

Zaproszenie do składania ofert

w postępowaniu prowadzonym z wyłączeniem stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.)

Zamawiający :

Szkoła Podstawowa w Trębowcu reprezentowana przez Dyrektora Katarzynę Niewczas, Trębowiec Duży 54, 27 – 220 Mirzec tel. (041) 2713-855, **zaprasza do złożenia oferty na :**

Dostawę ciepłych jednodaniowych posiłków dla dzieci objętych programem „Posiłek w szkole i w domu”

Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje :

1. Dostarczenie do siedziby Zamawiającego ciepłych jednodaniowych posiłków i wydanie ich w naczyniach jednorazowych ze sztućcami.
2. Usługa cateringu – dożywiania obejmuje przede wszystkim przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:
 - a) zupy z pieczywem (1 porcja zupy gramatura min. 250g); 1 porcja pieczywa mieszanego min.80g) oraz
 - b) danie drugie, z zastrzeżeniem, iż:
 - danie mięsne lub rybne winno się składać z : porcji mięsa lub ryby z wykluczeniem pangii min. 100 g po obróbce, dodatku w postaci ziemniaków / zamiennie ryż lub kasza min. 200 g po obróbce, surówki lub jarzyn – min. 100 g po obróbce Za danie mięsne nie uznaje się podrobów oraz kaszanki.
 - danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, gołąbki itp. - winno stanowić minimalną gramaturę 250 g po obróbce (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzanych na bazie podrobów, kielbasy oraz łazanków z kapustą) + ewentualnie surówka lub jarzyny gotowane – min. 100 g po obróbce.
 - danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem - winno stanowić minimalną gramaturę min. 250g po obróbce.
3. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie gotowe obiady dostosowane będą do wieku rozwojowego, uwzględniając potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży, a więc będą zawierać zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej oraz MON – mięso oddzielone mechanicznie.
5. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także stosowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne.
6. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
7. Potrawy powinny być lekko strawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych,

konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosownie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

8. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszt obsługi i przygotowania posiłków, koszty transportu, koszt uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu itp.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych.
10. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i wydać w jednorazowych opakowaniach.
11. Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Niespełnienie któregoś z w/w kryteriów skutkować będzie bezzwłocznym odstąpieniem przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny w całym procesie wytwarzania posiłków oraz ich dowozu.
14. Wykonawca odpowiada prawnie za prowadzone żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną oraz karną za jakość dostarczanych posiłków raz skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowaniu, transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
16. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających, jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury itp.
18. Mycie i dezynfekcja pojemników, termosów, w których żywność będzie dostarczana do szkół leży po stronie Wykonawcy.
19. Dowóz będzie się odbywał tylko w dni nauki stacjonarnej lub hybrydowej z wyłączeniem ferii świątecznych, ferii zimowych, dodatkowych wolnych od nauki dni.
20. **Dowóz powinien się odbywać na godzinę 10.30 - ilość posiłków szacunkowo wynosi 2 dziennie w ramach Programu „Posilek w szkole i w domu” i została określona na podstawie minionego roku szkolnego – może ulec zmianie.
Ilość posiłków zwykle zwiększa się o dzieci indywidualnie zakupujące posiłki. W ostatnim roku żywiło się średnio 12 dzieci.**
21. Do sporządzenia kalkulacji należy przyjąć ceny posiłków wraz z kosztami wydania i dowozu / dopuszcza się odmiennie koszty dla zupy i drugiego dania.
22. Wykonawca winien podać ceny jednostkowe posiłków brutto.
Cena ta musi zawierać **wsad do kotła – podany oddzielnie** oraz pozostałe koszty przygotowania, dowiezienia i wydania posiłku.
23. Wymagane jest dostarczenie w każdy piątek jadłospisu sporządzonego lub zaopiniowanego przez dietetyka na kolejny tydzień.
24. Wszelka dokumentacja potwierdzająca w/w zobowiązania zostanie dołączona do umowy w dniu podpisania umowy i udostępniona na żądanie PPIS.

Termin realizacji zamówienia :

od 09.09.2024 r. do 13.06.2025 r.

Miejsce i termin składania ofert :

Ofertę należy złożyć do dnia **22.08.2024 r. do godziny 14.00** w siedzibie CUW - Urząd Gminy w Mircu, pokój 305.

Zamawiający nie przewiduje elektronicznego składania ofert.

Sposób przygotowania oferty:

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na formularzu ofertowym – **załącznik nr 1**
2. Podana w ofercie cena powinna być ceną jednostkową za jeden posiłek.
3. Cena oferty powinna uwzględniać wszystkie koszty, związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia, musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem podatku VAT do dwóch miejsc po przecinku.
4. **Podpisaną** ofertę należy umieścić w zabezpieczonej kopercie z widocznym pełnym adresem i nazwą Wykonawcy, opisanej w następujący sposób: **„Oferta na dostawę posiłków”**.
Osoby do kontaktów : Agata Mundzik tel. 41 27 13 024 fax 41 27 13 033,
e-mail: admirzec@poczta.onet.pl

Tryb udzielania zamówienia:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Zapytanie cenowe traktujemy jako rozeznanie cenowe dla udzielenia zamówienia .
3. Zamówienie udzielone będzie zgodnie z zasadą konkurencyjności i nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Wykonawca, którego oferta została wybrana zostanie powiadomiony pisemnie lub telefonicznie o wyborze jego oferty oraz o terminie podpisania umowy.
5. Do prowadzonego postępowania nie przysługują wykonawcy środki ochrony prawnej (protest, odwołanie, skarga).

XII. Kryterium – cena za jeden posiłek 100%**Załączniki do zapytania:**

1. Załącznik nr 1- Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 - Projekt umowy.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej im. Janiny Bonio
w Trąbowcu
mgr Katarzyna Niewczas

WYDZIAŁ
WYDZIAŁ
WYDZIAŁ