

z dnia 20 stycznia 2021 r.

Sędziszów, dnia 17.08.2023r.

Znak sprawy SP1/01/ 08/2023

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY poniżej 130.000 zł

FORMULARZ OFERTY - STR. 1

**Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej posiłków do Szkoły
Podstawowej nr 1 w ZSO w Sędziszowie w roku szkolnym 2023/2024**

Zamawiający

1.Nazwa i adres Szkoła Podstawowa nr 1 w ZSO w Sędziszowie,
ul. Kościuszki 7, 28-340 Sędziszów

2.Opis przedmiotu zamówienia:

a) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- wytwarzania i dostarczania na potrzeby stołówki szkolnej średnio 100 gorących posiłków dziennie dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w ZSO w Sędziszowie w dni nauki szkolnej. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowanych posiłków:

Gorący posiłek musi spełniać następujące **warunki ilościowe** :

- gramatura od 200g do 400 g w zależności od rodzaju posiłku i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,.

Zamawiający zastrzega sobie, że posiłek musi spełniać następujące **warunki jakościowe**:

- jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej cztery razy posiłek z daniem mięsnym lub rybnym

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych , dużej ilości warzyw i owoców, w tym nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli.

- temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić: 65 ° C (+/- 3 ° C),

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

Zamawiający zastrzega sobie konieczność wykorzystania zastawy stołowej ze szkła oraz sztuczków metalowych(nie jednorazowych) w celu ograniczenia kosztów przygotowania posiłków i ilości odpadów.

b) Termin wykonania zamówienia: rok szkolny 2023/2024: od 04.09.2023r.- do końca zajęć dydaktycznych, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

c) Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia 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 i możliwości prowadzenia cateringu
- posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansowa gwarantującą wykonanie zamówienia,
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (wydawanie posiłków uczniom szkoły). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Na wykonawcy spoczywał będzie obowiązek mycia i wyparzania naczyń i zastawy stołowej.

d) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017r., poz. 1125 ze zm.) a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

3.Kryteria oceny ofert:

W odniesieniu do Wykonawców, których oferty nie podlegają odrzuceniu komisja dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

Nr kryt.	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
1	Najniższa kwota brutto za jeden posiłek z rozbiciem na koszt wsadu do kotła oraz koszt obsługi	60% = 60 pkt.
2	Klauzule społeczne	40% = 40 pkt.

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tych kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt.

Klauzule społeczne

Punkty zostaną przyznane jeśli Wykonawca, jest PES.

Podmiot Ekonomii Społecznej stanowią:

a) przedsiębiorstwo społeczne, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. poz. 651, z późn. zm.);

b) podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym: i) CIS i KIS; ii) ZAZ i WTZ, o których mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;

c) organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2016 r. poz. 239, z późn. zm.);

d) podmiot sfery gospodarczej utworzony w związku z realizacją celu społecznego bądź dla którego leżący we wspólnym interesie cel społeczny jest racją bytu działalności komercyjnej. W tym: i) organizacje pozarządowe, o których mowa w ustawie z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, prowadzące działalność gospodarczą, z której zyski wspierają realizację celów statutowych; ii) spółdzielnie, których celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnie pracy, inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982 r. - Prawo spółdzielcze (Dz. U. z 2016 r. poz. 21, z późn. zm.);

5. Termin i forma złożenia oferty

Ofertę na Formularzu oferty należy złożyć w zamkniętej kopercie w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres: Zespół Szkół Ogólnokształcących w Sędziszowie, ul. T. Kościuszki 7, 28-340 Sędziszów z dopiskiem " Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej posiłków do Szkoły Podstawowej nr 1 w ZSO w Sędziszowie w roku szkolnym 2023/2024 **do dnia 23.08.2023r. do godz. 13.00** Oferty , które przyjdą po terminie nie będą rozpatrywane.

(ciąg dalszy wypełnia oferent - oferent zwraca do zamawiającego formularz kompletny 1 i 2 stronę)

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

FORMULARZ OFERTY - STR. 2

Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej posiłków do Szkoły Podstawowej nr 1w ZSO w Sędziszowie w roku szkolnym 2022/2023

Część II - wypełnia oferent

1. Nazwa i adres Wykonawcy

Nazwa:

Adres:

NIP:

e-mail:

2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę jednostkową:

a) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka (gorący posiłek)

Cena brutto: zł

słownie:.....

- skład stawki brutto : wsad do kotła- zł + przygotowanie posiłku
..... zł

3. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

4. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącymi integralną część oferty są:

1) jadłospis na 2 tygodnie

2) oświadczenie

.....
dnia

.....
(podpis osoby upoważnionej i pieczęć)

.....

(pieczęć wykonawcy)