

Rzeszów, 30 listopada 2023 r.

GMINA MIASTO RZESZÓW

ul. Rynek 1

35-064 Rzeszów

NIP: 8130008613

Zespół Szkół Muzycznych Nr 1 im. K. Szymanowskiego w Rzeszowie

ul. Szopena 32

35-055 Rzeszów

e-mail: sekretariat@zsm1.resman.pl

tel. (17) 748-22-00

ZAPYTANIE OFERTOWE

WSZYSCY WYKONAWCY

.....

dokładna nazwa i adres Wykonawcy

Zamawiający Gmina Miasto Rzeszów – Zespół Szkół Muzycznych Nr 1 im. K. Szymanowskiego w Rzeszowie, ul. Szopena 32, 35-055 Rzeszów, zaprasza do złożenia ofert na:

„Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Zespole Szkół Muzycznych nr 1 im. Karola Szymanowskiego w Rzeszowie”

1. Opis przedmiotu zamówienia do zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia oraz wydania gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu wraz z kompotem dla uczniów w okresie od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 02.01.2024 r. do 26.01.2024 r., co stanowi około 19 dni żywieniowych (2071 posiłków).
Dostawy obiadów odbywać się będą do budynku przy ul. Fryderyka Szopena 28 Rzeszów.
- 2) Zamawiający szacuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 109 obiadów.

- 3) Zastrzega się możliwość zwiększenia ilości dostarczanych obiadów. Minimalna ilość dostarczanych posiłków to jeden.
- 4) Posiłki będą dostarczane na bieżąco według zapotrzebowania dziennego składanego codziennie do godziny 8:00 danego dnia pod wskazanym numerem telefonu. Zaoferowanie przez Wykonawcę możliwości późniejszego zgłaszania zapotrzebowania na ilość porcji obiadowych będzie dodatkowo punktowane.
- 5) Zastrzega się możliwość zamawiania posiłków po godzinie 10:30. Wykonawca oświadcza, że dostarczy dodatkowe obiady (tj. ponad stan zamówiony do godziny 13:00) w ilości maksymalnie do 30 obiadów.
 - a) Szkoła przewiduje trzy przerwy obiadowe od godziny 10:30 - 11:30, 12:00 – 13:00, 13:30 – 15:00
- 6) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem w kolejnym miesiącu kalendarzowym.
- 7) Dostawa posiłków będzie odbywać się od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 02.01.2024 r. do 26.01.2024 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem wakacji, ferii oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
- 8) Przez posiłek w postaci dwudaniowego obiadu wraz z kompotem lub sokiem Zamawiający rozumie:
 - a) pierwsze danie - zupa min. 250 ml (nie częściej niż co 7 dni ten sam rodzaj) oraz pieczywo min. 50 g (mieszane z dużą zawartością mąki pełnoziarnistej) jako dodatek. Rodzaj przygotowanej zupy powinien uwzględniać sezonowość surowców, czyli w sezonie letnim bazą pozostają świeże warzywa, w sezonie zimowym kiszonki. Zaleca się przygotowywanie 2-3 razy w tygodniu zup-kremów z dodatkiem pestek dyni lub słonecznika.
Kaloryczność pierwszego dania – min. 150 kcal
 - b) kompot owocowy lub sok min. 200 ml ,
 - c) drugie danie:
 - zamiennie: ziemniaki, ryż, kasza, makaron z pszenicy durum – min. 50 g,
 - zamiennie: porcja mięsa/ryby, sztuka mięsa/ryby bez sosu – min. 100 g,
 - zamiennie: potrawa typu – gulasz, potrawka - min. 200g
 - spaghetti z makaronem z pszenicy durum – min. 250 g,
 - zamiennie: surówka/sałatka warzywna, warzywa gotowane - min. 150 g,
 - zamiennie: dania typu: naleśniki, gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – min. 300 g.Do każdego drugiego dania należy dodać surówkę/sałatkę warzywną lub warzywa gotowane.
Kaloryczność drugiego dania – min. 450 kcal
- 9) W tygodniu szkolnym powinien być dostarczany:
 - a) 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (np. udko, schab wieprzowy, pierś z kurczaka, kotlet mielony z szynki wieprzowej lub udźca indyczego) z dodatkiem ziemniaków, kaszy, ryżu w tym ciemnego, makaronu z pszenicy durum itp.,
 - b) 1 raz posiłek półmięsny, np. spaghetti z makaronem z pszenicy durum z sosem warzywno-mięsnym, gulasz wyłącznie z mięsa wołowego z kaszą, gołąbki, pyzy, itp.,
 - c) 1 raz posiłek bezmięsny – mączny, np. naleśniki, pierogi z serem lub owocami, racuchy, ryż ze świeżymi owocami sezonowymi, np. truskawki i musem sporządzonym ze zblendowanych owoców i jogurtu naturalnego, kotleciki warzywne lub burgery z ciecierzycy albo soczewicy,
 - d) 1 raz ryba morska z ziemniakami lub kaszą.
- 10) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu przed planowaną realizacją jadłospisu (5 dni roboczych wcześniej) do zatwierdzenia jadłospis przygotowany na co najmniej 7 dni

(wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy), z podaniem:

- a) wartości odżywczej (wartość energetyczna, tłuszcz, węglowodany, białko) – wyrażonej w gramach w przeliczeniu na przypadającą na ucznia porcję posiłku,
 - b) gramatury potraw,
 - c) w odniesieniu do każdego dania obiadowego - substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zgodnie z *rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)*.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z:
- a) normami HACCP,
 - b) *rozporządzeniem 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)*,
 - c) *ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy*,
 - d) *rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)*.
- 12) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 6-16 lat,
 - b) mięso używane do produkcji posiłków powinno być chude: drób, wołowina, ewentualnie szynka wieprzowa. Nie dopuszcza się używania mięsa garmazeryjnego oraz mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), a także kości do przygotowywania zup,
 - c) zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu,
 - d) bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywnienia i Żywności. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywnienia i Żywności,
 - e) posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy,
 - f) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie dużej ilości warzyw i owoców sezonowych, w okresie zimowym - kiszonych, w tym także nasion roślin strączkowych (soczewica, ciecierzycza), różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - g) zupy, sosy oraz inne potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, półproduktów

typu instant, np. gotowych sosów. Ponadto winny być mało przetworzone, bez zawartości substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwników lub sztucznie aromatyzowanych,

- h) zupy powinny być sporządzane:
- na wywarze warzywno-mięsny (nie na kościach),
 - na wywarze warzywnym,
 - na maśle (tylko produkt, który zawiera co najmniej 82% tłuszczu pochodzącego z mleka),
 - na oliwie,
- i) nie można używać produktów gotowych oraz głęboko mrożonych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, krokiety, pulpety, paluszki rybne w gotowej panierce oraz gotowych produktów typu fast-food (np. hamburgery, nuggetsy),
- j) do przygotowywania posiłków z tłuszczów zwierzęcych dopuszcza się masło (tylko produkt, który zawiera co najmniej 82% tłuszczu pochodzącego z mleka), które musi być świeże – nie można używać produktów masłopodobnych (margaryna, miksy roślinne), śmietanę 12% - nie dopuszcza się stosowania substytutów śmietany pod nazwą „kulinarna homogenizowana”,
- k) do przygotowywania posiłków z udziałem ryby – dopuszcza się wyłącznie rybę morską,
- l) nie dopuszcza się powtarzalności zestawów obiadowych w układzie krótszym niż 7 dniowy,
- m) nie należy powtarzać w jednym posiłku oraz dzień po dniu tego samego lub podobnego produktu (np. zupa krupnik i kasza gryczana na drugie danie, zupa pomidorowa z ryżem i na drugie danie ryż z truskawkami) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji (np. zupa pomidorowa z makaronem, na drugie danie spaghetti),
- n) potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Od poniedziałku do piątku potrawy smażone (naleśniki też zaliczamy do potraw smażonych) mogą być podawane nie więcej niż dwa razy, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Do przygotowania innych potraw należy również stosować tłuszcze roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- o) wykonawca zadba o estetykę przygotowywanych posiłków,
- p) przy przygotowywaniu posiłków należy kierować się przepisami na obiady opracowanymi w publikacji Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie pt. „100 jadłospisów dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym”, dostępnymi do pobrania za darmo na stronie internetowej:
https://ncez.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2021/03/jadlospisy_dla_dzieci_i_mlodziemy_2019.pdf
- 13) W celu sprawdzenia jakości oraz dostawcy surowców służących do produkcji posiłków Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów zakupu Wykonawcy. Wykonawca przedstawi wyżej wymienione dokumenty w ciągu 7 dni od wezwania Zamawiającego.
- 14) Do Wykonawcy należy dbanie o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne).
- 15) Zamawiający wymaga, aby posiłki były wydawane z użyciem talerzy porcelanowych lub szklanych oraz sztućców metalowych. Nie dopuszcza się opakowań i sztućców jednorazowych z wyjątkiem kubków na kompot lub sok.

