Byczyna, 29.07.2022 r.

Zapytanie ofertowe

# Zamawiający: Publiczna Szkoła Podstawowa w Byczynie

Adres do korespondencji: Byczyna 47, 88-210 Dobre,

tel./faks 54 2850016, email: szkolabyczyna@vp.pl

# na rzecz Publicznej Szkoły Podstawowej w Byczynie

**Zaprasza do złożenia ofert cenowych: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej w Byczynie.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
	1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania dostarczenia posiłków dla dzieci i uczniów uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej w Byczynie – około **15 dzieci** w wieku 7 – 14 lat, w okresie **od 12 września 2022 r. do 23 czerwca 2023 r. w dni nauki szkolnej.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Dla realizacji usługi Zamawiający przyjmuje następujące wymagania:
		1. Codziennie zróżnicowany posiłek w formie:
			* obiad

- jedno danie: (ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.); danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.);

 (zupa z tzw. mięsną wkładką), surówka lub jarzyny; kompot lub inny napój; o gramaturze:

* + - * + sztuka mięsa lub ryby – 100g.,
				+ ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g,
				+ surówki lub jarzyny – 100g.
				+ pierogi, naleśniki, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, potrawka z kurczaka, itp. – 200g

# łącznie około 15 szt./dziennie,

* + 1. Miejsce dostawy: Publiczna Szkoła Podstawowa w Byczynie, Byczyna 47 88-210 Dobre.
		2. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach posiadających odpowiednie atesty i certyfikaty.
		3. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze

do momentu wydania ich dzieciom). Dostarczenie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

* + 1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
		2. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
		3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na adres Publicznej Szkoły Podstawowej w Byczynie, Byczyna 47 88-210 Dobre.
		4. Jadłospis układany będzie przez wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i dostarczany zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych z zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także winny uwzględniać polską tradycję kulinarną. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach, wartość kaloryczną oraz wykaz alergenów zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. Jednocześnie jadłospis winien być ułożony w taki sposób, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików), zakłada się konsultacje z rodzicami. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Posiłki powinny być przygotowywane o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci.

* + 1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia Żywności, zgodnymi ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, glutaminianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.

* + 1. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należy wydanie posiłków oraz sprzątanie, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.

* + 1. Zamówienie będzie realizowane w okresie od 12 września 2022 r. do 23 czerwca 2023 r., a dokładny termin rozpoczęcia świadczeni usługi podany zostanie przez Zamawiającego na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć w szkole i przedszkolu na wskazany przez Wykonawcę numer telefonu.
		2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczania posiłków wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia w przedszkolach i szkołach tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci w przedszkolu. Wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie.
		3. Ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu i w szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie przez pracowników szkoły do godziny 12:30 w dzień poprzedzający wykonanie usługi, czyli dzień wcześniej. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
		4. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
		5. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
		6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzona przez Wykonawcę podczas wykonania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ochrony ppoż. oraz higieniczno-sanitarnych. Wykonawca odpowiada za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych). W przypadku awarii, stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku lub innych nieprzewidywalnych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
		7. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu.
		8. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonywania zamówienia

oraz znajdować się w sytuacji ekonomiczne i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

* + 1. Wykonawca zobowiązuje się do zagospodarowania odpadów (pozostałości posiłków).
	1. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
	2. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni.
	3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
	4. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:
* cena oferty – 60%,
* doświadczenie w zakresie usług cateringowych dla przedszkoli i szkół – 20 %,
* jadłospis – 20%.
	1. Zamawiający wyklucza składanie ofert częściowych.
	2. Warunki płatności - podstawą do wystawienia faktury jest zestawienie ilościowe wydanych posiłków w danym miesiącu. Termin płatności 30 dni

- zgodnie z zapisami umowy.

# Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

* 1. Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:
		1. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę **formularz cenowoofertowy -** wg. załączonego wzoru,
		2. **Aktualny odpis z w**ł**a**ś**ciwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o dzia**ł**alno**ś**ci gospodarczej,** jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt.2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż **6 miesi**ę**cy** przed upływem terminu składania ofert **(za**łą**cznik Wykonawcy).** Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

# Oświadczenie dotyczące spełniania wymogów opisanych w Części II,

* + 1. **Przykładowy, dziesięciodniowy jadłospis.**
1. **Informacje o sposobie porozumiewania si**ę **Zamawiaj**ą**cego z Wykonawcami oraz przekazywania o**ś**wiadcze**ń **i dokumentów.** Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.

#  Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

* 1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania w jest Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej w Byczynie, - Pan Wioletta Nowacka, 884175268
	2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie istotnych warunków udzielenia zamówienia w godzinach pracy szkoły tj. poniedziałek - piątek od 7:30 do 14:30.

# Miejsce składania ofert

Ofertę cenową należy:

* złożyć w siedzibie Zamawiającego: Publiczna Szkoła Podstawowa w Byczynie – sekretariat, w zamkniętej kopercie z dopiskiem:

# „Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej w Byczynie"

* przesłać droga elektroniczną adres e-mail : szkolabyczyna@vp.pl

# w terminie do dnia 19 sierpnia 2022 r. do godz. 11.30

1. **Opis sposobu obliczania ceny**
	1. Na załączonym formularzu cenowo-ofertowym należy podać cenę brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka, zgodnie z przedmiotem zamówienia. Określona w ten sposób oferta winna zawierać w cenie usługi wszelkie inne ewentualne koszty związane z jej realizacją. Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie. Zamawiający unieważni postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
	2. Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.
	3. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.

# Informacje o formalnościach

* 1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.
	2. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
1. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
2. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
3. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia bez podania przyczyny.

Załączniki:

1. Formularz cenowo- ofertowy
2. Wzór umowy