

Zapytanie cenowe dla zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej równowartość 30.000 euro

DOŻYWIANIE UCZNIÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 2 W LUBSKU W RAMACH USŁUG CATERINGOWYCH

Nazwa zamawiającego:

Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Bolesława Chrobrego
ul. Bohaterów 6
68-300 Lubsko
e-mail: sekretariat@sp2lubsko.pl
tel. 68 371 31 00

Zwraca się z zapytaniem ofertowym w zakresie niżej określonego przedmiotu zamówienia

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, polegających na przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 2 w Lubsku – przy ul. Bohaterów 6.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 110 posiłków dla uczniów w wieku 6-15 lat do budynku szkoły. Podana w zapytaniu ofertowym dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie (zmniejszeniu), co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.
3. Posiłek powinien być dowieziony w takim czasie, aby był on podany uczniom podczas dwóch długich przerw w godzinach 10³⁵ - 10⁵⁰ oraz 11³⁵ - 11⁵⁰. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własny transportem w odpowiednich warunkach higieniczno – sanitarnych, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia dostarczanych posiłków, a wszelkie zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy z wyprzedzeniem.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, **łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy** (Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

6. Posiłki będą przygotowane przez Wykonawcę w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
7. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówionego oraz dostarczenie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
8. Wydawanie przygotowanych posiłków uprawnionym uczniom Szkoły Podstawowej Nr 2 w Lubsku odbywać się będzie w stołówce szkolnej znajdującej się na terenie budynku Szkoły Podstawowej Nr 2 w Lubsku. Posiłki będą wydawane w naczyniach szkolnych.
9. Posiłki będą podawane w formie: pierwsze danie czyli zupa, pieczywo i owoc lub drugie danie z surówką i kompotem (drugie danie – trzy razy w tygodniu)

Przykładowy jednodaniowy posiłek powinien składać się z drugiego dania o gramaturze nie mniejszej niż:

- a. 200 gram ziemniaków lub zamiennik: ryż, kasza, makaron
- b. 100 gram mięsa
- c. 100 gram – różnorodne surówki/warzywa gotowane
- d. 100 gram ryby, co najmniej raz w tygodniu
- e. 250 gram naleśniki z serem, dżemem
- f. 250 gram makaron z owocami, serem
- g. 300 gram pierogi na słodko, gołąbki z sosem
- h. 200 ml kompot lub sok owocowy

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a. jadłospis powinien być urozmaicony: rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
 - b. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych);
 - c. ważna jest również estetyka potraw.
10. Wykonawca z tygodniowym wyprzedzeniem Będzie dostarczał Dyrektorowi szkoły jadłospis i wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. W ramach tych zmian Dyrektor szkoły ma prawo wykluczyć dodatkowe rodzaje dań, a wynikać to będzie z preferencji smakowych uczniów.
 11. Wykonawcy składający oferty muszą spełniać warunki, o których mowa w art. 22 i art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana, Zamawiający podpisze umowę najmu pomieszczeń na oddzielnych warunkach. Warunki najmu zostaną ustalone bezpośrednio przez zainteresowane strony po wyłonieniu Wykonawcy.

II. Kryteria oceny ofert

1. Cena – 80%

Ilość punktów zostanie obliczona wg wzoru:

$$P = Cn / Cb \times 80$$

P – ilość produktów

Cn – najniższa cena zaoferowana przez składających ofertę

Cb – cena badanej oferty

2. Jakość posiłków, jadłospis dostosowany do preferencji uczniów i rekomendację Rady Rodziców – 20%.

Każdy z członków komisji oceni ofertę w skali 1-10. Suma wszystkich punktów zostanie podzielona przez ilość członków komisji (średnia arytmetyczna).

O wyborze oferty zdecyduje suma punktów z kryterium 1 i 2.

3. Zamawiający ma prawo odrzucić ofertę zawierającą rząco niską cenę, w obawie o jakość świadczonej usługi.

III. Termin realizacji zamówienia

Dożywianie uczniów w szkole odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej w okresie **od 02.09.2021 do zakończenia zajęć edukacyjnych – czerwiec 2022 r.** z uwzględnieniem przerw w nauce, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra edukacji Narodowej w sprawach organizacji roku szkolnego.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Ofertę stanowi wypełniony formularz oraz oświadczeni, będące załącznikami do zapytania ofertowego.
4. Ofertę należy składać w kopertach. Koperta zewnętrzna winna być zaadresowana i opisana w następujący sposób:

Szkoła Podstawowa Nr 2 w Lubsku

Zapytanie ofertowe na Dożywianie uczniów w roku szkolnym 2021/2022

V. Miejsce oraz termin składania oferty

1. Ofertę należy składać na adres:
Szkoła Podstawowa Nr 2 w Lubsku
ul. Bohaterów 6
68-300 Lubsko
nie później niż **do dnia 07.06.2021 do godz. 12.00** (decyduje data wpływu do sekretariatu)

2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w **dniu 08.06.2021 r. o godz. 13.00** w trybie niejawnym.
3. Po otwarciu ofert komisja powołana przez Dyrektora szkoły przeprowadzi procedurę konkursową (ocena ofert i przeliczenie punktów).
4. Z posiedzenia komisji zostanie sporządzony protokół.
5. Zmawiający skontaktuje się osobiście z Wykonawcą, którego oferta została wybrana w celu ustalenia warunków i terminu podpisania umowy.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, to Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

VI. Wymagane dokumenty:

- załącznik nr 1 – wzór oferty z cennikiem
- załącznik nr 2 – oświadczenie
- załącznik nr 3 – oświadczenie
- załącznik nr 4 – oświadczenie
- załącznik nr 5 – przykładowy jadłospis 10 – dniowy.

Załączniki:

- załącznik nr 1 – wzór oferty z cennikiem
- załącznik nr 2 – oświadczenie
- załącznik nr 3 – oświadczenie
- załącznik nr 4 – oświadczenie