

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. Wyszńskiego 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 dostarczać 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.

2. 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.

3. 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

4. Kryteria wyboru ofert:

-najniższa cena,
- urozmaicony jadłospis

5. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

- a) 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
- b) 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 Sanitarно -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.