

Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Brzeziu

**ZAPYTANIE O CENĘ DOSTARCZENIA I WYDANIA OBIADÓW
oraz
SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)**

Przedmiot zapytania:

Usługa polegająca na dostarczaniu i wydawaniu posiłków w szkole wraz z wyposażeniem szkoły w urządzenia niezbędne do prowadzenia stołówki i zapewnieniem personelu do jej obsługi.

Przedmiot główny:

CPV: 55.32.20.00-3 Usługi gotowania posiłków

55.52.31.00-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55.52.40.00-9 Usługi w zakresie dostarczania posiłków do szkół

Brzezie 22.11.2021 roku

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa w Brzeziu
Brzezie, ul. Szkolna 1, 32-080 Zabierzów
NIP 944-19-63-726
REGON 001234585
tel./faks 12 285-11-81

określany dalej jako **Zamawiający**

2. Opis przedmiotu zamówienia:

2.1. Przedmiotem zamówienia jest:

usługa polegająca na kompleksowej obsłudze dożywiania dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Brzeziu – oddziałów przedszkolnych w zakresie posiłków obiadowych. Wykonawca doposaży kuchnię w niezbędne urządzenia zgodnie ze specyfikacją określoną w załącznikach do SIWZ oraz zapewni osobę wydającą posiłki i utrzymującą kuchnię w czystości.

2.2. Szczegółowy zakres usługi.

2.2.1. Okres świadczenia usługi

- a. Wykonawca Zapewni świadczenie usług w okresie od dnia 03.01.2022 do dnia 31.12.2022 z uwzględnieniem przerw przewidzianych przepisami o organizacji roku szkolnego.
- b. Zamawiający przed rozpoczęciem każdego miesiąca przekaże Wykonawcy harmonogram określający dni świadczenia usług.

2.2.2. Przygotowanie i wydawanie posiłków:

- a. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w zakładzie produkcyjnym Wykonawcy musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225, z póź. zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki dostarczane będą do stołówki transportem Wykonawcy.
- b. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
- c. W razie szczególnych potrzeb dziecka wynikających z przyczyn zdrowotnych Wykonawca obowiązany jest dostarczyć posiłek w innym składzie lub bez użycia określonych produktów czy substancji – według wskazań Zamawiającego.
- d. Wydawanie posiłków dla przedszkola – grupa 3-5 latki odbywać się będzie w jego salach w godzinach:

9.00	śniadanie
10.30	II śniadanie
12.30	obiad
14.30	podwieczorek

- e. Wykonawca dba o właściwy stan posiłków (posiłki posiadające właściwą temperaturę w momencie ich wydawania, świeże, smaczne i estetyczne) oraz naczyń, w których będą przywożone. Ewentualne opakowania jednorazowe będą usuwane przez wykonawcę.
- f. Zamawiający zapewni ze swojej strony współpracę osoby koordynującej wydawanie posiłków w zakresie organizacji grup dzieci i dostosowania czasu ich obsługi.
- g. Posiłki będą wydawane z urzędzeń zapewniających utrzymanie właściwej temperatury, na zastawie stołowej.
- h. Wykonawca zapewni obsługę utrzymania czystości pomieszczeń stołówki szkolnej oraz obsługę zmywania naczyń i zastawy stołowej. Wykonawca zapewni niezbędne środki czystości.
- i. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchni szkolnej w godzinach od 9:00 do 14:30.

2.2.3. Doposażenie kuchni:

- a. Wykonawca zaopatrzy kuchnię szkolną na własny koszt w sprzęt i wyposażenie zgodnie ze specyfikacją stanowiącą **załącznik nr 1 do SIWZ**. Przekazany sprzęt zostanie zwrócony przez Zamawiającego po zakończeniu okresu świadczenia usług w stanie niepogorszonym ponad stan wynikający z prawidłowej eksploatacji.
- b. Zamawiający przekaze nieodpłatnie Wykonawcy do użytkowania sprzęt i wyposażenie stołówki oraz kuchni zgodnie ze specyfikacją stanowiącą **załącznik nr 2 do SIWZ**. Przekazany sprzęt zostanie zwrócony przez Wykonawcę po zakończeniu okresu świadczenia usług w stanie niepogorszonym ponad stan wynikający z prawidłowej eksploatacji.
- c. Zamawiający minimum dwa razy w roku kalendarzowym zastrzega sobie prawo kontroli urzędzeń będących w posiadaniu Wykonawcy i służących do realizacji umowy. Kontrola inwentaryzacyjna odbywać się będzie w obecności przedstawiciela Wykonawcy i zakończona będzie protokołem inwentaryzacyjnym.

2.2.4. Przepisy sanitarne

- a. Wykonawca odpowiada za wykonanie adaptacji zgodnie z wymaganiami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- b. Wykonawca odpowiada za spełnienie wymogów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w całym zakresie funkcjonowania stołówki przez cały okres świadczenia usług, w szczególności:
 - Wykonawca ma obowiązek okazać decyzje właściwego Inspektora Sanitarnego zezwalające na produkcję posiłków w swoim zakładzie produkcyjnym;
 - Wykonawca ma obowiązek okazać decyzje właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczające środki transportu do przewozu posiłków;
- c. Wykonawca ma obowiązek wykonywania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków zgodnie z postanowieniami Ustawy o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia z dnia 25.08.2006 z późn. zm.

