

Krośniewice, dnia 09.12.2022r.

Szkoła Podstawowa nr 1 w Krośniewicach
ul. Łęczycka 17
99-340 Krośniewice

ZAPYTANIE OFERTOWE

- 1. Nazwa i adres Zamawiającego:** Szkoła Podstawowa nr 1, ul. Łęczycka 17, 99-340 Krośniewice,
tel. /24/2523027; szkolajedynka1@ poczta.onet.pl
- 2. Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 11września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (DZ.U. z 2019 poz 2019, z. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933, 2185 ze zm.– wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 130 000 tys zł)**
Zamawiający – Szkoła Podstawowa nr 1 w Krośniewicach zwraca się z uprzejmą prośbą o przedstawienie swojej oferty na poniżej opisany przedmiot zamówienia: **Usługi polegające na dostawie gorącego posiłku dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Krośniewicach w okresie od 09.01.2023r. do 31.12.2023r.**

I. Zakres przedmiotu zapytania obejmuje:

- 1) Przygotowywanie i dowozy gorącego posiłku tj. zupa „z wkładką” lub drugie danie z surówką, w szacunkowej liczbie dziennej ok. 45 gorących posiłków przez 174 dni co daje łączną ilość posiłków 7 830 dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Krośniewicach, codziennie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej;
- 2) Gorące posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zaleceniami i normami Instytutu Żywności i Żywienia i spełniać następujące warunki:
 - zupa regeneracyjna o gramaturze 500 gram i wartości kalorycznej 550 kcal (zupy winny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsny), lub
 - drugie danie o gramaturze 500 gram i kaloryczności 650 kcal z surówką kompotem lub sokiem- gramatura nie mniej niż 200 ml
 - rodzaj posiłku nie może powtarzać się przez kolejne 14 dni

Uwaga: dopuszcza się powtarzalność dodatków w postaci surowych warzyw i owoców oraz surówek

 - posiłki muszą być urozmaicone, być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki, winny uwzględniać sezonowość

Zamawiający zastrzega, że w tygodniu powinna być dostarczana 2 razy zupa z wkładką (temp. 75°C +/- 3°C) i 3 razy drugie danie (temp 65°C +/- 3°C) z surówką kompotem lub sokiem, w tym raz w tygodniu danie rybne bez ości.

 - do zupy należy dołączyć pieczywo urozmaicone;
- 3) Gorące posiłki mają być dostarczone w termosach i szczelnych pojemnikach spełniających wymagania sanitarno – higieniczne, własnym transportem Wykonawcy

- do siedziby Zamawiającego - Szkoła Podstawowa nr 1 w Krośniewicach, przy ul. Łęczyckiej 17, najpóźniej do godziny 11:00 każdego dnia pracującego dla szkół;
- 4) Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno – higieniczne;
 - 5) Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dwutygodniowego jadłospisu określającego skład posiłku, gramaturę, kaloryczność oraz alergeny; wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie jadłospisem;
 - 6) **Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy;**
 - 7) Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 poz. 1252 zm.) oraz pozostałych przepisów dotyczących żywienia zbiorowego;
 - 8) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł;
 - 9) Wykonawca zapewnia codzienny odbiór odpadków pokonsumpcyjnych;
 - 10) Wykonawca zobowiązany jest do dostawy przedmiotu zamówienia do Szkoły Podstawowej nr 1 w Krośniewicach na własny koszt i ryzyko, pojazdem przystosowanym do przewożenia żywności dopuszczonym przez właściwą Powiatową Inspekcję Sanitarną,
 - 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych jak również do kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, ilościowym
 - 12) W przypadku zaistnienia przyczyn wynikających z sytuacji epidemiologicznej w kraju oraz wprowadzeniu innego trybu nauczania niż stacjonarny zamawiający zastrzega sobie całkowitą zmianę ilości zamówienia lub odstąpienie od umowy.

II. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza;
2. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami: cena, urozmaicenie jadłospisu, rekomendacje;
3. O udzielenie niniejszego zamówienia publicznego ubiegać się może wykonawca, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania oferty prowadził działalność polegającą na usłudze żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - wykonał z należytą starannością

co najmniej jedną umowę trwającą nie krócej niż 6 miesięcy polegającą na usłudze dożywiania zbiorowego dzieci w wieku przedszkolnym lub szkolnym;

4. O udzielenie niniejszego zamówienia publicznego ubiegać się może wykonawca, który posiada zdolność techniczną (urządzenia, personel), finansową oraz posiada aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych
5. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacji firmy Wykonawcy. W przypadku, gdy ofertę podpisuje pełnomocnik (lub osoba upoważniona), należy załączyć pełnomocnictwo;
6. Oferta musi zawierać następujące dokumenty: jeden przykładowy jadłospis 14 dniowy z podaną kalorycznością i gramaturą; decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą transportu posiłków, decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą prowadzenia działalności gospodarczej o charakterze gastronomicznym, wydruk z CEIDG o prowadzeniu działalności, polisę ubezpieczeniową OC firmy, certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Wszystkie dokumenty, które zostaną przedłożone winny być poświadczone za zgodność z oryginałem.

