

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapraszamy do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na zadanie pn: **Świadczenie usługi przygotowania i dostarczania posiłków do stołówki Szkoły Podstawowej im. Legionów Polskich w Poroninie , Poronin, ul. Piłsudskiego 34.**

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 130.000 złotych. Zgodnie z art.2 ust. 1 pkt. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) ustawy nie stosuje się.

1. Zamawiający :

Szkoła Podstawowa im. Legionów Polskich w Poroninie 34 – 520 Poronin, ul. Piłsudskiego 34

2. Opis oraz zakres zamówienia:

Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usług przygotowania i dostarczania posiłków do stołówki Szkoły Podstawowej im. Legionów Polskich w Poroninie.

Usługa będzie świadczona w okresie od 3 stycznia 2023 do 22 czerwca 2023 i będzie obejmowała przygotowanie i dostarczanie około 100 obiadów w dni powszednie (tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć lekcyjnych). Obiad (gorący posiłek jednodaniowy) musi być przygotowany zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym 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.

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.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso-ryba nie

mniej niż 120 g, surówka nie mniej niż 150 g; danie jarskie i półmięсне - gramatura nie mniej niż 400 gram;

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim danem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym i raz w tygodniu danie jarskie
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących 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. 2016 r., poz. 1154)
- ważna jest estetyka potraw i posiłków
- zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla

odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 7 do 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

Na początku każdego tygodnia tj. poniedziałek, wykonawca dostarczy jadłospis na cały tydzień. Zamawiający zastrzega sobie jakiegokolwiek zmiany w przedłożonym jadłospisie na dany tydzień

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

3. Termin i miejsce realizacji zamówienia oraz warunki gwarancji:

Okres świadczenia usługi – od 3stycznia 2023 roku do 22 czerwca 2023 roku

Miejsce realizacji zamówienia - Szkoła Podstawowa im. Legionów Polskich w Poroninie 34 – 520 Poronin, ul. Piłsudskiego 34

4. Obowiązki Wykonawcy:

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Transport posiłków powinien odbywać się w opakowaniach jednorazowego użytku (spełniających normy unijne) zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca dostarczy sztucze jednorazowego użytku.

Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

5. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty i opis sposobu obliczenia ceny:

Usługodawca poda cenę ryczałtową oferty netto i brutto za przedmiot zamówienia oraz stawkę podatku VAT. Cenę oferty brutto należy podać cyframi w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena oferty musi obejmować

wyszczególnione wynagrodzenie za wszystkie obowiązki wykonawcy dla realizowania przedmiotu zamówienia tj. koszt wkładu do kotła oraz robocizny wraz z dowozem.

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego oraz cena za wykonanie usługi.

W przypadku, gdy jedynym kryterium jest cena (jak w tym przypadku), a Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wówczas Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia (w terminie określonym przez Zamawiającego) ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

6. Miejsce, sposób i termin złożenia oferty:

Oferty należy składać:

- w sekretariacie szkoły **do dnia 22.12.2022r. do godz. 12.00** w zamkniętej kopercie oznaczonej: **„Świadczenie usługi przygotowania i dostarczania posiłków do stołówki Szkoły Podstawowej im. Legionów Polskich w Poroninie 34 – 520 Poronin, ul. Piłsudskiego 34.**

- w formie e - mail do dnia **22.12.2022r. do godz. 12.00** na adres: szkolaporonin@popronin.pl w tytule **Świadczenie usługi przygotowania i dostarczania posiłków do stołówki Szkoły Podstawowej im. Legionów Polskich w Poroninie**

Otwarcie ofert nastąpi o godzinie **12.30** w dniu 22.12.2022 roku.

7. Opis warunków udziału w postępowaniu:

Zamawiający wymaga w stosunku do Wykonawców przedstawienia w ofercie:

- wypełniony formularz ofertowy zgodnie z załącznikiem nr 1
- oświadczenia wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2
- kosztorys ofertowy w formie uproszczonej

Oferta musi być podpisana przez uprawnionych do reprezentacji przedstawicieli Wykonawców wymienionych w rejestrze firmy lub działających na podstawie pełnomocnictwa.

Termin związania z ofertą: 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę, niezależnie od wyniku postępowania.

8. Rozstrzygnięcie postępowania i zlecenie realizacji zamówienia:

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę i adres Oferenta, którego ofertę wybrano.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zawarta umowa z Wykonawcą. W przypadku odmowy wykonania umowy przez wyłonionego Wykonawcę, dopuszcza się możliwość zawarcia przez Zamawiającego umowy z wybranym Wykonawcą, którego oferta została porównana i oceniona jako kolejna najbardziej korzystna.

Zamawiający ma prawo do wezwań o wyjaśnienia zaoferowanej ceny oraz zamknięcia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert.

9. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Katarzyna Budyn, tel.: 182074186, szkolaporonin@poronin.pl

10. Warunki płatności za przedmiot zamówienia: Zapłata wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy dokonywana będzie na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT, w terminie 14 dni od daty ich doręczenia Zamawiającemu.

11. Wszelkie pytania dotyczące przedmiotu zamówienia można kierować do Zamawiającego do dnia 22.12.2022 do godz. 12.00. Zamawiający pozostawi wniosek bez rozpatrzenia w przypadku, gdy pytania wpłyną po upływie ww. terminu składania wniosku.

Zapytanie ofertowe zostanie umieszczone na stronie internetowej szkoły:

www.szkolaporonin.pl