioty zamówienia do części 1**Typ**

Usługa

Podkategoria

Usługi cateringowe

Opis

1. Przedmiotem zamówienia jest: ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ ZWIĄZANEJ Z PRZYGOTOWANIEM I DOSTARCZANIEM CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA DZIECI OD 20 TYGODNIA DO LAT 3 UCZĘSZCZAJĄCYCH DO GMINNEGO ŻŁOBKA W KOSINIE
2. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn.: „Bezpieczne Szkraby – pierwszy żłobek w Gminie Łańcut” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.
3. Zakres usług objętych zamówieniem obejmuje przygotowanie i dostarczanie czterech gotowych posiłków dziennie dla grupy 17 dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, uczęszczających do Gminnego Żłobka w Kosinie, Kosina 249, 37-112 Kosina.
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w danym dniu pobytu w żłobku zawiera: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek oraz napoje do posiłków (np. woda, sok, herbata, kompot, kakao) Alternatywną postacią niektórych posiłków w przypadku dzieci najmłodszych mogą być kaszki i mieszanki mleczne (po uzgodnieniu z Zamawiającym).
5. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy. Liczba zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku lub zmiany deklaracji rodziców dotyczącej żywienia dzieci. Ewentualne zmniejszenie liczby zamawianych posiłków nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
6. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.

7. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie najpóźniej do godziny 7:30. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

8. Godziny wydawania posiłków w żłobku:

godz. 8:30 - I śniadanie;

godz. 10:00 - II śniadanie;

godz. 11:15 obiad (II danie);

godz. 14:00 zupa + podwieczorek

9. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

10. Jadłospis, zawierający informacje na temat gramatury, wartości kalorycznej posiłków, alergenów układany będzie przez Wykonawcę na okres minimum 10 dni roboczych (2 tygodnie) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

12. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone
- w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używanie produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.

13. Obowiązki Wykonawcy usługi:

- posiadanie pełnych uprawnień potrzebnych do świadczenia usługi, wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
 - zapewnienie ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
 - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i norm bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
 - przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 - dostarczania posiłków własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura dań zimnych 4oC. odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach dostarczonych przez Wykonawcę oraz mycia termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
14. Przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
17. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątanía.

18. Cena brutto całodniowego wyżywienia dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania oraz dostarczenia posiłku.

19. Produkty zalecane w żywieniu dzieci w żłobku zawiera Zał. Nr 1 do zapytania ofertowego

Kody CPV

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Miejsca realizacji

adres

Kraj

Polska

Województwo

podkarpackie

Powiat

łańcucki

Gmina

Łańcut

Miejscowość

Kosina

Warunki, jakie musi spełniać oferent

Typ

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Opis

1. Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

3. Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego.

Typ

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis

Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

Typ

Potencjał techniczny

Opis

Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym (tj. odpowiednim zapleczem kuchennym oraz minimum 1 środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności tj. posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych) oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

Kryteria oceny do części 1

Czy kryterium cenowe?

TAK

Opis

1) Cena – waga 90%

Ilość punktów w ramach tego kryterium wyliczona będzie w oparciu o poniższy wzór:

$(C_n/C_b) \times 90 =$ liczba punktów badanej oferty w kryterium cena

w tym:

C_n - cena brutto najniższa spośród ważnych ofert,

C_b – cena brutto oferty badanej.

Czy kryterium cenowe?

NIE

Opis

2) Spełnienie klauzuli społecznej – waga 10%

Kryterium oceniane na zasadzie spełnia/nie spełnia wg następującego założenia:

- oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 10 pkt.,
 - oferta, która nie będzie spełniania kryterium otrzyma 0 pkt.
-

Podsumowanie

Oś czasu związana z ogłoszeniem i ofertowaniem

-> **2021-01-18** - data opublikowania

-> **2021-01-26 10:00:00** - termin składania ofert

-> **2021-02** - planowany termin podpisania umowy

Oś czasu realizacji przedmiotów zamówienia

Brak zdefiniowanych etapów dla przedmiotów zamówienia.