

Odbiorca/płatnik:

Zespół Szkół Mechanicznych  
ul. Hetmańska 45A; 35-078 Rzeszów  
tel. 17 748 22 50; fax: 17 748 22 74  
e-mail: sekretariat@zsm.resman.pl

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający Gmina Miasto Rzeszów zaprasza do złożenia ofert na:

### 1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa zbiorowego żywienia, polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu gotowych posiłków w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 02 września 2019 r. do 30.09.2019 r. dla wychowanków Internatu Zespołu Szkół Mechanicznych w ilości około 21 dni żywieniowych (1 680 osobo/dni żywieniowych).

Kody CPV:

55.32.10.00-6 Usługa przygotowania posiłków,  
55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków,  
55.52.40.00-9 Usługi podawania posiłków.

1. Posiłek dla wychowanków składać się ma ze śniadania, obiadu z dwóch dań i napoju oraz kolacji.
2. Posiłki mają być dostarczone do Domu Studenckiego „Merkury” w Rzeszowie przy ul. Ćwiklińskiej 2B (IV piętro, pomieszczenie nr 220), własnym transportem przez Wykonawcę na jego koszt w godzinach określonych przez Zamawiającego.
3. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania pomieszczenia określonego w ust. 2 oraz wyposażenia w sprzęt niezbędny do wykonania zamówienia, w szczególności urządzenia zapewniające utrzymanie prawidłowej temperatury posiłków (bemary, lodówki, warki, zaparzacze, itp.). Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości technicznej i eksploatacyjnej sprzętu, maszyn i urządzeń, jakie są niezbędne do wykonania umowy.
4. Wykonawca ma dostarczyć w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw własnym transportem. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których będą przewożone posiłki. Samochód, który będzie przewoził przedmiotową żywność musi spełniać wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności.
5. Posiłki będą wydawane przez Wykonawcę w pomieszczeniu określonym w ust. 2.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi podczas wydawania posiłków, w liczbie osób zapewniającej sprawne wydawanie posiłków.
7. Wykonawca zapewnia komplet naczyń, zastawy stołowej i sztućców oraz zajmuje się ich myciem i dezynfekcją.
8. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku.





9. Wykonawca zabezpiecza, odbiera i utylizuje odpady pokonsumpcyjne niezależnie od ilości po każdym posiłku oraz sprzęta pomieszczenie określone w ust. 4.
10. Liczba zamawianych dziennie posiłków będzie zależna od Zamawiającego może być większa lub mniejsza od wstępnie oszacowanego zapotrzebowania.
11. Zamówieniaienne będą składane Wykonawcy do godziny 8:30 – tego dnia w przypadku obiadów i kolacji, a w przypadku śniadań do godziny 20:00 dnia poprzedzającego realizację i będą zależne od frekwencji dzieci i uczniów (w ramach składanego zamówienia).
12. Do Wykonawcy należy dbanie (w zakresie, jakości usług, które będzie wykonywał) w sposób gwarantujący, jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).
13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości nie mniej niż 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania wydania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów świeżych najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, mało przetworzonych bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; mając na uwadze sezonowość artykułów spożywczych. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki muszą spełniać wymogi oraz muszą być zgodne z obowiązującymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia. Nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant, mięso nie może być MOM. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu. Potrawy muszą być lekkostrawne. Muszą przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Receptury i gramatury posiłków muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie pogorszonej, jakości na swój koszt z innych źródeł.
16. W przypadku wyjazdu młodzieży na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu.
17. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
18. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
19. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
20. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj., jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
21. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do





Wykonawcy.

22. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia przed planowaną realizacją jadłospisu (5 dni roboczych).
23. Wymaga się od Wykonawcy różnorodności i niepowtarzalności dziennych zestawów żywieniowych przez okres 10 dni.
24. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla młodzieży w wieku od 14 do 20 lat.

**UWAGA:**

Podana ilość dni żywieniowych służy obliczeniu wartości oferty. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalane na podstawie rzeczywistych dostaw poszczególnych posiłków, zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego jako iloczyn osobo/dni żywieniowych i zaferowanej ceny jednostkowej za osobo/dzień żywieniowy.

**2. Miejsce i termin składania ofert**

- 1) Miejsce złożenia oferty i otwarcia ofert: Zespół Szkół Mechanicznych; ul. Hetmańska 45A, 35-078 Rzeszów, pokój nr 2.
- 2) Termin złożenia oferty: do dnia **28.08.2019 r.** do godz. **12.30**. Dokumenty, które wpłyną po ww. terminie nie będą rozpatrywane.
- 3) Termin otwarcia ofert: **28.08.2019 r.**, godz. **13.00**.

**3. Wymagania dotyczące:**

- kosztów eksploatacji: nie dotyczy,
- parametrów technicznych: zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy,
- funkcjonalności: zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy,
- terminu wykonania: **od 2 września 2019 r. do 30 września 2019 r.**,
- terminu płatności: przelew 21 dni od daty otrzymania na podstawie prawidłowo wystawionej faktury,
- warunków gwarancji/rękojmi: zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy,
- innych warunków realizacji zamówienia: zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy.

**4. Opis sposobu przygotowania oferty**

Przygotowanie oferty: ofertę należy złożyć na załączonym formularzu, osobiście lub za pośrednictwem poczty (decyduje data wpływu). Wskazane jest aby Wykonawca złożył ofertę w zaklejonej kopercie podając swoje dane oraz z dopiskiem: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dla wychowanków Internatu Zespołu Szkół Mechanicznych w Rzeszowie”. Nie otwierać przed: **28.08.2019 godz. 13.00**”.

**5. Opis kryteriów oceny ofert, ich znaczenie i sposób oceny**

- 1) Kryterium - cena ofertowa (brutto) – 100 %.

Punkty w kryterium cena zostaną obliczone wg wzoru

$$Kc = Cn/Cb \times 100$$

gdzie poszczególne indeksy oznaczają: Kc – liczba punktów w kryterium cena, Cn – najniższa cena oferty, Cb – cena oferty badanej.

- 2) Cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz podatek VAT.

- 3) Zamawiający odrzuci ofertę, jeśli jest niekompletna, nie spełnia warunków opisanych w zapytaniu ofertowym lub wzorze umowy.
- 4) W przypadku złożenia ofert o takiej samej cenie Zamawiający może prowadzić z Wykonawcami negocjacje w celu uzyskania najkorzystniejszych warunków realizacji zamówienia.
- 5) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów.
- 6) Termin związania z ofertą wynosi 30 dni upływu terminu składania ofert.

#### 6. Publikacja dokumentów

Zapytanie ofertowe i wszelkie informacje dotyczące postępowania publikowane są na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz w Biuletynie Informacji Publicznej Zespołu Szkół Mechanicznych.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres podany w ofercie.

#### 7. Osoby upoważnione do kontaktu

Janusz Pasterz; e-mail: kierownik\_gosp@zsm.resman.pl; tel. 17 748 22 44

KIEROWNIK GOSPODARCZY  
23.08.2018.  
.....  
(Sporządził: data i podpis pracownika) Pasterz

DYREKTOR  
.....  
(Zatwierdził: data i podpis kierownika zamawiającego) Mariusz Kabica

#### 8. Załączniki:

- ✓ projekt umowy – załącznik nr 1,
- ✓ formularz oferty – załącznik nr 2.