**Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu zaprasza potencjalnych wykonawców do składania ofert na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej i Przedszkola Miejskiego w Chociwlu w roku szkolnym 2020/2021.Postępowanie o wartości poniżej 30 tys. EURO**

  Chociwel dnia 05.08.2020r.

ZPO.ZP.271.2.5.2020.JD

**ZAPYTANIE OFERTOWE 5/2020**

na usługę:

**„PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW**

**(USŁUGA CATERINGOWA)**

**DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH**

**DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ I PRZEDSZKOLA MIEJKIEGO”**

 W ROKU SZKOLNYM 2020/2021

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

Zespół Placówek Oświatowych w Chociwlu

ul. H. Dąbrowskiego 15

73-120 Chociwel

tel. 91 5622259 , e. mail: sekretariat@zpochociwel.net

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków (catering) dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej i Przedszkola Miejskiego z siedzibą : ul. H. Dąbrowskiego 15, 73-120 Chociwel

 Usługa cateringowa będzie obejmować :

1. Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków dla 120 uczniów ZPO Chociwel - zupa , drugie danie , lub pełny obiad.
2. Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków dla 125 dzieci przedszkolnych – śniadanie, pełny obiad (pomniejszona porcja), podwieczorek.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/OCZEKIWANIA OD WYKONAWCY:**

 1. Posiłki muszą być dostarczane w pojemnikach przystosowanych do przewozu żywności (termosy i inne).

2. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.

 3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

 4. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu

5. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci i uczniów. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 7:30.

6. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu w dniach roboczych (tj. dniach nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/przedszkola - dostawy posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej i dzieci przedszkolnych - od września 2020 r. do 30 czerwca 2019 r. od 01.08.2021 do 31.08.2021 r.( dzieci przedszkolne ).Dokładna data uruchomienia dostawy posiłków zostanie przekazana Wykonawcy przez Dyrektora Zespołu placówek Oświatowych w Chociwlu.

7. Obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej w godz.

**Przedszkole**

- śniadanie 830

- obiad , podwieczorek 1200

**Szkoła Podstawowa 1030 ,1130 ,1330**

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.

8. Ustala się obowiązująca gramaturę dla dwudaniowych obiadów w pełnej porcji nie mniej niż:

**Szkoła:**

Zupa - 400 ml

Pieczywo do zupy 30g

II danie

Mięso lub ryba 100g

Ziemniaki 250g

Makaron, ryż, kasza 160g

Surówka lub jarzynka 120g

Kompot z owoców 200ml

Pierogi ruskie, knedle, pyzy 300g

Naleśniki, placki ziemniaczane 250g

**Przedszkole:**

**Śniadanie, Podwieczorek:**

Bułka 25g, chleb, 30g, masło 2g, twaróg, zer żółty 2g, wędlina 2g, dodatki warzywne 10g, (pomidor, ogórek, papryka, sałata, rzodkiewka) Mleko, kakao, herbata 200ml Owoce codzienne 100g

**Zupa - 300 ml**

**Drugie danie:**

Mięso lub ryba 50g Ziemniaki 150 g Makaron, ryż, kasza 80g Surówka lub jarzynka 60g Kompot z owoców 200ml Pierogi ruskie, knedle, pyzy 150g Naleśniki, placki ziemniaczane 125g

9. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).

10. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.

 11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bez mlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

12. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu, w tym oddzielnie jadłospisu dla dzieci i uczniów z alergią pokarmową, bez mlecznych i innych alergików. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne (powinny uwzględniać wszystkie produkty określone w pkt. 8). Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (dyrektora placówki oświatowej), o którym mowa w pkt. 26 na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne dla każdego dnia w okresie dekadowym.

 13. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

 14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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. z 2016 r. poz. 1154).

 15. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

16. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

17. Obiady mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie 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. z 2016 r. poz. 1154).

 18. Obiady muszą być 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.

19. Wydawanie obiadów leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca wydzierżawi od zamawiającego pomieszczenia kuchenne w celu wykonania usługi .

20. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.).

 21. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

 22. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

23. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

24. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

25. Wykonawca będzie pobierał opłaty bezpośrednio od rodziców dzieci. Sposób zawierający opis proponowanego systemu rozliczenia opłat za posiłki Wykonawca i zobowiązuje się dostarczyć w terminie do 7 dni od podpisania umowy. Zamawiający ma prawo do modyfikacji i zgłoszenia uwag do przyjętego systemu rozliczenia .

 26. Przedstawicielem Zamawiającego będzie Irena Kapłun– Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu lub osoba przez niego upoważniona.

 27. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inną formę przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

 28. Przewiduje się możliwość zmniejszenia zamówionej ilości obiadów na dzień przed dostawą ze względu na zmniejszoną liczbę dzieci w szkole/przedszkolu w danym dniu (zwolnienia lekarskie, inna podobna nieobecność). W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.

 29. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

1. przedstawią aktualny odpis właściwego rejestru/ aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
2. posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym : aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, opinie, oświadczenia, decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w zakresie zatwierdzenia świadczenia usług cateringowych obejmujących produkcję i przewóz posiłków,
3. posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i personelem zdolnym do wykonania zamówienia,
4. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

**IV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU :**

a) aktualny odpis właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawione nie wcześniej niż 3 m-ce przed terminem składania ofert),

b) oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w punkcie 29,

c) dokumenty wymienione w pkt. 29 pkt. b, w tym poświadczające posiadanie uprawnień do wykonywania działalności.

**V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY I PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jaką podaje w swojej ofercie Wykonawca jest to cena wyrażona w wartości brutto PLN.

 2. Cenę oferent określa w oparciu o kalkulację własną, zgodnie z formularzem ofertowym znajdującym się w załączniku do niniejszego zapytania o cenę.

3. Cena oferty stanowi sumę cen/y (brutto) poszczególnych posiłków (obiadów), za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka/ucznia, plus koszt jednostkowy opakowania.

4. Wykonawca przedstawi cenę brutto z wyszczególnieniem ceny za :

- pełny obiad w rozbiciu na cenę brutto za zupę i drugie danie oraz koszt jednostkowy opakowania.

 5. Wykonawca zawrze w cenie brutto wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia, dostarczenia posiłków bezpośrednio do placówki oświatowej (transport, załadunek, rozładunek).

 6. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej na załączonym formularzu „Formularz oferty wykonawcy”.

7. Ofertę Wykonawca składa w zaklejonej w sposób trwały kopercie oznaczonej hasłem :

**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA)**

**DLA DZIECI UCZĘSZCZAJĄCYCH DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ I PRZEDSZKOLU MIEJSKIM**

**NIE OTWIERAĆ PRZED SESJĄ OTWARCIA OFERT**

**VI. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA**

Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

**- Irena Kapłun – Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu**

**(tel. 91 562 22 59), adres e. mail :** [**dyrektor@zpochociwel.net**](mailto:ikaplun@zpochociwel.net)

**- Jolanta Dubis – st. Referent (tel. 91 562 22 59), adres e. mail :** [**jdubis@zpochociwel.net**](mailto:jdubis@zpochociwel.net)

**VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

 Oferty należy składać w Zespole Placówek Oświatowych , przy ul. H. Dąbrowskiego 15 , pokój nr 15 - sekretariat w terminie do dnia 17 sierpnia 2020 r. do godz. 11:30.

Załączniki :

1. Formularz ofertowy wykonawcy
2. Oświadczenie
3. Wzór umowy na świadczenie usług cateringowych