



**DFG.26.17.2024.ED**

### **ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 3/2024**

Zamawiający: **Państwowa Szkoła Muzyczna I i II stopnia im. Mieczysława Karłowicza** zaprasza do udziału w postępowaniu na: wykonanie i dostarczenie usługi cateringu.

#### **I. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - wytwarzania i dostarczania dwudaniowego obiadu tj. (zupa 300 ml; drugie danie w tym: produkt węglowodanowy 150 g np. ziemniaki, kasza; 300 g np. makaron z twarogiem lub pierogi ruskie; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy 120 g np. kotlet schabowy, gulasz, filet rybny; surówka lub jarzyny gotowane 150g; kompot 200 ml) dla uczniów Zespołu Szkół Muzycznych im. Mieczysława Karłowicza w dni nauki szkolnej.

#### **II. Szczegóły zapytania ofertowego:**

1. Do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis na 2 tygodnie.
2. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi ok. 150 szt.
3. Ilość posiłków będzie ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego – stosownie do ilości żywionych, zgłaszanych przez wykupujących obiad (rodzice/opiekunowie uczniów, pracownicy), bezpośrednio do Wykonawcy na wskazany kontakt (telefon lub aplikacja). Wykonawca zobowiązany jest przekazać do szkoły imienną listę osób, które wykupiły obiad.
4. Ilość żywionych korzystających z posiłków dotowanych z M/GOPS zgłaszać będzie do Wykonawcy pracownik szkoły.
5. Odpisy będą zgłaszać wykupujący obiad (rodzice/opiekunowie uczniów lub pracownicy wykupujący obiad) do godziny 7:30 danego dnia na wskazany przez Wykonawcę kontakt.
6. Wykonawca będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki dotowane do M/GOPS.
7. Miejscem dostawy gotowych obiadów jest Zespół Szkół Muzycznych im. Mieczysława Karłowicza, ul. Dzika 6, 65-181 Zielona Góra.
8. Dodatkowo do każdego posiłku jest obowiązkowy napój oraz owoc: jabłko, banan, gruszka, pomarańcza, mandarynka, kiwi. Może też być to jogurt lub drożdżówka. Każdego dnia inny.
9. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia jadłospis na dany tydzień.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania gramatury posiłków oraz ich temperatury i jakości. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uchybień powiadomi Wykonawcę i może podjąć decyzję o nie przyjęciu posiłku. Nie przyjęty posiłek Wykonawca będzie musiał zrekompensować dnia następnego.

**Zamawiający zastrzega sobie, że:**

- zupy powinny być urozmaicone i nie mogą powtarzać się w ciągu dekady;
- w każdym tygodniu w jadłospisie powinny znaleźć się: ryby (filet, kotlety rybne, paluszki rybne wprowadzane zamiennie),
  - dodatkowo w jadłospisie powinny występować: mięso, drób, pierogi, kopytka, naleśniki, ziemniaki, kasze, ryż, makaron itp.
- każdego dnia w menu muszą występować warzywa surowe lub przetworzone,
- do każdego posiłku owoc każdego dnia inny, jogurt lub drożdżówka,
- w menu należy uwzględnić nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.

11. Posiłki wydawane będą przez Zamawiającego w naczyniach dostarczonych przez Wykonawcę.

12. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 63° – 75° C.

13. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach pomiędzy 11:45 przywóz, 14:30 odbiór termosów, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

14. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy Szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

15. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych, nieuszkodzonych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu Szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt. Za wyczyszczenie termosów po każdym posiłku odpowiada Wykonawca.

16. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji (w szczególności min. wdrażanego systemu HACCP) oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

17. Wykonawca będzie przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i stosował rozporządzenia Ministra

Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci w jednostkach systemu oświaty. (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).

18. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545).

19. Zamawiający oświadcza również, iż termin wykonania zamówienia, oraz ilość posiłków może ulec zmianie.

### **III. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:**

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. 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 oraz możliwości prowadzenia cateringu.

2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (potwierdzone oświadczeniem Wykonawcy).

3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

### **IV. Pozostałe informacje**

1. Termin realizacji zamówienia: Dostawa posiłków od 1 października 2024 r.

2. Okres gwarancji: nie dotyczy.

3. Miejsce i termin złożenia oferty: 26.08.2024 r. mailowo na adres [kierownik@psm.zgora.pl](mailto:kierownik@psm.zgora.pl) lub osobiście na adres ul. Chrobrego 26, Zielona Góra.

4. Przy wyborze oferty zostaną zastosowane następujące kryteria oceny ofert:

a) Cena - waga 80 %,

- cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i słownie,

- wykonawca określi cenę oferty brutto,

- cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia,

- cena może być tylko jedna

b) urozmaicony jadłospis – waga 10%

c) doświadczenie w dostarczaniu usług cateringowych – waga 10 %

5. Termin otwarcia ofert: nie dotyczy.
8. Zapłata za posiłki dotowane z Miejsko lub Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej nastąpi przelewem w terminie do 30 dni od daty otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury.  
Oплаты za posiłki płatne będą dokonywane przez osoby wykupujące obiad (rodziców/opiekunów uczniów, pracowników) bezpośrednio na numer konta wskazany przez Wykonawcę do dnia 10 – każdego miesiąca.
9. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Emilia Dmochowska – kierownik gospodarczy, tel. 516 948 318
10. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej/elektronicznej w języku polskim i przesłać na adres: [kierownik@psm.zgora.pl](mailto:kierownik@psm.zgora.pl) lub dostarczyć osobiście na adres ul. B. Chrobrego 26, Zielona Góra
11. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia negocjacji ofert z dwoma wykonawcami, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty w ramach zastosowanych kryteriów ofert.

z poważaniem  
**Honorata Górna**  
**Dyrektor**  
**2024-07-26**

Sporządził:  
25.07.2024Emilia Dmochowska