

Zapytanie ofertowe na przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Węgrach

I. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa im. Wincentego Witosa w Węgrach

Miejscowość: Węgry, ul. Szkolna 2

Kod pocztowy: 55-020 Żórawina

telefon: 71 311 48 25

email: zsp5wegry2@wp.pl

II. INFORMACJE OGÓLNE:

Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2021 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.) gdyż wartość zamówienia nie jest równa i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł netto.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Termin rozpoczęcia wykonywania zamówienia: 05.09.2022 r. w dniach nauki szkolnej tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć dydaktycznych oraz przerw w pracy. Termin zakończenia wykonywania zamówienia: 22.06.2023 r. z zastrzeżeniem, że może zakończyć się przed 22.06.2023 r. w przypadku wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej w umowie lub osiągnięcia kwoty zbliżającej się do kwoty 130 000 zł netto.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest: „Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Węgrach, (zwanej dalej SP) w 2022 roku, w dniach w których pracuje SP”.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) „Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do SP w 2022 roku, w dniach w których pracuje SP.”

3. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydanie osobom upoważnionym przez Zamawiającego w SP posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.

4. W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć posiłek gorący (w przypadku obiadów) o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży.

5. Wymagania dotyczące posiłków:

5.1. Warunki realizacji zamówienia dla SP:

5.2.1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.

5.2.2. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

5.2.3. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

5.2.4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w SP. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie obiadów jednodaniowych w dniu wykonania usługi, czyli

tego samego dnia do godz. 8.45.

5.2.5. Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania SP, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i dni wolnych od zajęć dydaktycznych.

5.2.6. Posiłki dostarczane będą do SP w następujących godzinach: 11.00-11.30 — dostawa obiadu.

5.2.7. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

5.2.8. Dzienny jadłospis obejmuje:

Posiłek musi składać się z:

1) zupa (pojemność 300ml)

2) drugiego dania w tym:

a) ziemniaki (kasza, ryż, lub makaron) 250g,

b) danie mięsne lub ryba (gotowe) 90 g, danie mięsne z kością np. kurczak (gotowe) 135 g, gulasz z sosem 135 g, danie mięsne w jednym kawałku z sosem w tym porcja mięsna bez sosu 90 g,

c) surówka lub jarzyny gotowane — 150 g (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny)

d) raz w tygodniu posiłek z rybą lub pierogi czy naleśniki bądź kluski śląskie — 300g,

e) kompotu — 200 ml z produktów świeżych i wartościowych,

f) 1 owocu (zgodnie z sezonem).

5.2.9. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.

Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:

a) konserw,

b) przypraw typu Vegeta,

c) kostek rosołowych,

d) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,

e) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,

f) produktów z zawartością syropu glukozowo — fruktozowego,

g) produktów masłopodobnych i seropodobnych,

h) herbat granulowanych,

i) napojów instant (np. puchatek),

j) napojów w proszku lub na bazie suszu,

k) pieczywo tostowe,

l) ciasta paczkowane z długim terminem ważności,

m) mięso odkostnione mechanicznie (MMC)),

n) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej

(z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),

o) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,

p) posiłki na bazie Fast Food,

q) mrożonych potraw

r) artykuły zawierające, środki spulchniające,

s) wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%.

5.2.10. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez nastrojku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. 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).

5.2.11. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.

5.2.12. Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.

5.2.13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie 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 2016 r., poz. 1 154).

5.2.14. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

5.2.15. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać norm produktów dla dzieci w wieku od 7 do 15 lat.

5.2.16. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

5.2.18. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

5.2.19. 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.

5.2.20. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.

5.2.21. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 699 z późn. zm.).

5.2.22. 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.

5.2.23. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej,

braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

5.2.24. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

5.2.25. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

5.2.26. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka na koszt Wykonawcy.

5.2.27. UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!

5.2.28. W okresie od 1 września 2022 r. do 30 grudnia 2022 r. (ok. 83 dni) planowana liczba dzieci uczęszczających do SP objętych dożywianiem wynosi ok. 20 osób (zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb).

5.2.29. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty.

5.2.30. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

5.2.31. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.

5.2.32. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.

5.2.33. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.

5.2.34. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.

5.2.35. Wybrany wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia i sztućce jednorazowe.

5.2.36. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.

5.2.37. W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia zapytania ofertowego przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Złożenie oferty częściowej powoduje jej odrzucenie.

7. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej brutto posiłku zawierającej wyliczenie wartości jaką w kwocie posiłku stanowi tzw. „wsad do kotła”.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY:

Cena- 100 %

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą łączną ryczałtową ceną ofertową (brutto) za wykonanie całości zamówienia spełniającą wymagania Zamawiającego.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Każdy Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu tylko jedną ofertę.

