

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 2 we Wrocławiu, ul. Komuny Paryskiej 36-38.

2. Przedmiot zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 60 gorących posiłków: obiady dwudaniowe z napojem, do Szkoły Podstawowej nr 2 we Wrocławiu w roku szkolnym 2023/2024”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

3. Termin realizacji zamówienia: rok szkolny 2023/2024: od 06.09.2022 r. do końca zajęć dydaktycznych, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych oraz dni zajęć opiekuńczych.

4. Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:

Szkoła Podstawowa nr 2, 50-451 Wrocław, ul. Komuny Paryskiej 36-38.

Osoba do kontaktu: Kierownik gospodarczy – Pani Beata Scholz, tel. 071 7986843 wew. 110.

5. Kryteria wyboru oferty: najniższa cena.

6. 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 wykonania zamówienia (np. wydawanie posiłków uczniom szkoły).

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 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2017., poz. 149, 60 ze zm.) a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

7. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- kompot, sok owocowy, woda mineralna niegazowana: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej cztery razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min 90 gram, w tym przynajmniej dwa razy sztuka mięsa w całości) oraz surówką, sałatką lub innym dodatkiem,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- temperatura dostarczanych potraw: zupa – temp. 75°C(+/- 3°C), II danie – temp. 65°C(+/- 3°C).

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

Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich.

W zał. przykładowy wykaz potraw opracowany zgodnie z określonymi wymogami (zał. 1).

8. 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 oraz ich mycia i wyparzania.

9. Sposób oceny oferty.

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w pkt 5. Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która spełnia wymogi formalne zawarte w pkt 6 oraz opiewa na najniższą kwotę brutto za jeden pełny posiłek z rozbiem na koszt wsadu do kotła oraz koszt obsługi.

10. Warunki płatności.

Płatność na podstawie faktury (rachunku) wystawionej po zatwierdzeniu/podpisaniu przez Zamawiającego, przedłożonego zestawienia ilości wydanych obiadów, co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia. Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

11. Podwykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza, by wykonawca przy wykonaniu zamówienia korzystał z podwykonawców.

12. Sposób przygotowania oferty.

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu 'OFERTA' – zał. nr 2.

Należy podać:

a) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego (obiad dwudaniowy)

netto zł

brutto zł

słownie zł/gr. netto:

- skład stawki netto: wsad do kotła – zł + przygotowanie posiłku zł

Wartość ogółem netto za 60 sztuk obiadów dwudaniowych razy 182 dni zł

słownie zł/gr. netto:

b) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego – I danie – zupa

netto zł

brutto zł

słownie zł/gr. netto:

- skład stawki netto: wsad do kotła –zł. + przygotowanie posiłku zł.

13. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik numer 2 „Oferta”, wraz z „Oświadczenie” zał. nr 4 należy złożyć w zamkniętej kopercie w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres: Szkoła Podstawowa nr 2 we Wrocławiu, 50-451 Wrocław, ul. Komuny Paryskiej 36-38 z dopiskiem „Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 60 gorących posiłków: obiady dwudaniowe z napojem, do Szkoły Podstawowej nr 2 we Wrocławiu w roku szkolnym 2023/2024” **do dnia 15.05.2022 r. do godz. 11:00.**

W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Szkoły Podstawowej nr 2 we Wrocławiu. **Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.**

14. Otwarcie ofert nastąpi 15.05.2023 r. o godz. 12:00 w siedzibie Zamawiającego.

15. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyn.

Załączniki:

Załącznik nr 1 „Przykładowy wykaz potraw”

Załącznik nr 2 „Oferta”

Załącznik nr 3 „Wzór umowy”

Załącznik nr 4 „Oświadczenie”

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Jacek Kowalski