

(pieczęć Zamawiającego)

ZSM SO.204.01.2024
(znak sprawy)

Świdnica, dnia 14.06.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych na usługę przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla wychowanków Internatu Technikum Nr 6 w Świdnicy, będących uczniami szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Świdnicki

I. ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół Mechanicznych im. M. Kopernika
ul. Gen. Wł. Sikorskiego 41, 58-105 Świdnica
tel: 74 8524094 email: zsm@zsm.swidnica.pl

Działając w oparciu o zapisy Regulaminu udzielania zamówień publicznych dotyczących udzielania zamówień o wartości do 130.000 złotych zwracamy się z zapytaniem ofertowym na:

„Usługę przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla wychowanków Internatu Technikum Nr 6 Zespołu Szkół Mechanicznych im. Mikołaja Kopernika w Świdnicy, będących uczniami szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Świdnicki”

II. OPIS I ZAKRES REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAPYTANIA:

1. Przedmiotem zapytania jest Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania całodziennego żywienia składającego się z trzech posiłków (śniadanie, obiad 2-daniowy, kolacja), z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży w wieku 14 - 19 lat, dla wychowanków Internatu Technikum Nr 6 Zespołu Szkół Mechanicznych im. Mikołaja Kopernika w Świdnicy, będących uczniami szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Świdnicki.
2. Przedmiot zapytania będzie realizowany w okresie 02.09.2024 – 27.06.2025 r. w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.
3. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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.2016.1154) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku młodzieży zawartego w zapytaniu ofertowym.
4. Proces przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
5. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

6. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres co najmniej 10 dni roboczych i udostępniony do wglądu w miejscu wydawania posiłków. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

7. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków w następujących godzinach:

- 1) śniadanie od godz. 7.00 do godz. 8.00 (od poniedziałku do piątku)
- 2) obiad od godz. 13.30 do godz. 16.00 (od poniedziałku do piątku)
- 3) kolacja od godz. 19.00 do godz. 19.45 (od poniedziałku do czwartku)

Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia stron.

7. Wydawanie posiłków będzie się odbywać w stołówce należącej do Zamawiającego, na zastawie porcelanowej należącej do Wykonawcy.

8. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu, w termosach i pojemnikach, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

9. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny wywóz pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

10. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od liczby wychowanków Internatu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z wyżywienia i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.

11. Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednej osoby.

12. Cena jednostkowa posiłku, z podziałem na śniadanie, obiad i kolację, powinna zawierać wyszczególniony koszt tzw. „wsadu do kotła” oraz „koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku”.

13. Zamawiający udostępni Wykonawcy wjazd na teren posesji oraz miejsce do parkowania dla pojazdów.

14. W trakcie realizacji przedmiotu zapytania Wykonawca będzie korzystał z „Wydawalni” i „Zmywalni” należących do Zamawiającego:

- 1) Wykonawca za korzystanie z pomieszczeń „Wydawalni” i „Zmywalni” będzie uiszczał miesięczny czynsz w wysokości ustalonej w uchwale Zarządu Powiatu Świdnickiego. Czynsz będzie waloryzowany w oparciu o wskaźnik uchwalony przez Zarząd Powiatu Świdnickiego.
- 2) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwację i naprawę wykorzystywanych urządzeń, w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły.
- 3) Wykonawca może doposażyć na własny koszt pomieszczenia, z których korzysta, w urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zapytania (stanowią one własność Wykonawcy).
- 4) Opłaty za media tj. energię elektryczną, ciepłą i zimną wodę oraz i ścieki pobierane będą wg wskazań podliczników znajdujących się w pomieszczeniach.
- 5) Wywóz nieczystości stałych Wykonawca będzie opłacał na podstawie samodzielnie zawartej umowy z odbiorcą nieczystości.
- 6) Obowiązkiem Wykonawcy jest utrzymywanie czystości w wykorzystywanych pomieszczeniach.

15. Przekazanie pomieszczeń, z których będzie korzystał Wykonawca nastąpi na podstawie protokołu.

16. Projekt umowy na realizację przedmiotu zapytania stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego. Podpisanie umowy nastąpi w ciągu 14 dni od rozstrzygnięcia wyniku zapytania ofertowego.

III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

- 1) Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno - zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.
- 2) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 3) Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
- 4) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

IV. ZAKRES WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW W PRZEDMIOTOWYM ZAPYTANIU OFERTOWYM

Zamawiający nie może udzielać wykonania przedmiotu zapytania podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

V. CENA OFERTY

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto zgodnie z przedmiotem zapytania. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu zapytania. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu w okresie trwania umowy, bez zgody Zamawiającego. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

VI. KRYTERIUM WYBORU OFERTY

Kryterium, którym będzie się kierował Zamawiający przy wyborze oferty będzie „najniższa cena oferty” odpowiadająca kosztom „przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku” bez kosztów tzw. „wsadu do kotła”.

VII. TERMIN I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna posiadać datę sporządzenia, adres oferenta, numer telefonu, NIP, podpis oferenta oraz zawierać dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, o których mowa w rozdz. III.
2. Formularz oferty stanowi Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego.
3. Oferty należy składać na platformie zakupowej https://platformazakupowa.pl/pn/sp_swidnica lub osobiście w sekretariacie ogólnym Zespołu Szkół Mechanicznych im. Mikołaja Kopernika w Świdnicy, 58-105 Świdnica ul. Sikorskiego 41 lub przesłać listownie (liczy się termin wpływu oferty) na adres Zamawiającego, w terminie do 28.06.2024 r., do godz. 14.00.
4. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub niespełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.

VIII. OSOBY PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania jest Pan Krzysztof Anklewicz, Dyrektor ZSM tel. 74 8582821 oraz Pani Anna Wasilewicz, Starszy Księgowy tel.: 74 8582832.

IX. INFORMACJE KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,
 - 2) zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
 - 3) unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
 - 4) wezwania oferenta do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Mechanicznych
im. M. Kopernika w Świdnicy
mgr inż. Krzysztof Anklewicz