

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

1. Zamawiający:

Nazwa Zamawiającego: **Zespół Szkół i Placówek Oświatowych w Skale**
Miejscowość: **Skala**
Adres: **32- 043 Skala, ul. Ks. Stanisława Poletka 30**
E mail: **sekretariat@lo-skala.edu.pl**

Tel./fax: **księgowość 12 389 0311 lub 791374190**
Adresy strony internetowej: **www.lo-skala.edu.pl**
Zamawiającego:

2. Tryb udzielania zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na podstawie z art. 2 ust 1 pkt 1 w związku z art. 30 ust. 4 Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2022 poz. 1710).

3. Zamówienie

Zamawiający zaprasza do złożenia ofert na: świadczenie usług żywieniowych, polegających na przygotowaniu, i wydaniu posiłków dla uczniów (śniadanie, obiad-zupa i drugie danie, kolacja o wartość kalorycznej od 2000-2800 kalorii) dla uczniów

4. Opis przedmiotu zamówienia

4.1 Przedmiot zamówienia obejmuje: świadczenie usług żywieniowych, polegających na przygotowaniu, i wydaniu posiłków dla uczniów (śniadanie, obiad-zupa i drugie danie, kolacja o wartość kalorycznej od 2000-2800 kalorii) dla uczniów

w:

Lp.	Nazwa placówki	Planowana ilość osób
1.	Zespół Szkół i Placówek Oświatowych w Skale	70 uczniów
Liczba posiłków od 01 września 2022 do 30 września 2022 r.		
Śniadanie	70 osób x 22 dni = 1540	
Obiad (zupa + drugie danie)	70 osób x 22 dni = 1540	
Kolacja	70 osób x 22 dni = 1540	

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia żywionych uczniów o około 20 osób.

4.2 Zadaniem wykonawcy jest przygotowanie i wydanie posiłków dla planowanej ilości uczniów wskazanych przez Zespół Szkół i Placówek Oświatowych w Skale.

Wykonawca w siedmiodniowym okresie żywienia zagwarantuje co najmniej przez 4 dni posiłki mięsne.

• Wykaz uczniów zakwalifikowanych do żywienia w szkole, przekazany będzie wykonawcy przed terminem rozpoczęcia żywienia.

4.3 Żywienie będzie odbywać się od poniedziałku do niedzieli w wyznaczonych godzinach przez Wykonawcę.

4.4 **Wykonawca będzie przygotowywał posiłki (zgodnie z zasadami higieny oraz racjonalnego żywienia określonymi w Ustawie z dnia 08 października o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity; Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.**

• Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności.

Posiłki muszą być wykonywane pod nadzorem dietetyka, wykonawcy przy współpracy ze służbami SANEPID.

4.5 Wykonawca przygotowywał i wydawał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu (aktualne zaświadczenia lekarskie) i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

4.6 Wymagania formalne w stosunku do Wykonawców:

- doświadczenie, w zakresie realizacji usług cateringowych;
- posiadają niezbędną wiedzę, oraz potencjał techniczny, a także dysponują pracownikami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- nie byli prawomocnie skazani za przestępstwa przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji państwowych oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów lub za przestępstwa skarbowe,
- o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r., poz. 835).

Na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia wykonawca wraz z ofertą winien złożyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, którego treść jest ujęta w formularzu oferty.

4.7 Wykonawca przygotowywał będzie posiłki z własnych produktów , a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom oraz normom żywienia zbiorowego.

4.8 Wykonawca podawał będzie tygodniowy jadłospis do wiadomości uczniów i personelu sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego najpóźniej przed obiadem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

4.9 Ustalenie należności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków potwierdzających wykazem żywionych osób oraz liczbę wydanych posiłków.

50. Usługa żywieniowa winna być wykonywana w budynku zamawiającego, w tym celu zamawiający udostępni pomieszczenie kompleksu kuchennego oraz z kompletnym wyposażeniem w urządzenia gastronomiczne.

- kompleks kuchenny wyposażony jest w subliczniki dla wszystkich rodzajów mediów. Wykonawca będzie ponosił koszty zużycia mediów tj. za energię elektryczną, gaz, wodę i ścieki.

5. Warunki płatności:

5.1 Należność z tytułu świadczonych usług, będzie wypłacona po wykonaniu zamówienia na podstawie wystawionej faktury - przelewem na rachunek bankowy, terminie do 14 dni od daty ich otrzymania.

6. Termin wykonania przedmiotu zamówienia:

od dnia 01 września 2022 do 30 września 2022 roku

7. Kryteria oceny ofert:

Oferty będą oceniane według poniższych kryteriów:

Kryterium i waga kryterium (pkt)

1. Cena wykonania zamówienia - 80 pkt
2. Dobra Praktyka Produkcyjna GMP i Dobra Praktyka Higieniczna GHP - 10 pkt
3. Diety specjalne - 10 pkt

Sposób oceny ofert:

- 1) Ocena ofert w kryterium „Cena wykonania zamówienia” zostanie dokonana według wzoru:

$$\text{Cena} = \left[\frac{\text{Najniższa cena wykonania zamówienia}}{\text{Cena wykonania zamówienia oferty ocenianej}} \right] \times 80 \text{ pkt}$$

- 2) Ocena ofert w kryterium „Dobra Praktyka Produkcyjna GMP i Dobra Praktyka Higieniczna GHP” zostanie dokonana według następujących zasad:

Jeśli wykonawca zaznaczy w formularzu oferty, że w trakcie realizacji zamówienia zobowiązuje się do stosowania zestawu procedur produkcyjnych, kontrolnych i zapewniania jakości (GMP) oraz odpowiednich warunków higienicznych (GHP), które będą spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji przygotowania posiłków i odpowiednio zaznaczy:

TAK – oferta otrzyma 10 pkt,

NIE – oferta otrzyma 0 pkt.

Jeśli Wykonawca nie zaznaczy żadnej odpowiedzi, to Zamawiający uzna, że Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia NIE zobowiązuje się do stosowania zestawu procedur produkcyjnych, kontrolnych i zapewniania jakości (GMP) oraz odpowiednich warunków higienicznych (GHP), które będą spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji przygotowania posiłków i oferta otrzyma 0 pkt. w tym kryterium oceny ofert.

- 3) Ocena ofert w kryterium „Diety specjalne” zostanie dokonana według następujących zasad:

Jeśli wykonawca zaznaczy w formularzu oferty, że w trakcie realizacji zamówienia zobowiązuje się do wykonywania posiłków dostosowanych do diet specjalnych i odpowiednio zaznaczy:

TAK – oferta otrzyma 10 pkt,

NIE – oferta otrzyma 0 pkt.

Jeśli Wykonawca nie zaznaczy żadnej odpowiedzi, to Zamawiający uzna, że Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia NIE zobowiązuje się do wykonywania posiłków dostosowanych do diet specjalnych i oferta otrzyma 0 pkt. w tym kryterium oceny ofert.

Obliczenia punktacji, zgodnie z wyżej wskazanymi kryteriami, będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Jako najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska najwyższą łączną ocenę w wyżej wymienionych kryteriach oceny ofert.

Zamawiający zwraca uwagę, że cena wykonania zamówienia = cena ofertowa brutto za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego ucznia (śniadanie + obiad dwudaniowy + kolacja). Cena ofertowa brutto winna uwzględniać wsad do kotła i koszty przygotowania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia ceny brutto za:

- koszt przygotowania i dostarczenia śniadania;
 - koszt przygotowania i dostarczenia obiadu dwudaniowego;
 - koszt przygotowania i dostarczenia kolacji,
- oraz łącznej ceny za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego ucznia (śniadanie +obiad+ kolacja).

8. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę, należy składać w sekretariacie Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Skale ul. Ks. Stanisława Poletka 30, 32-043 Skala lub przesłać w formie elektronicznej na adres : sekretariat@lo-skala.edu.pl

Termin składania ofert do dnia 31.08. 2022 r. do godz. 10.00.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

9. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

Wykonawca może podać tylko jedną cenę brutto (z obowiązującym na dzień składania oferty podatkiem VAT).

9.1 Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym.

9.2 Oferty niekompletne podlegają odrzuceniu.

9.3 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu zamówienia w przypadku, kiedy wartość **oferty najkorzystniejszej** przekroczy wartość przeznaczonych na to zadanie środków finansowych.

9.4 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

9.5 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

9.6 Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

W przypadku, gdy w wyznaczonym terminie nie wpłynie żadna oferta Zamawiający unieważni prowadzoną procedurę i przeprowadzi kolejne postępowanie na wyłowanie Wykonawcy przedmiotu zamówienia.

**10. Kontakt w sprawach dotyczących przedmiotu zapytania ofertowego i procedury –
Elżbieta Boron –tel. kontaktowy 791374190 lub księgowość -12 389 0311
mail: elzbieta.boron@lo-skala.pl**

Załączniki:
formularz ofertowy załącznik nr 1

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do zaproszenia do składania ofert na wykonanie zamówienia pn.:

„Świadczenie usług żywieniowych polegających na przygotowaniu, i wydaniu posiłków dla uczniów uczęszczających do Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Skale”

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę wraz z podatkiem VAT

a) cena brutto oferty z (uwzględnieniem na wsad do kotła i koszty przygotowania posiłku w Zespole Szkół i Placówek Oświatowych w Skale).

Poz.	Rodzaj posiłku	Maksymalna przewidywana liczba sztuk danego posiłku	Cena jednostkowa brutto [w zł.]*	Wartość brutto [w zł] (kol. 3 x kol. 4)
<i>Kol. 1</i>	<i>Kol. 2</i>	<i>Kol. 3</i>	<i>Kol. 4</i>	<i>Kol. 5</i>
1	Śniadanie	1540		
2	Obiad – zupa + drugie danie	1540		
3	Kolacja	1540		
Cena oferty brutto (cena wykonania zamówienia) w zł [suma poz. 1–3]				

b) oferujemy stosowanie procedur Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

TAK

NIE

c) oferujemy wykonanie posiłków dostosowanych do diet specjalnych (należy zaznaczyć właściwy kwadrat np. krzyżykiem);

TAK

NIE

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 poz. 835), zgodnie z którym z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

Jeśli zachodzą podstawy wykluczenia to Wykonawca składa oświadczenie o następującej treści:

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt. ustawy /wskazać właściwy punkt z powyższych/.

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

Wykonawca