

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000,00 euro

Nazwa i adres Zamawiającego:

Nazwa: Szkoła Podstawowa nr 28

Ulica, nr: Mieszka 10

Kod, miejscowość: 44-300 Wodzisław Śląski

Tel: 733883283

NIP: 6472488992

REGON: 001310530

e-mail: sp28@wodzislaw-slaski.pl

**Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim
zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową
w zakresie dożywiania uczniów z opcją gotowania na miejscu w szkole
w roku szkolnym 2020/2021**

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim.
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 50 obiadów dwudaniowych (zupa + drugie danie, kompot)
3. Proponowana ilość obiadów ma charakter orientacyjny służący do porównania i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony zamawiającego zobowiązania do zakupu obiadów w podanej ilości. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenie z tytułu innej ilości obiadów.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 7.09.2020 r. do 18.06.2021 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – od 11:20. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu pocztą elektroniczną dekadowy jadłospis przygotowany na 7 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. 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).
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
 - zupa: gramatura – ok. 250 ml
 - drugie danie:
 - sztućka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 80 g
 - pierogi 7 szt. , naleśniki- 2 szt. , krokiety-2 szt. itp.
 - kompot – 200 ml
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
 - 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 (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - minimalna temperatura potraw powinna wynosić: zupa: 75°C, drugiego dania: 65 °C , a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówka): 15 °C
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. 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.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi, temperatury posiłku).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem dzierżawionych pomieszczeń ponosić będzie Wykonawca i należy je 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 7.09.2020 roku do 18.06.2021 roku**, tj. w roku szkolnym 2020/2021, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

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 Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim”** do dnia **8.07.2020 r. do godz. 12:00** w sekretariacie szkoły lub na adres: sp28@wodzislaw-slaski.pl.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego. Otwarcie ofert odbędzie się dnia **8.07.2020 r. o godz. 13:00** w siedzibie Zamawiającego.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.

Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza 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 (paraflowany przez Wykonawcę)
4. Wzór umowy najmu pomieszczeń kuchni – załącznik nr 4 (paraflowany przez Wykonawcę)
5. Dwie rekomendacje należytego wykonania usług w zakresie cateringu
6. Jadłospis na okres od 7 do 25.09.2020 r. tj. 15 dni

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

Do konkursu nie może przystąpić firma, która ma nieuregulowane zobowiązania finansowe wobec Zamawiającego.

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie. Podpisanie umowy nastąpi w terminie do 21 dni od dnia wyboru oferty.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Dyrektor szkoły mgr Leszek Wróbel oraz Jolanta Jarosińska – sekretarz szkoły pod nr tel. 32-4563127

V. KRYTERIA OCENY OFERTY

Cena oferty – 80%

Ocena jadłospisu – 20%

Kryterium cena (X¹)

$$X^1 = \frac{\text{Najniższa cena ofertowa}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times 80\%$$

Kryterium jadłospis (X²)

0-20 pkt. za atrakcyjność i przestrzeganie zasad zdrowego żywienia


Dyrektor Szkoły
Leszek Wróbel

Dyrektor szkoły
mgr Leszek Wróbel