

Łaziska, dnia 5 grudnia 2024 r.

Znak sprawy: SPŁ 4283.2.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Franciszka Łakińskiego w Łaziskach, Łaziska 51, 62-100 Wągrowiec.

2. Przedmiot zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie ciepłych jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w ramach prowadzonego dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. Franciszka Łakińskiego w Łaziskach w roku kalendarzowym 2025”.

Ilość obiadów dziennie:

- 1) Szkoła Podstawowa w Łaziskach – 25 obiadów,
- 2) Oddziały przedszkolne w Szkole Podstawowej w Łaziskach – 25 obiadów.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczanych ciepłych jednodaniowych posiłków dla Szkoły Podstawowej wyniesie 4500 szt.

Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczanych ciepłych jednodaniowych posiłków dla oddziałów przedszkolnych wyniesie 4500 szt.

3. Termin realizacji zamówienia: rok kalendarzowy 2025: od 7 stycznia 2025 r. do końca roku 2025, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zarządzonych przez Dyrektora.

4. Miejsce lub sposób uzyskania informacji w sprawie zapytania ofertowego:

Szkoła Podstawowa im. Franciszka Łakińskiego w Łaziskach. Osoba do kontaktu: Daria Czerwińska – Dyrektor – tel. stacjonarny. 672622991.

5. Kryterium wyboru oferty: najniższa cena – 100%

6. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który spełni łącznie warunki udziału w postępowaniu:

- 1) posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności,
- 2) posiada wiedzę i co najmniej trzyletnie doświadczenie gwarantujące wykonanie zamówienia,
- 3) dysponuje odpowiednim potencjałem osobowym i technicznym,
- 4) posiada polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia ww. warunek jeśli wykaże, że

- 1) w okresie ostatnich 3 lat (liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert) wykonał lub wykonuje co najmniej 2 usługi cateringowe zaopatrujące placówki oświatowe dla minimum 30 osób dziennie przez okres minimum 6 miesięcy. W przypadku usługi nadal wykonywanej, wymóg okresu i wartości dotyczy części już zrealizowanej,
- 2) dysponuje co najmniej jedną osobą – posiadającą dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz,
- 3) dysponuje pomieszczeniem dopuszczonym przez służby sanitarne do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia z uwzględnieniem przygotowania potraw do cateringowej obsługi posiłków dla szkół i przedszkoli. Zamawiający wymaga, aby ww. lokal / pomieszczenie było położone w odległości maksymalnie 25 km od siedziby Zamawiającego (odległość mierzona według trasy, jaką pokona samochód dostarczający posiłki po najkrótszych drogach publicznych),
- 4) dysponuje minimum jednym zatwierdzonym przez służby sanitarne samochodem, przystosowanym do przewożenia żywności,
- 5) posiada polisę a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

7. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) świadczenia usługi cateringu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia

2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakresie żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywienia, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
 - c) cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
- 2) przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
 - 3) świadczenie usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami sanepidu,
 - 4) przygotowywanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży,
 - 5) dostarczania Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu.

8. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków

Posiłek obiadowy powinien dostarczać około 30% do 40% całodziennego zapotrzebowania uczniów w wieku od 6 do 13 roku życia na energię i składniki pokarmowe - zalecana wartość odżywcza całodziennego zapotrzebowania (norma średnioważona) wynosi 2380 kcal.

Proponowana porcja obiadowa ucznia szkoły podstawowej:

PRODUKT	ILOŚĆ W GRAMACH
MIĘSO, RYBA	120-150
SURÓWKI, WARZYWA	100-120
ZIEMNIAKI, RYŻ, MAKARON, KASZA	130-150
PIEROGI, NALEŚNIKI, KROKIETY	250-300

Posiłek obiadowy uczniów w wieku od 3 do 6 roku życia.

Proponowana porcja obiadowa dziecka w przedszkolu:

PRODUKT	ILOŚĆ W GRAMACH
MIĘSO, RYBA	100-120
SURÓWKI, WARZYWA	80-100
ZIEMNIAKI, RYŻ, MAKARON, KASZA	120-150
PIEROGI, NALEŚNIKI, KROKIETY	250-300

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakości:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony,
- 2) potrawy powinny być przygotowane z surowców z wysokiej jakości, świeżych naturalnych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- 3) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- 4) temperatura dostarczanych obiadów 65°C (+/-3°C),
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego.

