

**Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 5
im. Mikołaja Kopernika w Brzeszczach
NIP: 549-24-34-036**

Zapytanie ofertowe nr 6/2020

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych, na usługę cateringu na okres od 1.01.2021 r. do 31.12.2021 r. dla dzieci, które uczęszczają do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5 - Szkoła Podstawowa nr 2 w Brzeszczach.

I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 5 - Szkoła Podstawowa nr 2 w Brzeszczach
Adres: 32-620 Brzeszcze, ul. Mickiewicza 3.
Adres do korespondencji :
32-620 Brzeszcze, ul. Mickiewicza 3, fax 32/7373801, tel. 32/7373800
REGON: 122640340 NIP 5492434036
Strona internetowa: zsp5.brzeszcze.edu.pl

Reprezentowany przez Dyrektora Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 5 – Iwonę Matusik

zaprasza do złożenia oferty na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu wraz z kompotem, przygotowanego na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) dla Zespołu Szkolnego - Przedszkolnego nr 5 w Brzeszczach - budynek przy ulicy Mickiewicza 3 i Lipowej 3.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu wraz z kompotem w roku szkolnym 2020/21 (od stycznia do czerwca 2021) i 2021/22 (od września do grudnia 2021).

1. obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 7-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.

2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016r. 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 ze zm.)* oraz *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r.*

o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)

3. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 7 dni. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
4. Wydawanie posiłków realizowane będzie dla dzieci w czasie trwania długich przerw w następujących godzinach:
 - w budynku przy ul. Mickiewicza 3
 - ⇒ 11.05 obiad dla uczniów klas 1-3
 - ⇒ 12.05 obiad dla uczniów klas 4-5
 - w budynku przy ul. Lipowej 3
 - ⇒ 10.50 obiad dla uczniów klas 6-8
 - ⇒ 11.50 obiad dla uczniów klas 6-8
5. Umowa obowiązuje od 1 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 7 stycznia 2021 r. i trwa do 22 grudnia 2021 r.
6. Średnia liczba uczniów systematycznie korzystających z obiadów na podstawie danych z lat ubiegłych – to ok. 100 - 130 obiadów dla uczniów szkoły ZSP nr 5 w Brzeszczach. Posiłki będą wydawane przez pięć dni roboczych z uwzględnieniem organizacji roku szkolnego.
7. Rozliczenie z tytułu opłat za posiłki Wykonawca rozlicza bezpośrednio z Zamawiającym.
8. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
10. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
11. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
12. Własne pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
13. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły mkopernik2@poczta.fm . Jadłospis będzie umieszczany na stronie internetowej szkoły oraz wywieszany na tablicy ogłoszeń w miejscu ogólnodostępnym.
14. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
 - 1 danie:** zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 350 ml,
 - 2 danie:** posiłek zwierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.200g, mięso lub rybę – min. 100g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 do 300g, napój (kompot, sok owocowy) – min. 250 ml.
15. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 7-dniowym
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
 - posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
16. Zamawiający zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowych.
17. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
18. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim

wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych i zmywaniem naczyń.

19. Wykonawca ponosi koszty utrzymania czystości pomieszczeń kuchni i jadalni szkolnej. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

III. DOKUMENTY WYMAGANE I OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien stworzyć ofertę w języku polskim.

Cena musi zawierać wartość wsadu do kotła i pozostałe koszty wykonawcy, z tym że wsad do kotła stanowi minimum 80% ceny jednostkowej za 1 obiad, jednak nie mniej niż 6 zł zgodnie z zarządzeniem nr 1/2019/2020 z dnia 9 września 2019 r. dyrektora ZSP nr 5 w Brzeszczach.

2. Oferta powinna:

- być opatrzona pieczętą firmową lub innym oznaczeniem oferenta,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- być podpisana czytelnie przez oferenta,

3. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

4. Oferent związany jest ofertą przez okres 30 dni od daty terminu składania ofert.

5. Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

- 1) 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
- 2) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 3) Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
- 4) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Oferta na świadczenie usług cateringowych dla uczniów, którzy uczęszczają do Szkoły Podstawowej nr 2 w Brzeszczach”.

