

Stepnica, dnia 07.08.2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zaproszenia do złożenia oferty cenowej na usługę polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków dla dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica w roku szkolnym 2023/2024 r.

I. Zamawiający:

Nabywca: Gmina Stepnica, ul. Tadeusza Kościuszki 4 72-112 Stepnica NIP 8560008633,

Odbiorca: Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorącego posiłku tj:
 - a) 5 pełnych obiadów (w przypadku, gdy drugie danie stanowi danie bez surówki do posiłku podajemy owoc np. naleśniki plus owoc),
2. Ilość dzieci do posiłku: około 80 dzieci w wieku od 2,5 do 16 lat uczęszczających do:
 - a) Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Racimierzu, ul. Niepodległości 9, 72-111 Racimierz,
 - b) Publiczna Szkoła Podstawowa im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica,
 - c) Przedszkole Samorządowe w Stepnicy ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica,
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie spowodują zmiany ceny jednostkowej posiłku,
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 2,5 do 16,
5. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów,
6. Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłową temperaturę posiłków tj. zupy co najmniej 75°C, drugiego dania co najmniej 63°C, surówki nie wyższej niż 4°C,
7. Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie,
8. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów,
9. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca,
10. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwoleń, opinię, protokół), lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu,

11. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymywanie odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań, higienę produkcji, sposób transportu posiłków,
12. Dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do szkół odbywać się będzie począwszy od dnia **05.09.2023 r. do 30.06.2024 r.** od poniedziałku do piątku w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół oraz z uwzględnieniem dzieci uczęszczających do przedszkola podczas przerw świątecznych, ferii zimowych (jeżeli placówka będzie pełnić dyżur wakacyjny doliczymy jeden miesiąc lipiec 2024 r. lub sierpień 2024 r.)
13. Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym,
14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów,
15. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w okresie następujących po sobie 10 dni,
16. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na kolejny tydzień z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości, gramatur posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020 poz. 2021 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności z Rozporządzeniem 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 oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności
18. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 -16 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
19. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
22. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne,
23. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę oraz jego walory smakowe i estetyczne,

24. Wykonawca poniesie koszty transportu, załadunku, rozładunku posiłków oraz odbioru i utylizacji powstałych z tego tytułu odpadów konsumpcyjnych,
25. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykupienia u Wykonawcy posiłków przez dzieci, które nie są objęte programem dożywiania za cenę określoną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

III. Termin realizacji zamówienia.

Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki w szkole w okresie od **05.09.2023 r. do 30.06.2024 r.** oraz z uwzględnieniem dzieci uczęszczających do przedszkola podczas przerw świątecznych, ferii zimowych jeżeli placówka przedszkolna będzie pełnić dyżur wakacyjny doliczymy jeden miesiąc lipiec 2024 r. lub sierpień 2024 r.

IV. Opis sposobu obliczania oferty.

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia
2. Cena nie może ulec zmianie przez cały okres ważności umowy
3. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

V. Kryteriów wyboru oferty:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez zamawiającego według kryterium:
 - a) **cena – 40 pkt.**
 - b) **doświadczenie (referencje) min. 2 lata (przez doświadczenie Zamawiający rozumie doświadczenie Wykonawcy w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży) – 30 pkt.**

opis:

- 2 do 4 lat – 10 pkt.
- 5 do 10 – 20 pkt.
- 11 powyżej - 30 pkt.

- c) **lokalizacja (przez lokalizację Zamawiający rozumie siedzibę procesu technologicznego od miejsca siedziby placówek wymienionych w rozdziale II pkt. 2 podpunkt a, b i c) – 30 pkt.**

opis:

- do 23 km – 30 pkt.
- powyżej 23 km – 10 pkt.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę
Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie

2. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „**Posilek dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica**”
3. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) **Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
 - b) **Oświadczenie – załącznik nr 2**
 - c) **Wzór umowy- załącznik nr 3 (paraflowany przez Wykonawcę).**

Niedołączenie do ofert któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

VII. Miejsce oraz termin składania ofert.

1. Oferty można składać osobiście w **sekretariacie szkoły pokój 001.**
 2. Listownie adres Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica,
 3. Formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy lub jako elektroniczne odwzorowanie (skan) dokumentu posiadającego postać papierową i podpisanego własnoręcznie przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy lub uwierzytelnioną za pomocą profilu zaufanego, za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: sekretariat@sp.stepnica.pl
- Oferty składamy w zamkniętej kopercie z dopiskiem
Oferta na usługę polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków dla dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica w roku szkolnym 2023/2024 r. nie później niż do dnia 28.08.2023 r. do godz. 09.00,

VIII. Zasady i formy komunikacji.

Osoba ze strony Zamawiającego uprawniona do kontaktów z Wykonawcami jest Pani Iwona Błatkiewicz Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Stepnicy, tel. 91 418 84 15.

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Stepnicy
mgr Iwona Błatkiewicz
07.08.2023
data i podpis