**Zał. 1 Specyfikacja**

**SPECYFIKACJA Zapytania ofertowego**

**„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance w roku szkolnym 2018/2019.**

Szkoła Podstawowa w Mariance

Marianka 97

24-220 Niedrzwica Duża

**NIP: 713-308-78-02**

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**
   * Przewidywana liczba osób objętych świadczeniem usług cateringowych - ok. 50- 60 osób.
   * Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających w roku szkolnym 2018/2019 do przedszkola i do szkoły w Mariance. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie dwudaniowego obiadu z napojem.
   * Termin realizacji:

Od dnia 03 września 2018 roku do dnia 30 czerwca 2019 roku w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć oraz miesięcy wakacyjnych.

W miesiącu lipcu 2019 r. może pracować przedszkole (jeśli będzie takie zapotrzebowanie rodziców). O ewentualnej pracy przedszkola, ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi w miesiącach wakacyjnych.

4. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z 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 2016r., poz. 1154) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci zawartego w zapytaniu ofertowym.

5. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

6. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

7. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

8. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną. 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; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym (nie należy przygotowywać wywarów z kości).

9. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w ustalonych godzinach 11:50-12:20. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

10. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu  
z Wykonawcą.

11. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

12. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

13. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt innych źródeł.

14. Osoba wyznaczona przez Dyrektora szkoły będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie obiadów na dany dzień telefonicznie w dniu dostawy do godziny 9:00.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 3 ust. 1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń

16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora danej placówki.

17. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

18. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obwiązującymi przepisami prawa.

19. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

20. Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku): w godzinach wskazanych w opisanej części zamówienia.

21. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać koszt przygotowania i dostarczania. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

22. Wypłata należności 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.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:  
   - zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)

- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

24. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

25.W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

1. świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.) a ponadto:
2. do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności,
3. świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
4. przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość  energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.
5. Dokładny termin rozpoczęcia usługi podany zostanie przez Zamawiającego na 3 dni przed rozpoczęciem dożywiania.

a. Cena (koszt jednostkowy) oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT. Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto.

* + 1. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
    2. Cena może być tylko jedna.
    3. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.

1. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**

1. **SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY:**

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto za obiad dwudaniowy z napojem zgodnie z przedmiotem zamówienia. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, ze nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

1. **Kryterium wyboru oferty:**

Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

- cena oferty- 90%

- doświadczenie w zakresie usług cateringowych dla przedszkoli- 5%

- jadłospis- 5%

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, podobnych referencjach i zbliżonym jadłospisie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszelkie warunki postawione w niniejszym zapytaniu o cenę. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wyłonionego Wykonawcę, z którym zawarta zostanie umowa.

1. **OPIS WARUNKÓW  UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY  SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**
2. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące**

**warunki**:

• Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli

ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień w tym opinię sanitarną

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (oświadczenie, kserokopie dokumentów);

• Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym

i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie

innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania

zamówienia (oświadczenie);

• Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

(oświadczenie).

• Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.

* + **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

a. Formularz ofertowy (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego)

b. Oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w punkcie V a

(wg załącznika nr 3 do zapytania ofertowego).

**c**. Kserokopie dokumentów poświadczających posiadanie uprawnień wymienionych

w punkcie V a.

1. Podpisany wzór umowy – załącznik nr 4
2. Niedołączenie do oferty któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów (wymienionych w punkcie V) lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem oferty.
3. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej. Zamawiający dopuszcza przesłanie podpisanej i zeskanowanej oferty drogą elektroniczną na adres e-mail: **szkola.marianka@wp.pl.**
4. Oferta powinna być napisana czytelnie, strony oferty powinny być trwale połączone w sposób uniemożliwiający ich zdekompletowanie.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
7. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.
8. Oferta powinna być umieszczona w nieprzejrzystej,  zamkniętej kopercie, na kopercie należy umieścić bezwzględnie pieczęć firmy ponadto koperta powinna być zaadresowana do  zamawiającego i z napisem zawierającym tytuł postępowania:

**„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance, w roku szkolnym 2018/2019”**

1. Wykonawca ma prawo, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
2. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

* + 1. **MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.**

1. Ofertę należy złożyć lub przesłać drogą elektroniczną w terminie **do dnia 16.08.2018 r. do godz. 10:00** do Dyrektora Szkoły Podstawowej w Mariance. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
2. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 16.08.2018 r. o godz. 10.30** w gabinecie Dyrektora Szkoły.
3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. **Zapytania o przedmiot zamówienia:** Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu

zamówienia udziela Zofia Stec, tel. 665711034, poczta elektroniczna: szkola.marianka@wp.pl

Z poważaniem

Zofia Stec

                                                           Dyrektor Szkoły Podstawowej w Mariance