Minoga dnia 6 grudnia 2021 r.

SPM 070.19.2021 r.

**Zapytanie ofertowe**

**Zapraszamy do złożenia oferty na usługę cateringu – przygotowanie i dostawę gotowych posiłków dla dzieci w oddziałach przedszkolnych przy szkole podstawowej oraz uczniów   
klas I-VIII Szkoły Podstawowej im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze  
 w roku 2022.**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest poza ustawą Prawa Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019 roku(Dz. U. z 2019 roku poz. 2019 z późn. zm.).

1. **Zamawiający:**

* Szkoła Podstawowa im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze

Minoga 12, 32-043 Skała

Tel. 12/3899009, szkolaminoga@poczta.onet.pl

1. **Przedmiot zamówienia:**

|  |
| --- |
| Przedmiotem zapytania jest przygotowanie i dostawa gotowych posiłków dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-4 i 5-6 lat uczęszczających do oddziału przedszkolnego przy szkole podstawowej w Minodze oraz uczniów klas I-VIII szkoły podstawowej w okresie od 03 stycznia 2022 r. do 01 czerwca 2022 r.   1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**    1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie:       1. śniadanie       2. obiad: drugie danie       3. obiad dwudaniowy: zupa + drugie danie       4. podwieczorek   dla dzieci w oddziałach przedszkolnych oraz uczniów klas I –VIII.  Szczegółowy wykaz ilości, rodzaju posiłków (pakiety) oraz miejsca dostawy gotowych posiłków (catering) wyszczególniono w ***załączniku nr 1 do zapytania ofertowego***.   * 1. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. :      1. godzina 8:00 – 9:00 dostawa śniadania      2. godzina 11:30 – 12:30 – dostawa obiadów   W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.   1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w pojemnikach zgodnie z obowiązującymi przepisami o opakowaniach do kontaktu z żywnością oraz certyfikatem, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Pozostał posiłki będą wydawane dzieciom w wyznaczonych miejscach. 2. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci i uczniów. 3. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz.8:30. 4. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do siedziby szkoły w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/oddziału przedszkolnego. 5. Dzienny jadłospis obejmuje :    * 1. śniadanie      2. drugie danie      3. obiad dwudaniowy      4. podwieczorek 6. 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. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. 7. Zamawiający zakłada średniorocznie około: 182 dni szkoła/252 dni oddziały przedszkolne. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową 55 ilość dzieci 8. Przedmiot zamówienia nie obejmuje: 9. dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, 10. okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2021/2022 dla uczniów klas I -VIII, 11. dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych), 12. dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku   szkolnego.   1. Posiłki należy przygotować w najwyższym standardzie:    1. powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci  i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci  i młodzieży;    2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU 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 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019 Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.);    3. pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie  i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.    4. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym;    5. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,    6. posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy  w tygodniu;    7. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych;    8. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,    9. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu);    10. ważna jest estetyka potraw i posiłków. 2. 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 z innych źródeł. 3. 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. 4. Wyliczona na podstawie zaproponowanych przez Wykonawcę cen jednostkowych za wyspecyfikowane w Załączniku nr 2 artykuły cena ofertowa powinna obejmować całkowite koszty, jakie poniesie Zamawiający w związku z realizacją umowy. 5. Ceny podane w ofercie Wykonawcy są cenami stałymi i nie podlegają negocjacjom. 6. Rozliczenie transakcji następować będzie przelewem na konto wskazane w umowie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Dostawcę. 7. Fakturę należy wystawić na:  Nabywca: Gmina Skała, Rynek 29, 32-043 Skała Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Stulecia Odzyskania Niepodległości Polski w Minodze 8. **Warunki udziału w postępowaniu:**   O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy którzy:   1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli ustawy nakładają obowiązek posiadania tych uprawnień; 2. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym   i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;   1. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Wykonawca, składa: dokumenty mające na celu potwierdzenie spełnienia uprawnień wykonawcy ubiegającego się o zamówienie: odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).   **Wszystkie w/w dokumenty winny być przedstawione w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.** |
|  |

1. **Termin realizacji zamówienia:** od 01.01.2022 r. do 01.06.2022 r.
2. **Kryteria wyboru oferty:**

Opis kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty.   
Cena ofertowa określona przez Wykonawcę zostaje ustalona na okres ważności umowy i nie podlega zmianom.

