

Znak sprawy: SP1.12.2023

Stróża, 7 sierpnia 2023 r

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**na usługę cateringu dla dzieci, które będą uczęszczały do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży, 32 – 431 Stróża1 (dla uczniów szkoły i dzieci z Oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej nr 1 w Stróży)**

### I. Zamawiający

Szkoła Podstawowa nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży,

Adres: 32 – 431 Stróża 1

Tel: 1237233162

NIP: 6812037485

REGON: 001235018

### II. Informacja

Postępowanie prowadzone jest w związku z obowiązującymi dokumentami: ustawą o finansach publicznych, w oparciu o „Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 130 000 zł .

### III. Przedmiot zamówienia:

Usługa cateringu dla uczniów, którzy będą uczęszczać do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży, 32 – 431 Stróża1 oraz dzieci Oddziału Przedszkolnego przy Szkole Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży.

### IV. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowanie i dostawa wyżywienia w formie śniadania i obiadu dwudaniowego oraz kompotu.
2. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi 20 dzieci w wieku przedszkolnym 5-6 lat, które będą uczęszczać do oddziału przedszkolnego oraz 35 uczniów wieku 7 – 15 lat uczniów szkoły .
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie **śniadania +dwudaniowego obiadu z kompotem dla około 21 dzieci oddziału przedszkolnego** oraz **dwudaniowego obiadu z kompotem** dla około 35 uczniów w wieku szkolnym wraz z dostawą w okresie od 05.09.2023-30.06.2024 r. w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.
4. Umowa zostanie podpisana: 05 września 2023r. (na okres 05.09.2023 r. do 30.06.2024 r.)
5. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci zawartego w zapytaniu ofertowym.

6. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
7. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.
9. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego tygodnia miesiąca świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
10. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
11. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
12. **Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach talerzy, sztućców i kubków po spożyciu posiłku przez dzieci i uczniów oraz termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w dniu dostawy posiłków.**
13. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt innych źródeł.
14. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole i Oddziale przedszkolnym. 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. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy.
15. Wykonawca gwarantuje zapewnienie sprawnej obsługi (mile widziana obsługa elektroniczna) w zakresie:
  - komunikacji z rodzicami, w tym sprawnego odwoływania i zamawiania posiłków;
  - wydawania posiłków,
16. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania opłaty od rodziców dzieci za posiłki szkolne i Oddziału przedszkolnego tylko w wysokości kosztów zakupu surowców tzw. „wsadu do kotła”.
17. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Pcimiu na przygotowanie posiłku w ramach realizowanego programu

„Posiłek w szkole i w domu” i wystawienie faktury za wydany obiad tylko w wysokości kosztów zakupu surowców tzw. „wsadu do kotła”.

18. Wykonawca sporządza Zamawiającemu miesięczne rozliczenie, ilości wydanych posiłków dla uczniów z uwzględnieniem miesięcznej liczby wydanych posiłków finansowanych przez Gminy Ośrodek Pomocy Społecznej w Pcimiu w ramach realizowanego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
19. Wykonawca, zobowiązany jest do wystawienia faktury za wykonaną usługę uwzględniając tylko „pozostałe koszty”
20. Faktura za wykonanie **usługi wyżywienia uczniów i wychowanków Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży** (obejmującą liczbę wydanych posiłków w miesiącu z podziałem na rodzaj posiłku \* pozostałe koszty) winna być dostarczona do Dyrektora szkoły najpóźniej do 5 dnia następnego miesiąca.
21. Posiłki powinny być dostarczane do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży w godzinach ustalonych między Zamawiającym a Wykonawcą podczas zawierania szczegółowej umowy. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
22. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

#### V. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu
2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
4. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

#### VI. Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim 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:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

4. 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. W ofercie wykonawca winien złożyć oświadczenie o braku ww. powiązań (Załącznik Nr 2 Zapytania Ofertowego)

## VII. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

## VIII. Sposób obliczania ceny oferty:

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto za:

1. Śniadanie + obiad dwudaniowy i kompot dla wychowanka Oddziału przedszkolnego oraz dwudaniowy obiad + kompot dla uczniów Szkoły zgodnie z przedmiotem zamówienia. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
2. Cena winna być rozbita na tzw. „wsad do kotła” czyli równowartość surowców wykorzystywanych do ich przygotowania oraz „pozostałe koszty” związane z przygotowaniem i dowozem posiłków do szkoły. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

## IX. Kryterium wyboru oferty:

1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

- cena oferty (Śniadanie + obiad dwudaniowy i kompot dla wychowanka Oddziału przedszkolnego oraz dwudaniowy obiad + kompot dla uczniów Szkoły) - znaczenie 80 pkt.

- doświadczenie w zakresie usług cateringowych dla przedszkoli i szkół - znaczenie 20 pkt., przy czym :

- Brak wykazanych usług cateringowych - 0 pkt.
- 1-2 usługi cateringowe – 10 pkt.
- 3 lub więcej usług cateringowych – 20 pkt.

2. Do oceny oferty w zakresie w/w kryterium Zamawiający weźmie pod uwagę ofertowaną cenę brutto za realizację zamówienia oraz doświadczenie obliczono następująco:

$$KC = CN / COB \times 80 + TOB$$

Gdzie:

**KC** – ilość punktów przyznanych ofercie Wykonawcy;

**CN** – najniższa zaoferowana cena, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu;

**COB** - cena zaoferowana w ofercie badanej;

**TOB** - ilość punktów za kryterium doświadczenie

3. Za ofertę najkorzystniejszą w danej Części uznana zostanie Oferta wykonawcy, która

uzyska największą sumę punktów uzyskanych w ww. kryteriach oceny ofert. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

#### **X. Sposób przygotowania oferty:**

Oferta powinna posiadać datę sporządzenia, adres oferenta, numer telefonu, NIP, podpis Wykonawcy oraz powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności (kserokopię).
2. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Formularz Oferty (Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego),
4. Oświadczenie Wykonawcy (Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego)
5. Oświadczenie (Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego)
6. Wykaz wykonywanych usług (Załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego)
7. Rekomendacje od co najmniej dwóch instytucji (szkoła, przedszkole lub świadczenie usług dla dzieci i młodzieży w tym zakresie) , które firma świadczyła catering

#### **XI. Termin i miejsce składania ofert**

1. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „ Oferta na świadczenie usług cateringowych dla do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży, 32 – 431 Stróża1
2. Na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta oraz nr kontaktowy.
3. Oferty należy składać osobiście w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży, 32 – 431 Stróża 1 lub przesłać listownie na adres Zamawiającego (decyduje data wpłynięcia oferty do siedziby Zamawiającego).
4. **Termin składania ofert – 24 sierpnia 2023 r., do godz. 12:00**, siedziba Zamawiającego – do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marii Curie-Skłodowskiej w Stróży, 32 – 431 Stróża1
5. Oferty będą otwarte w dniu **24 sierpnia 2023 roku o godzinie 13. 00.**
6. Wybrany Wykonawca oraz wszyscy, którzy złożyli oferty będą powiadomieni o wyniku zapytania. Wyniki zostaną również ogłoszone na BIP oraz stronie internetowej szkoły [www: https://sp1-stroza1.edupage.org/](https://sp1-stroza1.edupage.org/)

#### **XII. Pozostałe informacje:**

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,
  - zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,

- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
- wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty,
- wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.

D Y R E K T O R  
Szkoły Podstawowej nr 1  
w Stróży

*mgr Agnieszka Martynowicz*