2. Na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta.

3. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego – Sekretariat Szkoły Podstawowej nr 2 przy ul. Mickiewicza 3 lub przesłać listem poleconym za zwrotnym potwierdzeniem odbioru, przesyłką kurierską lub mailem na adres: mkopernik2@poczta.fm **do dnia 30 listopada 2020 r. do godz. 9⁰⁰**.

4. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) – o terminie złożenia oferty decyduje termin jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego, a nie data stempla pocztowego czy zlecenia dostarczenia pocztą kurierską.

5. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer. Do czasu otwarcia ofert będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.

6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone wykonawcy bez otwierania.

7. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 30 listopada o godz. 9³⁰** w gabinecie wicedyrektora szkoły, ul. Mickiewicza 3,32-620 Brzeszcze.

V. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który złoży ofertę z najniższą ceną i którego oferta będzie spełniała warunki wymagane przez Zamawiającego.
2. W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.
4. W przypadku gdy wpłynie tylko jedna oferta, Zamawiający zastrzega sobie dokonanie wyboru tylko z tej jednej oferty, jeżeli spełni ona wszystkie wymogi.
5. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
 - cena oferty – 100%

VI.

VII. INFORMACJA O DODATKOWYCH UPRAWNIENIACH ZAMAWIAJĄCEGO:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamknięcia postępowania bez wyboru oferty najkorzystniejszej.
3. Wykonawcy, których oferty nie zostaną wybrane, nie mogą zgłaszać żadnych roszczeń względem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5 w Brzeszczach z tytułu otrzymania niniejszego zapytania ofertowego oraz przygotowania i złożenia ofert na to zapytanie.

VII. UWAGI KOŃCOWE

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie o tym niezwłocznie poinformowany. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.

Uwaga!

Zleceniodawca występuje w roli organizatora oraz pośrednika usługi żywienia zbiorowego dla ZSP nr 5 w Brzeszczach, której celem jest zabezpieczenie obiadu dla uczniów szkoły. Bezpośrednią stroną odbioru usługi są rodzice dzieci uczęszczających na obiady.

VIII. DODATKOWE INFORMACJE:

Dodatkowe informacje można uzyskać wyłącznie drogą e-mail: mkopernik2@poczta.fm

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5
w Brzeszczach
M. Matusik
mgr Iwona Matusik

Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 5
Szkoła Podstawowa nr 2 w Brzeszczach
Adres: 32-620 Brzeszcze, ul. Mickiewicza 3

FORMULARZ OFERTY

Odpowiadając na zapytanie na usługę cateringu na okres od 1.01.2021 r. do 31.12.2021 r. dla dzieci, które uczęszczają do Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 5 - Szkoła Podstawowa nr 2 w Brzeszczach oferuję/emy wykonanie przedmiotowego zadania:

I. Dane Oferenta:

Nazwa:.....
Adres:.....
Nr telefonu:.....
Internet: http://.....
e-mail:.....
REGON:..... NIP.....

1. Oferuję/emy wykonanie kompleksowego przedmiotu zamówienia za cenę netto zł:
- jednostkowa cena (netto + Vat= brutto) obiadu-.....
2. Deklaruję/emy ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam/y, że:
- zapoznałem/liśmy się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę/simy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.
- zobowiązujemy się do zawarcia pisemnej umowy.
4. Oświadczam, że:
- posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- posiadania wiedzy i doświadczenia;
- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej właściwe wykonanie zamówienia.
5. Osobą upoważnioną do kontaktu z Zamawiającym w przypadku udzielenia zamówienia jest:

Iwona Matusik Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5 - Szkoła Podstawowa nr 2 w Brzeszczach, Numer telefonu: 723-184-548

Wyrażam/y zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w ofercie przez Zespołu Szkolno-Przedszkolny nr 5 - Szkoła Podstawowa nr 2 w Brzeszczach, ul. Mickiewicza3, 32-620 Brzeszcze, zgodnie z przepisami ustawy z dn. 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych (tj. Dz.U. z 2002r. nr 101, poz.926 z późn.zm.)

.....dnia.....

.....
podpisy osoby/osób upoważnionych