Zielkowice, dn. 19.08.2024 r.

|  |
| --- |
| **ZAPYTANIE OFERTOWE** |

1. **Nazwa i adres Zamawiającego:**

Szkoła Podstawowa w Zielkowicach

ul. Starowiejska 101

99-400 Łowicz

Regon: 001130130

NIP: 8341553678

1. **Tryb udzielenia zamówienia:**

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843). Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza równowartości kwoty 30 tys. euro.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla dzieci:

a) w wieku 3-6 lat do oddziałów przedszkolnych

b) z klas I-VIII

* 1. Miejsce dostawy:

1. Szkoła Podstawowa w Zielkowicach, Zielkowice ul. Starowiejska 101, 99-400 Łowicz.
   1. Forma wyżywienia w oddziałach przedszkolnych:
2. **śniadanie** typu: parówka, bułka weka, kanapka z wędliną, kanapka z serem białym, jajko, twarożek, kanapka z serem żółtym, kanapka z dżemem, płatki na mleku, jajecznica, itp. wraz z napojem (mleko, kakao, herbata, itp.)
3. **obiad dwudaniowy,** w tym:

* **zupa:** np. jarzynowa, rosół, pomidorowa, ogórkowa, itp.,
* **drugie danie:** filet, ziemniaki, pierogi z serem, filety rybne, naleśniki, kopytka, surówka z kapusty, marchwi, jabłek, z białej kapusty itp. oraz kompot/sok,

(minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny)

1. **podwieczorek:** jogurt, serek, budyń, kisiel, rogalik lub bułka słodka, owoc wraz z ciasteczkiem, itp. oraz herbata/sok

Forma wyżywienia w szkole podstawowej:

* + 1. **Obiad:**

**zupa - poniedziałek, środa i piątek**

**drugie danie - wtorek i czwartek** w tym:

* **zupa:** np. jarzynowa, rosół, pomidorowa, ogórkowa, itp.,
* **drugie danie:** filet, ziemniaki, pierogi z serem, filety rybne, naleśniki, kopytka, surówka z kapusty, marchwi, jabłek, z białej kapusty itp.

Co najmniej raz na dwa tygodnie zamiast dania z mięsem winien być dostarczony filet rybny.

* 1. Posiłki powinny dostarczać:
* śniadanie ok. 30 - 35% energii całodziennej
* obiad ok. 35 - 40% energii całodziennej
* podwieczorek ok. 25 - 30% energii całodziennej
  1. Temperatura posiłków winna wynosić: -zupa +75 C, drugie danie +63 C.
  2. Wskazany w pkt. 3 skład posiłków stanowi minimalny otwarty katalog proponowanych dań i może zostać poszerzony o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
  3. Szczegółowe zestawienie ogólnej liczby zestawów wyżywienia przedstawia się następująco:

1. w oddziałach przedszkolnych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Liczba dzieci\*** | **Liczba dni**  **w okresie 02.09.2024**  **– 30.06.2025** | **Ogółem liczba zestawów wyżywienia** |
| **Oddziały przedszkolne**  **w Szkole Podstawowej**  **w Zielkowicach** |
| 1 | Śniadanie | 50 | 207 | 10350 |
| 2 | Obiad (zupa + drugie danie) | 50 | 207 | 10350 |
| 3 | Podwieczorek | 30 | 207 | 6210 |

1. w szkole podstawowej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Liczba dzieci\*** | **Liczba dni**  **w okresie 01.10.2024**  **– 26.06.2024** | **Ogółem liczba zestawów wyżywienia** |
| **Szkoła Podstawowa**  **w Zielkowicach** |
| 2 | Obiad - zupa | 20 | 95 | 1900 |
| 3 | Obiad – drugie danie | 20 | 63 | 1260 |

\*) możliwość zwiększenia liczby dzieci w oddziale do 25 osób

1. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w oddziale przedszkolnym i szkole. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco do godziny 17:00 dnia poprzedzającego. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
   1. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki:

* zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020. poz.2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
* w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia,
  1. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczone w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.
  2. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów i przygotowane w dniu dostawy. Wyklucza się mięso   
     i przetwory z puszek konserwowych.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności   
     od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
  4. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności), na własny koszt (zgodnie   
     z wymogami HACCP i Dobrych Praktyk).
  5. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni opieki przedszkolnej.
  6. Wykonawca wystawiać będzie faktury zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków.
  7. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. suchy prowiant.   
     O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub telefonicznie z 5 dniowym wyprzedzeniem. Istnieje również możliwość rezygnacji w tym dniu z posiłków po ustaleniu z dyrektorem szkoły.
  8. Dostarczanie posiłków odbędzie się w naczyniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
  9. Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorem szkoły. Odbioru posiłków będą dokonywał dyrektor szkoły bądź upoważnieni przez niego pracownicy. Odbiór zużytych naczyń i sztućców jednorazowych oraz resztek niezjedzonych posiłków zapewnia Wykonawca.
  10. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i po akceptacji przez Zamawiającego (dyrektora szkoły) dostarczany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
  11. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 5 dni.
  12. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobierania próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym oraz dokonywania oceny jadłospisów pod kątem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia  
       i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. W przypadku stwierdzenia, że posiłki nie spełniają parametrów określonych w obowiązujących przepisach, normach, zaleceniach oraz w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest podać adres miejsca,   
      w którym przygotowywane będą posiłki oraz przedstawić dokumenty wydane przez odpowiedniego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające spełnienie wymagań do prowadzenia w/w działalności, w tym transportu posiłków.
  13. Wykonawca ponosi koszty załadunku, transportu i rozładunku posiłków. Przygotowanie  
      i dostarczenie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną do sporządzania posiłków.
  14. Kod CPV zamówienia: 15894200-3 Posiłki gotowe.

