

Zapytanie ofertowe

Szkoła Podstawowa im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej zwraca się z prośbą o złożenie oferty na zadanie „**Dostawa gotowych posiłków do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej w roku 2020**”
(nazwa zadania)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest „**Dostawa gotowych posiłków do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej w roku 2020**”.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - 2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (przygotowanie i dostarczenie posiłków).
 - 2.2. Usługa będzie dotyczyć dzieci w wieku 3 - 14 lat, zapisanych do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej oraz oddziałów przedszkolnych działających przy szkole, w tym dzieci posiadających decyzje o refundacji posiłków z Ośrodków Pomocy Społecznej. **(na dzień 17.10.2019r. deklaracje o korzystaniu z posiłków złożyło 64 opiekunów dzieci przedszkolnych).**
 - 2.3. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci korzystających z posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym dzień wcześniej.
 - oddziały przedszkolne:
 - **śniadania: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko-pochodne oraz kanapka(z dodatkiem warzyw sezonowych) oraz owoc oraz napój (kakao, mleko, herbata);**
 - **obiady (w poniedziałki, środy i piątki - II danie z surówką i kompotem, we wtorki i czwartki - zupa)**
(przez II danie rozumie się: ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp., oraz dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. lub zamiennie ryba, lub nie częściej niż 1 raz w tygodniu pierogi, naleśniki, knedle itp.)
 - oddziały szkolne – **obiady (zawsze II danie z kompotem).**
 - 2.4. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych termosach i pojemnikach zbiorczych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 - 2.5. Jadłospis na okres 10 dni układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu na **5 dni przed** okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania i uwzględniania w jadłospisie diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci (alergie pokarmowe – na dzień 17.10.2019. – 2 dzieci), zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

2.6. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie.

2.7. Posiłki będą serwowane z zachowaniem cyklu:

- godzina 8.30 – dostawa śniadania do oddziałów przedszkolnych, odbiór pojemników i termosów po obiedzie z dnia poprzedniego,

- godzina 11.00 - dostawa obiadu do oddziałów szkolnych w zbiorczych pojemnikach i termosach utrzymujących ciepło.

- godzina 11.00 - dostawa obiadu w zbiorczych pojemnikach i termosach utrzymujących ciepło do oddziałów przedszkolnych.

Ze względu na organizację pracy oddziałów szkolnych i przedszkolnych nie ma możliwości zmiany godzin dostaw poszczególnych posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania i gwarantuje dostarczanie posiłków o najwyższej jakości i odpowiedniej temperaturze.

2.8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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 2016r., poz. 1154) oraz obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

2.9. **Ceny podane przez Wykonawcę w ofercie złożonej wg. ZAŁĄCZNIKA nr 1 obejmują wszelkie koszty** związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość VAT i **nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.**

2.10. Faktura będzie wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych na przestrzeni minionego miesiąca. **Wykonawca będzie dostarczać fakturę za miniony miesiąc najpóźniej do 3 dnia kolejnego miesiąca.** Faktura będzie określać ilość i rodzaj wydanych posiłków.

2.11. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

3. Kody klasyfikacji Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55.32.10.00.

4. Zamawiający ~~dopuszcza~~/nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

5. Zamawiający ~~dopuszcza~~/nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: dostawy realizowane będą od dnia **02.01.2020r.** do dnia **31.12.2020r.** z wyjątkiem dni wolnych od zajęć – okres przerwy wakacyjnej oraz dni świątecznych.

UWAGA – ODDZIAŁY PRZEDSZKOLNE FUNKCJONUJĄ RÓWNIEŻ W OKRESACH MIĘDZYŚWIĄTECZNYCH I DYŻURU WAKACYJNEGO

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udział w postępowaniu mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Sprostają postanowieniom umowy stanowiącej **ZAŁĄCZNIK Nr 2** do zapytania ofertowego.

WYKAZ DOKUMENTÓW, KTÓRE NALEŻY ZAŁĄCZYĆ DO OFERTY

Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące dokumenty:

1. **Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, **wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.** W przypadku spółki cywilnej należy dołączyć do oferty odpisy zaświadczenia o wpisie do ewidencji dla każdego wspólnika i umowy spółki.
 2. Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień rejestrowych/pełnomocnictw osób składających ofertę, jeżeli nie wynika to z przedstawionych dokumentów,
- d) **parafowany wzór umowy**, stanowiący **ZAŁĄCZNIK Nr 2 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO.**

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Wykonawca powinien stworzyć ofertę na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczętą firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, adres e-mail,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę,
- złożona w kopercie oznaczonej w następujący sposób*: „-Oferta na dostawę gotowych posiłków do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej w roku 2020”.

- Nazwa i adres wykonawcy: ...”

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem:

- ~~poczty elektronicznej na adres:~~

- ~~faksem na nr: 42 213 73 46~~

- poczty, kuriera lub

- osobiście na adres: Szkoła Podstawowa w Woli Zaradzyńskiej, ul. mjr. Hubala 55, 95-054 Ksawerów,

do dnia 31.10.2019r.

2. Ocena ofert zostanie dokonana w terminie do dnia **13.11.2019r.**, a wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej pod adresem

www.sp.wzaradzynska.4bip.pl

3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

6. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.sp.wzaradzynska.4bip.pl

KRYTERIA OCENY OFERT

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1 - Cena 100%

W przypadku ofert zawierających te same ceny o wyborze oferty decyduje Zamawiający.

* Jeśli nie jest wymagane należy wykreślić

DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela p. Monika Nocuń pod numerem telefonu 42 213 73 46 oraz adresem email: szkola@spwzaradzynska.pl

Postępowanie dotyczące dostawy gotowych posiłków do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej, w roku 2020, zostanie przeprowadzone w trybie rozeznania rynku z uwzględnieniem art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1843) oraz na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro wprowadzonego Zarządzeniem Dyrektora Szkoły nr 7/2017 z dnia 12.04.2017r.

ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1 - Wzór formularza ofertowego.

Załącznik nr 2 - Wzór umowy.

Barbara Staszewska
dyrektor szkoły