2. Oferta musi być napisana w języku polskim, w formie pisemnej z zachowaniem czytelnej formy.
3. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z przedstawionym przez Zamawiającego wzorem formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Treść oferty musi być zgodna z treścią zapytania ofertowego.
4. Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
5. Cena ofertowa przedstawiona przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
6. Termin związania z ofertą: 30 dni.

VII. FORMA, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć osobiście lub listownie w zamkniętej kopercie opisanej:

„Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Węgrach, (zwanej dalej SP) w 2022 roku, w dniach w których pracuje SP”.

2. Miejsce złożenia ofert: Szkoła Podstawowa im. Wincentego Witosa w Węgrach, adres: Węgry, ul. Szkolna 2, sekretariat.

3. Termin złożenia ofert upływa dnia 31 sierpnia 2022 r. godz. 15:00 w każdym wypadku decyduje data wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

4. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Barbara Sasak, tel. 713114825, e - mail: zsp5wegry2@wp.pl

VIII. INFORMACJA RODO:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Wincentego Witosa w Węgrach, zwana dalej Administratorem. Pana/Pani dane osobowe mogą być przetwarzane w celu: 1) skontaktowania się z Panem/Panią w sprawie opisanej w treści korespondencji email — na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO (obowiązek wynikający z przepisów prawa) oraz art. 6 ust. 1 lit. e (niezbędność do wykonywania zadań publicznych); 2) przyjęcia oraz rozpatrzenia sprawy opisanej w korespondencji email — na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO (obowiązek wynikający z przepisów prawa) oraz art. 6 ust. 1 lit. e (niezbędność do wykonywania zadań publicznych); 3) dowodowym, na potrzeby zabezpieczenia informacji, które mogą służyć wykazywaniu faktów — na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO (obowiązek wynikający z przepisów prawa), art. 6 ust. 1 lit. e (niezbędność do wykonywania zadań publicznych) oraz na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO (prawnie uzasadniony interes Administratora Danych Osobowych); prawnie uzasadnionym interesem Administratora jest posiadanie informacji potrzebnych np. w razie sporu; prawnie uzasadniony interes nie dotyczy to przetwarzania, którego dokonuje organ w ramach realizacji swoich zadań; 4) archiwalnym — na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO (obowiązek wynikający z przepisów prawa – Instrukcja Kancelaryjna) oraz przepisów dotyczących narodowego zasobu archiwalnego;

IX. DODATKOWE INFORMACJE:

W toku badania i oceny ofert może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i wezwać Wykonawcę do złożenia stosowanych wyjaśnień z jednoczesnym wyznaczeniem odpowiedniego terminu. Wyjaśnienia treści oferty nie mogą prowadzić do jej zmiany. Pracownik prowadzący postępowanie poprawia w ofercie:

1) oczywiste omyłki pisarskie;

2) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;

3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty o czym niezwłocznie informuje Wykonawcę.

Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:

1. zawiera braki uniemożliwiające dokonania oceny jej treści. Dotyczy to w szczególności ceny lub innych warunków określonych w zapytaniu ofertowym jako kryterium oceny ofert;
2. jej treść nie odpowiada warunkom zamówienia, w szczególności ze względu na jej niezgodność z opisem przedmiotu zamówienia;
3. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
4. Wykonawca nie złożył stosownych wyjaśnień dotyczących treści przekazanych ofert, w terminie wskazanym w wezwaniu Zamawiającego;
5. Wpłynęła po terminie składania ofert.

Na zapytania Wykonawców w zakresie zapytania ofertowego Zamawiający udziela wyjaśnień, chyba że zapytanie wpłynęło do Zamawiającego w ostatnim dniu przewidzianym na składanie ofert.

Dopuszcza się możliwość prowadzenia negocjacji z Wykonawcami, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty w ramach zastosowanych kryteriów oceny ofert.

Jeżeli wybrany Wykonawca uchyla się od zawarcia umowy, najkorzystniejsza oferta może zostać wybrana spośród ofert pozostałych, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

Zamawiający ma prawo unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia na każdym etapie bez podania przyczyny.

Postępowanie unieważnia się obligatoryjnie, jeżeli:

- 1) nie wpłynęła żadna oferta lub żadna oferta nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia; chyba że może ją zwiększyć do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) wystąpi zmiana okoliczności powodujących, że realizacja zamówienia jest niecelowa;
- 4) zapytanie obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

DYREKTOR Barbara Sasak

Wykaz załączników:

1. Formularz ofertowy — Załącznik nr 1;
2. Projekt umowy — Załącznik nr 2.