

Bartniki, dn. 13.12.2021r.

**Zespół Szkolno-Przedszkolny
im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach
Bartniki ul. Miodowa 47
96-332 Radziwiłłów**

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkolno – Przedszkolny im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach ogłasza **zapytanie ofertowe na świadczenie usługi cateringowej – wyżywienie dzieci uczęszczających do placówek wchodzących w skład Zespołu Szkolno – Przedszkolnego im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach tj. Szkoły Podstawowej w Bartnikach i Przedszkola Publicznego w Bartnikach”**.

Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej – wyżywienie ok. 115 dzieci uczęszczających do placówek wchodzących w skład Zespołu Szkolno – Przedszkolnego im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach tj. Szkoły Podstawowej w Bartnikach i Przedszkola Publicznego w Bartnikach.

Kod CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

2. Catering będzie obejmował przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie gorących posiłków jednodaniowych dla ok. 115 dzieci i młodzieży dziennie w niżej wymienionych placówkach wchodzących w skład Zespołu Szkolno – Przedszkolnego im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach:

- Szkoła Podstawowa w Bartnikach – posiłki dla ok. 50 uczniów dostarczane przez okres 10 miesięcy, zakłada się 21 dni roboczych w miesiącu,

- Przedszkole Publiczne w Bartnikach – posiłki dla ok. 65 dzieci, dostarczane przez okres 11 miesięcy, zakłada się 21 dni roboczych w miesiącu.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania , dostarczenia i wydawania posiłków w dni, w które odbywają się zajęcia w szkole i przedszkolu tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci.

4. Catering będzie obejmował przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków jednodaniowych obejmujących :

- dwa razy na pięć dni żywieniowych – zupa z wkładką mięsną i pieczywem,

- trzy razy na pięć dni żywieniowych drugie danie.

5. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w szkole przedszkolu. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie z odpowiednim

wyprzedzeniem (do godziny 9:00 danego dnia). W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

6. Posiłki będą wydawane z wykorzystaniem zastawy stołowej i sztućców udostępnionych przez Zamawiającego .

7. Zamawiający przyjmuje, iż podana powyżej liczba uczniów może ulec zmianie o +/- 15 osób i Wykonawca przygotowując swoją ofertę i wyliczając cenę, za jaką zrealizuje zamówienie, musi uwzględnić tak prognozowaną zmianę. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że w okresie ferii zimowych i letnich ilość dostarczanych posiłków ulega znacznemu zmniejszeniu. Szacuje się, że w okresie tych ferii ilość dostarczanych posiłków zmniejsza się o ok. 80 %.

8. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów żywieniowych od Zamawiającego Odbiór odpadów będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia urozmaiconego jadłospisu (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu dwóch tygodni). Do złożonej oferty wykonawca załączy proponowany jadłospis, uwzględniający wytyczne wynikające z niniejszego zapytania ofertowego oraz przepisów dotyczących zdrowego żywienia dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.

10. Do wszystkich obiadów w formie drugiego dania Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompotu lub soku.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

12. Posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem postanowień rozporządzenia 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).

13. Posiłki będą przygotowane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia; zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; dowóz ciepłych obiadów do szkół w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitaro – Epidemiologiczną; transport obiadów w atestowanych termosach i/lub naczyniach jednorazowych.

14. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

15. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, spełniającym określone normy i w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

16. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych i/lub innych naczyniach zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw (zupa co najmniej 75°C, drugie danie 70°C, surówki i sałatki 4°C) oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny,

Zakładu Badania żywności i Przedmiotów użytku lub innego podmiotu uprawnionego;

17. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

18. Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem zawartości próbki, data, godzina, imię nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbkę.

19. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, w dni, w których odbywa się nauka w Szkole i Przedszkolu w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora Zespołu. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia szkolne, ten fakt Zamawiający zgłasza z 5 dniowym wyprzedzeniem podmiotowi wydającemu posiłki. Zamawiający przewiduje także wydawanie posiłków dzieciom w Przedszkolu w okresie ferii zimowych i letnich.

