

Galewice, dnia 15 września 2022 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr RO.OŚ.28/2022
na świadczenie usługi cateringu w roku szkolnym 2022/2023
dla trzech jednostek oświatowych prowadzonych przez Gminę Galewice

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)
55.52.31.00-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Istotne warunki zamówienia:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część I.

1. Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostawa jednodaniowego posiłku gorącego dla uczniów Szkoły Podstawowej w Niwiskach oraz śniadania, obiadu i podwieczorku dla wychowanków oddziału i punktu przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Niwiskach.
2. Szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok. 66 szt. oraz 38 porcji (śniadanie, obiad, podwieczerek) dla dzieci z oddziału i punktu przedszkolnego.

Część II.

1. Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostawa jednodaniowego posiłku gorącego dla uczniów Szkoły Podstawowej w Osieku oraz śniadania, obiadu i podwieczorku dla wychowanków oddziału i punktu przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Osieku.
2. Szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok. 132 szt. oraz 34 porcji (śniadanie, obiad, podwieczerek) dla dzieci z oddziału i punktu przedszkolnego.

Część III.

1. Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostawa jednodaniowego posiłku gorącego dla uczniów Szkoły Podstawowej w Ostrówku oraz śniadania, obiadu i podwieczorku dla wychowanków oddziału i punktu przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Ostrówku.
2. Szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok. 96 szt. oraz 29 porcji (śniadanie, obiad, podwieczerek) dla dzieci z oddziału i punktu przedszkolnego.

Ogólny opis przedmioty zamówienia

1. Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki uczniom szkół podstawowych: 168.
2. Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki wychowankom oddziałów i punktów przedszkolnych: 227 dni (w tym dyżur w wakacje)
3. Łączna liczba posiłków:
- uczniowie szkół podstawowych ogółem: $294 \times 168 = 49.392$
- wychowankowie oddziałów i punktów przedszkolnych: $101 \times 227 = 22.927$
4. Ilość posiłków może ulegać zmianie każdorazowo w trakcie roku szkolnego - stosownie do ilości żywionych. W zależności od zadeklarowanych przez rodziców godzin pobytu dziecka w oddziale i punkcie przedszkolnym dzieci będą mogły korzystać z trzech posiłków: śniadanie, obiad, podwieczerek, dwóch posiłków: śniadanie, obiad lub obiad, podwieczerek lub jednego: obiad. W związku z tym opłata za posiłki, z których korzystać będzie dziecko naliczana będzie proporcjonalnie do całodiennej stawki żywieniowej. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy zawartej na podstawie niniejszego zapytania ofertowego.

5. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
7. Wykonawca zapewni transport dań ciepłych w termosach. Wykonawca zapewnia również do każdego posiłku naczynia i sztućce jednorazowe lub naczynia i sztućce wielokrotnego użytku w niezbędnej ilości.
8. Wykonawca każdorazowo będzie uwzględniał ewentualne diety specjalistyczne z powodów medycznych.
9. Wymagany jadłospis z określeniem składu posiłków oraz alergenów przedkładany będzie w czwartek w tygodniu poprzedzającym wydawanie posiłków. Posiłki przygotowywane będą w tzw. cyklach dwutygodniowych z zastrzeżeniem, że temperatura posiłku ciepłego winna mieścić się w granicach 60° - 70° C. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez dyrektora jednostki.
10. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach uzgodnionych z dyrektorem szkoły. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy jednostki odbywać się będzie w innych godzinach - po wcześniejszym uzgodnieniu dyrektora jednostki z Wykonawcą.
11. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
12. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
13. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
14. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2017 poz.1603 ze zm.). Dodatkowe dni wolne zostaną z wyprzedzeniem minimum 3-dniowym podane do wiadomości Wykonawcy.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Pozostałe warunki, jakim ma odpowiadać wykonany przedmiot zamówienia, zawarte są w Polskich Normach lub PN przenoszących normy europejskie, bądź normach innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy.

16. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
17. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia 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).
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
20. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji ustnej, pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie dyrektor jednostki.

Termin realizacji zamówienia:

Dni robocze od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem przerw ustalonych w kalendarzu roku szkolnego) tj. okresy:

1. dla uczniów szkoły podstawowej od dnia 15.10.2022r. do dnia 23.06.2023 r.
2. dla wychowanków oddziałów i punktów przedszkolnych od dnia 15.10.2022r. do dnia 31.08.2023r.

Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena oferty będzie stała i obejmuje okres objęty niniejszym zapytaniem ofertowym.
2. Cena netto i brutto oferty powinna zostać rozpisana na poszczególne posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek.
3. Cena netto i brutto oferty musi uwzględniać podział na dwie składowe: koszt wsadu do kotła i koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
4. Wykonawca w ofercie przedstawia cenę netto i brutto za jeden rodzaj posiłku wymienionego w pkt 2 oraz cenę netto i brutto całkowitą w/w posiłków w ciągu dnia dla jednego dziecka.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków w oparciu o cenę jednostkową, zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy w miesięcznych okresach rozliczeniowych.

Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował ceną brutto – waga 100%.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadają wiedzę i doświadczenie,
3. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. złożą ofertę na formularzu i w trybie niniejszego zapytania ofertowego
5. złożą wraz z ofertą stosowne oświadczenia,

Sposób przygotowania oferty:

Wypełniony w języku polskim formularz oferty według wzoru określonego w załączniku do niniejszego zapytania ofertowego z informacją: „Catering do jednostek oświatowych Gminy Galewice”, należy złożyć w siedzibie Urzędu Gminy w Galewicach, ul. Wieluńska 5, 98-405 Galewice, sekretariat, pokój nr 208 osobiście, drogą pocztową lub drogą mailową na adres: sekretariat@galewice.pl do dnia 29.09.2022 roku do godz. 10.00.

Otwarcie ofert nastąpi 29.09.2022 roku o godz. 12.00.

Zastrzega się, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do udzielenia zamówienia.

Wysłanie przez Państwa swojej oferty jest równoznaczne z akceptacją załączonego projektu umowy.

Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:

1. Urząd Gminy w Galewicach ul. Wieluńska 5, 98-405 Galewice – zastępca kierownika Referatu Organizacyjno-Administracyjnego Renata Świeściak nr tel. 6278 38 615, email: r.swiesciak@galewice.pl
2. Szkoła Podstawowa w Niwiskach Niwiska 22, 98-405 Galewice – dyrektor Anna Szczecińska tel. 627838016 e-mail: sp.niwiska@galewice.pl;
3. Szkoła Podstawowa w Osieku Osiek 112 98-405 Galewice – dyrektor Iwona Magaj nr tel. 627843495 e-mail: sposiek@galewice.pl;
4. Szkoła Podstawowa w Ostrówku Ostrówek 15 98-405 Galewice – dyrektor Beata Zalewska nr tel. 627843876 e-mail: spostrowek@galewice.pl;

Postanowienia końcowe:

1. W przypadku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy, udzielenie zamówienia wybranemu Wykonawcy nastąpi na podstawie umowy zawartej pomiędzy Zamawiającym a wybranym Wykonawcą z chwilą zawarcia tej umowy;
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia lub zamknięcia postępowania na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.
3. Dopuszcza się możliwość złożenia oferty częściowej.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty
2. Załącznik Nr 2 -Wzór umowy

WÓJT GMINY

Piotr Kołodziej