

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę cateringu dla dzieci z oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej im. św. Antoniego w Urzejowicach

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986) regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro oraz regulamin wydatkowania środków publicznych do kwoty 30 000 euro wprowadzony Zarządzeniem Wójta Gminy Przeworsk Nr 4/2018 z dnia 16 stycznia 2018 r.

Dyrektor Szkoły

Dariusz Stącel

Dyrektor oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej im. św. Antoniego w Urzejowicach zaprasza zainteresowanych wykonawców do składania ofert na usługę cateringu dla 50 dzieci

Termin składania ofert - 26 sierpnia 2019 r.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów; Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594 z późn. zm.). – należy dołączyć do Oferty
3. znajduje się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej pozwalającej na wykonanie przedmiotu zamówienia. Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.
4. posiadają zdolność techniczną lub zawodową; wykonawca spełni warunek jeżeli:
 - 1) dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w transporcie posiłków na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149 z późn. zm.);
 - 2) dysponuje co najmniej jedną osobą/szefem kuchni, która przygotuje jadłospis zgodnie z wymaganiami stosowanymi w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego.

Wykonawca spełni warunki określone w pkt. 4 na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.

Wymagany termin związania ofertą: 30 dni od dnia jej złożenia.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczeniu wyżywienia dla 50 dzieci w wieku 2,5-5 lat, które będą uczęszczać do oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej im. św. Antoniego w Urzejowicach
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem i podwieczorek w okresie od 02.09.2019 r. do 26.06.2020 r.
3. Posiłki będą dostarczane w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć.
4. Dziennie należy dostarczyć ok. 50 śniadań, ok. 50 obiadów dwudaniowych, ok. 35 podwieczorków.
5. Szacowana ilość posiłków w okresie trwania umowy: ok. 11000 śniadań, ok. 11000 obiadów dwudaniowych tj. 11 miesięcy x 20 dni x 50 dzieci, ok. 7700 podwieczorków tj. 11 miesięcy x 20 dni x 35 dzieci.
6. Posiłki mają być dostarczane w godzinach: 7.30-8.30 (śniadanie), 11.00-12.00 (obiad i podwieczorek).
7. Wartość kaloryczna posiłków: 950-1050 kcal.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
9. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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).
10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
11. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego.
12. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
13. Ilość zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań) zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia. Ilość śniadań (jeśli będzie zachodzić potrzeba) zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy dzień wcześniej. Zgłoszenia będą dokonywane przez osobę upoważnioną telefonicznie.

14. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy w miesięcznych okresach rozliczeniowych.

15. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi przedszkola lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy.

16. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania.

17. Wykonawca dostarczał będzie 2 tygodniowy jadłospis w formie pisemnej. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach – do wiadomości Zamawiającego.

18. Jadłospis musi być urozmaicony, a potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów.

19. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

20. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).

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

22. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z normami HACCP.

23. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

24. Wykonawca zapewni dowóz posiłków pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

25. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.

26. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (*Załącznik Nr 1*)

KRYTERIUM WYBORU OFERT:

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą całkowitą cenę brutto trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) za jeden dzień dla jednego dziecka.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera pod adres: Szkoła Podstawowa im. św. Antoniego w Urzejowicach, Urzejowice 542, 37-200 Przeworsk - do dnia 26.08.2019 r. do godz. 12.00.