9. Warunki dotyczące transportu posiłków.

Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem. obiady powinny być dostarczone do Szkoły Podstawowej i oddziałów przedszkolnych w jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami, posiadającymi atest. Przewożone w pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. obiady codziennie powinny być dostarczane do Szkoły Podstawowej i oddziałów przedszkolnych o godz. 11:30. Na Wykonawcy spoczywać będzie obowiązek odbioru zużytych naczyń jednorazowych i pozostałych resztek z obiadu.

10. W celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 6 Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, następujących podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień złożenia.

Zamawiający będzie żądał na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

- 1) wykazu co najmniej 2 usług wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat (liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), podaniem ich rodzaju, wartości, daty i miejsca wykonania oraz podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje

bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub są wykonywane,

2) wykazu osób zatrudnionych u Wykonawcy posiadających dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz,

3) wykazu środków transportowych - samochodów przystosowanym do przewożenia żywności,

4) wykaz pomieszczeń dopuszczonych przez służby sanitarne do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia z uwzględnieniem przygotowania potraw do cateringowej obsługi posiłków dla szkół i przedszkoli,

5) kserokopii polisy lub innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły „spełnia - nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach (wymaganych przez Zamawiającego i podanych w ogłoszeniu).

11. Sposób oceny oferty.

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w pkt. 5.

Ocenie podlegają jedynie oferty niepodlegające odrzuceniu.

Oferta może uzyskać w kryterium oceny ofert maksymalnie 100 pkt. Maksymalna liczba punktów w kryteriach równa jest określonej wadze kryterium w %.

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie kryterium cena (C) - waga 100 %

Kryterium będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto łącznej szacunkowej wartości zamówienia podanej przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający przyzna punkty na podstawie poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C_{\min} – cena brutto oferty najtańszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C_o – cena brutto oferty ocenianej

Oferta z najniższą ceną otrzyma 100 pkt, a każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza wg wzoru powyżej.

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna, ofertę która będzie miała najniższą kwotę brutto łącznej szacunkowej wartości zamówienia. Cena oferty jest ceną brutto. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) cyfrowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglania: poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę), z wyodrębnieniem należytego podatku VAT. Cenę łącznej szacunkowej wartości zamówienia należy podać w formularzu oferty.

12. Warunki płatności.

Płatność na podstawie faktur miesięcznych wystawianych po zatwierdzeniu przez Zamawiającego zestawienia ilości wydanych obiadów. Warunki płatności – przelew w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury, wyjątek stanowi miesiąc grudzień, gdzie faktura winna być wystawiona i dostarczona do 22 grudnia.

Dane do faktury Vat: Nabywca: Gmina Wągrowiec ul. Cysterska 22, 62-100 Wągrowiec NIP 7661968498 Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Franciszka Łakińskiego w Łaziskach, Łaziska 51, 62-100 Wągrowiec .

13. Podwykonawcy.

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

14. Sposób przygotowania oferty.

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „Oferta” – zał. nr 1. Do ofert należy dołączyć „Oświadczenia” stanowiące zał. Nr 2.

15. Miejsce i termin składania oferty:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 „OFERTA” wraz z oświadczeniami załącznik nr 2 należy złożyć elektronicznie za pośrednictwem Platformy Szkoły Podstawowej im. Franciszka Łakińskiego w Łaziskach działającej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1031668>

Termin składania ofert: do dnia 13 grudnia 2024 r. do godziny 10:00.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 13 grudnia 2024 r. o godzinie 10:15.

Otwarcie ofert nastąpi za pośrednictwem Platformy zakupowej.

16. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Załączniki:

- 1) Załącznik Nr 1 „Oferta”,
- 2) Załącznik Nr 2 „Oświadczenia”,
- 3) Projekt umowy,
- 4) Wzór wykazu spełnienia podmiotowych środków dowodowych.