

## Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku

### Publiczna Szkoła Podstawowa w Siesławicach zaprasza do złożenia oferty na usługę: przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci Publicznej Szkoły Podstawowej w Siesławicach

#### **I. ZAMAWIAJĄCY:**

Publiczna Szkoła Podstawowa w Siesławicach

#### **I. 1) NAZWA I ADRES:**

Publiczna Szkoła Podstawowa im. K. Makuszyńskiego w Siesławicach, Siesławice 140; 28-100 Busko-Zdrój, woj. świętokrzyskie, tel. 41 378-25-35,

#### **II. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej w Siesławicach od 12.09.2022r. do . 22. 12.2022r.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków – obiad : pierwsze, lub drugie danie ) dla dzieci w wieku 5-15 lat, w ilości nie większej niż 20 dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej w Siesławicach.

3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 1 raz dziennie o godzinie 10.30 do Publicznej Szkoły Podstawowej w Siesławicach, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2022/2023 zgodnie z kalendarzem roku szkolnego i dodatkowymi dniami wolnymi. Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie między Świątami Bożego Narodzenia, Świątami Wielkanocnymi oraz w czasie ferii zimowych i letnich.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
- b) dostarczenie i wydanie przygotowanych i porcjowanych 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 .

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

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

7. 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.

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

9. 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) Dzienny jadłospis obejmuje: obiad : pożywna zupa lub drugie danie.

3) Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,

4) Pod pojęciem pożywej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

5) Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka,

6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej w Siesławicach. Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.

7) 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.

8) Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

- a) doboru posiłków,
- b) barwy,
- c) smaku i zapachu,
- d) konsystencji,
- e) sposobu przyrządzenia potraw,

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

10. Standardy żywienia:

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 (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Foods 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 oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciążą Wykonawcę.

4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia 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) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.

10) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz.545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

11) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

12) 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. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów w konserwach np. ryby z puszki.

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

11. 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. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

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

### **III. CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:**

Od 12.09.2022r. do 31.12.2022r., od poniedziałku do piątku każdego miesiąca, bez dni wolnych.

### **IV. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY**

1. Wykonawca podaje cenę brutto t.j. cenę netto powiększoną o podatek VAT.

2. Cena oferty brutto stanowi wynagrodzenie umowne i musi zawierać wykonanie usługi żywienia oraz wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz postanowieniami wzoru umowy. Cena oferty winna zawierać podatek VAT w stawce obowiązującej dla przedmiotu zamówienia na dzień składania ofert prawidłowo ustaloną przez Wykonawcę.

3. Cena oferty obliczana jest na podstawie kosztorysowych cen jednostkowych za przygotowanie i dostawę ustaloną dla: 1 pełnego posiłku (obiad składający się z jednego dania), z podziałem na „wsad do kotła” i „pozostałe koszty” oraz wskazaną szacunkową ilość uczniów.

4. Cena podana na Formularzu oferty jest ceną, podlegającą negocjacji w przypadku zastosowania negocjacji po otrzymaniu ofert i podjęciu przez zamawiającego decyzji o negocjacjach i składaniu ofert dodatkowych. Ceny ofert wyczerpująca wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia i musi obejmować wykonanie usługi wraz ze wszystkimi kosztami towarzyszącymi obejmującymi m. in. koszty wynagrodzeń, dojazdu, produkty, przyrządy i wyposażenie niezbędne do przygotowania posiłków, odbioru i utylizacji pozostałości po posiłkach, podatki, opłaty, upusty i rabaty i inne mogące mieć wpływ na cenę.
5. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN), słownie i cyfrowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
7. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

#### **V. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:**

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 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**

1. Ofertę należy złożyć do dnia 8 września 2022r. do godz.14.00 w zaklejonej kopercie, w Publicznej Szkole Podstawowej w Siestawicach, 28-100 Busko-Zdrój, Siestawice 140
2. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci w Publicznej Szkole Podstawowej w Siestawicach”.
3. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nieotwarta.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi 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. Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada

uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie, decyzja PSSE.

2. Posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny Wykonawca w okresie roku przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jest krótszy- w tym okresie, wykonał, co najmniej 3 dostawy, porównywalnie z przedmiotem zamówienia. Przez dostawę porównywalną z przedmiotem zamówienia należy rozumieć codziennie przygotowanie i dostawę posiłków dla grupy osób nie mniejszej niż 15 osób jednocześnie przez okres 30 dni- załącznik nr 3 „Doświadczenie zawodowe”.

3. Dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawi pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia – oświadczenie- załącznik nr 2

4. Sytuacja ekonomiczna i finansowa: Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia- oświadczenie- załącznik nr 2.

#### VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem: „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie Cateringu dla dzieci w Publicznej Szkole Podstawowej w Siesławicach”.

2. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
- b) Oświadczenie- załącznik nr 2
- c) Doświadczenie zawodowe- załącznik nr 3
- d) Wzór umowy- załącznik nr 4- parafowany przez Wykonawcę

3. Nie dołączenie do oferty któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

#### IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej Publicznej Szkoły Podstawowej w Siesławicach oraz na stronie BIP

#### X. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Beata Durnaś, Publiczna Szkoła Podstawowa w Siesławicach, tel.668463505, e- mail: sieslawice@oswiata.busko.pl

Publiczna Szkoła Podstawowa  
im. Kornela Makuszyńskiego  
w Siesławicach  
Siesławice 140, 28-100 Busko-Zdrój  
tel. 41 378 25 35  
NIP 655-193-80-24 Regon 290421484

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr Beata Durnaś*

31.08.2022 18:24