

Owińska, dnia 20 grudnia 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 2 stycznia do 26 stycznia 2024 r.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania umowy.

- 3. Termin realizacji zamówienia:** od dnia 02.01.2024 r. do 26.01.2024 r., w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

4. 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 Żywności i Żywienia,
- świadczenie usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

5. Kryteria wyboru oferty: najniższa cena

6. 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 100 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 Żywności i Żywienia. 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.

7. 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 wyparzenie.

8. 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 rozbiem na koszt wsadu do kotła oraz koszt obsługi.

9. 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).

10. Sposób przygotowania oferty.

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

11. Miejsce i termin składania ofert:

sekretariat@spowinska.edu.pl

justyna.kurzawa@spowinska.edu.pl, 27 grudnia 2023 r., godz. 12:00

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

.....dnia.....2023 r.

.....

Pieczęć firmowa, NIP, REGON

O F E R T A

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia .., dotyczące:

„Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 80 gorących posiłków: drugie danie, do Szkoły Podstawowej im Józefa Wybickiego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Owińskach”

składamy ofertę następującej treści:

Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę jednostkową:

a) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego

brutto zł

słownie zł/gr.: złotych..... groszy

- skład stawki brutto: wsad do kotła – zł + przygotowanie posiłku zł

Oferujemy wykonanie zamówienia (**wartość ogółem za 100 sztuk obiadów**) za cenę:

brutto zł

słownie zł/gr.: złotych..... groszy

.....

miejsowość i data

.....

Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań