

Zaproszenie do złożenia oferty
(postępowanie poniżej kwoty 30.000 euro)

I. Przedmiot zamówienia, wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia i realizacji zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydawanie w naczyniach jednorazowych (wraz ze sztućcami) dwudaniowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Długiem w roku szkolnym 2022/ 2023 od 01.10.2022r.

2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 20 - 40 posiłków i będzie zamawiana w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez około 85 dni nauki.

3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 6.400 obiadów (w tym: 3.200 obiadów mniejszych dla Oddziału Przedszkolnego i kl. I -III oraz 3.200 obiadów większych dla pozostałych uczniów).

4) Przez obiad zamawiający rozumie posiłek dwudaniowy o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej w wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży - nie mniej niż 750 kcal dla kl. I -III, 900 kcal dla pozostałych,

5) Zalecane menu:

Pierwsze danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym, Drugie danie:

a) 3 x w tygodniu dania mięsne (do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów, oraz bigosu) b) 1 x w tygodniu ryba,

c) 1 x w tygodniu jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – podawane naprzemiennie,

d) do posiłków dwudaniowych przynajmniej 2 x w tygodniu muszą być podawane: ziemniaki, w pozostałe dni może być podana kasza, ryż lub makaron – obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi,

e) do posiłków dwudaniowych mają być podawane surówki lub jarzyny gotowane lub owoce oraz kompot.

6) Gramatura posiłków :

- ziemniaki – dla kl.I-III – 200 g dla pozostałych 300 g,

- kasza, ryż lub makaron – dla kl. I - III 160g, dla pozostałych 220 g,

- mięso: schab, ryba lub filet z kurczaka 65 g dla I-III, dla pozostałych 90 g,

- udka z kością 120g dla I-III, 160g dla pozostałych,

- pieczona wątróbka 75g dla I-III, 100g dla pozostałych,

- gulasz (mięso + sos) 120 g dla I-III, dla pozostałych 160 g,

- kotlet mielony, klopsiki – 90g dla kl.I-III, dla pozostałych 120 g,

- surówka lub jarzyna surowa– 100g dla I -III, dla pozostałych 120 g,

- marchewka, buraczki gotowane – 95 g dla kl.I-III, dla pozostałych 120 g,

- naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – dla kl.I-III 200g,dla pozostałych- 280g,

- zupa –300g dla I-III, dla pozostałych 400g, - kompot– 200g.

II. Inne istotne informacje dotyczące przedmiotu prowadzonego postępowania.

1) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godziny 13.00 dnia poprzedzającego,

2) Jadłospis (z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji) układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany

Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia; Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy,

3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.

4) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup, (załącznik nr 2 do rozporządzenia 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)

a) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady,

5) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,

6) Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne,

7) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.

8) Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenia w budynku szkoły na wydawanie posiłków.

9) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe i sztućce jednorazowe.

10) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w sytuacji zagrożenia COVID 19

11) W przypadku zawieszenia zajęć w szkole spowodowanego sytuacją epidemiczną zamawiający ma prawo odwołać dostarczanie obiadów na czas zawieszenia zajęć.

III. Termin realizacji zamówienia:

Od dnia podpisania umowy do dnia zakończenia roku szkolnego 2022/2023 r. (z wyłączeniem dnia zakończenia roku) w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły.

IV. Opis kryteriów oceny oferty : najniższa cena – 100%

1) Wybrana zostanie oferta, która zaoferuje najniższą cenę za dostawę wszystkich posiłków.

2) Cena ofertowa ogółem będzie wyliczona w następujący sposób: (cena brutto posiłku mniejszego x 3.200 obiadów) + cena brutto większego posiłku x 3.200 obiadów).

V. Opis sposobu przygotowania oferty:

1) Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.

2) Wszystkie strony oferty powinny być spięte i podpisane przez osobę / osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.

3) Oferta musi być podpisana czytelnie imieniem i nazwiskiem, albo zaparafowana wraz z pieczętką imienną tak, aby można było stwierdzić tożsamość osoby podpisującej ofertę.

4) Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.

5) Ofertę można składać w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Długiem, Długie 4, 95-040 Kolutzki, w godzinach pracy szkoły w zamkniętej kopercie z dopiskiem

„Oferta na przygotowanie, dostarczenie w naczyniach jednorazowych (wraz ze sztućcami jednorazowymi) obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Długiem w roku szkolnym 2022/2023”. Ofertę można składać do dnia **12 września 2022r. do godziny 14.00.**

6) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12 września 2022r. o godzinie 14.30** w Szkole Podstawowej w Długiem.

VI. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- 1) Formularz ofertowy (załącznik nr 1 do zaproszenia)
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej
- 3) Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie cateringu,
- 4) NIP,
- 5) REGON.

Wszystkie dokumenty wymienione w punkcie VI od 2- 5 mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.

VII. Płatność

- 1) Należność zostanie uregulowana ze środków Szkoły Podstawowej w Długiem.
- 2) Należność za wykonanie usługi będzie realizowana w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w terminie 14 dni od daty dostarczenia do szkoły poprawnie wystawionej faktury oraz należytego wykonania usługi.
- 3) Faktura może być wystawiona po zakończeniu każdego miesiąca świadczonych usług związanych z dostawami obiadów.

VIII. Postanowienia końcowe:

Do niniejszej specyfikacji nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

IX. Dane do kontaktu :

Szkoła Podstawowa im. K. Makuszyńskiego w Długiem , tel. 44 714-58-31 lub 512 44 65 72
e- mail: sp.dlugie@koluszki.pl.
Informacje udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach: 9.00-14.00.

X. Załączniki do zaproszenia :

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Projekt umowy

Zatwierdziła

D Y R E K T O R
Szkoły Podstawowej
mgr Joanna Jeżyna