**Zespół Szkół nr 6 w Rybniku,**ul. Stanisława Małachowskiego 145, 44-251 Rybnik, tel/fax 32 45 77 098

Sekretariat czynny w godzinach 730-1530

e-mail: [zs6@miastrybnik.pl](mailto:zs6@miastrybnik.pl), www.zs6rybnik.pl

Rybnik,20.08.2018r

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**Zespół Szkół nr 6 w Rybniku** zaprasza do złożenia ofert na:

**I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Zespołu Szkół nr 6 w Rybniku .
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 obiadów.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy 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 10.09.2018 r. do 19.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu ferii zimowych, przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz alergenami – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz 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. U. z 2016 r. poz. 1154).
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku powyżej 14 roku życia. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. 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 próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
12. 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.
13. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
14. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
15. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
16. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

**II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 10.09.2018 roku do 19.06.2019 roku**, tj. w roku szkolnym 2018/2019 z wyłączeniem przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem

**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 Zespołu Szkół nr 6 w Rybniku”** do dnia **31.08.2018 r.** **do godz. 12:00** w formie:

1) pisemnej (osobiście albo listownie) na adres: Zespół Szkół nr 6 w Rybniku ul. Stanisława Małachowskiego 145 lub

2) faksem na numer: 324577098

3) w wersji elektronicznej na e-mail: [zs6@miastorybnik.pl](mailto:zs6@miastorybnik.pl)

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.

Otwarcie ofert odbędzie się dnia **03.09.2018 r.** **o godz. 09:00** 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.

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. Wzór umowy – załącznik nr 3 (parafowany przez Wykonawcę)

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

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie oraz na BIP-ie szkoły

Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Jadwiga Kloc

Załącznik nr 1

….........................................

pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTOWY**

**na wykonanie usługi cateringowej w zakresie dożywiania uczniów**

**w Zespole Szkół nr 6 w Rybniku**

**STRONA ZAMAWIAJĄCA: Zespół Szkół nr 6 w Rybniku**

Pełna nazwa Wykonawcy: ….................................................................................................................

…............................................................................................................................................................

Dokładny adres: ….................................................................................................................................

Telefon: …........................................

Faks: ….............................................

NIP …...............................................

e-mail: …..........................................

REGON …........................................

Imię i nazwisko oraz tel. osoby do kontaktu: …....................................................................................

* Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym znak: …...................... z dnia ….............. w terminie **od …....................... do ….............................**
* Oferujemy wykonanie przedmiotowego zadania za cenę obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji:

Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

…................................., dn. …..................... ….......................................................

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE**

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym

z dnia 06.04.2018 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów Zespołu Szkół nr 6 wRybniku”, **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

…......................................., dnia ….................... .…..........................................................

(czytelny podpis)

Załącznik nr 3

*Projekt Umowy*

**Umowa nr …./2018/ZS6**

**na usługę cateringową żywienia** **w Zespole Szkół nr 6 w Rybniku**

zawarta w dniu …….

pomiędzy:

**Miasto Rybnik- Zespół Szkół nr 6 w Rybniku**

**ul. Stanisława Małachowskiego 145 44-251 Rybnik tel.32 4577098**

**e-mail: zs6@miastorybnik.pl**

reprezentowanym przez Dyrektora dr Grażynę Adamczyk-zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

reprezentowanym przez: -zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą,**

w sprawie dożywiania uczniów w Zespole Szkół nr6 w Rybniku o następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Zespole Szkół nr 6 w Rybniku, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP oraz 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. U. z 2016 r. poz. 1154).
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość posiłków dostarczonych do szkoły.

**§3**

1. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu tygodniowy jadłospis z 3-dniowym wyprzedzeniem oraz podaną gramaturą posiłków , składem i alergenami.
2. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07.05.2018 r. do 21.06.2018 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Zamawiający zobowiązany jest do pisemnej lub telefonicznej informacji przekazanej Wykonawcy o terminie przerw w zajęciach
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów . Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

§4

Wartość jednego posiłku strony umowy ustalają na kwotę …. słownie: …………

§5

1. Podstawę rozliczeń z tytułu realizacji niniejszej umowy stanowić będą faktury VAT wystawiane na koniec miesiąca zgodnie z zestawieniem dokumentującym ilość dostarczonych posiłków w danym miesiącu. Zbiory zestawień za dany okres rozliczeniowy winne być potwierdzone przez osobę upoważnioną na podstawie dziennych dowodów dostawy.
2. Zapłata za wykonaną usługę nastąpi przelewem w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT na konto Wykonawcy ………………..
3. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT nr ………..
4. Strony ustalają, że dane identyfikacyjne i adresowe Zamawiającego są następujące:

a. Nabywca:

Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego 2, 44-200 Rybnik

NIP: 642-001-07-58

b. Odbiorca:

Zespół Szkół nr 6 w Rybniku

ul. Stanisława Małachowskiego 145, 44-251 Rybnik

§6

1. 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.
2. Zamawiający zobowiązuje się do dbałości o stan techniczny i czystość termosów oraz ich naprawę.
3. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

§7

Nadzór nad realizacją umowy Zamawiającego sprawować będzie p.Jadwiga Kloc –kierownik gospodarczy Szkoły a ze strony Wykonawcy ……………….

§8

1. Umowa obowiązuje od dnia 10.09.2018r. do dnia 19.06.2019r.
2. Każda ze stron ma możliwość rozwiązania niniejszej umowy za miesięcznym wypowiedzeniem.
3. Wszelkie zmiany dotyczące niniejszej umowy winny być wnoszone na piśmie
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający Wykonawca