Publiczna Szkoła Podstawowa
im. Brata Zenona Żebrowskiego
w Surowem
Surowe 194, 07-431 Czarnia
NIP 7582325553 REGON 001106516

Surowe, 09.08.2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE
dot. zamówienia poniżej 130 000,00 zł
Przygotowanie i dowiezienie gorącego posiłku
do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego
w Surowem

Nr 1/2022

Rozdział 1.

Uwagi ogólne

1. **Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129), zwaną dalej „ustawą" których wartość szacunkowa netto nie przekracza kwoty 130 000 zł.**
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o zamówieniu:
   a. Strona internetowa szkoły: https://spsurowe.pl/
   b. BIP: https://www.e-bip.org.pl/spsurowe/

Rozdział 2.

Nazwa i adres Zamawiającego:
Zamawiającym w niniejszym postępowaniu jest:

Publiczna Szkoła Podstawowa im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem
Surowe 194
07-431 Czarnia

Wszelką korespondencję w sprawie postępowania należy adresować do:
Publiczna Szkoła Podstawowa im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem
Surowe 194
07-431 Czarnia
Tel: (29) 772 75 95
e-mail: spsurowe@wp.pl
godziny urzędowania: poniedziałek – piątek 7.30:00-15.30
strona internetowa: https://spsurowe.pl/

Rozdział 3.

Tryb udzielenia zamówienia

W związku z art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129) oraz regulaminu wewnętrznego udzielania zamówień, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000,00 zł netto.

Rozdział 4.
Opis przedmiotu zamówienia:

1. **Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci** w Publicznej Szkole Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem na zasadzie cateringu.

Dożywianie obejmuje usługi w zakresie:

a) **przygotowywania gorących posiłków** z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci wskazanej przez Zamawiającego tj.:
   - *poniedziałek, środa, – zupa z bułką (1 porcja zupy min. 300 ml. plus 1 bułka o gramaturze nie mniejszej niż 70g)*
   - *wtorek, czwartek dania mięsne do wyboru pulpety, klopsy, a'la gołąbki, kotlet schabowy wieprzowy lub drobiowy, kotlet mielony, pyzy mięsne, schab w sosie, gulasz, ryba, spaghetti bolognese, pierś w sosie, sakiewki, udziec z kurczaka, wątróbka (min. 100 gram) plus do wyboru ziemniaki gotowane lub pieczone, ryż, makaron, kluski, kasza, dania mączne (min.100 gram) i surówka (min. 100 g.)*
   - *danie bezmięsne o gramaturze nie mniejszej niż 300 g łącznie do wyboru ryba w różnej postaci, babka ziemniaczana, placki ziemniaczane z cukrem lub kwaśną śmietaną, krokietyz kapustą i pieczarkami, pierogi, naleśniki.*

b) **dowiezienie przygotowanych gorących posiłków** do punktu żywieniowego znajdującego się w szkole, **(zupy i drugie dania o temperaturze nie niższej niż 70°C)**

c) dostarczenie przygotowanych gorących posiłków dladzieci, których rodzice dokonali wpłat na wskazane konto oraz dzieci uprawnionych do tej formy pomocy na podstawie decyzji Dyrektora Centrum Usług Społecznych w gminie Czarnia w punkcie żywieniowym znajdującym się ww. szkole w godzinach i na zasadach uzgodnionych z dyrektorem szkoły.

2. Dożywianiem planuje się objąć około 70 dzieci. Określona przez Zamawiającego liczba dzieci jest wartością prognozowaną, ustaloną dla okresu obowiązywania umowy i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakich kolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia ilości dzieci korzystającychz dożywiania.
3. Po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w okresie objętym zamówieniem ilości zakupywanych posiłków (ze względu na zmienną liczbę dzieci), jak również ich postaci (ze względu na wysokość środków finansowych określonych w planie finansowym Zamawiającego) bez zmiany ceny 1 posiłku przedstawianego w ofercie.
4. Posiłki winny być przygotowywane i dostarczane w sposób zgodny z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, a ich jakość winna odpowiadać obowiązującym normom żywieniowym. Jadłospis powinien być urozmaicony w ten sposób, że te same posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2 tygodniowym.

5. Wykonawca będzie we własnym zakresie dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych.
6. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy osób, które uczestniczą na wszystkich etapach realizacji zamówienia.
7. Wykonawca zapewni osoby z uprawnieniami do przygotowywania i dowozu posiłków.
8. Wykonawca zagwarantuje we własnym zakresie lunchboxy, naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
9. Wykonawca usunie z terenu szkoły zużyte naczynia i sztućce jednorazowego użytku oraz wszelkie odpadki żywnościowe na własny koszt.

Rozdział 5. Termin realizacji zamówienia:

1. Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w dni nauki szkolnej w czasie pobytu dzieci w szkole
2. Termin wykonania zamówienia: **od 05.09.2022 r. do 22.12.2022r.**

Rozdział 6.

Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykażą, że spełniają warunki dotyczące:
   a. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
   b. posiadania wiedzy i doświadczenia,
   c. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
   d. sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. Posiadanie odpowiedniej wiedzy i doświadczenia. Na potwierdzenie tego Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wykaz wykonanych w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonanie co najmniej 1 usługi o wartości nie mniejszej od 20 000 zł. z podaniem daty i miejsca wykonania oraz dokumentem potwierdzającym, że usługi te zostały wykonane należycie.
3. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły „spełnia - nie spełnia", w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty. Z treści załączonych dokumentów i oświadczeń musi wynikać jednoznacznie, iż Wykonawca spełnia wyżej wymienione warunki.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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 2016 r. poz. 1154).

5. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
7. Obiady mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz.U. z 2020 r., poz. 2021) oraz zgodnie 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 2016 r. poz. 1154).
8. Obiady muszą być 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.
9. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2021 r. poz. 779, 784).
11. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań,w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
12. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
13. Dodatkowo zamawiający zastrzega w związku z faktem występowania pandemii COVID-19, że w przypadku braku możliwości realizacji zamówienia będzie na bieżąco informował Wykonawcę o realizacji (wstrzymaniu, uruchomieniu oraz innych ewentualnościach) zamówienia.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
15. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

Rozdział 7.

Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w niniejszym postępowaniu wraz z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego.

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych w Rozdziale 6 SIWZ Wykonawcy muszą złożyć wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
2. Aktualny dokument wydany przez Inspektora Sanitarnego świadczący o zatwierdzeniu podmiotu gospodarczego do prowadzenia żywienia zbiorowego zamkniętego z możliwością cateringu oraz aktualny dokument wydany przez Inspektora Sanitarnego potwierdzający posiadanie środka transportu spełniającego wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych
3. Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, oraz posiadanie przez okres umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, kwota gwarancyjna nie może być mniejsza niż 100 000.00 zł.
4. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych zamówień w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzyi doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonanie co najmniej 1 usługi o wartości nie mniejszej od 20 000 zł., z podaniem wartości zamówień, przedmiotu zamówień, dat wykonania i ich odbiorców. W przypadku gdy usługi były wykonywane na rzecz Zamawiającego prowadzącego niniejsze Postępowanie Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.
5. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w ust. 1 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert

   Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce

zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

6. Dokumenty, o których mowa powyżej, należy przedłożyć w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, z wyłączeniem dokumentów przy których Zamawiający wskazał, że muszą być przedstawione w oryginale.
7. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków na podstawie wymaganych dokumentów i oświadczeń w oparciu o zasadę „spełnia - nie spełnia".

Rozdział 8.

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osoby uprawnionej do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą pisemnie lub drogą elektroniczną.
2. Dane korespondencyjne Zamawiającego podane są w Rozdziale 2.
3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami w imieniu Zamawiającego jest: Wioletta Samełko, tel: 29 772 75 95, e-mail: spsurowe@wp.pl

Rozdział 9.

Wadium – Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

Rozdział 10.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę sporządza się pod rygorem nieważności w formie pisemnej lub elektronicznej.
3. Ofertę należy sporządzić czytelnie, w języku polskim, w oparciu o formularze stanowiące załączniki do zapytania ofertowego
4. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego
5. Wszystkie formularze oraz załączniki do oferty muszą zawierać podpis osób uprawnionych do występowania w imieniu Wykonawcy, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji.
6. Wszelkie korekty dokonane przez Wykonawcę muszą być parafowane przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
7. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
8. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu

przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

9. Oferta musi zawierać Formularz oferty sporządzony zgodnie z wzorem stanowiącym **Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego.**

Rozdział 11.

Miejsce, termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć Zamawiającemu: **w terminie do dnia 17.08.2022 r. do godz. 12.00.**
2. Ofertę można złożyć na dwa sposoby:
   2.1. W siedzibie Zamawiającego tj. Publicznej Szkole Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem, Surowe194, 07-431 Czarnia, za pośrednictwem operatora pocztowego, kuriera lub osobiście w kopercie z **dopiskiem „Oferta na przygotowanie i dowiezienie posiłku do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem".** Na kopercie oprócz opisu należy podać nazwę i adres Wykonawcy.
   2.2. Drogą mailową: oferta opisana w temacie maila – **Oferta na przygotowanie i dowiezienie posiłku do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem**. Ofertę należy wysłać na adres maila: spsurowe@wp.pl w terminie wskazanym w pkt. 1 niniejszego rozdziału.
3. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer.
4. **Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.**
5. Zamawiający nie przewiduje publicznej sesji otwarcia ofert.

Rozdział 12.

Opis sposobu obliczenia ceny i warunki płatności

1. Wykonawca określi w ofercie: cenę netto, brutto oraz VAT jednego posiłku
2. Wykonawca poda w ofercie cenę łączną za realizację Zamówienia, podając ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do grosza (do dwóch miejsc po przecinku).
3. Cenę należy obliczyć w sposób określony w Formularzu oferty, stanowiącym **Załącznik Nr 1 do zapytania.**
4. Walutą ceny jest złoty polski.
5. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
6. Szczegółowe zasady fakturowania i wypłaty wynagrodzenia zostały przedstawione we wzorze Umowy, **stanowiącym Załącznik Nr 2 do zapytania.**

Rozdział 13.

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany według następujących kryteriów:

Lp.	Kryterium	Liczba punktów (waga)
1.	Cena ogólna	60
2.	Odległość	40

W kryterium „**Cena**" najwyższą liczbę punktów (100) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę ogólną brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie z wzorem:

$$\text{Liczba punktów oferty} = \frac{\text{Cena oferty najniższej}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$$

3. W kryteriów ocena będzie dokonana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyskała największą liczbę punktów.

Rozdział 14.

Zamawiający nie wymaga wniesienia przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 15.

Umowa

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do podpisania umowy na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik Nr 2 do zapytania.**
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy
   w zakresie:
   a. Zaistnienia siły wyższej mającej wpływ na realizację umowy, (za siłę wyższą warunkującą zmianę umowy uważać się będzie w szczególności: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania warunków atmosferycznych, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, promieniowanie lub skażenia),
   b. Zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej.

Rozdział 16.

Załączniki do zapytania ofertowego:
Załącznik Nr 1 Formularz oferty,
Załącznik Nr 2 Wzór umowy,

p.o. DYREKTORA
Publicznej Szkoły Podstawowej
im. Brata Zenona Żebrowskiego
w Sur[illegible]
mgr Agnieszka Sołtysiak