

# **Zaproszenie do złożenia oferty na usługę cateringową**

*(zamówienie o wartości poniżej 130.000 PLN netto)*

1. Nazwa i adres zamawiającego:

Szkoła Podstawowa im. Wandy Rutkiewicz w Rząsce  
Ul. Krakowska 122  
30-199 Kraków / Rząska  
NIP 513 00 38 914  
Tel. 12 / 637 93 90

2. Przedmiot zamówienia:

**Świadczenie usługi cateringowej w zakresie dożywiania dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Wandy Rutkiewicz w Rząsce w roku kalendarzowym 2022, z przerwami przewidzianymi w organizacji roku przedszkolnego**

3. Szczegółowy zakres usługi:

- a) Wykonawca świadczy usługę w zakresie przygotowywania i wydawania śniadań, obiadów (zupa, drugie danie, napój), podwieczorków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w ilości minimum dziennie oraz 2 obiadów dziennie (zupa, drugie danie, napój) dla dzieci ze Szkoły Podstawowej dożywianych przez GOPS.
- b) Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 roku, poz. 1154).
- c) Posiłki winny również spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytutu Żywności i Żywienia.
- d) W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych - diety bezglutenowe, bez laktozy, bez wskazanych przez rodziców alergenów.
- e) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca; zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które wiążą w tym względzie Wykonawcę. Jadłospis musi zawierać wszelkie informacje zgodne z ww. rozporządzeniem.
- f) Posiłki, o jakich mowa powyżej, winny być urozmaicone, odpowiedniej gramatury, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej jak i estetyki.
- g) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i zapewnia obsługę do wydawania posiłków.
- h) Osoba wydająca i obsługująca musi posiadać wszelkie wymagane badania upoważniające do pracy w żywieniu zbiorowych. Osoby te muszą

posiadać odpowiedni strój (czepek, rękawiczki, fartuch ochronny i obuwie zamienne).

- i) Posiłki powinny być wydawane we własnej zastawie stołowej ( naczynia, sztucze wielokrotnego użytku).
- j) Wykonawca odpowiada za zmywanie i wyparzanie używanej zastawy stołowej. Może korzystać z przestrzeni w pomieszczeniu kuchennych szkoły lub dostarczać odpowiednio przygotowane naczynia w sterylnych pojemnikach.
- k) Środki transportu muszą być przystosowane do przewożenia posiłków. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków zabezpieczając je przed zagrożeniami. Gotowe posiłki muszą być transportowane w odpowiednich pojemnikach, które utrzymują odpowiednią temperaturę posiłków, co gwarantuje zachowanie ich wartości odżywczych. Dostarczone posiłki muszą być gorące, świeże, smaczne i estetyczne oraz odpowiednio dobrane do wieku dzieci.
- l) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, które muszą być odpowiednio zutylizowane. Odpady żywnościowe powinny być usuwane na bieżąco, transportowane w specjalnych, szczelnych pojemnikach.
- m) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- n) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
- o) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o takiej samej nie gorszej jakości oraz zgodne z wymogami żywienia zbiorowego na swój koszt z innych źródeł.
- p) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- q) Zamawiający informuje Wykonawcę codziennie do godziny 9:00 o ilości posiłków odwołanych w danym dniu.

4. Termin realizacji zamówienia:

**dni robocze od 3 stycznia 2022 r. do 30 grudnia 2022 r.**

**(planowana przerwa w pracy w oddziałach przedszkolnych – lipiec – sierpień 2022 r.)**

5. Miejsce świadczenia usługi:

**Oddziały przedszkolne w Szkole Podstawowej w Rząsce, ul. Krakowska 122, Rząska**

6. Miejsce i termin złożenia oferty:

**osobiście lub e-mailowo: [sprzaska.sekretariat@gmail.com](mailto:sprzaska.sekretariat@gmail.com)**

7. Termin składania ofert:

**do dnia 30 listopada 2021 r. do godz. 12:00**

8. Warunki płatności :

**przelew na konto wykonawcy po zrealizowaniu zamówienia za dany miesiąc i otrzymaniu faktury, do 30 dni od otrzymania faktury**

9. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

**Monika Musiał-Tażbirek**

10. Sposób rozliczeń:

**wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w PLN**

11. Warunki udziału w postępowaniu:

**W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy złożyli ofertę odpowiadającą na przedmiot zamówienia w wyznaczonym do tego terminie.**

**a) Wykonawca poda cenę jednostkową brutto wg wzoru – załącznik nr 1 „Oferta”:**

- śniadania dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych: co najmniej 50 posiłków dziennie, tj. ok. 10.500 posiłków w terminie realizacji zamówienia;
- obiadu, składającego się z zupy, drugiego dania i napoju, dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych: co najmniej 50 posiłków dziennie, tj. ok. 10.500 posiłków w terminie realizacji zamówienia;
- podwieczorka dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych: co najmniej 50 posiłków dziennie, tj. ok. 10.500 posiłków w terminie realizacji zamówienia;
- obiadu, składającego się z zupy, drugiego dania i napoju, dla uczniów szkoły korzystających z finansowania posiłków przez GOPS: 4 obiadów dziennie, tj. ok. 500 posiłków w terminie realizacji zamówienia;