1. **Termin realizacji zamówienia**:

- w oddziałach przedszkolnych : 2.09.2024 - 30.06.2025 r.

- w szkole podstawowej : 01.10.2024 – 26.06.2025 r.

1. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki**:
2. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi:

* świadectwo kwalifikacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej kwalifikujące Wykonawcę do handlu żywnością,
* ważne zezwolenie Inspektora Sanitarnego na środek transportu, służący do przewozu artykułów spożywczych.

1. posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje przynajmniej jedną osobą do wykonania przedmiotem zamówienia posiadającą kwalifikacje do przygotowywania posiłków w żywieniu zbiorowym.

1. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
2. **Sposób sporządzenia oferty:**
3. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
4. Ofertę należy sporządzić według formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, pisemnie.
7. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
   1. aktualny odpis z ewidencji działalności gospodarczej,
   2. świadectwo kwalifikacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej kwalifikując Wykonawcę do handlu żywnością,
   3. ważne zezwolenie Inspektora Sanitarnego na środek transportu, służący do przewozu artykułów spożywczych,
   4. oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik  nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego,
   5. oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
8. Wszystkie dokumenty załączone przez Wykonawcę do oferty w postaci kopii muszą zostać potwierdzone za zgodność z oryginałem.
9. Nie dołączenie do oferty któregokolwiek z dokumentów wymienionych w pkt. 5) lub złożenie ich w niewłaściwej formie, skutkuje odrzuceniem oferty.
10. **Kryteria stosowane przy wyborze najkorzystniejszej oferty**: **Cena – 100%**
    1. Cenę ofertową stanowi łączna cena brutto (wraz z podatkiem VAT), jaką Zamawiający jest obowiązany zapłacić Wykonawcy za oferowany przedmiot zamówienia.
    2. Cenę za przedmiot zamówienia Wykonawca przedstawia na formularzu oferty stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania.
    3. Cena oferty winna uwzględnić wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo   
       i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT. Stawka VAT musi być określona zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r.   
       o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2021 r. Nr 4, poz. 14).
    4. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
    5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe określenie stawki podatku od towarów i usług VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami.
    6. Dla porównania ofert Zamawiający przyjmie cenę brutto obejmującą podatek od towarów i usług (VAT) za przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia 1 dziecka (pozycja „SUMA” z formularza ofertowego - wiersz 5 kolumna 5 tabeli cenowej).
    7. Dla porównania ofert Zamawiający przyjmie cenę brutto obejmującą VAT podaną   
       w formularzu ofertowym, bez względu na sposób jej obliczenia. Jeżeli cena wpisana słownie będzie różniła się od ceny wpisanej liczbą, za właściwą Zamawiający przyjmie cenę wpisaną słownie.
11. **Warunki płatności:**
    1. Płatność za realizację przedmiotu zamówienia odbędzie się na podstawie faktury VAT wystawianej po zakończeniu danego miesiąca w terminie 30 dni kalendarzowych.
12. **Termin i miejsce składania ofert:**
    1. Oferty należy składać w terminie do dnia  **22 sierpnia 2024 do godziny 10:00** (decyduje data i godzina wpływu) z dopiskiem: *„Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci   
       w oddziałach przedszkolnych i uczniów klas I-VIII w Szkole Podstawowej w Zielkowicach”*:
13. osobiście w siedzibie Zamawiającego: Szkoła Podstawowa w Zielkowicach, Zielkowice ul. Starowiejska 101, 99-400 Łowicz,
14. za pośrednictwem poczty na adres: Szkoła Podstawowa w Zielkowicach, Zielkowice   
    ul. Starowiejska 101, 99-400 Łowicz.
    1. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i mogą zostać odebrane z siedziby Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych od daty rozstrzygnięcia zapytania ofertowego. Po tym terminie oferty zostaną zniszczone.
    2. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących złożonych ofert.
15. **Informacje o formalnościach**:
    1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi drogą mailową wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, o wynikach postępowania.
    2. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy.
    3. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszego zapytania oraz danych zawartych w ofercie.
    4. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
    5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.
    6. Dodatkowych informacji udziela Dyrektor Jolanta Zagawa, Tel.: 46 837-43-15, e-mail: [spzielkowice@op.pl](mailto:spzielkowice@op.pl) lub [szkola@spzielkowice.pl](mailto:szkola@spzielkowice.pl)

Załączniki:

1. Wzór formularza oferty - załącznik nr 1,
2. Wzór oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2,
3. Wzór oświadczenia że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - załącznik nr 3.