

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**Przedmiotem oferty jest wykonanie zadań w zakresie: Na świadczenia usług cateringowych na terenie Szkoły Podstawowej im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Dąbrówce.**

### § I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

#### 1. Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Dąbrówce  
ul. Malinowa 41  
62-070 Dąbrówka  
Tel. 61 64-60-891  
[sekretariat@dabrowka.edu.pl](mailto:sekretariat@dabrowka.edu.pl)

#### 2. Tryb i oznaczenie postępowania

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015r., poz. 2164 z późn. zm.).  
Szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty 30 tys. euro.

#### 3. Przedmiot zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest najem pomieszczeń i świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania, dostawy i wydawania gotowych posiłków dla uczniów **Szkoły Podstawowej im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Dąbrówce, w okresie od 01.09.2021r. do 31.12.2021r.**

3.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo skorzystania z prawa opcji w zakresie możliwości wydłużenia realizacji usługi na kolejny rok (tj. 2022). Zamawiający złoży oświadczenie o skorzystaniu z prawa opcji nie później niż do **15.12.2021r.**

3.3. Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, ze szczególnym uwzględnieniem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków 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 2016 r., poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

3.4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

3.5. Wykonawca zapewni urozmaicony jadłospis (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu 1 tygodnia) – obiad dwudaniowy.

Posiłki powinny być przygotowywane w każdym dniu bezpośrednio przed wydaniem, o temperaturze spożywania: zupa 75 °C, gorące drugie danie 65 ° C.

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone.

Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców umiarkowane stosowanie cukru i soli.

3.6. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych. Posiłki muszą być sporządzone z produktów świeżych, wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.

3.7. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć posiłki do placówki oświatowej.

3.8. Transport posiłków powinien być prowadzony samochodem dostosowanym do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków (żywności).

3.9 Wykonawca zobowiązany jest po spożyciu posiłków na własny koszt usunąć z terenu szkoły wszelkie odpadki żywnościowe. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

3.10. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Sanepid zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład zbiorowego typu zamkniętego ( Dz. U. Nr 80, poz.545 ze zm.).

3.11. Posiłki będą dostarczane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dni, w których odbywa się nauka w szkołach w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora placówki.

#### **4. Termin wykonania zamówienia:**

**01.09.2021 do 31.12.2021**

#### **5. Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące: 5.1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunku w powyższym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnienie warunku poprzez **złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.**

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku udziału w postępowaniu na podstawie przedmiotowego oświadczenia.

5.2. posiadania wiedzy i doświadczenia.

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunku w powyższym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnienie warunku **poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**. Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku udziału w postępowaniu na podstawie przedmiotowego oświadczenia.

5.3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunku w powyższym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnienie warunku **poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**. Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku udziału w postępowaniu na podstawie przedmiotowego oświadczenia.

5.4. znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunku w powyższym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnienie warunku **poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**. Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku udziału w postępowaniu na podstawie przedmiotowego oświadczenia.

## **6. Opis sposobu przygotowania oferty**

6.1. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia oferty zgodnie z wymogami Zapytania ofertowego.

6.2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

6.3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6.4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

6.5. Oferta winna być sporządzona na piśmie, w języku polskim, w formie zapewniającej czytelność jej treści.

6.6. Wszystkie strony oferty zawierające jakąkolwiek treść winny być podpisane lub zaparafowane przez Wykonawcę.

6.7. Cenę oferty należy wyrazić w złotych polskich.

## **7. Miejsce i termin składania ofert**

7.1. Oferty należy składać **w dniach od 28.05.2021 do 07.06.2021 do godz. 14.00** w Szkole Podstawowej im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Dąbrowce, 62-070 Dąbrowka ul. Malinowa 41.

7.2. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej będą nieważne i zostaną oddane Oferentom nie otwarte.

7.3. W przypadku złożenia oferty drogą pocztową, o ważności jej złożenia nie decyduje data stempla pocztowego, **a tylko i wyłącznie data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego.**

7.4. Oferty zostaną otwarte przez Zamawiającego w dniu **08.06.2021 roku w siedzibie Zamawiającego o godz. 11:00.**

7.5. O wynikach wyboru oferty Wykonawcy zostaną poinformowani drogą mailową.

## **§ II. Wybór najkorzystniejszej oferty**

1. Zamawiający nie będzie oceniał ofert odrzuconych.
2. W trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty, komisja będzie kierowała się kryteriami:
  - niezbędna wiedza i doświadczenie w gotowaniu zbiorowym
  - niezbędne doświadczenie kadry pracowniczej w żywieniu zbiorowym
  - najkorzystniejsza cena spośród wszystkich ofert
  - urozmaicone menu posiłków

## **§ III. Pozostałe informacje**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktów jest p. Karolina Kaczor tel. 61 646-08-91 (sekretariat).
3. W toku badania treści ofert Zamawiający może żądać uzupełnienia oświadczeń lub dokumentów i pełnomocnictwa lub wzywać do złożenia wyjaśnień treści ofert.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym zapytaniu ofertowym mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

## **§ IV. Załączniki**

Załącznik Nr 1 Formularz ofertowy

Załącznik Nr 2 Oświadczenie

Załącznik Nr 3 Oświadczenie

Załącznik Nr 4 Projekt umowy