

Zapytanie ofertowe na : Zamówienie publiczne o wartości poniżej 130.000,00 zł obejmujące żywienie dzieci i młodzieży w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym nr 2 im. plutonu Głuchoniemych AK w Kaliszu przy ul. Augustyna Kordeckiego 19 w roku szkolnym 2021/2022.

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Zamówienie o wartości netto poniżej 130.000,00 zł, w niniejszym nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

II. ZAMAWIAJĄCY

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 2 im. plutonu Głuchoniemych AK
ul. Augustyna Kordeckiego 19

62-800 Kalisz

NIP: 618 19 55 236

Tel. 62 502 35 55

Fax 62 502 32 67

e-mail: info@os-w.pl

strona internetowa: www.os-w.pl

rodzaj zamawiającego: jednostka samorządu terytorialnego

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: usługa pn. "Świadczenie usług żywienia dzieci i młodzieży".
2. Okres w którym realizowane będzie zamówienie: 01.09.2021 roku do 30.06.2022 roku.
3. Załącznikiem nr 1 do oferty jest formularz ofertowy.
4. Świadczenie usługi powinno odbywać się z zachowaniem następujących zasad - obowiązki Wykonawcy:
 - a) Wykonawca będzie przygotowywał 5 pełnych posiłków dla dzieci i młodzieży, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania dzieciom oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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.
 - b) Wsad do kotła na jedną osobę musi wynosić **14,00 zł** na osobodzień.
 - c) Wykonawca będzie przygotowywał wyporcjowane dla każdego dziecka, uwzględniającego ewentualne korekty (planowane zapotrzebowanie na dzień następny), które pracownik Wykonawcy będzie zobowiązany zebrać od Zamawiającego do godz. 10⁰⁰ każdego dnia (5 dni w tygodniu). Żywnienie obejmie ok. 50 dzieci zgodnie z deklaracją rodziców/prawnych opiekunów na podstawie dziennego zapotrzebowania podanego przez zamawiającego.
 - d) Całkowita wartość zamówienia: poniżej 130.000,00 zł na podstawie analizy wydatków w okresie poprzedzającym.

- e) Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki o stałych, ustalonych godzinach (chyba że Zamawiający ustali godziny inne) w każdy dzień tygodnia: · śniadanie 7:00-8:00 ·II śniadanie 10:30 - 11:30 · obiad 12:30 - 14:30 · podwieczorek 16:00 · kolacja 18:00 - 19:00.
- f) Ilości zamawianych posiłków będą uzależnione wyłącznie od liczby dzieci i młodzieży.
- g) Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodienne wyżywienie z uwzględnieniem zgłoszonych diet.
- h) Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 60°C w momencie wydawania posiłku. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków.
- i) Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania 5 - dniowych jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia z wyliczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj.: białka, węglowodany, tłuszcze, błonnik, sole mineralne, witaminy z zachowaniem norm żywienia w placówkach publicznych. Jadłospis z autoryzacją należy przedstawić do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 7- dniowym wyprzedzeniem. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia autoryzowanego dziennego jadłospisu z jednodniowym wyprzedzeniem (zgodnego z przedstawionym wcześniej jadłospisem siedmiodniowym).
- j) Cotygodniowy jadłospis musi uwzględniać minimum trzy obiady mięsne, jeden obiad z rybą, do czterech obiadów dodatkem muszą być gotowane warzywa, sałatka lub surówka. Przez pięć dni w tygodniu obiady dwudaniowe.
- k) Do oferty należy dołączyć przykładowe wyżej wymienione dwa 5-dniowe jadłospisy, tj. dla dzieci i młodzieży, wg diety podstawowej.
- l) W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia oraz sztucze popękane i uszkodzone.
- m) Wykonawca zapewni urozmaicone posiłki z owocami i warzywami w zależności od sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych.
- n) Wykonawca zapewni czysty i estetyczny wygląd stołówki w trakcie obowiązywania umowy oraz estetyczną zastawę stołową.
- o) Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych.
- p) Mycie i dezynfekcję naczyń i sztuców używanych przez dzieci realizuje Wykonawca.
- q) Wykonawca zobowiązany jest w czasie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz Międzynarodowego Dnia Dziecka do przygotowania posiłków o charakterze potraw świątecznych.
- r) Wykonawca zapewni dla pracownika lub pracowników wydających posiłki dzieciom, pełne umundurowanie, tj. czysty czepek, czysty fartuch, buty oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.
- s) Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków, na podstawie kwitów (oryginał/kopia) potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby upoważnione przez Wykonawcę - wydające posiłki i Zamawiającego oraz miesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.
- t) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
- u) W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.
- v) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w czystości pomieszczeń, z których będzie korzystał w okresie obowiązywania umowy.
- w) W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dzieci, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: całość usługi żywienia może być wykonywana na bazie

istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Augustyna Kordeckiego 19. Na tą okoliczność zostanie zawarta odrębna umowa dzierżawy pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu dzierżawione pomieszczenia w stanie niepogorszonym. Przeciętna liczba dziennie żywionych wynosi około 50 dzieci z wyjątkiem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od dnia 01.09.2021 r. do dnia 30.06.2022 r.

V. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Oferta musi zawierać:

- a) ofertę zawierającą nazwę/ imię i nazwisko oferenta wraz z ceną brutto za wykonanie usługi (formularz ofertowy),
- b) aktualne zaświadczenia/decyzje wydane przez właściwe organy, potwierdzające że właściwe środki transportu odpowiadają wymaganiom sanitarnym, określonym w ustawie z dnia 25.08.2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity z 2010 r. Dz. U. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)
- c) decyzji właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym towarem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia,
- d) przykładowego jadłospisu (dwa 5-dniowe).

VI. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć w sekretariacie Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 2 im. plutonu Głuchoniemych AK w Kaliszu, ul. Augustyna Kordeckiego 19, 62-800 Kalisz, do dnia **16 czerwca 2021 roku** do godziny **10.00** lub przesłać pocztą na adres Ośrodka (decyduje data dostarczenia/wpływu przesyłki).

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi w terminie do **18 czerwca 2021 roku** do godz. **15.00** wszystkie podmioty, które dostarczyły oferty w ustalonym terminie.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. Zamawiający dopuszcza tylko kompleksową ofertę.
6. Jeżeli firma, której oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert. Wybór najkorzystniejszej oferty nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia procedury zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

VIII. OSOBY DO KONTAKTU

Katarzyna Hybś – Dyrektor

Agnieszka Sieradzka – Sekretarz szkoły

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 2 im. plutonu Głuchoniemych AK w Kaliszu

tel. 62 502 35 55

e-mail: info@os-w.pl


mgr Katarzyna Hybś

Zamawiający:
 Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 2
 im. plutonu Głuchoniemych AK
 ul. Augustyna Kordeckiego 19, 62-800 KALISZ
 Oznaczenie sprawy: SOSW.271.01.2021

FORMULARZ OFERTOWY

1. Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na „Świadczenie usług żywienia dzieci i młodzieży” oświadczam, iż oferuję wykonanie w/w usługi za cenę:

FORMULARZ CENOWY – „WSAD DO KOTŁA”

L.p	Rodzaj posiłku	Cena netto jednego posiłku („wartość wsadu”)	Wartość VAT	Wartość brutto Kol. 3 + Kol. 4	Szacunkowa ilość posiłków	Wartość brutto Kol. 5 x Kol.6
1	2	3	4	5	6	7
1	Śniadanie I				4700	
2	Śniadanie II				7200	
3	Obiad				7000	
4	Podwieczorek				6300	
5	Kolacja				4100	
	RAZEM	12,96 zł	1,04 zł	14,00 zł	---	

L.p	Rodzaj posiłku	Cena netto jednego posiłku („wartość wsadu”)	Szacunkowa ilość posiłków	Wartość netto Kol. 3 x Kol.4
1	2	3	4	5
1	Śniadanie I		4700	
2	Śniadanie II		7200	
3	Obiad		7000	
4	Podwieczorek		6300	
5	Kolacja		4100	
	RAZEM	12,96 zł	---	

FORMULARZ CENOWY – PRZYGOTOWANIE POSIŁKÓW

L.p	Rodzaj posiłku	Cena netto jednego posiłku (przygotowanie)	Wartość VAT	Wartość brutto Kol. 3 + Kol. 4	Szacunkowa ilość posiłków	Wartość brutto Kol. 5 x Kol.6
1	2	3	4	5	6	7
1	Śniadanie I				4700	
2	Śniadanie II				7200	
3	Obiad				7000	
4	Podwieczorek				6300	
5	Kolacja				4100	
	RAZEM				---	

L.p	Rodzaj posiłku	Cena netto jednego posiłku (przygotowanie)	Szacunkowa ilość posiłków	Wartość netto Kol. 3 x Kol.4
1	2	3	4	5
1	Śniadanie I		4700	
2	Śniadanie II		7200	
3	Obiad		7000	
4	Podwieczorek		6300	
5	Kolacja		4100	
	RAZEM		---	

2. Dane teleadresowe Wykonawcy do prowadzenia korespondencji:
Nazwa (firma) Wykonawcy :
Adres:
tel., fax.
(w przypadku składania oferty wspólnej proszę wyżej podać dane ustanowionego pełnomocnika)
3. Zgodnie z definicją zawartą w art. 104, 105 i 106 ustawy z dnia 2 lipca 2004 roku o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U. Nr 173, poz. 1807 ze zmianami) jestem małym/średnim przedsiębiorstwem
TAK ☐ NIE ☐,
4. Posiadam wdrożony system HACCP.
5. Znam i będę stosował/a, w przypadku wyboru mojej oferty, obowiązujące przepisy prawa w zakresie żywienia zbiorowego, w tym zalecenia Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia.
6. Wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.

.....
/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych/