

## Zapytanie ofertowe

**na usługę cateringową żywienia zbiorowego dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 1 w Budzowie w okresie od 02.01.2020 r. do 25.06.2020 r**

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na :

przygotowanie, dostarczenie i wydanie jednodaniowego gorącego posiłku dla ok. 120 uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 im. Króla Kazimierza Wielkiego w Budzowie 34-211 Budzów 225 tj. ok. 12960 gorących posiłków oraz ok.20 śniadań dla dzieci z Oddziału Przedszkolnego tj. ok.2160 śniadań.

Termin realizacji zadania: od 2.01.2020 r. do 25.06.2020 r.

### I.OPIS ZADANIA

1. Korzystanie z posiłków zadeklarowało 120 dzieci ale zastrzega się możliwość zmiany (zwiększenie lub zmniejszenie) liczby dzieci deklarujących chęć korzystania z posiłków.
2. Wykonawca zobowiąże się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni , w które odbywają się zajęcia w szkole tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia w szkole, a wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie.
3. Przygotowanie i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych do Ustawy – Rozporządzenia 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. z 2016 r. poz.1154) zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Wykonawca zobowiąże się 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).
5. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 5 dni przed planowanym jadłospisem. Zamawiający ma prawo dokonania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków oraz informację o alergenach.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy także organizacja bezpośredniego wydawania posiłków .
7. Wykonawca jest zobowiązany do zagwarantowania odpowiedniej ilości zastawy (talerzy) i sztućców do wydawania posiłków ( posiadających wymagane atesty) oraz zapewnia mycie naczyń we własnym zakresie.
8. Ciepłe posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty .
9. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję termosów i opakowań po wydanych posiłkach we własnym zakresie zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi oraz normami HACCP.
10. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych związanych z usługą żywienia niezależnie od ich ilości i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (t.j. Dz. z 2019 r.poz.701,703,1403,1579 ze zm.)

## II. SKŁADANIE OFERT

1. Oferty należy składać na druku stanowiącym załącznik Nr1 do niniejszego zapytania ofertowego w terminie **do dnia 13 grudnia 2019 r. do godz.14.00**
- 2.Oferta musi być opatrzona pieczętką firmową i podpisem oferenta oraz zawierać datę sporządzenia.
3. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty, kuriera lub dostarczona osobiście przez oferenta **do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Króla Kazimierza Wielkiego w Budzowie 34-211 Budzów 225.**

## III. OCENA OFERT

- 1.Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny zgodnie z formularzem oferty.
- 2.Ocenię podlegać będzie łączna cena brutto jednego posiłku.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria : CENA 100%