

Kleczew, dnia 13.01.2022 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 22 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 stycznia do czerwca 2022 r. (z możliwością przedłużenia do końca roku) z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.”
2. **Termin realizacji:** od 01 .01.2022 r. do 30.06.2022 r.
3. **Rodzaj zamówienia:** usługa/ dostawa/~~roboty budowlane~~
4. **Opis przedmiotu zamówienia**

„Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowanie i dostarczenie dwudaniowego obiadu dla maksymalnie 22 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 lutego do czerwca 2022 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.
 - d) **Przewidywana liczba uczniów oddziału Mistrzostwa Sportowego wraz z trenerami w roku 2022 –ok. 24 osoby (113 dni x 24 osoby=2712 obiadów)**
 - e) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane 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 x 113 dni x 24 osoby**). 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, pocztą tradycyjną na powyższy adres.
- c) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
- d) Ofertę należy składać **do 19.01.2022 r. do godz. 13:00**

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

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