

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczące świadczenia usług cateringowych dla dzieci i uczniów uczęszczających do oddziałów przedszkolnych i Szkoły Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Prusach.

Postępowanie jest przeprowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych /zwaną dalej ustawą/ (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.), a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi oraz na podstawie regulaminu udzielania Zamówień Publicznych o wartości netto nie przekraczającej równowartości kwoty 130 000,00 zł netto w Szkole Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Prusach.

- I. Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Prusach,
ul. Niepodległości 12, 32-010 Prusy
- tel. (012) 3871408
- strona internetowa: <https://spprusy.pl>
- II. Przedmiot zamówienia: świadczenie usług cateringowych dla dzieci, które w roku szkolnym 2025/2026 uczęszczają do oddziałów przedszkolnych i Szkoły Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Prusach.

Zamówienie zostało podzielone na dwie części.

1. Pierwsza część przedmiotu zamówienia: przygotowywanie i dostawa śniadań oraz obiadów z podwieczorkiem dla 40 dzieci w wieku 3-6 lat, uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej w Prusach w okresie od 01.10.2025r. do 31.12.2025r.
 - a) Wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy wynosi około 63 dni (szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia przedszkolne) x 40 = 2520 pełnych dziennych posiłków;
 - b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji dzieci);
 - c) Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych oddziału przedszkolnego;

- d) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.
- 2. II część przedmiotu zamówienia: przygotowywanie i dostawa obiadów z podwieczorkiem dla ok. 25 dzieci w wieku szkolnym, uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Prusach. 01.10.2025 r.- 31.12.2025r.

- a) wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy, wynosi około 60 dni (szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia szkolne) x 25= 1500 obiadów;
- b) zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji dzieci);
- c) posiłki będą wydawane w naczyniach własnych szkoły, i jednorazowych pojemnikach;

III. Stawiane wymagania

- 1. Śniadania będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach 8:30 - 9:00, obiady będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach 11:30- 12:00.
- 2. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane we wszystkie dni pracy oddziałów przedszkolnych i szkoły, z wyjątkiem świąt, przerw wakacyjnych dla oraz innych dni wolnych, o których poinformuje Wykonawcę dyrektor szkoły.
- 3. Posiłki muszą być urozmaicone, przyrządzane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów oraz zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. 2016. 1154 z dnia 2016.08.01.) 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 jednostkach. Wymagania te określają m. in., że posiłki ujęte w jadłospisie (śniadanie, obiad) muszą być zróżnicowane pod względem wykorzystania środków spożywczych z różnych grup i powinny objąć szczególnie: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, inne nasiona oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy mają być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej przy czym do smażenia ma być użyty olej roślinny, rafinowany o zaw. kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zaw. kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %.
- 4. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polskie tradycje kulinarne.
- 5. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni i będzie zawierał takie informacje, jak: potrawa, wartość odżywcza, gramatura, alergeny i dostarczane Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia i przesyłany w formie elektronicznej na pocztę szkoły.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).
9. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Środek transportu musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
10. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

IV. Inne ustalenia

1. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym, odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
2. Cena jednego zestawu (obiadu) winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
3. Faktury za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
4. Wykonawca musi posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego- kopia uprawnień dostarczona do szkoły.
5. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

V. Warunki udziału w postępowaniu - wymagane dokumenty

1. Wykonawca winien posiadać wiedzę i doświadczenie, tj. wymaga się, aby Wykonawca wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres składania ofert

jest krótszy – to w tym okresie min. 1 usługę o podobnym charakterze tj. usługę cateringową dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym o całkowitej wartości nie mniejszej niż 100000, 00 zł brutto (przedkłada oświadczenie).

2. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia i posiada wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat, przed upływem terminu składania ofert, jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie.
3. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).
4. Wymagany jest aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
5. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności- posiada aktualne zezwolenie Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno- zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty w formie elektronicznej, opatrzonej podpisem klasyfikowanym, zaufanym lub podpisem osobistym, przez osoby upoważnione:
 - a) Formularz ofertowy, zawierający wszystkie informacje zawarte we wzorze stanowiącym Załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie stanowiące Załącznik nr 2
 - c) Oświadczenie Wykonawcy dot. Spełnienia warunków ust. V pkt. 1-3,5 stanowiące Załącznik nr 3
 - d) Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych stanowiąca Załącznik nr 4
 - e) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
2. Miejsce i termin złożenia oferty: **ofertę należy złożyć do dnia 28.09.2025r. do godziny 10:00**
 - a) Poczta elektroniczną na adres mailowy spprusy@interia.pl

VII. Miejsce lub sposób uzyskania informacji lub dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia:

**Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Prusach,
ul. Niepodległości 12, 32-010 Prusy,
tel. (012) 387 14 08,
email: spprusy@interia.pl**

VIII. Kryteria wyboru ofert i sposób ich oceny:

1. Oferty oceniane będą na podstawie kryteriów:

- a) Łączna cena brutto posiłków
- b) Aspekt środowiskowy- samochód dostawczy spełniający normę minimum EURO 5 – max. 10%

2. Zasada obliczania wartości punktowej oferty: 1% = 1 punkt

- a) Liczba uzyskanych punktów przez daną ofertę w kryterium cena , będzie będzie obliczona wg następującego wzoru

$(C_n/C_b \times 100) \times W = \text{ilość punktów, w tym :}$

C_n – cena z VAT najniższa spośród ważnych ofert,

C_b – cena z VAT oferty badanej,

W – waga kryterium (cena- dla przedszkola 90 %, cena dla szkoły 80 %)

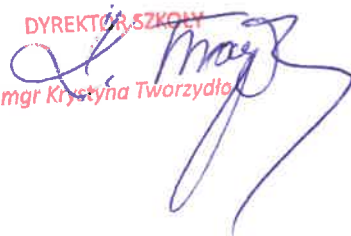
- b) Aspekt środowiskowy, tj. emisja spalin przez pojazdy którymi świadczona będzie usługa:

- Za każdy pojazd z emisją spalin EURO 6 lub przyznaje się 10 pkt
- Za każdy pojazd spełniający normę EURO 5 otrzymuje 5 pkt
- Za każdy pojazd spełniający normę poniżej EURO 5 otrzymuje się 0 pkt

3. O rozstrzygnięciu procedury Zamawiający powiadomi uczestników drogą elektroniczną.

IX. Pozostałe informacje

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełniającej warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniona 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,
 - wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty, wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Krystyna Tworzydło