Głogów Młp., 01.07.2022

**Zapytanie ofertowe ZP/1/2022**

na usługę:

PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA)

DLA MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCEJ

DO ZESPOŁU SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH W GŁOGOWIE MŁP.

 W ROKU SZKOLNYM 2022/2023

**Nazwa i adres Zamawiającego:**

**Zespół Szkół Ogólnokształcących w Głogowie Młp.**

**Ul. Wyszyńskiego 2**

**36-060 Głogów Młp.**

**NIP: 517 03 71 206**

**REGON: 36 23 03 510**

  Dyrektor Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Głogowie Małopolskim zaprasza potencjalnych wykonawców do składania ofert na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla młodzieży uczęszczających do Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Głogowie Małopolskim w roku szkolnym 2022/2023

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest „ Przygotowanie oraz dostarczenie gorącego posiłku: dania obiadowe z kompotem ( zupa lub/i drugie danie) w roku szkolnym 2022/2023

Średnio dzienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło 20 obiadów i dotyczyć będzie uczniów w wieku 14- 19 lat.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego. O każdej zmianie na bieżąco szkoła będzie informować Zleceniobiorcę do godziny 9:00 każdego dnia.

W przypadku szczególnych okoliczności związanych np. z pandemią Covid-19 i przejściem pracy szkoły na inny tryb nauczania niż stacjonarny , zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania dostarczania wszystkich obiadów.

Wykonawca dostarczał będzie na początku każdego miesiąca jadłospis do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

1. **Termin realizacji zamówienia**:

- **rok szkolny 2022/2023 od dnia 12 września 2022 do 09 czerwca 2023 r.** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

1. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**

Zespół Szkół Ogólnokształcących w Głogowie Młp., ul Kardynała Stefana Wyszyńskiego 2,

36-060 Głogów Młp., sekretariat szkoły, tel. 17 789 72 52 , strona internetowa [www.slo.edu.pl](about:blank)

1. **Kryteria wyboru ofert:**

**-**najniższa cena,

**-** urozmaicony jadłospis

1. **Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:**
2. zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który :

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności,

-posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia,

-dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem

spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

- Obiady mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2020.0.2021 t.j.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. ( Dz.U.2016.poz 1154).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 .

c) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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 .

7. **Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:**

Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 14-19 lat .Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

-zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal

-drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram, kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, gramatura wkładu mięsnego lub rybnego nie może być mniejsza niż 150 g na osobę,

- kompot: gramatura nie mniej niż 250 ml

- w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

-jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w tym samym tygodniu,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie soli i cukru,

- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym

- ważna jest estetyka potraw i posiłków

8. **Warunki dotyczące dostawy posiłków.**

Posiłki powinny być dostarczone gorące, w porcjach, w naczyniach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami oraz serwetkami odpowiadającej liczbie obiadów w danym dniu, w sposób zapewniający utrzymanie temperatury w trakcie dostawy oraz w czasie od dostarczenia do wydania posiłku tj. od godz.11.45 do 12.40 każdego dnia.

Dostawca zapewnia transport posiłków w odpowiednich termosach, zgodnie z wymogami sanitarnymi oraz odbiór odpadów, w każdym dniu dostarczania posiłku.

9. **Sposób oceny ofert.**

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu kryterium podane w punkcie 4.

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która spełni wymogi formalne zawarte w punkcie 5 oraz opiewa na najniższą kwotę brutto uwzględniającą łączną liczbę posiłków.

10. **Warunki płatności .**

Płatność na podstawie faktury ( rachunku) co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia.

Warunki płatności -14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury ( rachunku).

11. **Sposób przygotowania oferty. Dokumenty jakie powinni dostarczyć Wykonawcy**

a)Oferta sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „ OFERTA”- **załącznik nr 1 .**

b) Przykładowe jadłospisy na 10 dni- jako **załącznik nr 2**

c) Oświadczenie Wykonawcy, że posiada pojemniki/termosy niezbędne do realizacji zamówienia zgodne z wymaganiami HACCP w ilości odpowiedniej do ilości przygotowywanych posiłków; jako **załącznik nr 3**

b) Kopia pozytywnej opinii sanitarnej wydanej przez Powiatową Stację Sanitarno -Epidemiologiczną na użytkowanie lokalu gastronomicznego z cateringiem; jako **załącznik nr 4**

c) Kopia aktualnego odpisu z KRS lub innego organu rejestrowego posiadającego wpis o prowadzeniu działalności gastronomicznej z cateringiem jako **załącznik nr 5**

12. **Miejsce i termin składania ofert .**

Kompletne dokumenty : Ofertę wraz z pozostałymi załącznikami należy złożyć w zamkniętej kopercie, w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres:

**Zespół Szkół Ogólnokształcących w Głogowie Młp., ul. Kard. S. Wyszyńskiego 2, 36-060 Głogów Młp.**

Z dopiskiem „ Przygotowanie i dostarczenie posiłku; dania obiadowe z kompotem ( zupa lub/i drugie danie) w roku szkolnym 2022/2023, **do dnia 19.08. 2022 do godz. 12.00.**

W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Głogowie Młp. Oferty, które wpłyną po terminie oraz oferty niekompletne nie będą rozpatrywane.

Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **24.08. 2022 o godzinie 10.00** w siedzibie Zamawiającego.

*Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.*

13. **Dodatkowe informacje.**

Wszelkich informacji dotyczących zamówienia udziela *Agnieszka Wiglusz-Zięba –dyrektor Szkoły lub sekretariat szkoły, telefonicznie lub drogą mailową.*

tel. 17 789 72 52, adres mailowy : liceum@glogow-mlp.pl

**Zamawiający oświadcza, iż jego milczenie po złożeniu oferty i po upływie terminu wyboru oferenta oznaczonego w pkt 12 oznaczać będzie odrzucenie oferty.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyny.