

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące świadczenia usług cateringowych dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych i Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Karniowie

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych /zwaną dalej ustawą/ (tekst. jedn. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.), a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi oraz na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości netto nie przekraczającej równowartości kwoty 130 000,00 zł netto w Szkole Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Karniowie .

I. Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Karniowie, Karniów 11, 32-010 Luborzyca

- tel. (012) 12 38 71079 ; sekretariat tel./fax. (12) 3871079
- strona internetowa: <https://spkarniow.edupage.org/>
- adres e-mail: szkolakarniow@vp.pl ; sekretariat@spkarniow.pl

II. Przedmiot zamówienia: świadczenie usług cateringowych dla dzieci, które w roku szkolnym 2023/2024 uczęszczają do oddziałów przedszkolnych i Szkoły Podstawowej im. A. Mickiewicza w Karniowie

Zamówienie zostało podzielone na 2 części:

1. **I część przedmiotu zamówienia:** przygotowanie i dostawa śniadań oraz obiadów z podwieczorkiem dla 39 dzieci w wieku 3-6 lat, uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. im. Adama Mickiewicza w Karniowie w okresie **02.01.2024 r. – 31.08. 2024 r.:**

- a) wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy wynosi około 170 dni (szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia przedszkolne) x 39 = 6.630 pełnych dziennych posiłków;
- b) zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji dzieci);
- c) posiłki będą wydawane w naczyniach własnych oddziału przedszkolnego;
- d) posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

2. **II część przedmiotu zamówienia:** przygotowanie i dostawa obiadów z podwieczorkiem dla ok. 45 dzieci w wieku szkolnym, uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Karniowie **02.01.2024 r. – 20.06. 2024 r.**

- a) wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy, wynosi około 100 dni (szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia szkolne) x 45= 4.500 obiadów z podwieczorkiem;
- b) zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji dzieci);

- c) posiłki będą dostarczane i wydawane na talerzach stołowych , kubkach , sztućcach wypożyczonych z Firmy Cateringowej .

III. Stawiane wymagania

1. Śniadania będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach 8:30 - 9:00, obiady będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach 11:30 - 12:15.
2. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane we wszystkie dni pracy oddziałów przedszkolnych i szkoły z wyjątkiem świąt, przerw wakacyjnych dla oraz innych dni wolnych, o których poinformuje Wykonawcę dyrektor szkoły.
3. Posiłki muszą być urozmaicone, przyrządzane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów oraz zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01.)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. Wymagania te określają m.in., że posiłki ujęte w jadłospisie (śniadanie, obiad) muszą być zróżnicowane pod względem wykorzystania środków spożywczych z różnych grup i powinny objąć szczególnie: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy mają być sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej przy czym do smażenia ma być użyty olej roślinny, rafinowany o zaw. kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zaw. kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
4. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polskie tradycje kulinarne.
5. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i będzie zawierał takie informacje jak: potrawa, wartość odżywcza, gramatura, alergeny i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia i przesyłany w formie elektronicznej na pocztę szkoły.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).
9. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw. Środek transportu musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
10. Wykonawca zapewni wypożyczenie naczyń stołowych talerze, sztućce, kubki dla dzieci ze szkoły, oraz mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

IV. Inne ustalenia

1. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym, odbywać się będzie na podstawie

- faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
2. Cena jednego zestawu (obiadu) winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
 3. Faktury za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
 4. Wykonawca musi posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego- kopia uprawnień dostarczona do szkoły.
 5. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
 6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

V. Warunki udziału w postępowaniu – wymagane dokumenty

1. Wykonawca winien posiadać wiedzę i doświadczenie, tj. wymaga się, aby Wykonawca wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, min. 1 usługę o podobnym charakterze tj. usługę cateringową dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym o całkowitej wartości nie mniejszej niż 100 000,00 zł. brutto. (przedkłada oświadczenie).
2. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia i posiada wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.
3. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. (oświadczenie)
4. Wymagany jest aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
5. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności – posiada aktualne zezwolenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty w formie elektronicznej, opatrzonej podpisem klasyfikowanym, zaufanym lub podpisem osobistym, przez osoby upoważnione:
 - a) formularz ofertowy, zawierający wszystkie informacje zawarte we wzorze stanowiącym Załącznik nr 1
 - b) oświadczenia stanowiące Załącznik nr 2
 - c) oświadczenie Wykonawcy dot. spełniania warunków ust. V pkt. 1-3,5 stanowiące Załącznik nr 3
 - d) klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych stanowiąca Załącznik nr 4
 - e) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
2. Miejsce i termin złożenia oferty: **ofertę należy złożyć do dnia 21.12.2023 r. do godz. 12:00**
 - a) pocztą elektroniczną, na adres mailowy: sekretariat@spkarniow.pl

VII. Miejsce lub sposób uzyskania informacji lub dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia:

Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Karniowie
Karniów 11, 32-010 Luborzycza
tel.(12) 387 10 79 , sekretariat (12) 387 10 79
email: szkolakarniow@vp.pl ; sekretariat@spkarniow.pl

VIII. Kryteria wyboru ofert i sposób ich oceny:

1. Oferty oceniane będą na podstawie kryteriów:

- a) łączna cena brutto posiłków
- b) aspekt środowiskowy - samochód dostawczy spełniający normę minimum Euro 5 – max.10 %
- c) możliwość korzystania z aplikacji do zamawiania posiłków - 10%
(*aspekt środowiskowy dotyczy zmniejszenia szkodliwych emisji spalin do środowiska*)

2. Zasada obliczania wartości punktowej oferty: 1%=1 punkt

- a) liczba uzyskanych punktów przez daną ofertę w kryterium cena będzie obliczona wg następującego wzoru:

$$(C_n/C_b \times 100) \times W = \text{ilość punktów}$$

w tym:

C_n - cena z VAT najniższa spośród ważnych ofert,

C_b - cena z VAT oferty badanej,

W - waga kryterium (cena – dla przedszkola 90 %, dla szkoły 80%)

- b) aspekt środowiskowy, tj. emisja spalin przez pojazdy którymi świadczona będzie usługa:

- za każdy pojazd z emisją spalin „EURO 6” lub przyznaje się – 10 pkt,
- za każdy pojazd spełniający normę „EURO 5” otrzymuje – 5 pkt,
- za każdy pojazd spełniający normę poniżej „EURO 5” otrzymuje się – 0 pkt.

- c) możliwość korzystania z aplikacji do zamawiania posiłków - 10 pkt

W przypadku uzyskania równorzędnej ilości punktów w zastosowanych powyżej kryteriach decydująca będzie – cena brutto zestawu obiadowego. Kryterium to będzie obliczane także wg powyższego wzoru.

3. O rozstrzygnięciu procedury Zamawiający powiadomi uczestników drogą elektroniczną.

IX. 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,
 - wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty,
 - wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.

p.o. DYREKTOR SZKOŁY

Agnieszka Frączek-Prusak