

## ZAPYTANIE OFERTOWE NR SPT/2/2023

*na wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Trzebuni z przeznaczeniem prowadzenia usługi żywienia dzieci, które będą uczęszczały do Szkoły Podstawowej w Trzebuni, 32 – 438 Trzebrunia 444 (dla uczniów szkoły i dzieci z Oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Trzebuni)*

### I. Zamawiający

Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Trzebuni,

Adres: 32 – 438 Trzebrunia 444

Tel: 122734529

NIP: 6812036994

REGON: 001235030

### II. Informacja

Postępowanie prowadzone jest w związku z obowiązującymi dokumentami: ustawą o finansach publicznych, w oparciu o „Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 130 000 zł .

### III. Przedmiot zamówienia:

*Najem pomieszczeń kuchni i stołówki w Szkole Podstawowej w Trzebuni z przeznaczeniem prowadzenia usługi żywienia dzieci, które będą uczęszczały do Szkoły Podstawowej im. Marii konopnickiej w Krakowie, 32 – 438 Trzebrunia 444 (dla uczniów szkoły i dzieci z Oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Trzebuni)*

### IV. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Najem pomieszczeń kuchni i stołówki w Szkole Podstawowej w Trzebuni z przeznaczeniem na prowadzenie stołówki szkolnej i zapewnienia wyżywienia dzieci , w formie śniadania , obiadu dwudaniowego i kompotu oraz podwieczorku dla dzieci przedszkolnych
2. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi 100 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do oddziałów przedszkolnych oraz około 75 uczniów wieku 7 – 15 lat uczniów szkoły .
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie w najmowanych pomieszczeniach **śniadania +dwudaniowego obiadu z kompotem dla około 100 dzieci oddziałów przedszkolnych oraz około 60 podwieczorków , a także dla około 75 uczniów w wieku szkolnym dwudaniowego obiadu z kompotem** w okresie od 05.09.2023-30.06.2024 r. w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zgodnie z zapotrzebowaniem rodziców możliwość zamówienia tylko zupy lub tylko samego II dania dla dzieci szkolnych. Cena zupy oraz cena samego drugiego dania nie będzie podlegała ocenie.
5. Najemca zobowiązuje się do zapewnienia posiłków dla dzieci przedszkolnych w okresie wakacyjnym w miesiącach lipiec lub sierpień 2024 r. w tych samych cenach zgodnie z odrębną umową.

6. Umowa zostanie podpisana: 05 września 2023r. (na okres 05.09.2023 r. do 30.06.2024 r.)
7. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne 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 (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci zawartego w zapytaniu ofertowym.
8. Proces przygotowywania oraz wydawania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
9. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
10. Najemca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.
11. Jadłospis układany będzie przez Najemcę na okres 5 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego tygodnia miesiąca świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
12. Najemca zobowiązuje się wydawać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Najemcą.
13. Posiłki muszą być przygotowywane codziennie w wynajmowanych pomieszczeniach Szkoły z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych,
14. Zamawiający posiłki zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Najemcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
15. Najemca zobowiązany jest do codziennej utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych oraz utylizacji śmieci na swój koszt,
16. Zamawiający obciąży Najemcę F-rą Vat za czynsz w kwocie **10,00 zł brutto za 1 m2 za 1 miesiąc.**
17. Zamawiający informuje, że przygotowywanie posiłków musi odbywać się w pomieszczeniach, które są w posiadaniu Szkoły Podstawowej w Trzebuni. Zamawiający informuje, że dysponuje pomieszczeniami o łącznej powierzchni **120 m2** w skład których wchodzi: kuchnia, jadalnia, zaplecze gospodarcze.
18. Zamawiający udostępni Najemcy na okres realizacji niniejszego zamówienia ww. pomieszczenia wraz z wyposażeniem. W okresie realizacji zamówienia Najemca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za udostępnione wyposażenie oraz pomieszczenia. W/w pomieszczenia wraz z drobnym wyposażeniem (naczynia stołowe i sztucce) zostaną przekazane Najemcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego który będzie stanowił integralną część umowy. Zamawiający zaleca Najemcy zapoznanie się z pomieszczeniem przeznaczonym na stołówkę po ówczesnym uzgodnieniu terminu ze Szkołą.
19. Najemca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku

wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt innych źródeł.

20. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole i Oddziale przedszkolnym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Najemcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy.
21. Wykonawca gwarantuje zapewnienie sprawnej obsługi (mile widziana obsługa elektroniczna) w zakresie:
  - komunikacji z rodzicami, w tym sprawnego odwoływania i zamawiania posiłków;
  - wydawania posiłków,
22. Najemca zobowiązuje się do pobierania opłaty od rodziców dzieci za posiłki szkolne i Oddziałów przedszkolnych tylko w wysokości kosztów zakupu surowców tzw. **„wsadu do kotła”**.
23. Najemca zobowiązany jest do zawarcia umowy z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Pcimiu na przygotowanie posiłku w ramach realizowanego programu „Posiłek w szkole i w domu” i wystawienie faktury za wydany obiad tylko w wysokości kosztów zakupu surowców tzw. **„wsadu do kotła”**.
24. Najemca sporządza Zamawiającemu miesięczne rozliczenie, ilości wydanych posiłków dla uczniów z uwzględnieniem miesięcznej liczby wydanych posiłków finansowanych przez Gminy Ośrodek Pomocy Społecznej w Pcimiu w ramach realizowanego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
25. Najemca, zobowiązany jest do wystawienia faktury za wykonaną usługę uwzględniając tylko **„pozostałe koszty”** wydanych posiłków.
26. Faktura za wykonanie **usługi wyżywienia uczniów i wychowanków Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej** (obejmującą liczbę wydanych posiłków w miesiącu z podziałem na rodzaj posiłku \* pozostałe koszty) winna być dostarczona do Dyrektora szkoły najpóźniej do 5 dnia następnego miesiąca.
27. Posiłki powinny być przygotowane i wydane dla Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Trzebuni w godzinach ustalonych między Zamawiającym a Najemcą podczas zawierania szczegółowej umowy. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin wydawania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
28. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać m.in. koszt przygotowania posiłku i innych z tym związanych obciążeń. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

## V. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu

2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
4. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

#### **VI. Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:**

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli. W ofercie wykonawca winien złożyć oświadczenie o braku ww. powiązań (Załącznik Nr 2 Zapytania Ofertowego)

#### **VII. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**

#### **VIII. Sposób obliczania ceny oferty:**

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

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto za:

1. Śniadanie + obiad dwudaniowy i kompot + podwieczorek dla wychowanka Oddziału przedszkolnego oraz dwudaniowy obiad + kompot dla uczniów Szkoły zgodnie z przedmiotem zamówienia. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
2. Zupa oraz II danie dla uczniów Szkoły zgodnie z przedmiotem zamówienia z tym, że koszty te nie będą podlegały ocenie.
3. Cena winna być rozbita na tzw. **“wsad do kotła”** czyli **równowartość surowców wykorzystywanych do ich przygotowania** oraz **„pozostałe koszty”** związane z **przygotowaniem posiłków w szkole** Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

#### **IX. Kryterium wyboru oferty:**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:
  - cena oferty brutto (Śniadanie + obiad dwudaniowy i kompot+ podwieczorek dla wychowanka Oddziału przedszkolnego oraz dwudaniowy obiad + kompot dla uczniów Szkoły )- znaczenie 80 pkt.

- doświadczenie w zakresie usług cateringowych dla przedszkoli i szkół- znaczenie 20 pkt., przy czym :

- Brak wykazanych usług cateringowych - 0 pkt.
- 1-2 usługi cateringowe – 10 pkt.
- 3 lub więcej usług cateringowych – 20 pkt.

2. Do oceny oferty w zakresie w/w kryterium Zamawiający weźmie pod uwagę ofertowaną cenę brutto za realizację zamówienia oraz doświadczenie obliczono następująco:

$$KC = CN/COB \times 80 + TOB$$

Gdzie:

**KC**– ilość punktów przyznanych ofercie Wykonawcy;

**CN** – najniższa zaoferowana cena, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu;

**COB**- cena zaoferowana w ofercie badanej;

**TOB**- ilość punktów za kryterium doświadczenie

3. Za ofertę najkorzystniejszą w danej Części uznana zostanie Oferta wykonawcy, która uzyska największą sumę punktów uzyskanych w ww. kryteriach oceny ofert. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

#### **X. Sposób przygotowania oferty:**

Oferta powinna posiadać datę sporządzenia, adres oferenta, numer telefonu, NIP, podpis Wykonawcy oraz powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności (kserokopię).
2. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Formularz Oferty (Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego),
4. Oświadczenie Wykonawcy (Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego)
5. Oświadczenie (Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego)
6. Wykaz wykonywanych usług (Załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego)
7. Rekomendacje od co najmniej dwóch instytucji (szkoła, przedszkole lub świadczenie usług dla dzieci i młodzieży w tym zakresie) , które firma świadczyła catering

#### **XI. Termin i miejsce składania ofert**

1. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „ **Oferta na wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Trzebuni przeznaczaniem prowadzenia usługi żywienia dzieci**”.
2. Na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta oraz nr kontaktowy.
3. Oferty należy składać osobiście w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Trzebuni, 32 – 438 Trzebunia 444 lub przesłać listownie na adres Zamawiającego (decyduje data wpłynięcia oferty do siedziby Zamawiającego).

4. **Termin składania ofert – 24 sierpnia 2023 r., do godz. 12:00**, siedziba Zamawiającego – do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej, 32 – 438 Trzebnia 444
5. Oferty będą otwarte w dniu **24 sierpnia 2023 roku o godzinie 13.00**.
6. Wybrany Wykonawca oraz wszyscy, którzy złożyli oferty będą powiadomieni o wyniku zapytania. Wyniki zostaną również ogłoszone na BIP oraz stronie internetowej szkoły www: <https://szkolatrzebnia.edupage.org>

## **XII. Pozostałe informacje:**

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,
  - zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
  - unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
  - wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty,
  - wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.