

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rogóźnie, w imieniu pozostałych jednostek oświatowych (wymienionych poniżej), zaprasza do złożenia oferty na „Przygotowanie i dowóz gorących posiłków (jednodaniowych, w porcjowanych pojemnikach jednorazowych) dla dzieci i młodzieży do szkół na terenie gminy Rogóżno”.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dowóz gorących posiłków jednodaniowych w porcjowanych pojemnikach jednorazowych** dla dzieci i młodzieży do szkół na terenie gminy Rogóżno.
2. Lokalizacja placówek oświatowych, do których będą dostarczane posiłki:
 - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rogóźnie; 86-318 Rogóżno; 91A (szacunkowa liczba posiłków dziennie – 45);
 - Szkoła Podstawowa w Białochowie; 86-318 Rogóżno; Białochowo 74 (szacunkowa liczba posiłków dziennie – 24);
 - Szkoła Podstawowa w Szembruczkach; 86-318 Rogóżno; Szembruczek 28 (szacunkowa liczba posiłków dziennie – 20).
3. Zamówienie obejmuje dożywianie dzieci we wskazanych powyżej placówkach oświatowych przez 5 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku w okresie od 07.01.2025 r. do 19.12.2025 r. – z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. **Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku** (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. **Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu, pory roku z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.**
5. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:
 - a) posiłek jednodaniowy musi spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z 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.

- b) gorące posiłki w postaci zup lub innych dań zgodnie powinny być zgodne z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;
 - c) posiłki o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal. i gramaturze:
 - zupa – nie mniej niż 450 ml,
 - inne dania – nie mniej niż 350 gramów,
 - w przypadku dań mięsnych lub wkładki – nie mniej niż 80 g (po ugotowaniu, upieczeniu lub usmażeniu),
 - w przypadku ryb – ryby bez ości lub filet o wadze nie mniejszej niż 100 g,
 - dania mięsne powinny zawierać „sztukę mięsa na osobę” (z wyłączeniem skrzydełek i żeberek), a podawane mięso nie powinno być tłuste i przerośnięte,
 - d) posiłki inne niż zupa dostarczane będą nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu,
 - e) do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo oraz wkładka w postaci mięsa (bez kości, nie powinno być tłuste i przerośnięte) lub wędliny, która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci,
 - f) zupa z wkładką mięsną lub wędliną dostarczana będzie nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu,
 - g) do posiłków muszą być dostarczane surówki lub owoce w zależności od rodzaju posiłku,
 - h) posiłki w piątki przygotowywane winny być bez wykorzystania artykułów mięsnych,
 - i) posiłki dostarczane muszą być w pojemnikach jednorazowych porcjowanych na sztuki gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,
 - j) godziny dostaw posiłków oraz zasady poruszania się na terenie szkoły winny być uzgodnione z dyrektorami szkół w formie pisemnej (w umowie),
 - k) posiłki muszą być urozmaicone (nie mogą powtarzać się w ciągu 10 dni) o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków – poniżej + 4°C.
 - l) posiłki powinny być przygotowane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz poprzez stosowanie różnorodnych technik przyrządzania potraw – gotowanie na parze lub w wodzie, duszenie, pieczenie, zapiekanie itp. – które zapewniają zachowanie możliwie największej wartości odżywczej - tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, Ministra Zdrowia.
6. Wykonawca podawał będzie **jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną** lub scan jadłospisu drogą e-mailową z wyprzedzeniem 2 dniowym na dekadę (10

- dni) do wiadomości Zamawiającego, czyli dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem wraz z **wykazem składników i alergenów, kaloryczności** zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz normami Instytutu Żywności i Żywności.
7. Zamawiający może nakazać dokonanie zmian w jadłospisie, jeśli nie będzie on spełniał wyżej wskazanych wymagań.
 8. Wykonawca w dniu dostarczenia posiłków, najpóźniej w dniu następnym **odbiera resztki nie zjedzonych posiłków oraz zużyte naczynia i sztućce.**
 9. Wykonawca ponosi koszty załadunku, transportu oraz rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane przez dyrektorów szkół oraz zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering).
 10. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego przygotowanego posiłku dla dzieci zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
 11. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym do przygotowania gorących posiłków do wskazanych placówek.
 12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 13. W czasie realizacji umowy, ilość osób uprawnionych do korzystania z posiłków może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną w dniu dostawy do godziny 8:15. Planowane dzienne ilości posiłków mogą ulec zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem lub wystąpienia innych okoliczności, których strony nie były w stanie przewidzieć mimo zachowania należytej staranności. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.

II. Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. Upnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
 - a) warunek, uważa się za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na

potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu lub/oraz posiada zaświadczenie Państwowego Inspektora Sanitarnego o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu.

2. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

- a) Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
- b) Wykonawca dysponuje kuchnią spełniającą wymogi sanitarne oraz pojazd przystosowany do przewozu usług cateringowych.

3. Inne warunki:

- a) Wykonawca wyznaczy osobę do dowozu posiłków, która posiada aktualne zaświadczenie z Krajowego Rejestru Karnego oraz zaświadczenie o niekaralności na tle seksualnym.

III. KRYTERIA WYBORU OFERTY

Kryteria oceny, którymi będzie się kierował Zamawiający przy analizie ofert:

- najkorzystniejsza oferta spełniająca wymagania dla danej grupy wiekowej, w relatywnie niskiej cenie.

IV. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

- 1. Termin wykonania zamówienia od 07.01.2025 r. do 19.12.2025 r.
- 2. Termin płatności: 21 dni od daty dostarczenia faktury Zamawiającemu.

V. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1. Oferty należy dostarczyć:

- osobiście w zamkniętej kopercie do dnia 20.12.2024 r., do godziny 10:00, do sekretariatu Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Rogóźnie; Rogóźno 91a, 86-318 Rogóźno
 - skan dokumentów na adres e-mail: sprogozno@e-rogozno.pl w formie zaszyfrowanej, jednakże w dniu 20.12.2024 r. między godz. 10:00 – 10:10 należy udostępnić hasło do przesłanej dokumentacji ofertowej.
 - pocztą tradycyjną – list musi dotrzeć do dnia 20.12.2024 r., do godziny 10:00, do sekretariatu Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Rogóźnie; Rogóźno 91a, 86-318 Rogóźno.
2. Otwarcie kopert oraz e-maili nastąpi podczas posiedzenia Komisji w skład której, będą wchodzić dyrektorzy placówek wymienionych w pkt. I ppkt 2.

3. Oferta powinna zawierać:

- wypełniony i podpisany **formularz ofertowy**,
- propozycję **10 dniowego jadłospisu wraz z wykazem składników, oznaczeniem alergenów i kaloryczności potraw** uwzględniającego wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia,
- aktualny odpis z właściwego rejestru (Krajowego Rejestru Sądowego) lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania oferty,
- oświadczenie o posiadaniu aktualnej decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu lub/oraz posiada zaświadczenie Państwowego Inspektora Sanitarnego.

VI. OSOBA DO KONTAKTU W SPRAWIE PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

W razie wątpliwości dotyczących składania zamówienia osobą do kontaktu jest Pani Elżbieta Omieczńska nr telefonu: 56 46 884 11, e-mail: sprogozno@e-rogozno.pl