20. Godzina wydawania posiłków w szkołach i przedszkolu jest ustalana przez Wykonawcę indywidualnie dla każdej placówki bezpośrednio z Zamawiającym.

21. W pomieszczeniach wyznaczonych do wydawania posiłków, w miejscu widocznym, wykonawca wywiesza tygodniowy jadłospis z podaną kalorycznością, składem i alergenami.

22. Wykonawca zapewni mycie termosów i innych naczyń, w których dostarczono posiłki, po wydanych posiłkach we własnym zakresie, ze względu na brak możliwości zorganizowania tego procesu w miejscu wykonywania przedmiotu zamówienia.

Miejsce realizacji wskazanego powyżej przedmiotu zamówienia: Zespół Szkolno – Przedszkolny im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach, Bartniki ul. Miodowa 47, 96-332 Radziwiłłów.

Okres realizacji usługi, który będzie ujęty w umowie na realizację przedmiotu zamówienia z Wykonawcą (termin realizacji umowy): 01.01.2022r. - 31.12.2022 r.

II. Wymagania w stosunku do Wykonawcy:

1. Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego).
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego).
3. Wykonawca musi posiadać wiedzę i doświadczenie zapewniające wykonanie zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego).
4. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem kadrowym zapewniającym wykonanie zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego).
5. Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego.

6. Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego).
7. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym (tj. odpowiednim zapleczem kuchennym oraz minimum 1 środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności tj. posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych) oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Zapytania ofertowego).

III. Kryteria oceny oferty:

Lp.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA	MAKSYMALNA ILOŚĆ PUNKTÓW JAKIE MOŻE OTRZYMAĆ OFERTA ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM
1.	Cena brutto – Cena brutto za gorący posiłek jednodaniowy dla 1 dziecka za 1 dzień	70%	70 punktów
2.	Doświadczenie – rozumiane jako data rozpoczęcia działalności	30%	30 punktów – data rozpoczęcia działalności przed rokiem 2000 20 punktów – data rozpoczęcia działalności w latach 2000 – 2010 10 punktów – data rozpoczęcia działalności po roku 2010

W ocenie ofert biorą udział oferty, które nie podlegają wykluczeniu ani odrzuceniu z prowadzonej procedury. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, według przyjętej skali 100 pkt, wg następujących kryteriów:

1) Cena brutto– waga 70%; maks. ilość 70 punktów do uzyskania:

$(C_n/C_b) \times 70 =$ liczba punktów badanej oferty w kryterium cena

w tym:

- C_n - cena brutto najniższa spośród ważnych ofert,
- C_b – cena brutto oferty badanej.

2) Doświadczenie – waga 30%; maks. ilość 30 punktów do uzyskania:

30 punktów – data rozpoczęcia działalności przed rokiem 2000

20 punktów – data rozpoczęcia działalności w latach 2000 – 2010

10 punktów – data rozpoczęcia działalności po roku 2010

Ocena tego kryterium dokonywana będzie w oparciu o oświadczenie Wykonawcy składane na formularzu ofertowym i informacji z CEIDG. W przypadku rozbieżności oświadczenia złożonego w ofercie i informacji z CEIDG punkty w kryterium „doświadczenie” przyznaje się na podstawie informacji z CEIDG.

Zamawiający nie dopuszcza powoływania się na doświadczenie innych podmiotów oraz nie dopuszcza podwykonawców.

