Zabłocie, 15.11.2024 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

1. **Zamawiający:** Zespół Szkolno – Przedszkolny w Zabłociu
2. **Przedmiot zamówienia:**

* przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 80 gorących jednakowych dwudaniowych posiłków z napojem do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Zabłociu;
* zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości obiadów w trakcie trwania roku szkolnego 2024/2025;
* ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów w szkole, zamawiający zgłasza ilość posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą;
* o liczbie zamawianych obiadów Wykonawca będzie informowany przez pracownika szkoły codziennie rano do godz. 9:00;

1. **Termin realizacji zamówienia**: rok szkolny 01.01. 2025 r. do 25.06.2025, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.
2. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Zabłociu

ul. Bielska 36, 43-246 Strumień

Osoba do kontaktu : dyrektor – Ewa Homa, tel. 33 8 570 259

1. **Kryteria wyboru:** najniższa cena 100%.
2. **Warunki niezbędne do spełnienia przez wykonawcę:**

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

* posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;
* posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
* dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonywana zamówienia.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

* świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych ( Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.
* o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2023.1448);
* przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności;
* świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u;
* przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

1. **Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:**

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

* zupa:                      dla klas 1-3 250ml

dla klas 4-8 350ml

* drugie danie:      dla klas 1-3 280-420g

dla klas 4-8 350-500g

                Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

* jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w ciągu dwóch tygodni;
* w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym , surówką, sałatką lub innym dodatkiem warzywnym;
* potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących  lub sztucznie aromatyzowanych;
* w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
* do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
* temperatura dostarczanych potraw: zupa – (+/-) temp. 75ᴼC, II danie – temp. (+/-) 65ᴼC.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków zgodnie z wymogami pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury.

1. **Warunki dotyczące transportu posiłków:**

Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Na wykonawcy spoczywał będzie obowiązek odbierania termosów, mycia ich i wyparzania.

1. **Sposób oceny oferty:**

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w pkt. 5. Za najlepszą ofertę Zamawiający uzna tę, która spełni wymogi formalne zawarte w pkt. 6 oraz opiewać będzie na najniższą kwotę netto za jeden pełny posiłek z rozbiciem na koszt wsadu do kotła oraz koszt transportu.

1. **Warunki płatności:**

Płatność na podstawie faktury wystawionej po zatwierdzeniu przez Zamawiającego przedłożonego zestawienia ilości wydanych obiadów, co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia. Faktura z terminem płatności 14 dni.

1. **Podwykonawcy:**

Zamawiający nie dopuszcza, by wykonawca korzystał z podwykonawców.

1. **Sposób przygotowania oferty:**

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu ”Oferta” – załącznik nr 1.

Należy podać:

* „Wsad do  kotła”                                                              ………………………………….. zł/osobę netto

………………………………….. zł/osobę brutto

* Koszt transportu                                                              ………………………………….. zł/osobę netto

………………………………….. zł/osobę brutto

* Koszt opakowań                                                               ………………………………….. zł/osobę netto

………………………………….. zł/osobę brutto

* Całkowity koszt posiłku (100%)                                  ………………………………….. zł/osobę netto

………………………………….. zł/osobę brutto

Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia i nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

Do oferty należy dołączyć sporządzony przez Wykonawcę „Wykaz posiłków” – załącznik nr 2.

1. **Miejsce i termin składania ofert:**

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik nr 1, wraz z załącznikiem nr 2, nr 3, nr 4, należy złożyć w zamkniętej kopercie w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres:

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Zabłociu, ul. Bielska 36, 43-246 Strumień, z dopiskiem „Oferta na świadczenie usług cateringowych dla Zespołu Szkolno – Przedszkolny w Zabłociu”.

**Termin składania ofert: do 29 listopada 2024r. do godz. 12:00.**

**Termin otwarcia ofert: 29 listopada 2024r. godz. 12:30 w siedzibie Zamawiającego.**

**Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.**

1. **Pozostałe informacje:**

* W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z  zapytaniem ofertowym lub nie spełniającej warunków udziału w postępowaniu, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  + zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia;
  + zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego;
  + unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty;
  + wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub/i uzupełnienia złożonej oferty;
  + wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.

**Załączniki:**

* Załącznik nr 1 – Oferta
* Załącznik nr 2 – Wykaz posiłków
* Załącznik nr 3 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
* Załącznik nr 4 – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
* Załącznik nr 5 – Klauzula RODO
* Załącznik nr 6 - Wzór umowy