

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **na przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla dzieci i młodzieży w Szkole Podstawowej nr 1 w Krzeszowicach, w okresie od 02.01.2023 r. do 22.12.2023 r.**

Szkoła Podstawowa nr 1 w Krzeszowicach, ul. Długa 22, 32-065 Krzeszowice (dalej także jako Zamawiający) zaprasza do złożenia oferty cenowej na zadanie pod nazwą: „Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla dzieci i młodzieży w Szkole Podstawowej nr 1 w Krzeszowicach”. Wartość zadania nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000,00 zł. netto, z uwagi więc na zapis art. 2 pkt 1 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 poz. 1710) do niniejszego zamówienia nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych. Wybór Wykonawcy odbywa się na podstawie wewnętrznych przepisów Zamawiającego, a przepisy Prawa zamówień publicznych stosowane są jedynie pomocniczo.

#### **I. Nazwa i adres Zamawiającego:**

Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Krzeszowicach  
ul. Długa 22, 32-065 Krzeszowice

#### **II. Określenie przedmiotu zamówienia i jego realizacji:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla dzieci i młodzieży ze Szkoły Podstawowej nr 1 w Krzeszowicach, w ramach nieodpłatnego użyczenia pomieszczeń szkolnych – jadalni i zaplecza kuchennego. Do niezbywalnych obowiązków Wykonawcy należeć będzie również prowadzenie sprzedaży i rozliczeń posiłków bezpośrednio z zainteresowanymi ich zakupem opiekunami uczniów.
2. Żywnienie dzieci i młodzieży odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej, w okresie: od dnia 2 stycznia 2023 roku do dnia 22 grudnia 2023 roku, zgodnie z harmonogramem wydawania opracowanym wspólnie z Dyrektorem Szkoły.
3. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, jadłospis musi być zatwierdzony przez dietetyka, a następnie dostarczony Zamawiającemu i wywieszony w stołówce oraz miejscu ogólnie dostępnym na terenie Szkoły.
4. Posiłek będzie obejmował: zupę, drugie danie, kompot, o wartości kalorycznej jednego posiłku zgodnej z normami żywienia dla populacji polskiej. Zupy powinny być przygotowane na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Wśród dodatków do zup powinny znajdować się ziemniaki, makaron, kasze, płatki ryżowe, ryż. Drugie dania: dania jarskie (2 razy w tygodniu) i dania mięsne (3 razy w tygodniu). Drugie danie będzie składać się z: ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa i surówki albo potraw jarskich (tj. np.

naleśniki, pierogi, itp.). Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.). Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. (Dz.U. z 2016 poz. 1154) 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.

5. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla dzieci i młodzieży (tj. zgodnie z Normami żywienia dla populacji polskiej).
6. Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (tj. m.in. świeżych, sezonowych - np. nowalijki, nowe ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
7. Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc - nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
8. Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu.
9. Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.
10. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci w tym m.in. wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia (tj. Norm żywienia dla populacji polskiej) a także powinien spełniać wymogi Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29), Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
11. Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego doświadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) a także powinna spełniać warunki określone w instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemem HACCP.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających wartość odżywczą zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i

młodzieży 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) Zamawiający będzie uprawniony do naliczania kar umownych w razie nienależytego wykonania usługi.

### **III. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:**

1. Zamówione posiłki winny być dowieszone w terminach i godzinach wskazanych przez Zamawiającego w punkcie II.2., zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności żywienia.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
3. Wykonawca winien dostarczyć do Szkoły odpowiednią ilość kompletów zastawy, a także urządzenia i akcesoria, konieczne do wydania posiłków, oraz mycia/wyparzania zastawy.
4. Posiłki, powinny być wydawane z termosów zapewniających właściwą ochronę i temperaturę posiłków.
5. Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:
  - a. dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C
  - b. dla zup podawanych na gorąco: minimum 75°C
  - c. dla gorących dań głównych: minimum 63°C
6. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić - na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).
8. Dowóz posiłków do szkół własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.
9. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
10. Wydawanie posiłków prowadzone będzie przez pracowników Szkoły i nie wchodzi ono w skład zamówienia.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt

12. Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:
  - a. posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,
  - b. gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,
  - c. dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
13. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
14. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym stanowić będzie iloczyn faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
15. Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.
16. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia liczby posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

#### **IV. Termin realizacji zamówienia:**

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 2 stycznia 2023 r. do 22 grudnia 2023 r. (w dni nauki szkolnej - z wyłączeniem ferii, wakacji i dni wolnych od nauki).

#### **V. Wymagania stawiane Wykonawcom:**

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

a) spełniają następujące warunki:

posiadania wiedzy i doświadczenia: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, co najmniej 2 (dwóch) usług polegających na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami,

posiadania uprawnień: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada zezwolenie SANEPIDU na prowadzenie usług cateringowych

dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym: Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże dysponowanie sprzętem niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia. Wymagane minimum potencjału technicznego to:

- odpowiednia ilość termosów do przewozu żywności,
- samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na zasadach określonych w art. 24 Prawa zamówień publicznych.

2. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany według formuły „spełnia - nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie.

#### **VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:**

1. W celu potwierdzenia spełniania ww. warunków. Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:
  - a. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
  - b. wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców. Wymagane minimum to 2 usługi polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia.
  - c. dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należyście.
  - d. odpis aktualnej Decyzji z Sanepidu zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych.
  - e. wykaz narzędzi wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia.
  - f. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z powodów określonych w art. 24 ustawy PZP, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione.
2. Wymagane minimum potencjału technicznego to:
  - a. odpowiednia ilość termosów do przewozu żywności w stosunku do zapotrzebowania,
  - b. samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.

#### **VII. Kryteria oceny ofert**

Kryterium oceny stanowi najniższa cena oferowana za jeden posiłek (50% znaczenia) oraz ocena rzetelności i doświadczenia oferenta (50% znaczenia).

#### **VIII. Miejsce i termin złożenia ofert:**

- 1) Oferty należy składać w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 1 w Krzeszowicach, ul. Długa 22, 32-065 Krzeszowice, do dnia 19 grudnia 2022 r. do godz. 12:00 (data wpływu do Szkoły).
- 2) Oferty należy składać w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem „*Odpowiedź na zapytanie ofertowe na wykonanie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów SP nr 1 w Krzeszowicach*”.
- 3) Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

- 4) Do oferty należy dołączyć oświadczenia wymienione w punkcie 6.
- 5) Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Sławomir Burek, Dyrektor Szkoły.

#### **IX. Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego:**

1. Przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy pobrali zapytanie ofertowe.
2. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.

#### **X. Wybór najkorzystniejszej oferty:**

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.

#### **XI. Informacje o formalnościach, Jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu realizacji dostawy.**

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie niezwłocznie powiadomiony przez Zamawiającego. Informacja ta zamieszczona będzie również na stronie Zamawiającego.

#### **XII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

1. Cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
2. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia:
  - a) wyprodukowanie dwudaniowych obiadów,
  - b) dowóz wyprodukowanych posiłków do punktów ich wydania przez osobę uprawnioną,
  - c) odbiór termosów oraz ich umycie i wyparzenie,
  - d) dostarczenie jadłospisu na 1 miesiąc,
  - e) usunięcie z terenu szkoły ewentualnych naczyń jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.
  - f) prowadzenie rozliczeń finansowych i sprzedaży posiłków

#### **XIII. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu:**

1. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
2. Wykonawcy mają prawo złożyć tylko jedną ofertę, która musi obejmować całość zamówienia.