Za najkorzystniejszą w całym postępowaniu zostanie uznana oferta, która otrzyma łącznie najwyższą liczbę punktów. Punkty będą liczone do dwóch miejsc po przecinku.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferenci zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym.
2. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy złożyć w języku polskim, wypełnioną na maszynie, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym (długopisem lub nieścieralnym atramentem).
4. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
5. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników powinny być ponumerowane, ułożone w kolejności przedstawionej w formularzu oferty.
6. Oferta musi zostać podpisana przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji Wykonawcy lub przez osobę/y do tego upoważnioną/e (w tym przypadku do oferty należy obligatoryjnie załączyć stosowne pełnomocnictwo/a).
7. Kopie dokumentów załączone do oferty muszą być potwierdzone przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.
8. **Do oferty należy obligatoryjnie załączyć następujące dokumenty:**
 - a) oświadczenie Wykonawcy stanowiące Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego;
 - b) co najmniej trzy referencje potwierdzające wykonanie usług o charakterze będącym podmiotem niniejszego zamówienia (żywienie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym) w ostatnich 3 latach;
 - c) przykładowy miesięczny jadłospis w dwóch kategoriach wiekowych: dzieci w wieku przedszkolnym i dzieci w wieku szkolnym, z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności
 - d) wydruk z CEIDG
 - e) kopię certyfikatu potwierdzającego spełnienie wymagań normy PN-EN ISO 22000:2006 w zakresie świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
 - f) klauzula informacyjna RODO stanowiąca załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego
 - g) pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (jeśli dotyczy).
9. **Oferty niekompletne lub złożone po terminie nie podlegają rozpatrzeniu co oznacza, że wykonawca nie będzie wzywany do uzupełnienia oferty, a jego oferta nie będzie rozpatrywana.**

V. Termin składania ofert:

1. Oferta powinna być złożona w nieprzejrzystych, zamkniętych kopertach z zaznaczeniem na zewnętrznej kopercie nazwy zamówienia publicznego: „Oferta na świadczenie usługi cateringowej – wyżywienie dzieci uczęszczających do placówek wchodzących w skład Zespołu Szkolno – Przedszkolnego im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach tj. Szkoły Podstawowej w Bartnikach i Przedszkola Publicznego w Bartnikach”.
2. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bartnikach w terminie do dnia 21.12.2021r. r. do godziny 15.00. Ofertę można złożyć osobiście lub przesać na adres : Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Jana Kwiecińskiego w Bartnikach , ul. Miodowa47, 96-332 Radziwiłłów
3. O złożeniu w terminie oferty decyduje data wpływu oferty do siedziby Zespołu, a nie data nadania oferty u operatora pocztowego lub doręczyciela.

VI. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w tym prosić o szczegółowe kalkulacje cenowe przedstawione w ofercie.
2. Zamawiający wykluczy z postępowania Oferentów, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji, w tym również cenowych ze składającym ofertę, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza jednak jej wartość przekracza kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację przedmiotu zamówienia, oraz prawo do odstąpienia od udzielenia zamówienia w wypadku nieuzyskania porozumienia w toku prowadzonych negocjacji.
4. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W terminie 1 dnia od dnia zawiadomienia Oferent może nie zgodzić się na poprawienie w treści oferty oczywistych omyłek pisarskich, w takim przypadku jego oferta podlega odrzuceniu.
5. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
6. Oferenci ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyników postępowania.
7. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Oferentów w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do zamknięcia Postępowania bez dokonywania wyboru oferty lub do unieważnienia Postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
9. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści niniejszego Zapytania ofertowego.
10. Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni (bieg terminu rozpoczyna się wraz z dniem następującym po dniu, w którym upływa termin składania ofert).
11. Każdy z wykonawców zostanie powiadomiony o wynikach postępowania drogą elektroniczną.
12. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, podpisana zostanie umowa, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku niestawienia się Wykonawcy na podpisanie umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego bez uprzedzenia oraz bez podania uzasadnionej przyczyny uznaje się, że Wykonawca odstąpił od podpisania umowy. W takim przypadku umowa podpisana zostanie z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

Kontakt:

Pytania dotyczące zapytania ofertowego można zadawać najpóźniej na 3 dni przed wyznaczonym terminem składania ofert na adres e-mail: spbart@op.pl . Osobą wyznaczoną do kontaktu z ramienia Zamawiającego jest p. Katarzyna Wychowaniec tel. /46/ 831 02 18.