**b) Wykonawca przedstawi referencje świadczonej usługi żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych (przedszkola, szkoły) w okresie 2018-2021 w ilości co najmniej 2.**

**c) Wykonawca przedstawi Pełnomocnictwo – w przypadku podpisywania oferty i pozostałych dokumentów przez pełnomocnika. Właściwie sporządzone i odpisane pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty. (załączyć jeżeli dotyczy)**

**d) Wykonawca przedstawi aktualny odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (określający pełną nazwę firmy, stan prawny, miejsce rejestracji, dokładny adres firmy składającej ofertę, jednocześnie potwierdzający, że profil działania oferenta odpowiada profilowi robót objętych ofertą).**

e) Wykonawca przedstawi decyzję Sanepidu zezwalającą na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringu, decyzję Sanepidu o dopuszczeniu samochodu do przewozu żywności.

f) Wykonawca przedstawi umowę regulującą współpracę podmiotów występujących wspólnie, np. umowa spółki cywilnej lub inne. *(załączyć jeżeli dotyczy)*.

g) W załączniku nr 2 zatytułowanym „Podwykonawcy” Wykonawca wskaże, jaką część zamówienia wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy. W przypadku, gdy Wykonawca będzie korzystał z usług Podwykonawców, musi dołączyć do oferty podpisane przez Podwykonawcę Oświadczenie o gotowości do współpracy z Wykonawcą w zakresie realizacji powierzonej części przedmiotu zamówienia. Jeżeli Wykonawca nie zamierza powierzyć części zamówienia podwykonawcom, załącza Załącznik nr 2 do oferty z adnotacją „nie dotyczy”.

h) Wykonawca załączy oświadczenie o zatrudnieniu w zakładzie dietetyka przygotowującego jadłospis zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

i) Wykonawca może przedstawić swoje portfolio – przykładowe jadłospisy, zdjęcia, foldery etc. (również w formie elektronicznej).

#### 12. Opis sposobu wyłonienia Wykonawcy

Zespół ds. oceny ofert powołany przez Dyrektora Szkoły wybierze najkorzystniejszą ofertę, tj. ofertę korzystną cenowo, dostosowaną do cen rynkowych produktów spożywczych i cen zestawów obiadowych, ofertę świadczącą o oczekiwanej jakości poświadczoną referencjami wymaganymi w procesie ubiegania się o usługę.

Zespół sporządzi protokół i przekaże Dyrektorowi Szkoły w celu podjęcia działań formalnych i sfinalizowania umowy o świadczenie usług.

#### 13. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

Zamawiający wraz z zawiadomieniem o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie i miejscu spotkania w celu uzgodnienia wszelkich szczegółowych kwestii zawieranej umowy i w celu zawarcia umowy. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy w sprawie zamówienia w terminie nie krótszym niż 7 dni od przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania z ofertą.

**Załącznik nr 1.**

**OFERTA**

1. Nazwa i siedziba **Wykonawcy**.....

.....

.....

.....

2. Oferujemy wykonanie

**Świadczenie usługi cateringowej w zakresie dożywiania dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego do Szkoły Podstawowej w Rząsce na rok 2022 z przerwami przewidzianymi przepisami o organizacji roku szkolnego zgodnie z zapytaniem ofertowym**

Oferujemy wykonanie zamówienia dla oddziału przedszkolnego za kwotę:

<b>Śniadanie</b> cena <b>jednostkowa</b> brutto kwota słownie:	..... <b>zł</b> .....
<b>Obiad (zupa, drugie danie, napój)</b> z uwzględnieniem ewentualnych diet kwota słownie:	..... <b>zł</b> .....
<b>Podwieczorek</b> kwota słownie:	..... <b>zł</b> .....
<b>Obiad – GOPS</b> kwota słownie:	..... <b>zł</b> .....

4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

5. Oświadczamy, że zamówienie wykonamy w terminie 3.01.2022 r. do 30.12.2022 r.

6. Warunki płatności:

Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury w terminie 30 dni od dat złożenia faktury w siedzibie Zamawiającego wraz z dokumentami rozliczeniowymi.

7. Usługi objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami/ zamierzamy zlecić podwykonawcom \* wymienionym w załączniku nr 3. (\* niepotrzebne skreślić)

8. Osobami uprawnionymi do reprezentowania naszej firmy są:

.....

.....  
Prawo do reprezentacji wyniku z: .....

.....

Załącznikami do niniejszej oferty są:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Data :** .....

**PODPIS WYKONAWCY:**

**PODWYKONAWCY**

**Nazwa Wykonawcy:**

.....  
.....

**Adres Wykonawcy:**

.....  
.....

**Telefon:** .....

**E-mail:** .....

Lp	Nazwa i adres podwykonawcy	Opis części zamówienia, którą będzie wykonywał Podwykonawca	Wartość powierzonej części zamówienia

**Wartość zamówienia wykonywana przez podwykonawców: ..... zł**

**Procentowy udział podwykonawców: .....%**

**Wartość zamówienia /całkowita/ : .....zł**

.....  
**data, miejscowość**

.....  
**(podpis Wykonawcy)**

