

Sulechów, dnia 10.08.2020r.

SP.26.6.2020.BK

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa i adres Zamawiającego:

Nazwa: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie
Ulica, nr: ul. Piaskowa 53
Kod, miejscowość: 66-100 Sulechów
Tel: 683852686
Fax: 0683853304
NIP: 9731031379
REGON: 364605669
e-mail: elzbieta.towarek@cksulechow.pl, beata.kedziora@cksulechow.pl
godziny pracy: pn. - pt. od 7:15 do 15:15

Dyrektor Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie

**zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową
w zakresie dożywiania uczniów w Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego w Sulechowie**

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 tj. z dnia 2019.09.27 ze zmianami) zwanej w dalszej części „ustawą”.
2. Podstawa prawna udzielania zamówienia publicznego – Regulamin Udzielania Zamówień Publicznych o wartości nie przekraczającej w złotych równowartości kwoty, o której mowa w art.4 pkt 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych obowiązujący w CKZiU w Sulechowie.
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego.

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie, surówka, kompot) oraz śniadań i kolacji dla mieszkańców internatu szkolnego uczniów Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie.
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 27 obiadów
 - dziennie należy dostarczyć średnio 27 śniadań
 - dziennie należy dostarczyć średnio 27 kolacji
 - w roku szkolnym 2020/2021 należy dostarczyć około **4860** obiadów dwudaniowych tj. 27 obiadów x 180 dni=4860, **3780** śniadań, **3807** kolacji
3. W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby osób korzystających z posiłków w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający

zastrzega sobie prawo do wzrostu lub spadku ilości zamawianych posiłków w stosunku do ilości określonej w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawę do zgłoszenia roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane młodzieży zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem na podstawie wystawionych faktur VAT z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od **dnia 01 września 2020r. do 25.06.2021r. od poniedziałku / w poniedziałki bez śniadań/ do piątku / w piątki bez kolacji/**, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. **Śniadanie godz. 6.45, Obiad godz. 15.00, Kolacja godz. 17.30.** W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. O zmianie liczby posiłków Wykonawca będzie informował dzień wcześniej do godz. 15.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi.
7. Wykonawca będzie dostarczał jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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 stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów z wyszczególnieniem alergenów dla uczniów w wieku 15-19 lat (szkoła średnia). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food, gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od

indywidualnych potrzeb młodzieży, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

11. Przykładowy obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
- zupa: gramatura – 450 ml
- pieczywo mieszane – 50 g
- drugie danie:
- sztuka mięsa / drób / ryby/ bez sosu, kości, panierki – 100 g
- kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- sos- 100g
- ziemniaki/ kasza/ ryż/makaron – 250 g
- surówka / warzywa gotowane – 150 g
- pierogi, naleśniki, krokiety, pierogi leniwe itp. - 400 g
- kompot – 250 ml
- owoc – 1 szt do każdego obiadu

Śniadanie musi spełniać następujące warunki ilościowe- przykłady:

- Zupa mleczna lub napój mleczny do każdego śniadania,
- Wędlina wieprzowa / drobiowa 70% mięsa -60 g
- Żółty ser- 60 g
- Twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką- 100g
- Masło 82% (prawdziwe) -20 g
- Kielbasa na gorąco /parówka 70% mięsa/ 2 szt -100-120g,
- Pieczywo: bułka razowa/ bułka razowa z ziarnem/ graham/ bułka pszenna- 80g
- Pasztet drobiowy- 80 g 70% mięsa
- Jajecznica ze szczypiorkiem- 120g
- Pieczywo: pełnoziarniste, żytnie, razowe, pszenne, -120g
- Miód prawdziwy/dżem
- Herbata z cytryną i cukrem
- Warzywa: / sałata 2 liście /, /ogórek 50g/, / pomidor 70g/, papryka 60g/
- Sok 1 szt 200ml/ jogurt 100-150g 1 szt / owoc 100g- 1 szt/ drożdżówka 1 szt / pączek/ -1 szt
- Ketchup, musztarda

Kolacje muszą spełniać następujące warunki ilościowe- przykłady:

- Wędlina drobiowa, wieprzowa 70% mięsa /-60g
- Sałatka jarzynowa-180g
- Sałatka z tuńczykiem-180g
- Żółty ser -60g
- Kielbasa z rusztu z cebulką – 100g
- Masło -20g 82% tłuszczu (prawdziwe)
- Pieczywo: pełnoziarniste, żytnie, razowe, pszenne, -120g
- Miód prawdziwy/ dżem
- Herbata z cytryną -250ml
- Kawa inka/ kakao/- 250ml
- Pasta z jaj/pasta z makreli-100g

- Ryba po grecku-150g
- Zapiekanka makaronowa/zapiekanka z ziemniaków-250g
- Warzywa:/sałata 2 liście/ogórek 50g/pomidor 70g/ papryka 60g/
- Jajo na twardo 2 szt + sos jogurtowo- majonezowy
- Owoc 100g - 1 szt

12.Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
- w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne, 1 danie rybne , 1 danie bezmięsne lub półmięsne wszystkie dania z surówką
(asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot i owoc do każdego obiadu.
- dodatki skrobiowe typu: kasze, makarony, ryż, ziemniaki, kluski śląskie, pyzy drożdżowe na parze, kopytka, w każdym daniu drugim,
- 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, smażone maksymalnie 2 razy w tygodniu,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

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

14.Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

15.Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

16.Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach posiadających odpowiednie atesty, gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

17.Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach

termosów i opakowań w których będą dostarczane posiłki zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

18. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt (transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń) pod wskazany adres Zamawiającego.

19. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).

20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków młodzieży korzystającej z usług cateringu.

21. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątaniem pomieszczeń, w których wydawany jest catering ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

22. Wykonawca na własny koszt zagospodaruje odpady organiczne pozostałe po posiłkach. Ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami.

23. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków – Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 01.09.2020r. do 25.06.2021r. roku**, tj. w roku szkolnym **2020/2021**, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz zapis: **„Zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie”- Catering do dnia 27.08.2020 r. do godz. 10:00** w sekretariacie Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie ul. Piaskowa 53, osobiście, wysłać pocztą, lub kurierem na w/w. adres Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny jednostkowej posiłku brutto wyliczonej jako średnia cen jednostkowych brutto za: zupeł., drugie danie oraz śniadanie i kolację.

Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

- a) przedstawiają aktualny odpis właściwego rejestru/ aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej
- b) posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia ,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie – załącznik nr 2
3. Wzór umowy – załącznik nr 3
4. Odpis właściwego rejestru/ aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

VI. OPIS KRYTERIÓW OCENY

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty niniejszego postępowania Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny:

100%- cena

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

a) kryterium :cena oferty – waga 100%

Zamawiający przyzna 100 punktów ofercie o najniższej cenie, każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza , według wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_o) \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C min -najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)

C_o –cena brutto oferty badanej w (zł)

Oferta najkorzystniejsza to ta, która zawiera najkorzystniejszą cenę.

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze i wynikach postępowania Zamawiający powiadomi do dnia 28.08.2020r. na stronie BIP.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Pani Wicedyrektor Elżbieta Towarek Tel. 68 4575673, Beata Kędziora Tel. 68 457 5669


DYREKTOR
mgr inż. Jerzy Rozynek