

Szczecin, dnia 03.08.2021 r.

Zaproszenie
do złożenia oferty cenowej na usługę polegającą na przygotowaniu i dostawie
posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie.

Zapraszam do złożenia oferty cenowej na wykonanie usługi cateringowej dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie.

Postępowanie prowadzone jest w oparciu o analizę rynku, zgodnie z §13 ust.1 pkt.1 załącznika nr 1 do Zarządzenia nr 657/20 Prezydenta Miasta Szczecin z dnia 28 grudnia 2020 r. w sprawie zasad wykonywania w Urzędzie Miasta Szczecina i jednostkach organizacyjnych Gminy Miasto Szczecin ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Regulamin Pracy Komisji Przetargowej Urzędu Miasta Szczecin wartość zamówienia do 30 000 euro.

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania dostarczenia posiłków dla uczniów SP 28 w roku szkolnym 2021/2022 w dwóch przedziałach wiekowych tj.

A) dla dzieci przedszkolnych

B) dla uczniów szkoły podstawowej

2. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku od 5-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.

Wykonawca przy przygotowaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych 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 stasowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.)* oraz *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)*

Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych GIS, MS oraz MEN związanych z COVID-19 i obowiązujących w szkole podstawowej i oddziałach przedszkolnych.

Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych potraw zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz.545)*.

3. Jadłospis zawierać ma m.in. gramaturę, kaloryczność poszczególnych rodzajów potraw oraz informację o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

A) posiłki dla dzieci przedszkolnych:

Realizacja zamówienia w tym przedziale wiekowym odbywać się będzie w okresie od **02.09.2021 r. do 31.08.2022 r.**, przy czym w lipcu i sierpniu zamówienia będą odbywać się w trakcie trwania dyżuru oddziału przedszkolnego (kwestia tych dwóch miesięcy do uzgodnienia).

1) Szacowana dzienna ilość i rodzaj dostarczanych posiłków:

- śniadania	- 50 dziennie	(szacowana ilość w roku szk. - ok. 9500 szt.)
- pełny obiad	- 50 "	(szacowana ilość w roku szk. - ok. 9500 szt.)
- podwieczorek	- 50 "	(szacowana ilość w roku szk. - ok. 9500 szt.)

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości i rodzajów dostarczanych posiłków danego dnia w zależności od zamówień uczniów.

W przypadku, gdy ilość posiłków będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

2) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki do stołówki Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie w następujących godzinach:

- śniadanie + zupa w godz. **8.45 – 9.00**
- II danie + podwieczorek w godz. **11.45- 12.00**

w ilościach zgodnych z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę.

3) Poszczególne rodzaje posiłków w odpowiednich ilościach dostarczane będą w specjalnych pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

4) Wykonawca zobowiązuje się do codziennego dostarczania czystego, odpowiednio przygotowanego kompletu zastawy (talerzy i sztućców jednorazowych), jednorazowych kubków do napojów ciepłych (herbata, kakao) i zimnych (kompot), sprzętu do porcjowania oraz odbioru zastawy i sztućców po konsumpcji.

5) Porcjowanie posiłków na talerze bezpośrednio przed spożyciem odbywać się będzie w stołówce szkolnej przez uprawnionych pracowników szkoły.

6) Zamawiający określa wymaganą gramaturę porcji składających się na poszczególne rodzaje posiłków dla dzieci przedszkolnych:

- a) ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, makaron, kopytka - 120 g
- b) mięso 80 g

- c) ryba (filet lub kotlet) - 80 g
- d) potrawy typu: gulasz, mięso w sosie, potrawka z kurczaka itp.- 80g/50 ml
- e) krokiety, naleśniki, pierogi itp. - 200 g.
- f) surówka warzywna lub warzywa gotowane - 80 g
- g) zupa 250 ml
- h) napój: kompot lub sok - 250 ml
- i) herbata, kakao - 200 ml
- j) pieczywo jasne/ciemne - 70 g
- k) masło - 10 g
- l) wędlina, żółty ser, twaróg - 50 g
- m) parówka - 60 g

Podane gramatury odnoszą się do porcji gotowej do spożycia.

B) posiłki dla uczniów szkoły podstawowej:

Realizacji zamówienia dla dzieci szkoły podstawowej odbywać się będzie od 06.09.2021 do 23.06.2022 r.

1) Szacowana dzienna ilość i rodzaj dostarczanych posiłków:

pełne obiady - ok.15 szt. dziennie	(szacowana ilość w roku szk. ok - 2805)
II dania - ok. 30 szt. dziennie	(szacowana ilość w roku szk. ok. - 5610)

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia w zależności od zamówień uczniów.

W przypadku, gdy ilość obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego , Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

2) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady do stołówki Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie w następujących godzinach:

- obiady w **godz. 11.45- 12.00** (dotyczy obiadów z cz. B) oraz II dań i podwieczorku z cz. A) w ilościach zgodnych z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę.

3) Poszczególne rodzaje posiłków w odpowiednich ilościach dostarczane będą w specjalnych pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

4) Wykonawca zobowiązuje się do codziennego dostarczania czystego, odpowiednio przygotowanego kompletu zastawy (jednorazowych talerzy i sztućców), jednorazowych kubków do napojów ciepłych (herbata, kakao) i zimnych (kompot), sprzętu do porcjowania oraz odbioru naczyń i resztek po konsumpcji.

5) Wymagana gramatura potraw składających się na ofertę obiadową dla uczniów szkoły podstawowej:

- a) ziemniaki lub zamiennie kasza, ryż, makaron - 150 g,
- b) porcja mięsa - 100 g,
- c) ryba (filet) - 100 g
- d) gulasz, potrawka z kurczaka, mięso w sosie - 120g/80ml
- e) potrawa typu: gołąbki, pierogi, krokiety, naleśniki, placki – 300 g
- f) surówka warzywna lub warzywa gotowane – 100 g
- g) zupa - 300 ml
- h) napój – kompot lub sok – 250 ml

Podane wyżej gramatury odnoszą się do gotowej do spożycia porcji.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

- a) różnorodność i niepowtarzalność potraw w przeciągu dwóch tygodni
- b) trzy razy w tygodniu danie mięsne - kurczak, indyk (bez skrzydełek i podrobów) czasem wieprzowina. Mięso musi być chude, oczyszczone z żyłek, ścięgien - chodzi tu o potrawy typu gulasz, potrawka z kurczaka.
- c) raz w tygodniu danie z ryb morskich (np. dorsz, mintaj, morszczuk) mało przetworzone,
- d) raz w tygodniu danie jarskie (naleśniki, krokiety, pierogi z serem, owocami)
- e) surówki i sałatki sporządzane z warzyw sezonowych (ogórki, pomidory, sałata)
- f) produkty, z których przygotowywane są potrawy mają być wysokiej jakości, świeże, mało przetworzone, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Przygotowywanie dań na tłuszczach roślinnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – zagęszczających, barwiących, aromatyzujących
- g) zupy przygotowywane na wywarze z warzyw i mięsa,
- h) potrawy muszą być atrakcyjne również pod względem wizualnym (konsystencja, kolor),
- i) dostarczony posiłek musi posiadać wymaganą gramaturę oraz temperaturę zgodnie z wymogami w tym zakresie, co będzie sprawdzane przez Zamawiającego. Potrawy niespełniające tych warunków będą zwracane Wykonawcy.

II danie – powyżej 65 °C (+/- 3°C)

zupa - 75°C (+/- 3°C)

sałatki, surówki – 4° C

6) Zapłata za dostarczone posiłki dokonywana będzie przelewem w terminie 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur: oddzielnej faktury za posiłki dla uczniów szkoły podstawowej i oddzielnej za posiłki dla oddziału przedszkolnego.

