PUBLICZNA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2
W STĄPORKOWIE

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 114
26-220 Stąporków
e-mail: sp2staporkow@op.pl

tel. 41 37 41 082
41 37 41 515
http://psp2staporkow.szkolnastrona.pl

Stąporków, dnia 07.09.2020 r.

PSP2.262.1.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000,00 euro

Nazwa i adres Zamawiającego:

Nazwa:	Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 2 w Stąporkowie
Ulica, nr:	ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 114
Kod, miejscowość:	26-220 Stąporków
Tel:	41/374 10 82
Fax:	41/374 10 82
NIP:	658-19-81-119
REGON:	000264058
e-mail	sp2staporkow@op.pl
godziny pracy:	pn. - pt. od 7:30 do 15:30

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie
zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową w zakresie dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie w roku szkolnym 2020/2021

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych: zupa z wkładką mięsną i pieczywem oraz dodatkiem (owoc, batonik, jogurt, serek homogenizowany, itp.) i drugie danie z kompotem owocowym naprzemiennie - w dekadzie 5 x zupa i 5 x drugie danie dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie.

2. Zamawiający planuje, że:
   - dziennie należy dostarczyć średnio 60 obiadów,
   - w roku szkolnym 2020/2021 należy dostarczyć około 9 900 obiadów, tj. 60 obiadów x 165 dni.

3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ostatecznej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 21.09.2020 r. do 18.06.2021 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:15. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane COVID-19.

7. Wykonawca będzie dostarczał przygotowany na 10 dni jadłospis w formie pisemnej (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem). Na każdorazowym jadłospisie musi być podana gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach – do wiadomości Zamawiającego.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, normami systemu HACCP oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016 r. poz. 1154).

9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
    - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
    - pieczywo – 50 g
    - drugie danie:
      sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
      kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
      ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
      surówka / warzywa gotowane – 150 g
      pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
      kompot – 200 ml

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
    - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 10 dni,
    - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
    - 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 przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbko pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Przywiezione posiłki w termosach transportowych, przed przekazaniem pracownikowi szkoły muszą być zdezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu, a następnie przekazane przy wejściu do bloku żywieniowego.

16. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.

17. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

18. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

19. Zamawiający posiada własne wielorazowe naczynia (talerze, kubki, sztućce).

20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

21. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

<u>WARUNEK</u>

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i pracowników szkoły

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 21.09.2020 roku do 18.06.2021 roku**, tj. w roku szkolnym 2020/2021, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

III. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: **„Zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie”** do dnia **16.09.2020 r. do godz. 13:00** w sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie lub wysłać pocztą na ww. adres Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.
Otwarcie ofert odbędzie się dnia **16.09.2020 r. o godz. 13:30** w siedzibie Zamawiającego.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny jednostkowej posiłku brutto wyliczonej jako średnia cen jednostkowych brutto za zupę i za drugie danie.

Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie – załącznik nr 2
3. Doświadczenie zawodowe wraz z referencjami – załącznik nr 3
4. Wzór umowy – załącznik nr 4 (parafowany przez Wykonawcę)

Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie mgr Joanna Bernat tel. 41/374 10 82 lub 41/374 15 17.

Dyrektor Szkoły

mgr Joanna Bernat