2.2.5. Jadłospis

- a. W skład każdego posiłku obiadowego wchodzić będzie co najmniej: zupa, drugie danie oraz kompot.
- b. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i powinny być przygotowane przez wykwalifikowanego dietetyka. Zamawiający może w każdym czasie żądać od Wykonawcy oświadczenia potwierdzonego przez dietetyka o zgodności dostarczanych posiłków z wymienionymi zaleceniami.
- c. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić przed rozpoczęciem każdego tygodnia jadłospis tygodniowy. Jadłospis powinien być wywieszony w pomieszczeniach stołówki szkolnej.
- d. W razie szczególnych potrzeb dzieci wynikających z zaleceń lekarskich, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla tych dzieci posiłki dostosowane do tych wymagań.

2.2.6. Planowane ilości posiłków

- a. Łączna planowana ilość zestawów posiłków w szkole, w okresie objętym zamówieniem wynosi maksymalnie 13.882 zestawów przy planowanych 209 dni nauki oraz 21 dniach dyżuru wakacyjnego.
- b. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości zamawianych posiłków na następujących zasadach:
 1. Przed rozpoczęciem każdego miesiąca Zamawiający prześle Wykonawcy harmonogram dni żywienia;
 2. w przypadkach związanych z losową absencją dzieci, Zamawiający prześle Wykonawcy informację o planowanej absencji najpóźniej do godziny 9:00 dnia którego absencja dotyczy; w przedszkolu do 8.00
 3. w przypadkach związanych z planowaną absencją grup dzieci, Zamawiający prześle Wykonawcy informację o planowanej absencji najpóźniej z dwudniowym wyprzedzeniem.
 4. Zamawiający może zwiększyć planowaną ilość posiłków przekazując Wykonawcy informację z jednodniowym wyprzedzeniem.
- c. Zamawiający może ograniczyć ilość zamawianych posiłków zgodnie z zasadami opisanymi w punkcie c, nie więcej jednak niż o 25% ilości podanej w punkcie a, liczonej jako średnia dla wszystkich dni nauki w miesiącu.

2.2.7. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia przez Wykonawcę działalności gastronomicznej w postaci sprzedaży i wydawania posiłków płatnych, abonamentowych dla personelu szkoły.

3. Warunki płatności:

- a. Wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie iloczyn ceny jednostkowej oraz ilości faktycznie dostarczonych posiłków, z zastrzeżeniem punktu 3.2.6.d.
- b. Ilość dostarczonych posiłków ustalana będzie na podstawie protokołu sporządzanego na koniec każdego miesiąca.

- c. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie miesięcznie z dołu, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę.
- d. Wykonawca wystawiać będzie faktury w terminie do 7 dnia po zakończeniu miesiąca.
- e. Zamawiający płacić będzie faktury w terminie do 14 dni od daty ich otrzymania.

4. Termin wykonania zamówienia:

4.1. Termin wykonania zamówienia:

- a) dostarczanie posiłków – od 03.01.2022 do 31.12.2022 roku
- b) doposażenie kuchni – 7 dni od podpisania umowy.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej

6. Oferta musi zawierać następujące dokumenty:

1. Druk „OFERTA” – załącznik nr 3 do SIWZ
2. Druk „Specyfikacja sprzętu i wyposażenia stołówki oraz kuchni wymaganego od Wykonawcy – załącznik nr 1 do SIWZ
3. Druk „Wykaz pojazdów” – załącznik nr 4 oraz potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów dopuszczających pojazd do transportu posiłków
4. Druk „Oświadczenie wykonawcy” – załącznik nr 5
5. Potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na produkcję posiłków w swoim zakładzie produkcyjnym Wykonawcy
6. Miesięczny jadłospis

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

- 7.1. Oferty należy składać w formie pisemnej.
- 7.2. Do kontaktów z Wykonawcami w sprawach zapytań upoważniony jest dyrektor szkoły – Paweł Miłobędzki, w godzinach pracy szkoły.
- 7.3. Wykonawca przedstawi ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Propozycje rozwiązań alternatywnych nie będą brane pod uwagę.
- 7.4. Ofertę należy złożyć na druku OFERTA (w załączeniu **załącznik nr 3 do SIWZ**) wraz z wypełnionym i podpisanym przez Wykonawcę Cennikiem posiłków.
- 7.5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną własną ofertę.
- 7.6. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inna trwałą, czytelna techniką. Każda strona powinna być opatrzona kolejnym numerem. Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być

parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę (upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz)

7.7. Koperta zawierająca ofertę musi być opatrzona następującym napisem:

OFERTA NA:

Usługę polegającą na dostarczaniu i wydawaniu posiłków w szkole wraz z wyposażeniem szkoły w urządzenia niezbędne do prowadzenia stołówki i zapewnieniem personelu do jej obsługi.

7.8. Wykonawca pod rygorem odrzucenia oferty, nie może zmieniać treści wypełnianych Załączników – formularzy jakie zostały przedstawione w SIWZ. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty w formie wydruku komputerowego zgodnie z wzorami formularzy ze SIWZ.

7.9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu do składania ofert.

7.10. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.

12. Opis sposobu obliczenia ceny:

Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

13. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert:

13.1. Przyjęte kryteria oceny i ich ranga:

1. cena	- 60%
2. jadłospis	- 30%
3. referencje	- 10 %
Łącznie :	- 100%

14. Załączniki stanowiące integralną część SIWZ:

- 1- Specyfikacja sprzętu i wyposażenia stołówki oraz kuchni wymaganego od Wykonawcy
- 2 - Specyfikacja sprzętu i wyposażenia stołówki w zasobach Zamawiającego
- 3 - Formularz ofertowy
- 4 - Wykaz pojazdów
- 5 - Oświadczenie wykonawcy

22.11.2021 *Paweł Miłobędzki*
dyrektor szkoły

.....
data i podpis