

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych na usługę cateringu dla dzieci z oddziału przedszkolnego i uczniów, którzy będą uczęszczali do Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy

I. Zamawiający

Publiczna Szkoła Podstawowa im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy

ul. Gwarna 4 22-463 Radecznica

Tel. 846818691

NIP: 922-24-32-414

REGON 000630913

II. Przedmiot zamówienia:

Usługa cateringu dla dzieci z oddziału przedszkolnego i uczniów, którzy będą uczęszczali do Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy

III. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowania i dostawy wyżywienia dla dzieci z oddziału przedszkolnego i uczniów szkoły podstawowej w wieku 3 - 15.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie naprzemiennie 3 razy drugie danie i 2 razy zupa, jednodaniowego obiadu oraz owocu w okresie od 18.09.2023 r. do 14.06.2024 r. w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.

1. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok. 25 szt.
2. Ilość posiłków będzie ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego – stosownie do ilości żywionych, zgłaszanych przez pracownika Szkoły do Wykonawcy pod numerem telefonu podanym przez Wykonawcę.
3. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany przez pracownika Szkoły.
4. Ilość żywionych korzystających z posiłków dotowanych z GOPS zgłaszać będzie do Wykonawcy pracownik Szkoły.
5. Wykonawca w każdym miesiącu będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki dotowane z GOPS.
6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016 r., poz. 1154).
7. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

8. 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.
9. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
10. Warunki dotyczące ilości i jakości zamawianych produktów. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal – w przypadku dania mięsnego lub rybnego,
 - c) ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 160 g,
 - d) mięso lub ryba - nie mniej niż 120 g,
 - e) surówka - nie mniej niż 120g,
 - f) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g,
 - g) napój/ kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml.
11. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz występujące alergeny i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
12. Zamawiający zastrzega sobie, że:
 - posiłki powinny być urozmaicone i nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia;
 - każdego dnia w menu muszą występować warzywa surowe lub przetworzone,
 - w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku, rodzaj potrawy nie może się powtarzać.
13. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki do Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radeczniczy ul. Gwarna 4 od godz. 10.10 do godz. 10.20. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
14. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
15. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności i, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
16. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
17. 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.
18. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci/uczniów w Szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe usługi Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka/ucznia. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci/uczniów, zamawiającemu

przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy.

19. Wykonawca w każdym miesiącu będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki dotowane z GOPS.
20. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać wsad do kotła, koszt przygotowania i dostarczenia.

IV. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Posiada uprawnienia 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.

V. Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:

1. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym 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.
2. Ponadto wykluczeniu podlegają wykonawcy w stosunku do których zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 8350)

VI. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VII. Sposób obliczania ceny oferty:

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie

SZKOŁA PODSTAWOWA

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto za wyżywienie uczniów w szkole zgodnie z przedmiotem zamówienia. Przy składaniu oferty należy zaznaczyć koszt :

- „ wsad do kotła” tj. (opłata jako równowartość surowców wykorzystywanych do przygotowania gorącego posiłku) zł/osobę netto

..... zł/osobę brutto

- koszt transportu i przygotowania posiłku zł/osobę netto

..... zł/osobę brutto

- całkowity koszt posiłku (100%) zł/osobę netto

..... zł/osobę brutto

Owoc

- całkowity koszt (100%) zł/osobę netto

..... zł/osobę brutto

Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. 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.

VIII. Kryterium wyboru oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

- cena oferty- 100%

VIII. 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 (Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego)
5. Oświadczenie (Załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego)

IX. Termin i miejsce składania ofert

1. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „ Oferta na świadczenie usług cateringowych dla Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy .
2. Na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta.
3. Oferty należy składać osobiście w siedzibie Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy ul. Gwarna 4 22-463 Radecznicza lub przesłać listownie na adres Zamawiającego.
4. **Termin składania ofert do 18.08.2023 r., godz. 11:00, siedziba Zamawiającego – Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy ul. Gwarna 4 22-463 Radecznicza.**
5. **Termin otwarcia ofert do 18.08.2023 r., godz. 11:15, siedziba Zamawiającego – Publicznej Szkoły Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Radecznicy ul. Gwarna 4 22-463 Radecznicza**

X. Pozostałe informacje:

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełniającej 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.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Wzór umowy
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
- Załącznik nr 5 – Klauzula RODO