

Wielkie Leźno, dnia 28 listopada 2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W postępowaniu o zamówienie, którego wartość nie przekracza 130 tys. zł
Dyrektor Szkoły Podstawowej w Wielkim Leźnie zaprasza do złożenia ofert na:
„Przygotowanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków dla uczniów
Szkoły Podstawowej w Wielkim Leźnie w 2024 r.”

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa w Wielkim Leźnie

NIP: 874-164-21-50

Powiat: brodnicki

woj. kujawsko-pomorskie

Strona internetowa: spwielkieleznno.edupage.org

E-mail: splezno@tlen.pl

Tel./fax 564935582

II. Tryb udzielania zamówienia:

Postępowanie jest prowadzone w trybie zapytania ofertowego o wartości nie przekraczającej progu stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu w zakresie przygotowywania, dostawy i wydania gorącego posiłku jednodaniowego dla uczniów Szkoły Podstawowej w Wielkim Leźnie we wszystkie dni zajęć szkolnych (od poniedziałku do piątku) z wyjątkiem: sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy, ferii zimowych, świątecznych i wakacji oraz innych dni ustawowo wolnych od nauki.

Łączna szacunkowa ilość zamawianych obiadów wynosi ok. 19 dziennie.

1. Z uwagi na szczególny charakter przedmiotu zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w trakcie trwania umowy.
2. Ilość posiłków jest zmienna i niezależna od Zamawiającego, dlatego Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.

3. Każdorazowe zmiany ilościowe zapotrzebowania na posiłki będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie, faksem lub e-mailem.
4. Zmiana ilości szacunkowej, nie będzie skutkowała zaistnieniem lub wysuwaniem jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.

IV. Szczegóły dotyczące przedmiotowego zamówienia:

1. Ilekroć Zamawiający będzie używał w niniejszym zaproszeniu słowa „dostawa”, Wykonawca musi przez to rozumieć każdorazowe: przygotowywanie posiłków, ich załadunek, dowożenie posiłków do poszczególnych placówek, rozładunek, wydanie posiłków oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania, dostarczania własnym środkiem transportu i na własny koszt wszystkich posiłków, w okresie prowadzonych zajęć szkolnych, tj. od poniedziałku do piątku.
3. Przez środek transportu Zamawiający rozumie: samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności, zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
4. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych kosztów transportu posiłków ani odbioru odpadów pokonsumpcyjnych do i z placówek wyznaczonych.
5. Posiłki należy przewozić w specjalnych metalowych termosach służących do przewozu żywności, które spełniają wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw wraz z zapewnieniem naczyń i sztućców uczniom w terminach i ilościach zamówionych przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się używania naczyń papierowych oraz z tworzyw sztucznych (w tym talerzy/sztućców jednorazowych).
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w wyznaczonych terminach i w zamówionych ilościach, zamówień będzie dokonywał Zamawiający.
7. Do obowiązków Wykonawcy należy również codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
8. Dostarczane posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być przygotowane ze świeżych surowców nie wcześniej niż w dniu dostarczenia posiłków do placówki.
9. **Wymagania dotyczące parametrów ilościowych i jakościowych dostarczanych posiłków obiadowych jednodaniowych dla dzieci i młodzieży szkolnej:**
Posiłek obiadowy o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal/osobę, musi spełniać niżej wskazane wymogi:
 - 1) zupa z wkladką o gramaturze nie mniej niż 400 ml/osobę, porcjowane do niej dodatki (np. kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki itp.);
 - 2) drugie danie o gramaturze nie mniej niż 400 g/osobę;
 - 3) ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200 g/osobę;
 - 4) mięso, ryba bez ości, gramatura (po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g/osobę;
 - 5) surówka gramatura od 90 - 100 g/osobę;
 - 6) kompot lub sok o gramaturze nie mniej niż 200 ml/osobę.

10. Zamawiający wymaga, aby posiłek obiadowy, w ciągu jednego tygodnia, składał się z następujących zestawów:
 - 1) dwa razy w tygodniu zupa z wkładką;
 - 2) trzy razy w tygodniu drugie danie mięsne lub rybne z dodatkami;
 - 3) do każdego drugiego dania mięsnego i rybnego musi być surówka oraz kompot lub sok.
11. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch kolejnych tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest dostarczać do Zamawiającego tygodniowy jadłospis, którego wzór stanowi załącznik do umowy. Propozycję jadłospisu na dany tydzień należy dostarczyć z wyprzedzeniem co najmniej 3 dni roboczych przed jego obowiązywaniem.
12. Do przygotowywania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, podatnych do spożycia, z aktualnym terminem ważności.
13. Wyklucza się podawanie posiłków na bazie i typu fast food.
14. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, produktów z glutaminianem sodu, niebezpiecznych lub niedopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
15. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym.
16. Nie dopuszcza się serwowania zup na bazie gotowych półproduktów lub proszku.
17. Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania posiłków z półproduktów.
18. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone.
19. Potrawy powinny być lekkostrawne.
20. Do przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie:
 - 1) tłuszczów roślinnych;
 - 2) do smażenia olej roślinny rafinowany;
 - 3) dużej ilości warzyw i owoców;
 - 4) nasion strączkowych;
 - 5) różnego rodzaju kasz,
 - 6) soli o obniżonej zawartości sodu.
21. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki bez dodatku cukru i substancji słodzących.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających ilość, jakość przygotowanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
23. Posiłki muszą być dostarczane do placówki na czas ustalony z Dyrektorem szkoły.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych, dla potrzeb badań żywności przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres min. 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek,

25. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy 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 2016 r. poz. 1154).
26. Za ilość, jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłku obiadowego odpowiada Wykonawca.
27. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykupienia dodatkowych posiłków przez uczniów nieobjętych dożywianiem, za kwotę wskazaną przez Wykonawcę w złożonej ofercie na realizację przedmiotowego zamówienia.

V. Termin realizacji zamówienia: od 03 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024r.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

VI. Warunki udziału w postępowaniu.

Warunki wymagane od wykonawców:

1. Posiadanie uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadanie odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
3. Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Nie podleganie wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

VII. Opis sposobu obliczania ceny oferty, opis kryteriów, sposób oceny ofert.

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

CENA jednego posiłku z podatkiem VAT - 100%

Cena obliczana będzie wg wzoru:

Najniższa cena oferowana brutto za jeden posiłek

Cena = ----- x 100%

Cena badanej oferty brutto za jeden posiłek

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów

2. W cenie ofertowej należy uwzględnić całkowity koszt kompletnego wykonania zadania stanowiącego przedmiot zamówienia w tym wszelkie koszty związane z realizacją zadania, wszelkie czynności przygotowawcze towarzyszące wykonaniu, zysk i inne.
3. Cena oferty winna być wyrażona w PLN.
4. Oferta winna uwzględniać cenę bez podatku VAT i z podatkiem VAT.
5. W ofercie należy również podać dzienną stawkę żywienia dla jednego ucznia brutto oraz koszt jednostkowy surowców zużytych do przygotowania 1 obiadu dla uczniów (tzw. wsad do kotła), a także koszt przygotowania, dostarczenia i wydania 1 obiadu dla uczniów szkół podstawowych (tzw. robocizna)
6. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje uzyskanie najwyżej liczby punktów.

VIII. Termin i miejsce składania ofert:

1. Formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik nr 2 i 3) wzór umowy (załącznik nr 4) należy składać osobiście lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (splezno@tlen.pl) **do 15 grudnia 2023 r. do godz. 12.00** w Szkole Podstawowej w Wielkim Leźnie w zamkniętej kopercie z dopiskiem „ Oferta na dożywianie dzieci:” opatrzona pieczęcią firmy. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia, adres i siedzibę oferenta, numer telefonu, nr NIP oraz być podpisana czytelnie przez Wykonawcę, bądź osobę upoważnioną do zawierania umów w Jego imieniu.
3. Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest Pani Wioletta Tafel – Dyrektor Szkoły Podstawowej w Wielkim Leźnie tel. 564935582

IX. Inne postanowienia

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od niniejszego postępowania bez wyłonienia Wykonawcy i bez podawania przyczyn.
2. Potencjalni Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec zamawiającego w związku z niniejszym zapytaniem ofertowym, w tym poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez niego od postępowania lub wyboru innego wykonawcy.
3. Zamawiający powiadomi Wykonawców o wyniku postępowania na stronie spwielkieleznno.edupage.org
4. W zawiadomieniu wysyłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

D Y R E K T O R
mgr Wioletta Tafel