**Kryteria oceny ofert dla wszystkich pakietów:**

* cena ogółem: 50 %,
* wysokość kosztów: 50 % ((usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty)

**CENA** - kryterium cena oferty – 50 % obliczona według wzoru:

|  |
| --- |
| Cn / Cb x 100 x 50 % = ilość punktów |

gdzie:

Cn – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

Cb – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

50 % - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów - 50. Pozostałe zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana ilość punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium **= 50 %.** Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

**KRYTERIUM - wysokość kosztów 50 %** (usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty) **obliczona wg wzoru:**

|  |
| --- |
| Kn / Kb x 100 x 50 % = ilość punktów |

gdzie:

Kn – najniższe koszty

Kb – koszty oferty badanej

100 – wskaźnik stały

50 % - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 50 pkt.

**Zamawiający dokona obliczeń kryterium wg powyżej wskazanych kryteriów. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, według powyższego wzoru.** Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty**.**

**Wobliczana =**  **Wcena + Wkoszty**

gdzie:

W**obliczana** – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W**cena** – liczba punktów przyznana w kryterium cena

W**koszty** – liczba punktów przyznana w kryterium wysokość kosztów

**Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.**

|  |
| --- |
|  |

1. **Sposób przygotowania oferty.**

* Oferta musi zawierać wszystkie informacje wymagane przez Zamawiającego. Ofertę należy przedłożyć na formularzu cenowym – oferta, obejmującym całość przedmiotu zamówienia, stanowiącym ***Załącznik nr 2***. Wraz z ofertą należy przedłożyć podpisany ***Załącznik nr 3* -** Klauzula informacyjna RODO .
* Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami i warunkami określonymi przez Zamawiającego.
* Podpisy na ofercie, oświadczeniach i dokumentach powinny być czytelne albo opatrzone imienną pieczątką.
* Po dokonaniu analizy ofert oraz rozpatrzeniu – zgodnie z zasadą konkurencyjności – przedłożonych ofert, Zamawiający poinformuje mailowo Oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty oraz terminie podpisania umowy z wybranym Oferentem.

1. **Miejsce i termin złożenia ofert.**

* Oferty należy składać w następujący sposób: drogą mailową na adres: szkolaminoga@poczta.onet.pl lub drogą pocztową na adres:

Szkoła Podstawowa w Minodze, Minoga 12, 32-043 Skała

* Oferty należy składać do dnia **20 grudnia 2021 r., do godz. 1200** (liczy się data wpływu).
* Rozstrzygnięcie ofert nastąpi w dniu **21 grudnia 2021 r. do godz. 1500.**
* Z wyłonionym Wykonawcą podpisana zostanie umowa.

1. **Osoba do kontaktu w przedmiotowej sprawie.**Na pytania Zamawiający będzie udzielał odpowiedzi drogą mailową lub telefoniczną, pod warunkiem, że pytania wpłyną nie później niż na 2 dni przed datą ostateczną złożenia ofert.W sprawie należy kontaktować się z Dyrektorem Szkoły pod numerem telefonu: 12/ 3899009 lub e –mailem: szkolaminoga@poczta.onet.pl Jeżeli odpowiedzi na pytania lub zgłoszone problemy będą wiązały się ze zmianą warunków zamówienia, wszyscy uczestnicy zapytania zostaną powiadomieni o zmianach drogą mailową na adresy, na jakie zostało wysłane zaproszenie ofertowe.
2. **Załączniki:**
3. Załącznik nr 1 – Wykaz ilości, rodzaju posiłków oraz liczba dzieci
4. Załącznik nr 2 – Formularz cenowy - oferta
5. Załącznik nr 3 – Klauzula RODO

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |