ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGĘ:
PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH DO ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W KOKANINIE

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie zaprasza potencjalnych wykonawców do składania ofert na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci i młodzieży uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie w roku 2025

Kokanin, dnia 21.11.2024r.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kokaninie
Kokanin 67, 62-817 Żelazków
tel. 62 761 29 21 , e.mail: sekretariat@zspkokanin.pl

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:
Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia w dni nauki szkolnej gotowych posiłków (catering) dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie.
Usługa cateringowa będzie obejmować:

1. Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków w ilości około **50** porcji dla dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 5 lat):

– śniadania,
– pełne obiady (dwa dania)
– podwieczorki.

Zaplecze Przedszkola przystosowane jest do wydawania posiłków.

2. Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w ilości około **40** porcji dla uczniów (6-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej

– pełne obiady (dwa dania).

Zaplecze Szkoły przystosowane jest do wydawania posiłków.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/OCZEKIWANIA OD WYKONAWCY:
– Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
– Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
– Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
– Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci i uczniów. O liczbie posiłków Wykonawca będzie informowany w dniu roboczym poprzedzającym wykonanie usługi w godzinach 13.00 – 14.00.
– Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/przedszkola.

- Dostawy posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym (3-5 lat) - pełne obiady, śniadania i podwieczorki - **od stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025r**.
- Dostawy posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej - pełne

obiady - **od stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025r.**

- Dokładna data uruchomienia dostawy posiłków zostanie przekazana Wykonawcy przez Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie.

– Śniadania, obiady, podwieczorki powinny być dostarczane do placówki oświatowej do godz. 8:00. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.
– Dzienny jadłospis obejmuje:

ŚNIADANIE (do wyboru w kolejnych dniach):
a) kakao 2 razy w tygodniu, herbata 3 razy w tygodniu– min. 200 ml
b) porcja płatków – 40 g (kukurydziane, smakowe np. czekoladowe, miodowe) z mlekiem - 150 ml mleka półtłustego - 1 raz w tygodniu
b) kasza manna z sokiem – min. 250 ml
c) kanapki – pieczywo (70 g) z serami/wędliną /pastą jajeczną/ pasztetem (20g) i warzywa (30-50g)
d) parówka, bułka z masłem, ketchup

OBIAD, w skład którego wchodzą:
a) zupa (min. 250 ml): kaloryczność 200 kcal,
b) drugie danie w tym: produkt węglowodanowy (200 g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron, makaron spaghetti bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi z serem, naleśniki z serem lub dżemem, placki ziemniaczane; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy min. 120 g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba (filet płat, bez ości) – gotowa min. 120 g),
c) surówka, jarzyny gotowane 100 g (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny),
d) kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).

PODWIECZOREK (do wyboru w kolejnych dniach):
a) owoc – min. 200 g
b) drożdżówka – min. 80g
c) jogurt – 150 g
d) kanapki – jak powyżej
e) wafle ryżowe 10 g i owoc/warzywo 100 g
f) chrupki kukurydziane 10 g i owoc/warzywo 100 g
g) ciasto z owocami – 60 g
Wyżej wymienione z wyszczególnieniem alergenów.

– Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
– Wykonawca zobowiązuje się do **nie stosowania** gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
– **Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).**
– Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu, w tym oddzielnie jadłospisu dla dzieci i uczniów z alergią pokarmową, bezmlecznych i innych alergików. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne (powinny uwzględniać wszystkie produkty określone w pkt. 7). Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (dyrektora placówki oświatowej), o którym mowa w pkt. 25 na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne dla każdego dnia w okresie dekadowym.
– Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
– 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zmianami).

- Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- 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 (t.j.: Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem 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).
- Obiady muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.).
- Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
- Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
- Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby obiadów przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
- Przedstawicielem Zamawiającego będzie Magdalena Szczepaniak - Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie lub osoba przez niego upoważniona.
- Za realizację przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi fakturę VAT Nabywcy, którym jest:

Nabywca:	Odbiorca:
Gmina Żelazków	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kokanine
Żelazków 138	Kokanin 67,
62-817 Żelazków	62-817 Żelazków
NIP 9680861035	

- W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić

Wykonawcy inną formę przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

- Przewiduje się możliwość zmniejszenia zamówionej ilości obiadów na dzień przed dostawą ze względu na zmniejszoną liczbę dzieci w szkole/przedszkolu w danym dniu (zwolnienia lekarskie, inna podobna nieobecność). W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.
- **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:**
  a. przedstawią aktualny odpis właściwego rejestru/ aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
  b. posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, opinie, oświadczenia, decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w zakresie zatwierdzenia świadczenia usług cateringowych obejmujących produkcję i przewóz posiłków,
  c. posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i personelem zdolnym do wykonania zamówienia (oświadczenie),
  d. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).

IV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

a) **aktualny odpis właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawione nie wcześniej niż 3 m-ce przed terminem składania ofert),**
b) oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w punkcie 29,
c) dokumenty wymienione w pkt. 29 ppkt.b, w tym poświadczające posiadanie uprawnień do wykonywania działalności.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY I PRZYGOTOWANIA OFERTY

- Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jaką podaje w swojej ofercie Wykonawca jest to cena wyrażona w wartości brutto PLN.
- Cenę oferent określa w oparciu o kalkulację własną, zgodnie z formularzem ofertowym znajdującym się w załączniku do niniejszego zapytania o cenę.
- Cena oferty przedstawia cenę (brutto) za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (podział na śniadanie, obiad i podwieczorek) i oddzielnie cenę (brutto) obiadu dla ucznia szkoły podstawowej.
- Wykonawca zawrze w cenie brutto wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia, dostarczenia posiłków bezpośrednio do placówki oświatowej (transport, załadunek, rozładunek).
- Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej na załączonym formularzu „Formularz oferty wykonawcy".
- Ofertę Wykonawca składa w zaklejonej w sposób trwały kopercie oznaczonej hasłem:

PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI I UCZNIÓW UCZĘSZCZAJĄCYCH DO ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO W KOKANINIE

Z NIE OTWIERAĆ PRZED SESJĄ OTWARCIA OFERT

I. OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA

Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

– **Magdalena Szczepaniak – Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie (tel. 62 761 29 21),**

adres e-mail: sekretariat@zspkokanin.pl lub zspkokanin@gmail.com

II. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać w Zespole Szkolno -Przedszkolnym w Kokaninie, Kokanin 67, 62-817 Żelazków w terminie do dnia 4 grudnia 2024 r. do godz. 15:00.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

Dane dotyczące wykonawcy Nazwa: ….....

Siedziba/adres: .....

Adres poczty elektronicznej: .....

Strona internetowa: ..... Numer telefonu: …….....

Numer REGON: ..... Numer NIP: .....

Dane dotyczące zamawiającego: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kokaninie, Kokanin 67, 62-817 Żelazków

Zobowiązania wykonawcy:

Nawiązując do zapytania ofertowego – na usługę przygotowania i dostarczania gotowych posiłków (catering) dla dzieci i młodzieży, uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kokaninie, dla którego organem prowadzącym jest Gmina Żelazków, oferujemy/ę wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym:

1. Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków w ilości około 50 porcji dla dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 5 lat):
– śniadania,
– pełne obiady (pierwsze i drugie danie)
– podwieczorki.

Zaplecze Przedszkola przystosowane jest do wydawania posiłków.

Cena brutto za trzy posiłki za osobę: ..... zł/brutto

(śniadanie ……zł; obiad ……zł; podwieczorek… ..... zł.)

(słownie złotych: .....),

2. Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w ilości około 40 porcji dla uczniów (6-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej
– pełne obiady (pierwsze i drugie danie).

Zaplecze Szkoły przystosowane jest do wydawania posiłków.

Cena brutto za obiad za osobę ..... zł/brutto

(słownie złotych: .....),

Dokumenty/oświadczenia.
Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

….....

….....

….....

….....

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)