III. Kryterium wyboru oferty:

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

- cena oferty- 60 %
- doświadczenie w zakresie usług cateringowych - wykazane rekomendacją 30 %
- jadłospis – urozmaicenie 10 %;

2. Kryterium Cena oferty brutto - oferta z najniższą ceną ofertową brutto otrzyma maksymalną liczbę punktów, tj. 60 pkt, natomiast pozostałe oferty uzyskają wartość punktową wyliczoną wg poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_{min}}{C_b} \times W_c$$

C - liczba punktów w kryterium Ceny oferty brutto

C_{min} - najniższa cena ofertowa brutto w zbiorze ofert podlegających ocenie

C_b - cena ofertowa ocenianej oferty

Wc - waga = 60

3. Doświadczenie – rekomendacje –10,20,30 pkt - odpowiednio do %;
4. Jadłospis – urozmaicenie polegające na:
 - - dodatku do zupy owocu lub kisielu 5%
 - - dodatku do surówek prażonych ziaren (słonecznik, dynia, sezam) 5%;
5. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska w sumie największą liczbę punktów w oparciu o przyjęte kryteria, obliczoną wg wzoru:

$$Po = C + D + J$$

Po – liczba punktów uzyskanych przez ocenianą ofertę

C – liczba punktów uzyskanych przez ocenianą ofertę w kryterium Cena oferty brutto

D – doświadczenie - rekomendacje

J – liczba punktów uzyskanych przez ocenianą ofertę w kryterium jadłospis -urozmaicenie

6. Cena za realizację całości przedmiotu zamówienia podana w ofercie (wzór - Załącznik nr 2 do zapytania) winna być podana w złotych polskich (PLN) liczbowo i słownie oraz obejmować wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym ogłoszeniu;
7. Cena stanowić będzie sumę kosztów: zakupu artykułów i produktów spożywczych, przygotowania posiłków, dostawy posiłków zgodnych z zaoferowanym jadłospisem, odbioru i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych, ubezpieczenia, podatków, opłat, innych kosztów niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia, zgodnie z Wzorem umowy (Załącznik nr 1 do zapytania);
8. Przy wycenie oferty należy przyjąć 8% stawkę podatku VAT;
9. Zamawiający szacuje, że w okresie od 09.01.2023 r. do 31.12.2023r. będzie około 45 dziennie obiadów. W związku z tym, że faktyczna liczba uczniów objętych przedmiotem zamówienia, zależeć będzie od woli rodziców/opiekunów prawnych uczniów, **Zamawiający przedstawia tylko szacunkowe liczby zakupionych posiłków.** Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy zrealizowanej do dnia zaistnienia okoliczności zmieniających zakres umowy dotyczący ilości obiadów.
10. Wartością umowy będzie cena oferty wykonawcy, która została uznana za najkorzystniejszą.

IV Miejsce oraz termin składania i otwarcia oferty

1. **Termin realizacji zamówienia: od 09.01.2023r. do 31.12.2023r.**
2. Kod CPV (Wspólny słownik Zamówień) 55524000-9- Usługi dostarczania posiłków do szkół
3. **Termin składania ofert: do dnia 15.12.2022r. do godz. 10:00**

Ofertę prosimy przesać pocztą (decyduje data wpływu do sekretariatu szkoły) lub złożyć osobiście

Adres do przesłania oferty:

Szkoła Podstawowa nr 1 w Krośniewicach, ul. Łęczycka 17, 99-340 Krośniewice

Miejsce składania ofert w przypadku osobistego składania oferty:

Sekretariat Szkoły Podstawowej nr 1 w Krośniewicach, ul. Łęczycka 17, 99-340 Krośniewice,

Tel.: 24 2523027

Zaleca się by oferty złożone zostały na formularzu wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 z dołączeniem załącznika nr 2 i załącznika nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego. Zaleca się, żeby składane oferty opatrzone były dopiskiem: **Usługi polegające na dostawie gorącego posiłku dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Krośniewicach w okresie od 09.01.2023r. do 31.12.2023r.**

V. Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Oferta odrzucona zostanie w przypadku gdy:
 - Wykonawca nie spełni warunku zamieszczonego w dziale „Warunki udziału w postępowaniu” pkt 3
 - Wykonawca nie dołączył do oferty jadłospisów spełniających wymagania
 - Treść oferty nie odpowiada treści zapytania
3. Oferta zawiera rażąco niską cenę, która nie gwarantuje prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia; (za ofertę z rażąco niską ceną należy uznać ofertę z ceną niewiarygodną, nierealistyczną w porównaniu do cen rynkowych podobnych zamówień, cenę znacząco odbiegającą od cen przyjętych, wskazującą na fakt realizacji zamówienia poniżej kosztów wytworzenia usługi a skutkiem wykonania usługi z nienależytą starannością)
4. Z Wykonawcą, którego oferta spełni wszystkie wymagania zostanie zawarta umowa.

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Arkadiusz Sochala