

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**na usługę cateringu o wartości nieprzekraczającej 130.000 złotych netto dla uczniów, którzy będą uczęszczać do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Nowogrodzie Bobrzańskim w roku szkolnym 2023/2024**

### Zamawiający:

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Janusza Korczaka w Nowogrodzie Bobrzańskim  
ul. Marcinkowskiego 2  
66-010 Nowogród Bobrzański  
tel. 68 3276 535 lub 512 102 665

### 1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - wytwarzania i dostarczania dwudaniowego obiadu dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Nowogrodzie Bobrzańskim 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. 60 szt.
- 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.
- 5) Ilość żywionych korzystających z posiłków dotowanych z MGOPS zgłaszać będzie do Wykonawcy pracownik szkoły.
- 6) Odpisy będą zgłaszać wykupujący obiad (rodzice uczniów lub pracownicy wykupujący obiad) do godziny 8:00 danego dnia pod numerem telefonu podanym przez Wykonawcę.
- 7) Wykonawca w każdym miesiącu będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki dotowane do MGOPS.
- 8) Miejscem dostawy gotowych obiadów jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Janusza Korczaka, ul. Marcinkowskiego 2, 66-010 Nowogród Bobrzański.
- 9) 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.
- 10) Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia **dekadowy jadłospis**.
- 11) 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.
- 12) 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.
- 13) Posiłki wydawane będą przez Zamawiającego w naczyniach wielokrotnego użytku, które posiada Zamawiający.
  - 14) Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 63° – 75° C.
  - 15) Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach pomiędzy 11:00 przywóz, 13:00 odbiór termosów, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
  - 16) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
  - 17) 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.
  - 18) 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.
  - 19) Wykonawca będzie przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia 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.),
  - 20) 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.
  - 21) Zamawiający oświadcza również, iż termin wykonania zamówienia, oraz ilość posiłków może ulec zmianie.

#### **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.

#### **2. Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:**

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim 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:

- 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

3. **Termin realizacji zamówienia: od 04.09.2023r. do 20.06.2024r.**
4. **Miejsce i termin złożenia oferty:** siedziba Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Janusza Korczaka, ul. Marcinkowskiego 2, Nowogród Bobrzański 66-010 – do sekretariatu szkoły osobiście lub za pomocą poczty tradycyjnej (wypełnione i podpisane 4 załączniki).
5. **Na kopercie należy umieścić:** nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Oferta na wykonanie usługi cateringu dla Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Nowogrodzie Bobrzańskim w roku szkolnym 2023/2024”.
6. **Termin składania ofert: 12 sierpnia 2023 r. do godz. 9:00 -**
7. **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.
8. **Warunki płatności:** Zapłata za posiłki dotowane z Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej nastąpi przelewem w terminie do **30 dni** od daty otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury.

Opłaty za posiłki płatne będą dokonywane przez osoby wykupujące obiad (rodziców uczniów) bezpośrednio na numer konta wskazany przez Wykonawcę do dnia 10 – każdego miesiąca.
9. **Sposób przygotowania oferty:** ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, ceny w niej podane mają być wyrażone w polskich złotych.
10. **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,
11. **Kryteria wyboru oferty:**
  - cena oferty
  - urozmaicony jadłospis
  - doświadczenie w zakresie usług cateringowych
12. **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.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie wykonawcy
3. Oświadczenie wykonawcy dotyczące uprawnień
4. Klauzula