

Wiśniewo, 28.11.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: Świadczenia usług cateringowych

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Wiśniewie zaprasza do składania ofert na: świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie na potrzeby szkoły około 60 dziennie gorących posiłków: obiad – drugie danie z napojem.

I. Zamawiający

Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10
18 – 300 Zambrów
NIP: 7231485107
Tel: 86 2705274
e-mail: sp.wisniewo@ugzambrow.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego, zgodnie z trybem przeznaczonym dla postępowań, których wartość nie przekracza netto 130 000 zł, z zachowaniem zasad przejrzystości i uczciwej konkurencji.
2. Niniejsze *Zapytanie* nie stanowi zobowiązania szkoły do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w oparciu o ustawę Prawo zamówień publicznych.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby szkoły około 60 gorących posiłków: obiad – drugie danie z napojem do Szkoły Podstawowej w Wiśniewie.

Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci/uczniów w szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenie finansowe usługi Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednego posiłku. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci/uczniów przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy.

- Posiłki mają być wydawane na talerzach plastikowych ze sztućcami, talerze powinny być codziennie odbierane, myte i wyparzane.
- Zleceniodawca będzie potwierdzał ilość posiłków w danym dniu do godziny 9⁰⁰.
- Zleceniobiorca przechowuje próbki dostarczanej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

IV. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Rok szkolny 2024/2025: od 02.01.2025 r. do 26.06.2024 r., rok szkolny 2025/2026 od 02.09.2025 r. do 22.12.2025 r. w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych, przerw świątecznych i ferii szkolnych oraz dni wolnych do dyspozycji dyrektora.

V. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

1. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadanie wiedzy i doświadczenia oraz sytuacja ekonomiczna i finansowa gwarantująca wykonanie zamówienia.
3. Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności, i osobami do wykonania zamówienia (np. wydawanie posiłków uczniom szkoły).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia), a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCAP i zaleceniami SANEPID-u,
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży, przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

VI. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowanych posiłków:

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram – klasy od I – VIII, 300 gram – oddział przedszkolny,
- kompot z owoców, sok owocowy naturalny, woda mineralna niegazowana: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej cztery razy obiad z daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min. 90 gram, w tym przynajmniej dwa razy sztuka mięsa w całości) oraz z surówką, sałatką lub innym dodatkiem,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- temperatura dostarczanych potraw: II danie – temp. 65°C (+/- 3°C).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

W załączniku przykładowy wykaz potraw opracowany zgodnie z określonymi wymogami (zał. 3).

VII. Warunki dotyczące transportu posiłków:

- Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności) oraz wydanie posiłków w godz. od 11.35 do 11.50.
- Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
- Na wykonawcy spoczywał będzie odbiór pojemników, mycie zastawy oraz zagospodarowanie wszystkich pozostałości po objedzie niezależnie od ilości.
- W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godziny dostarczanych posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

VIII. Podwykonawcy:

Zamawiający nie dopuszcza, by wykonawca przy wykonaniu zamówienia korzystał z podwykonawców.

IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcą oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami: Jolanta Chrostowska-Sufa – dyrektor szkoły,
Tel. kontaktowy 86 2705274.

X. Sposób przygotowania oraz termin złożenia oferty

1. Wykonawca powinien przygotować i przedłożyć ofertę w formie pisemnej w języku polskim, na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (zał. 1).
2. Cena oferty musi być podana cyfrowo i słownie.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Ofertę należy złożyć **w formie pisemnej listownie lub osobiście w Szkole Podstawowej w Wiśniewie, Wiśniewo 10, 18-300 Zambrów w terminie do 13.12.2024 r.**

Opakowanie i adresowanie oferty:

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (koperta), zaadresowanym na Zamawiającego, oznaczonym danymi Wykonawcy i opisanym:

**Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10
18-300 Zambrów
„Świadczenie usług cateringowych”
Nie otwierać przed 13 grudnia 2024 r. godz. 13.00**

5. Termin składania ofert upływa w dniu 13 grudnia 2024 r. o godz. 13.00

- Decyduje data i godzina wpływu oferty do siedziby Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą uwzględniane.
6. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

8. **Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania.**
9. **Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.**
10. **Otwarcie ofert nastąpi 13 grudnia 2024 r. o godz. 13.30.**

XI. Płatność

1. Rozliczenie za wykonanie zamówienia będzie jednorazowe po wystawieniu przez Wykonawcę faktury z określeniem nabywcy i odbiorcy zamówienia, w terminie 14 dni od daty wystawienia.

Nabywca:

Gmina Zambrów
ul. Fabryczna 3
18-300 Zambrów
NIP:723-154-72-97

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10,
18-300 Zambrów
NIP: 7231485107

XII. Kryteria oceny ofert

Dokonując wyboru Wykonawcy – Zamawiający będzie kierował się kryterium oceny ofert.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełnia wymogi, zawierająca wszystkie wymagane załączniki oraz opiewa na najniższą cenę brutto za jeden posiłek z rozbiciem na koszt wsadu do kotła oraz pozostałe koszty, degustacja w siedzibie Zamawiającego w dniu rozstrzygnięcia ofert, minimum jeden przykładowy posiłek, prezentacja dotychczasowego menu – folder zdjęciowy z przykładowymi posiłkami: 9 — 10 zdjęć posiłków).

Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie cenę netto i brutto.

XIII. Wynik postępowania

1. O wynikach przeprowadzonej procedury informuje się wykonawców, którzy złożyli ofertę o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.

XIV. Załączniki

- Formularz ofertowy.
- Informacja dotycząca ochrony danych osobowych – zamówienia publiczne w trybie zapytania ofertowego.
- Przykładowy wykaz potraw.