

ZAPYTANIE OFERTOWE

W prowadzonym postępowaniu przetargowym nie ma zastosowania Ustawa z dnia 29.01.2004r. prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010r. nr 113, poz. 759 z póź. zm.) na podstawie art. 4 ust.8 w/w ustawy, stosuje się „Regulamin udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej kwoty równowartości 30 000 Euro netto wyrażonej w złotych” obowiązujący w ZSO Nr 4 od dnia 20 czerwca 2014r.

Nazwa i adres wykonawcy:

1. Zamawiający: Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 4, Ul. Rejtana 30, 35-310 Rzeszów,
zaprasza do złożenia ofert na:

Usługa cateringowa - dostawa posiłków do ZSO Nr 4.

2. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa dla ZSO Nr 4

1. Przygotowanie i dostawa gotowych trzech posiłków: śniadania, drugiego śniadania, obiadu z dwóch dań dla dzieci przedszkolnych oraz obiadu dwu daniowego z napojem dla uczniów szkoły podstawowej uczęszczających do ZSO Nr 4 w Rzeszowie w okresie 4 miesięcy 2017 roku, od 01.09.2017 do 30.12.2017. Usługa, dotyczy około 190 dzieci w wieku 3-6 lat oraz około 30 dzieci w wieku 7-15 lat. Liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci – zamówionych posiłków przez ZSO Nr 4.

Osoba do kontaktu: Kierownik Gospodarczy Jan Deręgowski, tel: 17 748 27 25.

3. Wymagania dotyczące:

-kosztów eksploatacji: do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

- Dostarczenie do ZSO Nr 4 posiłków w specjalistycznych termosach własnym transportem (4 razy dziennie dla przedszkola i 2 razy dziennie dla uczniów szkoły podstawowej), samochód musi spełniać wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. ZSO nr 4 nie dysponuje miejscem na dystrybucję w mniejsze pojemniki - konieczna jest taka ilość pojemników, termosów zapewniających bezpośrednie wydawanie posiłków.
- Porcjowanie oraz wydawanie posiłków dzieciom.
- Codzienne dostarczanie naczyń, mycie i ich wyparzenie.
- Dbanie o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne).
- Codzienny obiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ilości po każdym posiłku. ZSO Nr 4 nie dysponuje miejscem do składowania odpadów pokonsumpcyjnych przez cały dzień.
- Przechowywanie próbek pożywienia zgodnie z wymogami Sanepidu.

-terminu wykonania zamówienia: od 01.09.2017 do 30.12.2017 roku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć.

-parametrów technicznych: Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów świeżych najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, mało przetworzonych bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; mając na uwadze sezonowość artykułów spożywczych. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych oraz Muszą być zgodne z obowiązującymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia. Nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant, mięso nie może być MOM. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu. Potrawy powinny być lekkostrawne. Powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, zgodnie z wytycznymi Ministra Zdrowia zawartymi w Rozporządzeniu 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; opublikowanym w Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia z 2008 roku. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej, jakości na swój koszt z innych źródeł. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

Zamawiający oczekuje plastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w ZSO Nr 4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem. Równocześnie wymagamy mobilności w dowozie posiłków dla dzieci, które się spóźnią maksymalnie 30 minut od chwili zgłoszenia do Wykonawcy dostarczenia brakującego posiłku. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku, dowozu, mycia i wyparzenia naczyń oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych jedną ceną ryczałtową. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie

obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno–sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj., jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno–sanitarnymi i porządkowymi. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.

-funkcjonalności: przedmiot zamówienia zostanie dostarczony w zakresie i w sposób zgodny z szczegółowym opisem. Wymagane jest dokonywanie cotygodniowych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki oraz na koniec miesiąca kalendarzowego w rozbiu na 4 faktury: za dostawy dla przedszkola płatności za „wsad do kotła”, usługę cateringową za przedszkole i za dostawy dla szkoły podstawowej płatności za „wsad do kotła” oraz usługę cateringową za szkołę podstawową. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godziny 8: 15 każdego dnia. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca na własny koszt zapewni naczynia, codzienne mycie i wyparzenie. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 5 dni przed planowaną realizacją jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospisy na pierwsze 10 dni świadczenia usług, Wykonawca dostarczy przed podpisaniem umowy.

Tygodniowy jadłospis dla przedszkola powinien zawierać:

I śniadanie

Zgodnie z wytycznymi Ministra Zdrowia zawartymi w Rozporządzeniu 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; opublikowanym w Dz. U. z 2016 r. poz. 1154.

Gramatura potraw:

200 ml zupy,

250 ml mlecznego napoju lub innego napoju,

150 g kanapka z chleba lub bułki z dodatkami. Masło min 82% tłuszczu zwierzęcego. Kaloryczność około 400 kcal.

II śniadanie

Zgodnie z wytycznymi Ministra Zdrowia zawartymi w Rozporządzeniu 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; opublikowanym w Dz. U. z 2016 r. poz. 1154. Do każdego II śniadanie owoc lub warzywo lub soczek (200 ml soku 100%) oraz szklanka wody mineralnej lub źródlanej dla każdego dziecka. - kaloryczność około 350 kcal

Obiad dla przedszkola i szkoły podstawowej (oddzielne jadłospisy).

Zgodnie z wytycznymi Ministra Zdrowia zawartymi w Rozporządzeniu 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; opublikowanym w Dz. U. z 2016 r. poz. 1154.

I danie: porcja zupy (nie częściej, niż co 10 dni ten sam rodzaj) oraz pieczywo, jako dodatek

- Pojemność zupy 250 - 350 ml.
- Pieczywo – około 50 g.
- Kaloryczność około 150 kcal.
- Temperatura w granicach 65 stopni Celsjusza.

II danie: spełniające następujące warunki: 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki lub kasza lub ryż do każdego mięsa). Sukcesywnie wprowadzamy ciemny ryż. 1 raz w tygodniu: posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp. Sukcesywnie wprowadzamy ciemny makaron. 1 raz w tygodniu: posiłek bezmięsny – mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, ryż z owocami, racuchy). 1 raz w tygodniu: posiłek – ryba + ziemniaki lub kasza. Do każdego posiłku surówka lub warzywa gotowane, kompot. Waga dania około 560 g, w tym: 100 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie) 100 g mięso lub ryba, 80 g surówka lub jarzyny gotowane, 150 g naleśniki lub pierogi, 250 ml kompot. Kaloryczność około 450 kcal. Temperatura w granicach 65 stopni Celsjusza.

Posiłki wraz z naczyniami dla przedszkola będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:

- 8.30 - dostawa śniadania,
- 10.00 - dostawa drugiego śniadania,
- 11.45 - dostawa i wydanie zupy,
- 14.15 - dostawa i wydanie II dania.

Posiłki wraz z naczyniami dla szkoły podstawowej będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach uzgodnionych z ZSO Nr 4 na minimum 2 przerwach lekcyjnych. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).

-terminu płatności: płatność minimum 14 dni od dnia otrzymania rozliczenia za mijający miesiąc i prawidłowo wystawionych faktur. Płatność następuje na podstawie rzeczywistej liczby wydanych - zakupionych posiłków (zamówionych) przez ZSO Nr 4.

-warunków gwarancji: wykonawca udziela gwarancji na dostarczone produkty.

-innych warunków realizacji zamówienia: W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wymagać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i działalności Wykonawcy (złożonych oświadczeń), Wykonawca wykona prace samodzielnie bez podwykonawców, Wykonawca zabezpieczy miejsce pracy w sposób odpowiedni ze względu na pracę w czynnym obiekcie, za nadzór nad wykonywaniem prac odpowiedzialny będzie pracownik wyznaczony przez Wykonawcę. Od Wykonawcy wymaga się posiadania aktualnej Decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi dopuszczającymi prowadzenie działalności gastronomicznej w miejscu przygotowywania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie wybrania żadnej oferty, odrzucenia ofert bez podania przyczyny (nie przysługuje składającemu zwrot kosztów w przypadku nie wybrania oferty) i zamówienia mniejszego zakresu prac niż w zapytaniu. Zapytanie ma charakter rozeznania rynku i nie stanowi zobowiązania do zlecenia wykonania dostaw.

4. Miejsce i termin złożenia ofert: sekretariat Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie w nieprzeźroczystej trwale zamkniętej kopercie z opisem:

nazwa i adres wykonawcy (ewentualnie pieczęć)
**Oferta na „Usługa cateringowa dla ZSO Nr 4”
nie otwierać przed 21 lipca 2017 godziną 10:15”.**

Oferty przyjmowane są do 21 lipca 2017 roku do godziny 10: 00 oferty dostarczone po czasie nie będą brane pod uwagę. Ofertę cenową należy sporządzić w języku polskim, należy podać ceny do dwóch miejsc po przecinku.

5. Kryterium wyboru ofert:

Spełnianie warunków niniejszego zapytania ofertowego, dostarczenie dokumentów na żądanie Komisji dotyczących działalności Wykonawcy potwierdzających złożone oświadczenia. Warunek wiedzy i oświadczenia niezbędnego do wykonania przedmiotu zamówienia uważa się za spełniony, kiedy Wykonawca wykaże, że wykonał albo nadal wykonuje w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym, co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu trzech posiłków: śniadania, drugiego śniadania i obiadu złożonego z dwóch dań dla dzieci w wieku przedszkolnym lub szkolnym w okresie minimum 11 miesięcy. Minimalna ilość dzieci na rzecz, których świadczona była usługa cateringowa winna wynosić 100 osób. O wyborze najkorzystniejszej oferty decydować będzie kryterium - 100 % cena ofertowa brutto. Rozpatrywane będą tylko oferty spełniające wymogi zawarte w zapytaniu.

Zamawiający dopuszcza negocjacje z wybranym Wykonawcą. Oferty prosimy składać na formularzu ofertowym obowiązującym w ZSO Nr 4. Złożona oferta ma zawierać: wypełniony formularz ofertowy załącznik Nr 1.

6. Załączniki do zapytania ofertowego:

Załącznik Nr 1 wzór obowiązującego formularza ofertowego w ZSO Nr 4.

Załącznik Nr 2 projekt umowy.

Podpis osoby upoważnionej,

Jolanta Pietrasz, Dyrektor ZSO Nr 4.

Załącznik numer 1: do zapytania ofertowego z dnia 12 lipca 2017 - wzór obowiązującego formularza ofertowego w ZSO Nr 4.

TREŚĆ OFERTY (formularz ofertowy)

Oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia:

„Usługa cateringowa - dostawa posiłków do ZSO Nr 4”. Znak sprawy: ZSO4.271.6.2017.

Strona Zamawiająca:

Gmina Miasto Rzeszów – Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 4, ul. Rejtana 30, 35-310 Rzeszów

Pełna nazwa Wykonawcy:

Adres:

NIP:, REGON:

Nr rachunku bankowego:

Telefon: Fax:

e-mail:

Imię i nazwisko oraz tel. osoby do kontaktu

- Deklarujemy wykonanie całego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym znak sprawy ZSO4.271.6.2017 z dnia 11 lipca 2017 r w terminie od 01.09.2017 do 30.12.2017.

- Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuje się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach określonym w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam, że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

- Oświadczam, że dysponuję wiedzą, doświadczeniem, potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

- Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych wyrażonych w kwotach brutto:

I Śniadanie:

cena jednostkowa zł, słownie:
w tym VATzł, kwota (netto): zł
w tym „wsad do kotła” zł, usługa cateringowa: zł.

II Śniadanie:

cena jednostkowa zł, słownie:
w tym VAT zł, kwota (netto): zł
w tym „wsad do kotła” zł, usługa cateringowa: zł.

Obiad przedszkole:

cena jednostkowa zł, słownie:
w tym VAT zł, kwota (netto): zł
w tym „wsad do kotła” zł, usługa cateringowa: zł.

Obiad szkoła podstawowa:

cena jednostkowa zł, słownie:.....
w tym VAT zł, kwota (netto): zł
w tym „wsad do kotła” zł, usługa cateringowa: zł.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialność karnej, wynikającej z tytułu art. 297 Kodeksu Karnego.

..... dnia

.....
(czytelny podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)