

**ZAPYTANIE OFRTOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH
DLA SZKOŁY PODSTAWOWEJ Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 4
IM. E.J. JERZMANOWSKIEGO W WIELICZCE**

I. Zamawiający.

Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi Nr 4 im. E.J. Jerzmanowskiego w Wieliczce

II. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy, wydawania gotowych posiłków (obiadu dwudaniowego, dalej „posiłku”) dla Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi Nr 4 im. E.J. Jerzmanowskiego w Wieliczce.
2. Wykaz szacunkowych ilości do świadczenia usług cateringowych:

Oddziały Szkoły Podstawowej Nr 4 w Wieliczce	Ilość uczniów
oddziały przedszkolne	60
oddziały szkolne 1-8	941

Liczba wszystkich uczniów w szkole to 1001, z czego 200-400 może być zainteresowanych wykupieniem posiłku.

3. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać warunki zgodnie z art. 52c („Środki spożywcze sprzedawane i stosowane w jednostkach oświatowych”) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 tj. z dnia 2022.10.18) oraz Rozporządzenie 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.
4. Ilość posiłków będzie ulegać zmianie każdorazowo w trakcie roku szkolnego – stosownie do ilości żywionych.

III. Termin realizacji zamówienia.

1. Termin realizacji: w oddziałach przedszkolnych 01.09.2023 r. do 31.07.2024 r. oraz w oddziałach szkolnych 01.09.2023 r. do 21.06.2024 r. w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno-opiekuńczych, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2023/2024 w oddziałach szkolnych) oraz dni, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

2. Zamawiający przewiduje w ramach prawa opcji możliwość wydłużenia realizacji usługi na kolejny rok szkolny (tj. 2024/2025). Wykonawca zostanie zawiadomiony o skorzystaniu z prawa opcji nie później niż do 30.06.2024 r.

IV. Wymogi szczególne.

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
2. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
3. Wykonawca będzie wytwarzał, dostarczał i wydawał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. Posiłek należy dostarczać z zastosowaniem odpowiednich naczyń oraz sztućców, zapewnionych po stronie Wykonawcy, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.
5. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, w tym również uczniów o różnej diecie pokarmowej.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w miejscu przygotowywania posiłku.
7. Godziny dostarczania posiłków do szkoły są ustalone między Dyrektorem Szkoły a Wykonawcą - stały przedział godzinowy (godziny: I tura– 11.30, II tura – 12.30). W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego lub Wykonawcę po wcześniejszym jednodniowym uzgodnieniu.
8. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni od miesiąca poprzedzającego i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
9. Wykonawca zapewnia rozliczenia miesięczne z rodzicami obligatoryjnie w formie elektronicznej (przykładowo indywidualna platforma, aplikacja internetowa, strona www).
10. Płatności pobiera Wykonawca, zapewnia możliwość rozliczeń elektronicznych, zapłaty przelewem, gotówkowych.
11. Reklamacje załatwiane będą w terminie 24h od ich złożenia.
12. Posiłki dla uczniów korzystających ze środków finansowych MOPS będą zamawiane przez osobę wyznaczoną przez Dyrektora Szkoły. Wypłata należności za posiłki zamawiane ze środków MOPS wynikającej z zatwierdzonej przez Zamawiającego faktury częściowej nastąpi w terminie do 14 dni od dnia jej zatwierdzenia przez

Zamawiającego, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.

13. Wykonawca określi cenę posiłków - obiadów dla wszystkich zadań w układzie:

- a. cena jednostkowa – zupa
- b. cena jednostkowa – drugie danie, kompot/herbata/sok owocowy
- c. cena jednostkowa – zupa + drugie danie, kompot/herbata/sok owocowy

14. Gramatura jednej porcji dziennej obiadu:

- zupa- gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- kompot/herbata/sok owocowy: gramatura nie mniej niż 150ml na jedno dziecko.

15. Wykonawca powinien spełnić następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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, owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym lub warzywnym.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania temperatury dostarczonych posiłków:

- zupa – temp. 75°C (+/-3°C),
- II danie – temp. 65°C (+/-3°C).

16. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy:

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całość, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia,
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia,
- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

V. Kryteria oceny ofert.

1. Oferty będą oceniane wg następujących kryteriów:

- a) Cena: 0-70 punktów
- b) Oferowany jadłospis (zgodnie z załącznikiem nr 2): 0-20 punktów

- c) Doświadczenie Wykonawcy w wyżywieniu zbiorowym dzieci (lata i dokumentacja je potwierdzająca): 0-5 punktów
- d) Referencje od innych zamawiających (dokumentacja): 0-5 punktów

VI. Miejsce i termin złożenia oferty oraz sposób przygotowania oferty.

1. Sposób przygotowania oferty: Wypełniony w języku polskim formularz „Oferta” wraz z podpisanym przez Wykonawcę projektem „Umowy”, według wzoru określonego w załączniku do niniejszego zapytania ofertowego, należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi Nr 4 im. E.J. Jerzmanowskiego w Wieliczce (ul. Krzyszkowicka 18a, 32-020 Wieliczka) osobiście, drogą pocztową lub drogą mailową na adres: sekretariat@sp4.wieliczka.eu do dnia 28.07.2023 r. do godz. 14.00.
2. Otwarcie ofert nastąpi 31.07.2023 r. o godz.10.30.
3. Po wyborze najkorzystniejszej oferty (z największą liczbą punktów) Dyrektor Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi Nr 4 w Wieliczce skontaktuje się z wybranym Wykonawcą.
4. Zastrzega się, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do udzielenia zamówienia.

Załączniki:

1. Formularz „Oferta”.
2. Formularz „Projekt umowy” wraz z załącznikami.