

Stary Folwark, 17 sierpnia 2020 r.

SP.360.1.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE

**o wartości nieprzekraczającej w złotych równowartości kwoty, o której mowa w art. 4
pkt 8 ustawy pzp na dostawy**

I. ZAMAWIAJĄCY

Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku, Stary Folwark 49, 16-402 Suwałki

II. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

„Usługa polegająca na dostarczeniu posiłków w formie cateringu dla dzieci uczęszczających do Punktu Przedszkolnego w Starym Folwarku”

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w formie cateringu dla dzieci uczęszczających do Punktu Przedszkolnego w Starym Folwarku wchodzącego w skład Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku.
2. Wymagany termin wykonania zamówienia: od dnia 01 września 2020 r. do dnia 31 lipca 2021 r.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie po 2 posiłki (obiad - pierwsze, drugie danie wraz z podwieczorkiem) dziennie dla 25 dzieci w wieku 2,5 - 5 lat uczęszczających do Punktu Przedszkolnego w Starym Folwarku wchodzącego w skład Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku.
4. Posiłki będą dostarczane raz dziennie Punktu Przedszkolnego w Starym Folwarku wchodzącego w skład Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku, przygotowane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w okresie od 01 września 2020 roku do dnia 31 lipca 2021 roku z wyłączeniem świąt. Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie między Świętami Bożego Narodzenia, Świętami Wielkanocnymi oraz w miesiącu lipcu.
5. Do obowiązków wykonawcy należy:
 - a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
 - b) dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych
 - c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
 - d) odbieranie termosów i pojemników
 - e) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy.

6. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

7. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

8. Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

9. Zamawiający dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

10. Jadłospis:

1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

2) Jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.

3) Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw.

4) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.

11. Standardy żywieniowe:

1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 - 5 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę żywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował, tj.: zupa - temperatura 75°C +/-3°C, drugie danie - temperatura 65°C +/-3°C

6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym.

10) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

12. Sposób dostawy:

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.

2) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

III. CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA

Od dnia 01 września 2020 r. do dnia 31 lipca 2021 r, od poniedziałku do piątku każdego miesiąca, z wyłączeniem dni oznaczonych w kalendarzu na czerwono.

IV. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka zgodnie z przedmiotem zamówienia w której wliczone zostaną koszty wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz koszty utrzymania.

Z całościowej ceny netto należy wyodrębnić koszty związane z przygotowaniem posiłku oraz koszt produktów użytych do wyprodukowania posiłku.

V. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERTY

1) Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium - cena - 100%.

2) Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

3) Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

4) Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na fakt na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć do dnia 21 sierpnia 2020 roku do godziny 10.00 w zaklejonej kopercie, w sekretariacie Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku, Stary Folwark 49, 16-402 Suwałki.

Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nie otwarta.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
- 2) Posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny - oświadczenie (zał. nr 2)
- 3) Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - oświadczenie (zał. nr 2)

VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- 1) Formularz ofertowy - załącznik nr 1
- 2) Oświadczenie - załącznik nr 2
- 3) Informacja o przetwarzaniu danych osobowych - załącznik nr 3
- 4) Wzór umowy - załącznik nr 4 (paraflowany przez Wykonawcę)

Nie dołączenie do oferty któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty.

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na stronie internetowej www.staryfolwark.edu.pl. Wyłoniony oferent zostanie poinformowany telefonicznie.

X. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU Anna Korsakowska - pracownik Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku, tel. 87 563 77 61, email: szkola@staryfolwark.edu.pl

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej
w Starym Folwarku

mgr Bożena Omiljanowicz