

Zespół
Szkoła Podstawowa i Przedszkole
im. Bolesława Chrobrego
w BISKUPICACH
ul. Szkolna 2, 62-007 Biskupice
tel. 061/81-52-111, fax 061/81-52-112

ZAPYTANIE OFERTOWE ZSP.428.1.2018

1. Zamawiający: Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach.

2. Przedmiot zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 100 osób w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Biskupicach w roku szkolnym 2018/2019”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

3. Termin realizacji zamówienia: rok szkolny 2018/2019:

- od dnia 4 września 2018r. do końca zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2018/2019, w dniach od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

4. Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:

Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach, ul. Szkolna 2, 62-007 Biskupice (sekretariat szkoły) . Osoba do kontaktu: Tadeusz Bochiński tel. 61 8152-111

5. Kryteria wyboru ofert: najniższa cena

6. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;
- posiada wiedzę i doświadczenie w żywieniu dzieci w wieku szkolnym,
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2017r. poz. 149) a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

7. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

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 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
- kompot lub sok owocowy: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu 10 dni;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min 90 gram, w tym przynajmniej 2 razy sztuka mięsa w całości) oraz z surówką, sałatką lub innymi dodatkami.
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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.
- temperatura dostarczanych potraw: zupa – temperatura 75°C (+/- 3°C), II danie – temp. 65°C (+/- 3°C)

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 7 dni i dostarczany Zamawiającemu wraz z wykazem alergenów w przygotowanych posiłkach.

Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich, bezmlecznych.

W załączeniu przykładowy wykaz potraw (zał.nr 4).

8. Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

9. Sposób oceny ofert:

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w punkcie 5. Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która spełnia wymogi formalne zawarte w punkcie 6 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:

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „OFERTA” – załącznik nr 1. Należy podać cenę brutto za:

- jeden zestaw obiadowy z podziałem na: danie pierwsze oraz danie drugie + kompot a także skalkulować koszty obiadu dwudaniowego dla całej grupy,

Do ofert należy dołączyć podpisany wzór umowy – załącznik nr 2 oraz podpisane oświadczenie – załącznik nr 3.

12. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik numer 1 „Oferta” należy złożyć w zamkniętej kopercie, w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres: Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach, ul. Szkolna 2, 62-007 Biskupice z dopiskiem „Przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 100 osób w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Biskupicach w roku szkolnym 2018/2019”.

do dnia 26.06.2018r. do godz. 12.00.

W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Zespołu Szkół w Biskupicach. **Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.**

13. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26.06.2018r. o godzinie 12:15** w siedzibie Zamawiającego.

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

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

DYREKTOR

mgr Tadeusz Bochiński

Podpis Dyrektora

Załączniki:

Załącznik nr 1 „Oferta”

Załącznik nr 2 „Wzór umowy”

Załącznik nr 3 „Oświadczenie”

Załącznik nr 4 „Spis potraw”