II. Warunki do spełnienia przez Wykonawcę:

Wykonawca składający ofertę cenową musi spełniać warunki:

1. posiadać uprawnienia do wykonywania działalności z zakresu przedmiotu zamówienia,
2. dysponować niezbędną wiedzą i umiejętnościami oraz potencjałem technicznym, w tym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i pracownikami zdolnymi do wykonania zamówienia,
3. znajduje się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
4. jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami,
5. posiadać polisę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności (catering) ważna na okres zawarcia umowy. **Wykonawca przedłoży polisę Zamawiającemu najpóźniej w dniu zawarcia umowy.**

III. Przygotowanie oferty

Cena oferty musi zawierać wszystkie **realne** koszty potrzebne do realizacji zamówienia i ma być stała w okresie obowiązywania umowy. Cenę proszę podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. **Grosze proszę zaokrąglić do dziesiątek groszy.** W przypadku rażąco niskiej ceny oferty w stosunku do cen innych ofert Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o wyjaśnienie.

Na ofertę składają się:

1. Formularz cenowy stanowiący załącznik do zaproszenia.
2. Aktualny dokument właściwego terenowego organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającej spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz prowadzenia cateringu
3. Jadłospis na 2 tyg. września 2021 r. który w przypadku wyboru oferty będzie realizowany.
4. Oferty należy złożyć w terminie do **12.08.2021 r. do godz. 12.00** drogą elektroniczną: katarzyna.jastrzebska@sp28.szczecin.pl lub osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie, ul. Piaseczna 40.
5. Kryterium oceny ofert będzie cena - najkorzystniejsza **całkowita wartość zamówienia brutto.**(Cz. A + cz. B) oraz urozmaicony jadłospis.
Oferty niepełne lub niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia będą odrzucone
6. Informację o wyborze Wykonawcy Zamawiający przekaze niezwłocznie drogą elektroniczną.
7. Osoba wyznaczoną do kontaktu jest Katarzyna Jastrzębska tel. 091 46 66 051.

Załączniki do zaproszenia:

- 1 .Formularz cenowy

Jolanta Małecka
Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 28 w Szczecinie

Załącznik do zaproszenia

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Formularz cenowy

Ja(My), niżej podpisany(ni) działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

NIP..... Regon

nr telefonu

adres poczty elektronicznej.....

w odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na:

„usługę cateringową polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 28 im. Bolesława Czwójdzińskiego w Szczecinie, ul. Piaseczna 40”

składam(y) niniejszą ofertę:

- I. Oferuję(my) wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach płatności określonych w opisie przedmiotu zamówienia **za cenę umowną brutto (cz. A + cz. B)**

wartość brutto zł (słownie:.....)

wartość netto zł (słownie)

podatek VAT wg stawki%

Cz. A posiłki dla uczniów oddziału przedszkolnego

Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa brutto za 1 posiłek	Planowana liczba posiłków w roku szkolnym 2021/22	Wartość brutto w zł (cena jednostkowa brutto x planowana liczba posiłków)
śniadanie		9500 posiłków	
pełny obiad + napój		9500 posiłków	
podwieczorek		9500 posiłków	
Całkowita wartość zamówienia brutto:			

Cz. B posiłki dla uczniów szkoły podstawowej

Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa brutto za 1 posiłek	Planowana liczba posiłków w roku szkolnym 2021/22	Wartość brutto w zł (cena jednostkowa brutto x planowana liczba posiłków)
Pełny obiad + napój		2805 posiłków	
II danie + napój		5610 posiłków	
Całkowita wartość zamówienia brutto:			

2. Oświadczam(my), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert

3. Oświadczam(my), że wykonawca, którego reprezentuję (jemy):

1) jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi.

2) posiada uprawnienia do wykonywania działalności z zakresu przedmiotu zamówienia,

3) posiada wiedzę i doświadczenie,

4) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia

5) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia

6) jest/ nie jest podatnikiem VAT (właściwe podkreślić)

7) oświadczam(y), że zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego wraz załącznikiem i nie wnoszę do niego zastrzeżeń, jak również, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do złożenia niniejszej oferty i wykonania zamówienia.

Na ofertę składają się:

1. Aktualny dokument właściwego organu stwierdzający spełnianie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz prowadzenia cateringu
2. Załącznik do zaproszenia – formularz cenowy
3. Jadłospisy na 2 tyg. wrzesień 2021 r. (obowiązujące w razie wyboru oferty)

Ofertę składam(my) nakolejno ponumerowanych stronach.

.....
podpis(y) osób uprawnionych
do reprezentacji wykonawcy