

Strykowo, dnia 14.09.2023r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z rozpoczęciem postępowania o zamówienie poniżej 130 000 złotych Zespół Szkolno-Przedszkolny w Strykowie prosi o przesłanie ofert na :

świadczenie usług cateringowych w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Strykowie

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie zbiorowego żywienia dzieci szkolnych w wieku od 3 do 14 lat w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Strykowie. Catering będzie obejmował dostawę obiadu jednodaniowego z napojem wraz z pojemnikami.

II. Szczegóły zamówienia:

1. Szacowana przez Zamawiającego ilość posiłków dziennie wynosi:

obiady: 45 szt. w przedszkolu

obiady: 15 szt. w szkole

2. Szacowana przez Zamawiającego ilość posiłków w trakcie trwania umowy wynosi:

Obiady: 9.000 szt. w przedszkolu

Obiady: 3.000 szt. w szkole

3. Podane przez Zamawiającego szacowane ilości posiłków są wartościami orientacyjnymi i mogą ulec zmianie w zależności od frekwencji dzieci.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, a Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w tym zakresie.

5. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci.

6. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o ilości posiłków do godz. 9:00 danego dnia dostawy.

7. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie obliczane na podstawie rzeczywiście wydanej ilości posiłków pomnożonej przez zaoferowaną cenę jednostkową.

8. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo

wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania tygodniowego jadłospisu, który należy przedłożyć Zamawiającemu do zatwierdzenia co najmniej 3 dni przed okresem jego obowiązywania.

10. Jadłospis powinien być urozmaicony, obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, a także uwzględniać pory roku i święta.

11. W jadłospisie powinna być podana gramatura oraz kaloryczność posiłków. Jadłospis powinien także zawierać spis alergenów występujących w danym posiłku.

12. Dzienny jadłospis obejmuje:

1) Obiad jednodaniowy: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka itp.), dania mięsne np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp, surówka, kompot lub napój.

13. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny.

14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-

epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16. Posiłki powinny być wykonywane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie).

17. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

18. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

19. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy na jego koszt, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w pojemnikach jednorazowych, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 63 stopnie Celsjusza.

20. Posiłki muszą być pakowane w pojemniki dzielone (z komorami) do żywności z pokrywką, pojemnik typu *meal prep* lub równorzędny. Podziałek w pojemniku musi być tyle, ile jest części składowych posiłku w taki sposób, żeby nie mieszały się one podczas transportu i dostawy.

21. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika przedszkola.

22. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy.

III. Termin wykonania zamówienia:

Od 02.01.2024r. – 31.12.2024r.

IV. Wymagania od Wykonawców:

1. Wykonawca powinien posiadać uprawnienia do wykonywania usług objętych przedmiotem zamówienia – zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o

surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

2. Wykonawca powinien dysponować pojazdem dopuszczonym przez SANEPID do przewozu żywności.

V. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

1. Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
2. Formularz cenowy – załącznik nr 1 do zapytania.
3. Oświadczenie o niezaleganiu/zaleganiu w podatkach na rzecz Gminy Stęszew – załącznik nr 2 do zapytania.
4. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – załącznik nr 3 do zapytania.

VI. Miejsce oraz termin składania ofert:

Oferty należy złożyć, w nieprzekraczalnym terminie do dnia **29 września 2023 roku do godz. 10:00**

Oferty można składać elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej Open Nexus dostępnej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_steszew/proceedings.

VII. Kryteria i sposób oceny ofert

Kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze najkorzystniejszej oferty jest:

Cena brutto –100 %

Maksymalną ilość punktów otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę, pozostali będą oceniani według wzoru:

Cena ofertowa P_w – znaczenie 100 pkt.

$$P_w = \frac{C_N}{C_{OB}} \times$$

100 (100 – max . liczba punktów w ocenianej pozycji)

Oznaczenia:

P_w - ilość punktów przyznanych Wykonawcy za cenę

C_N - najniższa zaoferowana cena, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu

C_{OB} – cena zaoferowana w badanej ofercie

W ofercie należy podać cenę zbiorową jednego obiadu brutto oraz osobno jego składowe tj. „wsad do kotła” i pozostałe składowe ceny, w tym koszty przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku wg wzoru:

wsad do kotła (x) + pozostałe składowe ceny (y) = cena obiadu (z)

VIII. Termin związania ofertą

Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania będą związani złożonymi przez siebie ofertami przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

IX. Informacje o sposobie porozumiewania się z wykonawcami

1. Wszelkie zapytania dotyczące postępowania należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej Open Nexus poprzez wysłanie wiadomości do Zamawiającego.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego.
3. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

X. Wykluczenia Wykonawców z postępowania:

Zamawiający może wykluczyć z prowadzonego postępowania:

- 1) Wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie oraz kiedy wykonane zamówienie obarczone było wadą powodującą konieczność poniesienia dodatkowych nakładów finansowych lub prac przez Zamawiającego.
- 2) Wykonawców, z którymi Zamawiający w okresie 3 lat od wszczęcia postępowania rozwiązał albo wypowiedział umowę, lub odstąpił od umowy z winy Wykonawcy.
- 3) Wykonawców, którzy wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych Wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji.
- 4) Wykonawców, o jakich mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

XI. Odrzucenie oferty:

Zamawiający odrzuca oferty, jeżeli:

- 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- 2) oferta została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z postępowania,
- 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- 4) oferta jest nieczytelna,
- 5) wykonawca nie uzupełnił braków formalnych oferty w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego lub złożone dokumenty nie potwierdzają spełnienia warunków udziału w zapytaniu ofertowym,
- 6) wykonawca nie wyraził zgody na poprawienie oczywistej omyłki pisarskiej lub rachunkowej w treści oferty,
- 7) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- 8) w odpowiedzi na wezwanie do wyjaśnienia rażąco niskiej ceny, wykonawca nie udzielił wyjaśnień lub dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

XII. Poprawa omyłek w ofercie:

1. Zamawiający poprawia w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie

- 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
2. W przypadku, o którym mowa w punkcie 3), zamawiający wyznacza Wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.

XIII. Badanie rażąco niskiej ceny:

Jeżeli zaofferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub jej istotnych części składowych.

XIV. Wezwanie do uzupełnienia:

1. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących złożonej oferty, oświadczeń i dokumentów.
2. W przypadku niezłożenia wraz z ofertą wymaganych oświadczeń i dokumentów Zamawiający jednokrotnie zwraca się do Wykonawcy z prośbą o ich uzupełnienie.

XV. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych:

1. Zgodnie z art.13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 94/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej :RODO”, informuję, że:
 - Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny w Strykowie ul. Bukowska2, 62-060 Strykowo, tel. 61 8134052, e-mail: zsp.strykowo@steszew.pl
 - Inspektorem ochrony danych osobowych w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Strykowie jest Pan Sebastian Łabowski, kontakt: e-mail: inspektor@bezpieczne-dane.eu
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia i wykonania umowy dotyczącej postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą: świadczenie usług cateringowych w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Strykowie prowadzonego w formie zapytania ofertowego;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z przepisami prawa, w szczególności zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
 - podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne, jednak ich niepodanie skutkować będzie niemożliwością rozpatrzenia oferty oraz niemożliwością zawarcia umowy
 - złożenie oferty w niniejszym postępowaniu jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia postępowania i zawarcia umowy

- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych *;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

XV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy

Istotne postanowienia umowy zawiera załącznik nr 4 do zapytania, który stanowi wzór umowy.

UWAGA: ogłoszenie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych i możliwa jest zmiana lub odwołanie ogłoszenia bez podania przyczyny.

Załączniki:

Załącznik nr 1 - Formularz cenowy

Załącznik nr 2 - Oświadczenie o niezaleganiu/zaleganiu w podatkach na rzecz Gminy Sęszew

Załącznik nr 3 - Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania

Załącznik nr 4 – Wzór umowy

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Strykowie
Igor Bykowski