

Zal. 1 Specyfikacja

SPECYFIKACJA zapytania ofertowego

„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Kotulinie i Przedszkola przy Szkole Podstawowej w Kotulinie na okres od 1.04.2023 do 31.06.2023 i dla przedszkola od 31.07 do 31.08 2023 r.

TRYB UDZIELENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

W związku z zamiarem zakupu w trybie art. 2 ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 poz. 1710 z póź. zm.) Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi w Kotulinie poszukuje dostawców obiadów dwudaniowych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przewidywana liczba osób objętych świadczeniem usług cateringowych wynosi ok. 70 osób (obiadów) szkoła i ok. 55 (obiadów), ok. 20 śniadań i ok. 20 podwieczorków; przedszkole
Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów i dzieci przedszkolnych.

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; 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; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno - mięsnym.

Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca dostarcza posiłki 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 środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzenia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 3 ust. 1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

Wypłata należności wynikającej z zatwierdzonej przez Zamawiającego faktury częściowej nastąpi w terminie do 14 dni od dnia jej zatwierdzenia przez Zamawiającego, na konto

Wykonawcy wskazane na fakturze. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora danej placówki.

Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Osoba wyznaczona przez Dyrektora danej placówki będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie obiadów telefonicznie w dniu dostawy do godziny 9.30

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Posiłki będą zamawiane przez osobę wyznaczoną przez dyrektora danej placówki.

Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku): w godzinach wskazanych w opisach części zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie – tem. 65°C (+/-3°C).

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 (Rozporządzenie 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 oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.) a ponadto:

do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u. przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące: posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia Cateringu.

posiadania wiedzy i doświadczenia: tj. wykonanie przez Wykonawcę z należytą starannością; dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – oświadczenie wykonawcy.

Oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu przez Wykonawcę, zamawiający dokona biorąc pod uwagę złożone dokumenty.

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca przedstawia Zamawiającemu następujących dokumenty:

Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności;

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.

Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.

Oferta powinna być umieszczona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie, na kopercie należy umieścić bezwzględnie pieczęć firmy ponadto koperta powinna być zaadresowana do zamawiającego i z napisem zawierającym tytuł postępowania:

„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi w Kotulinie”

Wykonawca ma prawo, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **15.03.2023 r. do godz. 12:00** w Sekretariacie Szkoły Podstawowej w Kotulinie ul Gliwicka 13, 44-180 Kotulin.

Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

Wybór dostawcy cateringowego nastąpi w dniu 16.03.2023r. w Gabiniecie Dyrektora.