Nietkowice, 22 grudnia 2021r.

# ZAPYTANIE OFERTOWE

**na usługę cateringu**

**dla uczniów**

**Szkoły Podstawowej im. J. Brzechwy
 w Nietkowicach**

**w roku kalendarzowym 2022**

**dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych** Szkoła Podstawowa im. J. Brzechwy w Nietkowicach zaprasza do złożenia oferty na wykonanie usługi cateringu w roku kalendarzowym 2022.

## Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. J. Brzechwy w Nietkowicach
Nietkowice 98

66-100 Sulechów

tel. 68 3522145

## Opis przedmiotu zamówienia:

* 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - wytwarzania i dostarczania dwudaniowego obiadu dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej
	im. J. Brzechwy w Nietkowicach w dni nauki szkolnej, tj. (zupa 300 ml; drugie danie w tym: produkt węglowodanowy 150 g np. ziemniaki, kasza; 300 g np. makaron z twarogiem lub pierogi ruskie; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy 120 g np. kotlet schabowy, gulasz, filet rybny; surówka lub jarzyny gotowane 150g; kompot 200 ml) .
	2. Do oferty należy dołączyć **przykładowy jadłospis na 2 tygodnie**.
	3. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok 20 szt. W zależności od ilości refundacji posiłków przez OPS oraz chęci rodziców wykupujących posiłki indywidualnie dla swoich dzieci.
	4. Ilość posiłków będzie ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego – stosownie do ilości żywionych, zgłaszanych przez wykupujących obiad (rodzice uczniów), bezpośrednio do Wykonawcy pod numerem telefonu podanym

przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest przekazać do szkoły imienną listę osób, które wykupiły obiad.

* 1. Ilość żywionych korzystających z posiłków dotowanych z OPS zgłaszać będzie do Wykonawcy pracownik szkoły.
	2. Odpisy będą zgłaszać wykupujący obiad (rodzice uczniów lub pracownicy wykupujący obiad) do godziny 9:00 danego dnia pod numerem telefonu podanym przez Wykonawcę.
	3. Wykonawca w każdym miesiącu będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki dotowane do OPS.
	4. Miejscem dostawy gotowych obiadów jest Szkoła Podstawowa im. J. Brzechwy
	w Nietkowicach, Nietkowice 98, 66-100 Sulechów

## Dodatkowo do każdego posiłku jest obowiązkowy napój oraz owoc: jabłko, banan, gruszka, pomarańcza, mandarynka, kiwi. Może też być to jogurt lub drożdżówka. Każdego dnia inny.

* 1. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia **dekadowy jadłospis**.
	2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania gramatury posiłków oraz ich temperatury i jakości. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uchybień powiadomi Wykonawcę i może podjąć decyzję o nie przyjęciu posiłku. Nie przyjęty posiłek Wykonawca będzie musiał zrekompensować dnia następnego.
	3. Zamawiający zastrzega sobie, że:
		+ zupy powinny być urozmaicone i nie mogą powtarzać się w ciągu dekady;
		+ w każdym tygodniu w jadłospisie powinny znaleźć się: ryby (filet, kotlety rybne, paluszki rybne wprowadzane zamiennie),
		+ dodatkowo w jadłospisie powinny występować: mięso, drób, pierogi, kopytka, naleśniki, ziemniaki, kasze, ryż, makaron itp.
		+ każdego dnia w menu muszą występować warzywa surowe lub przetworzone,
		+ do każdego posiłku owoc każdego dnia inny, jogurt lub drożdżówka,
		+ w menu należy uwzględniać nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
		+ rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
	4. Posiłki wydawane będą przez Zamawiającego w naczyniach wielokrotnego użytku, które posiada Zamawiający.
	5. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 63° – 75° C.
	6. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach pomiędzy 11:00 a, godziną 12:00 odbiór termosów, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
	7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu
	z Wykonawcą.
	8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt
	i ryzyko w specjalistycznych, nieuszkodzonych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt. Za wyczyszczenie termosów po każdym posiłku odpowiada Wykonawca.
	9. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji (w szczególności min. wdrażanego systemu HACCP) oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
	10. Wykonawca będzie przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności oraz stosował rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci w jednostkach systemu oświaty. (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
	11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r.
	12. Zamawiający oświadcza również, iż termin wykonania zamówienia, oraz ilość posiłków może ulec zmianie. W szczególności zmianie może ulec data początkowa dostarczania posiłków, z uwagi na aktualną sytuację związaną z epidemią koronawirusa COVID-19. Ponadto, znaczącej zmianie ulec może liczba dzieci, dla których posiłki mają być dostarczane, z uwagi na ewentualne obostrzenia związane z wytycznymi dotyczącymi trwającej epidemii.

## Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

* Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno- zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu
* Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
* Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
1. **Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:** Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
* Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
* Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
* Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
* Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli. W ofercie wykonawca winien złożyć oświadczenie o braku ww. powiązań

## Termin realizacji zamówienia: od 10.01.2022r. do 22.12.2022r.

1. **Miejsce i termin złożenia oferty:** siedziba Szkoły Podstawowej im. J. Brzechwy
w Nietkowicach, Nietkowice 98, 66-100 Sulechów – do sekretariatu szkoły osobiście lub za pomocą poczty tradycyjnej.
2. **Na kopercie należy umieścić:** nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Oferta na wykonanie usługi cateringu dla Szkoły Podstawowej im. J. Brzechwy w Nietkowicach w roku kalendarzowym 2022”.
3. **Termin otwarcia ofert: 5 stycznia 2022 r.** godz. 9:00 - do tego czasu musi wpłynąć wypełniona przez Wykonawcę oferta wraz z załącznikami **nr 1, nr 2 oraz nr 3**.

## Wycofanie oferty:

Oferent ma prawo, przed upływem terminu składania ofert, wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia. Powiadomienie o wycofaniu oferty musi być złożone wg tych samych zasad, jak składana oferta, tj. w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej z dopiskiem „WYCOFANA”.

Koperty oznakowane dopiskiem „WYCOFANA” nie będą otwierane.

1. **Warunki płatności:** Rozliczenie z OPS oraz rodzicami płacącymi za posiłki indywidulane będzie spoczywało na Wykonawcy.
2. **Sposób przygotowania oferty:** ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, ceny w niej podane mają być wyrażone w polskich złotych.

## Opis sposobu obliczania ceny w składanej ofercie cenowej:

* cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i słownie,
* Wykonawca określi cenę oferty brutto,
* cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia,
* cena może być tylko jedna,
* cenę należy obliczyć do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa lub większa pięć to zaokrągla się ją w górę, w przypadku cyfry mniejszej od 5 to pozostawia się ją bez zmian.
1. **Kryteria wyboru oferty:** najniższa cena oraz urozmaicony jadłospis.

## Rozstrzygnięcie postępowania i zlecenie realizacji zamówienia:

O wynikach postępowania Zamawiający poinformuje oferentów biorących udział w postępowaniu na ich wniosek.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.