

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. **Zamawiający:** Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. T. Kutrzeby, Koźle 65, 95-011 Bratoszewice
2. **Przedmiot zamówienia:** „Usługa cateringowa w zakresie przygotowania i dostarczenia w opakowaniach jednorazowych na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 50 gorących posiłków: obiady dwudaniowe z napojem do Szkoły Podstawowej im. gen. dyw. T. Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2023/2024”.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.
3. **Termin realizacji zamówienia:** rok szkolny 2023/2024: od 11.09.2023 r. do końca zajęć dydaktycznych, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych oraz dni zajęć opiekuńczych.
4. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**
Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. T. Kutrzeby, Koźle 65, 95-011 Bratoszewice
Osoba do kontaktu: Dyrektor – Pan Jerzy Makowski, tel. 42 719 89 09.
5. **Kryteria wyboru oferty:** najniższa cena.
6. **Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:**
Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:
 - posiada uprawnienia do wykonywania 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.W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz. U. z 2023 r., poz. 1448/) a ponadto:
 - do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności,
 - świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
 - przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży,
 - odbioru i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia.
7. **Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:**
Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram
- kompot, sok owocowy, woda mineralna niegazowana: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej cztery razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min 90 gram, w tym przynajmniej dwa razy sztuka mięsa w całości) oraz surówką, sałatką lub innym dodatkiem,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- temperatura dostarczanych potraw:
zupa—temp. 75°C (+/-3°C),
II danie—temp. 65°C(+/-3°C).

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

8. 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 pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Na Wykonawcy spoczywał będzie obowiązek odbierania pojemników termoizolacyjnych oraz ich mycia.

9. Sposób oceny oferty.

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w pkt. 5. Za najkorzystniejszą ofertę zamawiający uzna ofertę, która spełnia wymogi formalne zawarte w pkt 6 oraz opiewa na najniższą kwotę brutto za jeden pełny posiłek.

10. Warunki płatności.

Płatność na podstawie faktury (rachunku) wystawionej po zatwierdzeniu/podpisaniu przez Zamawiającego, przedłożonego zestawienia ilości wydanych obiadów, co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia.

Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

11. Podwykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza, by wykonawca przy wykonaniu zamówienia korzystał z podwykonawców.

12. Sposób przygotowania oferty.

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „Oferta” – załącznik Nr 1.

Należy podać:

1. dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego (obiad dwudaniowy)
netto zł brutto zł

słownie zł/gr. netto:

Wartość ogółem netto 50 sztuk obiadów dwudaniowych razy 180 dni zł

Słownie zł/gr. netto:

13. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik Nr 1 „Oferta”, wraz z „Oświadczeniem” załącznik Nr 2 należy złożyć w zamkniętej kopercie w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres: Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. T. Kutrzeby w Koźlu, Koźle 65, 95-011 Bratoszewice z dopiskiem „Usługa cateringowa w zakresie przygotowania i dostarczenia w opakowaniach jednorazowych na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 50 gorących posiłków: obiady dwudaniowe z napojem do Szkoły Podstawowej im. gen. dyw. T. Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2023/2024” do dnia 29.08.2023 r. do godz. 12:00.

W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Szkoły Podstawowej im. gen. dyw. T. Kutrzeby w Koźlu. **Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.**

- 14. Otwarcie ofert nastąpi 29.08.2023 r. o godz. 13:00 w siedzibie Zamawiającego.**

- 15. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.**

- 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyn.**

Załączniki:

Załącznik Nr 1 „Oferta”

Załącznik Nr 2 „Oświadczenie”

DYREKTOR
mgr Jerzy Makowski