**Zapytanie ofertowe**

**dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Owińskach od 26 lutego 2024 r. do 27 marca 2024 r.**

1. **Termin realizacji zamówienia**: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć.
2. Przewidywana liczba dzieci objętych żywieniem wynosi: ok. 100 szt. obiadów dziennie.

Zamawiający zastrzega, iż **liczba posiłków podana wyżej jest liczbą szacunkową
i może ulegać zmianie** – zwiększeniu bądź zmniejszeniu. Ilość dostarczanych posiłków uzależniona będzie od informacji przekazywanej przez Zamawiającego w zależności
od faktycznej ilości osób, a Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu jakiekolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

1. Obiady będą dowożone do szkoły i wydawane w sali do tego przeznaczonej podczas przerw w następujących godzinach: 11:30 – 11:45, 12:30 – 12:45, 13:30 – 13:40.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu
z Wykonawcą, nie później niż do godziny 16:00 dnia poprzedzającego zmianę.

1. Wykonawca ma dostęp do listy zamówień dokonywanych za pomocą platformy elektronicznej finansowanej przez szkołę. Rodzice / opiekunowie prawni mają mieć zapewnioną możliwość rezygnacji z wcześniej zamówionego posiłku. Zamówienie
oraz rezygnacja mogą nastąpić do godziny 21:00 dnia poprzedzającego wydanie posiłku.
2. 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,
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci
i młodzieży,
* zapewnienia pracownika do wydawania posiłków uczniów podczas wytyczonych przerw w miejscu do tego przeznaczonym.
1. **Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowanych posiłków:**
* 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.
* 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 i wydawania posiłków.**
* W zakresie dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do jadalni szkoły, załadunek
i rozładunek wszystkich dostaw, realizowany będzie przez Wykonawcę na jego koszt
i odpowiedzialność.
* Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60ºC - 75ºC – w czasie jego podawania.
* Na wykonawcy spoczywa obowiązek
	+ zatrudnienia pracownika do rozdawania obiadów uczniom podczas wytyczonych przerw,
	+ zapewnienia talerzy i sztućców dla uczniów,
	+ odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
1. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, raz w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Sposób przygotowania oferty. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej , w języku polskim.
3. Miejsce i termin składania ofert: sekretariat@spowinska.edu.pl justyna.kurzawa@spowinska.edu.pl, 23 lutego 2024 r., godz. 12:00
4. Zamawiający zastrzega sobie prawa do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyny.

…………………………dnia……………………2024 r.

Pieczęć firmowa, NIP, REGON

**O F E R T A**

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia ., dotyczące:

„Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby uczniów średnio dziennie 100 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**

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

**brutto …………….. zł**

**słownie zł/gr.: ………………. złotych……………….. groszy**

............................................................

 miejscowość i data

……………………………………………….

 Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań