

Zapytanie ofertowe

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Rodziny Sażyńskich w Starej Niedziałce zwraca się z zapytaniem ofertowym na przygotowanie i dostawę posiłków w formie cateringu dla dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do oddziałów przedszkolnych oraz posiłków dla dzieci w wieku 7-15 lat, uczniów Szkoły Podstawowej w Starej Niedziałce. Zamówienie jest realizowane w formie zapytania ofertowego z pominięciem ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.). Zamówienie realizowane jest zgodnie z obowiązującym w Szkole Regulaminem udzielania zamówień publicznych do wartości 130 000 złotych w Szkole Podstawowej im. Rodziny Sażyńskich w Starej Niedziałce z dnia 25.06.2021.

1. Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Rodziny Sażyńskich w Starej Niedziałce, ul. Mazowiecka 154, 05-300 Mińsk Mazowiecki, NIP 822-22-37-391.
2. Przedmiotem zamówienia jest:
 - a. Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w formie cateringu dla 94 dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej w Starej Niedziałce. Usługa dotyczy dostawy śniadań, dwudaniowych obiadów, podwieczorków w okresie od 01.02.2023 do 31.08.2023. Posiłki wydawane będą przez pięć dni w tygodniu, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych. Liczba dzieci korzystających z posiłków może ulegać zmianom w ciągu okresu obowiązywania umowy. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci.
 - Dostawca zapewni rodzicom lub prawnym opiekunom możliwość korzystania z systemu informatycznego lub teleinformatycznego w celu składania zamówień i dokonywania rozliczeń finansowych.
 - Koszty zakupu produktów pokrywać będą rodzice dzieci na podstawie indywidualnych umów z dostawcą.
 - Koszty przygotowania posiłków pokrywać będzie Szkoła Podstawowa im. Rodziny Sażyńskich w Starej Niedziałce na podstawie podpisanej przez obie strony umowy, po przedstawieniu rozliczenia i wystawieniu faktury.

Posiłki będą przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2011 r. Nr 171, poz. 1016 z późn. zm.) wyłącznie z produktów naturalnych. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa HACCP. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt. Termosy gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw i gotowych do spożycia. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany do wcześniejszego zatwierdzenia przez szkołę. Dzienny jadłospis obejmuje śniadanie, dwudaniowy obiad,

kompot lub sok, podwieczerek. Posiłki dostarczane będą w dniu ich spożycia w następujących godzinach: dostawa śniadania do oddziałów przedszkolnych od godz. 7:30 do godz. 8:00, dostawa obiadu od godz. 10:30 do godz. 11:00, dostawa podwieczorków od godz. 13:30 do godz. 14:00.

- b. Przygotowanie i dostawa gotowego posiłku w formie cateringu dla 69 dzieci w wieku 7-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Starej Niedziałce. Usługa dotyczy dostawy zupy z dodatkiem pieczywa i drugiego dania w okresie od 01.02.2023 do 31.08.2023. Posiłki wydawane będą przez pięć dni w tygodniu, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć lekcyjnych. Liczba dzieci korzystających z posiłków może ulegać zmianom w ciągu okresu obowiązywania umowy. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci.

- Dostawca zapewni rodzicom lub prawnym opiekunom możliwość korzystania z systemu informatycznego lub teleinformatycznego w celu składania zamówień i dokonywania rozliczeń finansowych.
- Koszty zakupu produktów pokrywać będą rodzice dzieci na podstawie indywidualnych umów z dostawcą.
- Koszty przygotowania posiłków pokrywać będzie Szkoła Podstawowa im. Rodziny Sażyńskich w Starej Niedziałce na podstawie podpisanej przez obie strony umowy, po przedstawieniu rozliczenia i wystawieniu faktury.

Posiłki będą przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2011 r. Nr 171, poz. 1016 z późn. zm.) wyłącznie z produktów naturalnych. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 7-15 lat. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa HACCP. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt. Termosy gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw i gotowych do spożycia. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany do wcześniejszego zatwierdzenia przez szkołę. Posiłki dostarczane będą w dniu ich spożycia do godz. 10:30.

3. Zapytanie nie obejmuje przygotowania posiłków według indywidualnych diet uwzględniających specjalne potrzeby żywieniowe dzieci.
4. Termin składania ofert: Oferty należy składać do dnia 09.01.2023r. do godz. 12:00. O wynikach postępowania jego uczestnicy zostaną poinformowani. Do wybranego w wyniku rozstrzygnięcia postępowania podmiotu, zostanie skierowane zlecenie realizacji zamówienia.
5. Termin podpisania umowy z dostawcą: do 20.01.2023.
6. Termin realizacji zamówienia: od 01.02.2023 do 31.08.2023.
7. Ofertę należy przesłać pocztą lub złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Starej Niedziałce, ul. Mazowiecka 154, 05-300 Mińsk Mazowiecki, w zamkniętej kopercie.

8. Opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących zapytania ofertowego: informacji na temat zapytania ofertowego można uzyskać pod numerem telefonu 794 021 304 w godzinach od 8:00 do 16:00
9. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego wraz z:
 - a. oświadczeniem o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, w tym opinię sanitarną Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - b. oświadczeniem o posiadaniu kwalifikacji i odpowiedniej wiedzy, do wykonania zamówienia, potwierdzonym stosownym dokumentem,
 - c. oświadczeniem o dysponowaniu potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - d. oświadczeniem, że wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - e. wykazem dostaw z podaniem ich rodzaju i wartości, daty i miejsca wykonania, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego wykonanie dostawy zgodnie z zawartą umową w okresie ostatniego roku przed upływem terminu składania oferty.
10. Kryteria wyboru oferty: 100% cena, ustalona w ten sposób: suma wartości **z tabeli nr 1, wiersz 6 i tabeli nr 3 wiersz 3**
11. Sposób przygotowania oferty: Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
 - a) Podać cenę netto + podatek VAT= cena brutto stawki dziennej dziecka.
 - b) Podać wartość brutto zakupu produktów + koszty przygotowania posiłku brutto = cena stawki dziennej dziecka.

Dyrektor Szkoły

mgr Agnieszka Naturff-Galka