



SZKOŁA PODSTAWOWA
im. gen. Mariana Langiewicza
32-010 GOSZCZA tel/fax: 12/ 387 15 06 e-mail: sp_lang@wp.pl
www.spgoszcza.edupage.org

Goszcza, dnia 09.12.2022 r.

Szkoła Podstawowa
im.gen. Mariana Langiewicza
GOSZCZA, ul. Szkolna 1
32-010 Luborzyca, tel./fax (12)387-15-06
NIP: 682-16-03-613 REGON: 00123374E

ZAPYTANIE OFERTOWE

Postępowanie prowadzi się na podstawie Regulamin udzielania zamówień publicznych w Szkole Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy zamówienie o wartości poniżej kwoty 130 000 złotych netto z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019 r.

Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Jana im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy ul. Szkolna 1 32-010 Goszcza zaprasza do złożenia oferty na:

świadczenie usług cateringowych dla uczniów, którzy w roku szkolnym 2022/2023 uczęszczają do Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa obiadów dla około 45 uczniów, którzy uczęszczają do Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy.

Obiady będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00-11:30.

Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy, tj. 02.01.2023 r. do 31.03.2023 r., tj. około 50 dni.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji uczniów).

Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym, odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01) 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.

Do wytworzenia posiłków z przeznaczeniem dla dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty zgodnie z powyższym rozporządzeniem (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01) powinny być wykorzystane następujące środki spożywcze:

- pieczywo z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego;
- pieczywo półcukiernicze i cukiernicze z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego;
- sałatki i surówki;
- napoje zastępujące mleko: sojowe, ryżowe, owsiane, kukurydziane, orzechowe, gryczane, orzechowe, jaglane, kokosowe lub migdałowe;
- produkty mleczne: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acedofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów, migdałów;
- warzywa
- owoce
- suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona bez dodatku cukrów, substancji słodzących;
- soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne;
- przeciera, musy owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne bez dodatków cukrów i soli;
- koktajle owocowe, warzywne oraz owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko bez dodatku cukrów i substancji słodzących ;
- naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana i woda stołowa;
- napoje przygotowywane na miejscu, które nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia;
- napoje bez dodatku cukrów i substancji słodzących;
- bezcukrowe gumy do żucia;
- czekolada gorzka o zawartości minimum 70% miazgi kakaowej.

Posiłki ujęte w jadłospisie muszą być zróżnicowane pod względem wykorzystania środków spożywczych z różnych grup i powinny objąć szczególnie: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy mają być sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej przy czym do smażenia ma być użyty olej roślinny, rafinowany o zaw. kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zaw. kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Każdego dnia należy uwzględnić przynajmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedną porcję z grupy: mięso/jaja/orzechy/nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku oraz co najmniej jedną porcją produktów zbożowych w śniadaniu i obiedzie. Napoje przygotowywane na miejscu mogą zawierać maksymalnie 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego. Przynajmniej raz w tygodniu należy uwzględnić porcję ryby w dowolnym posiłku (śniadanie lub obiad).

Posiłki powinny być przygotowane estetycznie oraz uwzględniać polskie tradycje kulinarne.

Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne, rozdawane dzieciom w pojemnikach jednorazowych) oraz właściwie

dobrane do wieku dzieci.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i będzie zawierał takie informacje jak: potrawa, wartość odżywcza, gramatura, alergeny i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia i przesyłany w formie elektronicznej na pocztę szkoły.

Do obowiązków Wykonawcy należy również codzienny odbiór pojemników po obiedzie.

Wykonawca musi posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego- kopia uprawnień dostarczona do szkoły.

Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw. Środek transportu musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

W cenie należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

Faktury za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

Cena jednego zestawu (obiadu) winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.

Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

2. Termin realizacji zamówienia: 2 stycznia 2023 r. – 31 marca 2023 r.

3. Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:

Szkoła Podstawowa
im. gen. Mariana Langiewicza
w Goszczy ul. Szkolna 1, 32-010 Goszcza
tel.12 387 16 01, email: sp_lang@wp.pl

Wykonawca winien posiadać wiedzę i doświadczenie, tj.:

w przypadku wiedzy i doświadczenia wymaga się, aby Wykonawca wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, min. 1 usługę o podobnym charakterze tj. usługę cateringową dla dzieci w wieku szkolnym.

Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości.

Wymagany jest **aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.**

Referencje lub inne dokumenty poświadczające, że Wykonawca wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, min. 1 usługę o podobnym charakterze tj. usługę cateringową dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz dzieci w wieku szkolnym.

