

Kleczew, dnia 19.07.2021 r.

.....  
.....  
.....

### Zapytanie ofertowe

**Dyrektor Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie, Pl. J. Piłsudskiego 13, 62-540 Kleczew, występuje z zapytaniem ofertowym na realizację zamówienia:**

1. **Przedmiot zamówienia:** „Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowanie i dostarczenie dwudaniowego obiadu dla maksymalnie 23 uczniów oddziału Mistrzostwa Sportowego w wieku 15-16 lat w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie i 2 opiekunów, z zastrzeżeniem codziennego monitoringu liczby osób korzystających z obiadu, , w okresie od września do grudnia 2021 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.”
2. **Termin realizacji:** od 2 .09.2021 r. do 31.12.2021 r.
3. **Rodzaj zamówienia:** usługa/ dostawa/~~roboty budowlane~~
4. **Opis przedmiotu zamówienia**

„Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowanie i dostarczenie dwudaniowego obiadu dla maksymalnie 23 uczniów oddziału Mistrzostwa Sportowego w wieku 15-16 lat w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie i 2 opiekunów, z zastrzeżeniem codziennego monitoringu liczby osób korzystających z obiadu, , w okresie od września do grudnia 2021 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.”

a) Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe uczniów klasy Mistrzostwa Sportowego. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży zgodnie z załącznikiem „Wytyczne do obiadów”.

b) Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016r. 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 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.)*

c) Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz.12:10 – 12.25 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 02 września 2021r.

d) Przewidywana liczba uczniów oddziału Mistrzostwa Sportowego wraz z trenerami w roku 2021 –ok. 25 osoby (4 miesiące x 20 dni x 25 osoby=2000 obiadów)

e) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia

rzeczywiście dostarczonych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie.

f) Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.

g) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych pojemnikach jednorazowych.

h) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

i) Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.

j) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.

k) Posiłki powinny spełniać warunki ilościowe i kaloryczne zgodnie z załącznikiem „wytyczne do obiadów”

l) Wykonawca oświadcza, że do wydawania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.

ł) Przechowywanie próbek żywieniowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.

m) Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych, w tym także odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.

o) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.

p) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

r) Samochód/transport w którym przewożona będzie żywność powinien spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

##### **5. Opis sposobu obliczania ceny:**

Wykonawca na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego określi cenę netto i brutto, zawierającą wszystkie koszty związane z realizacją usługi cateringowej (cena jednostkowa obiadu). Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia oferty na formularzu ofertowym dołączonym do niniejszego zapytania (załącznik nr 1).

##### **6. Kryteria wyboru oferty:**

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą cenę jednostkową przypadającą na jednego ucznia za obiad dwudaniowy.

##### **7. Miejsce wykonania zamówienia:** Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie, Pl. J. Piłsudskiego 13, 62- 540 Kleczew



**8. Opis sposobu przygotowania ofert:**

- a) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę
- b) Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania
- c) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę
- d) Oferta oraz wymagane formularze, składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy
- e) Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa
- f) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty: oświadczenia, załączniki i inne, o których mowa w zapytaniu.
- g) Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami, zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach.

**9. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert**

- a) Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie, Pl. J. Piłsudskiego 13, 62-540 Kleczew
- b) Ofertę można złożyć drogą elektroniczną na adres [zspkleczew@op.pl](mailto:zspkleczew@op.pl), pocztą tradycyjną na powyższy adres, bądź osobiście w kopercie z opisem: Oferta na usługę cateringu, nazwę i adres Wykonawcy oraz nazwę i adres Zamawiającego.
- c) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
- d) Ofertę należy składać do 23.07.2021 r. do godz. 13:00

**10. Zastrzega się, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do udzielenia zamówienia/sprzedaży\*.**

19.07.2021  
**DYREKTOR**  
**Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych**  
**w Kleczewie**  
**mgr Aneta Kalina Szczepaniak**

Pracownik merytoryczny:  
Malwina Michalak, Tel. 63 270 10 24

\*niepotrzebne skreślić

\*\*jeżeli występuje potrzeba określenia terminu

Załączniki:

- 1. Wzór oferty wykonawcy
- 2. Wzór umowy
- 3. Wytyczne do obiadów
- 4. Klauzula informacyjna