Owińska, dnia 5 września 2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. **Zamawiający**: Szkoła Podstawowa im. Józefa Wybickiego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Owińskach
2. **Przedmiot zamówienia**:” Przygotowanie i dostarczanie na potrzeby uczniów Szkoły Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Owińskach średnio dziennie 80 posiłków do szkoły od dnia 18 września 2023 r. do 22 grudnia 2023 r. (z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej).

Zamawiający zastrzega sobie możliwości zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

1. **Termin realizacji zamówienia**: od dnia 18.09.2023 r. do 22.12.2023 r., w dni
od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych
i dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.
2. **Warunki niezbędne do spełnienia przez wykonawcę:**

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności,

- posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia,

- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi
do wykonania zamówienia (np. wydawanie posiłków uczniom szkoły) lub posiłkami zapakowanymi w pojemniki jednorazowe.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przez użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25.08.2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2017., poz.149,60 ze zm.) a ponadto:

- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone
przez Instytut Żywienia i Żywności,

-świadczenie usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,

- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

1. **Kryteria wyboru oferty:** najniższa cena
2. **Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowanych posiłków :**
* Posiłki będą wydawane w miejscu wyznaczonym w godz. 11:35-12:50 (dwie przerwy i lekcja).
* Proponowane menu w zakresie ciepłych posiłków dla dzieci oczekiwane przez Zamawiającego powinno obejmować posiłek o kaloryczności 600 kcal i gramaturze, np.:
	+ drugie danie – 120 g mięsa, 200 ziemniaków/lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron,
	 itp., 100 g surówki - (łącznie nie mniej niż 420 g).
	+ raz w tygodniu może być podane danie garmażeryjne, np. pierogi, naleśniki, placki itp. Posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu tygodnia.
* Przewidywana liczba dzieci objętych żywieniem wynosi: – ok 80 szt. dziennie.
* Posiłki należy przygotowywać zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia – łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
oraz określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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.
* Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Zamawiający zastrzega sobie prawa do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym , a także
pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich.

1. **Warunki dotyczące transportu posiłków.**

Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę
oraz jakość przewożonych potraw. Na Wykonawcy spoczywać będzie obowiązek odbierania termosów oraz ich mycie i wyparzanie.

1. **Sposób oceny oferty.**

Wybór najkorzystniejszej ofert na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w pkt. 5.
Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę , która spełnia wymogi formalne zawarte w pkt. 4 oraz opiewa na najniższą kwotę brutto za jeden posiłek z rozbiciem na koszt wsadu
do kotła oraz koszt obsługi.

1. **Warunki płatności.**

Płatność na podstawie faktury (rachunku) wystawionej po zatwierdzeniu / podpisaniu
przez Zamawiającego przedłożonego zestawienia ilości wydanych obiadów , co miesiąc ,
po wykonaniu przedmiotu zamówienia **oraz listy uczniów łącznie z liczbą posiłków**. Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

1. **Sposób przygotowania oferty.**

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej , w języku polskim, na załączonym formularzu „ OFERTA”- zał. nr 2.

1. **Miejsce i termin składania ofert:**

sekretariat@spowinska.edu.pl, 12 września 2023 r., godz. 12:00

1. **Zamawiający zastrzega sobie prawa do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyny.**

Załączniki:

Załącznik nr 1 Oświadczenie

Załącznik nr 2 Oferta