4. Wymagania, jakie powinni spełniać Wykonawcy zamówienia w zakresie dokumentów i świadczeń (np. uprawnienia, posiadane koncesje, zezwolenia):

Ofertę należy złożyć na formularzu Zamawiającego, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

Ofertę powinna podpisać osoba uprawniona do reprezentowania Wykonawcy.

Wszelkie kserokopie załączonych do oferty dokumentów, należy potwierdzić przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opisanej: **Usługa Cateringowa dla uczniów Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy, ul. Szkolna 1, 32-010 Goszcza.**

Miejsce lub sposób uzyskania informacji lub dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia: informacje dotyczące realizacji zamówienia można uzyskać pod nr tel.12 387 15 06 lub 606942103

Osoba do kontaktu: Maria Pęczalska– dyrektor

5. Kryteria wyboru ofert i sposób ich oceny:

Oferty oceniane będą na podstawie kryterium: łączna cena brutto - 100 %

Zasada obliczania wartości punktowej oferty: 1%=1 punkt

Liczba uzyskanych punktów przez daną ofertę w kryterium cena będzie obliczona wg następującego wzoru:

$$W = \frac{C \text{ min}}{C \text{ bad}} \times 100 \text{ pkt}$$

W – ilość punktów w kryterium brutto

C min – cena łączna brutto oferty

najtańszej C bad – cena łączna brutto oferty badanej

W przypadku uzyskania równorzędnej ilości punktów przy łącznej cenie brutto, stosowane będzie dodatkowe kryterium – cena brutto zestawu obiadowego. Kryterium to będzie obliczane także wg powyższego wzoru.

Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem, umieścić w zaklejonej kopercie opisanej: **Usługa Cateringowa dla oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza, ul. Szkolna 1, 32-010 Goszczy.**

6. Miejsce i termin złożenia oferty: ofertę należy złożyć do dnia 15.12.2023 r. do godz. 15:00 w siedzibie Zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. gen. Mariana Langiewicza, ul. Szkolna 1, 32-010 Goszcza.

Oferty złożone po terminie będą zwrócone Wykonawcy bez rozpatrzenia. Zamawiający dopuszcza również przesłanie ofert pocztą, bądź przedsiębiorstwem kurierskim na ryzyko Wykonawcy, bowiem rozpatrzeniu w postępowaniu podlegać będą jedynie oferty, które wpłyną na wskazany adres w wyznaczonym wyżej terminie składania ofert.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia prowadzonej procedury „zapytania ofertowego”, bez podawania przyczyny.

O rozstrzygnięciu procedury Zamawiający powiadomi uczestników drogą e-mailową.

DYREKTOR
(w. Pechalska)
Maria Pechalska

OFERTA

Nawiązując do zaproszenia do postępowania o zamówienie publiczne na:

**Świadczenie usług cateringowych dla uczniów, którzy w roku szkolnym
2022/2023 uczęszczają do Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana
Langiewicza w Goszczy**

JA/MY NIŻEJ PODPISANY

.....

Działając w imieniu i na rzecz :

.....

.....

(nazwa /firma dokładny adres Wykonawcy)

SKŁADAMY OFERTĘ na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.

OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym zapytaniem ofertowym dla oddziałów przedszkolnych w cenie brutto:

1. zestaw obiadowy +deser :.....

2. zestaw obiadowy:

Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

.....

(pieczęć oraz podpis osoby upoważnionej)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Wyrażam chęć uczestnictwa w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego organizowanego przez Szkołę Podstawową im. gen. Mariana Langiewicza II w Goszczy, Szkolna 1, 32-010 Goszcza na zadanie:

Świadczenie usług cateringowych dla uczniów, którzy w roku szkolnym 2022/2023 uczęszczają do Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy w terminach i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam, że zapoznałem się ze szczegółowymi warunkami „zapytania ofertowego” zawartymi w zapytaniu ofertowym i w projekcie umowy i przyjmuję je bez zastrzeżeń.

Oświadczam, że zobowiązuję się w razie wyboru mojej oferty do podpisania w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie umowy.

Oświadczam, że zdobyłem wszelkie informacje, które mogą być niezbędne i konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.

Deklaruję, że wszystkie oświadczenia i informacje zamieszczone w niniejszej Ofercie są kompletne, prawdziwe i dokładne w każdym szczególe.

upoważnionej)

.....

.....

(pieczęć oraz podpis osoby