

Śrem, 07.08.2023r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych na usługę przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku dla dzieci, które będą uczęszczały do Szkoły Podstawowej nr 5 im Polskich Noblistów w Śremie.

1. I. Zamawiający

Szkoła Podstawowa nr 5 im. Polskich Noblistów; ul. Chłapowskiego 12a; 63-100 Śrem
Tel. 612834414

1. II. Przedmiot zamówienia:

Usługa przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku dla dzieci, które będą uczęszczały do Szkoły Podstawowej nr 5 im Polskich Noblistów w Śremie.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku dla około 300 dzieci wieku szkolnym 7 do 15 lat, które będą uczęszczać do szkoły.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego ciepłego posiłku dziennie w okresie 11.09.2023-20.06.2024 r w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie zupy lub dwudaniowego obiadu dla około 300 uczniów w okresie od 11.09.2023- 20.06.2024r. w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole:

1. 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 2016r., poz. 1154) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci zawartego w zapytaniu ofertowym.
2. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
3. 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.

4. 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). Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.
5. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy zamawiającym a wykonawcą. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
7. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
8. 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.
9. 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.
10. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy.
11. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.30.
12. Posiłki powinny być dostarczane do Szkoły Podstawowej nr 5 ul. Chłapowskiego 12 A w Śremie w godzinach ustalonych między Zamawiającym a Wykonawcą podczas zawierania szczegółowej umowy. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
13. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać koszt tzw. „wsadu do kotła” , koszt przygotowania i dostarczania. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

IV. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Posiadania 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/noty obciążeniowej.
4. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

V. Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim 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. W ofercie wykonawca winien złożyć oświadczenie o braku ww. powiązań (Załącznik Nr 2 Zapytania Ofertowego)

VI. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VII. Sposób obliczania ceny oferty:

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto za zupę oraz obiad dwudaniowy dla uczniów Szkoły zgodnie z przedmiotem zamówienia. 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 – koszt „wsadu do kotła” w stosunku do kosztów pozostałych powinien być >1

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 Wykonawcy (Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego)
5. Oświadczenie (Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego)
6. Przykładowy jadłospis, zawierający wytyczne zgodne z Rozporządzenie Ministra Zdrowia oraz grupami wiekowymi wykazanymi w zapytaniu.

IX. Termin i miejsce składania ofert

1. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „ Usługa przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku dla dzieci, które będą uczęszczały do Szkoły Podstawowej nr 5 im Polskich Noblistów w Śremie
2. Na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta.
3. Oferty należy składać osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 5 ul. Chłapowskiego 12a; 63-100 Śrem lub przesłać listownie na adres Zamawiającego.
4. Termin składania ofert – 31.08.2023 r., godz. 12:00, siedziba Zamawiającego – Szkoła Podstawowa nr 5 im. Polskich Noblistów ul. Chłapowskiego 12A w Śremie

X. Pozostałe informacje:

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