- 16) Wykonawca ma obowiązek podania uczniom klas I–III posiłków do stolika.
- 17) Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
- 18) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o jakości takiej samej lub wyższej na swój koszt z innych źródeł.
- 19) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany pór dostarczania posiłków, ze względu na uroczystości szkolne w granicach dwóch godzin zegarowych.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna, bezcukrowa, bezglutenowa).
- 21) W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności (do 10% wartości zamówienia).
- 22) Cena jednostkowa posiłku winna zawierać wszystkie koszty przygotowania i dostarczenia i wydania posiłków, dowozu, mycia i wyparzania naczyń oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.
- 23) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 24) W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
- 25) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 26) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, przeciwpożarowych i higieniczno-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 higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.
- 27) Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
- 28) Przedmiot zamówienia zostanie dostarczony w zakresie i w sposób zgodny ze szczegółowym opisem.
- 29) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność zamawianych posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
- 30) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 31) Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4°C lub niższej, w zależności od przechowywanego produktu) z oznaczeniem określającym zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbę zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545)*.

- 32) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości przewożonych potraw.
- 33) Osobą odpowiedzialną merytorycznie za kontrolę jakości, ilości, terminowości świadczonej usługi jest dyrektor ZSM nr 1 w Rzeszowie, przy czym prawo do kontroli ma też Rada Rodziców przy ZSM nr 1 Rzeszów.
- 34) Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzania ankiet wśród uczniów korzystających z posiłków oraz ich rodziców w celu badania satysfakcji z wydawanych posiłków. O częstotliwości przeprowadzania ankiet decyduje Zamawiający.
- 35) Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązuje się przewozić obiady w własnych termosach, zadbać o ich czystość, w tym mycie. Po stronie Wykonawcy będzie również niezwłoczne odbieranie resztek pozostałych po obiedzie, a także jednorazowych opakowań, jeśli takie zostaną użyte do dostarczenia posiłków. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i dezynfekcję pomieszczenia do obsługi poszczególnych grup uczniów.
- 36) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji w budynku szkoły (bufet) realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 37) Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił naczynia do wydawania posiłków (talerze porcelanowe lub szklane, kubki oraz sztucze metalowe).
- 38) Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń (talerze porcelanowe lub szklane, kubki, sztucze metalowe), sprzątaniem stołówek ponosić będzie Wykonawca.
- 39) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przedstawionych przez Wykonawcę do zatwierdzenia jadłospisów pod kątem realizacji *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)* z użyciem „Arkusza oceny żywienia w szkole (obiad szkolny)” – arkusz w załączeniu.
- 40) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu opis produktu, czyli konkretny przepis na sporządzenie danej potrawy (z książki HACCP) z gramaturą poszczególnych składników złożonych użytych do wyprodukowania danej potrawy wraz z wartością odżywczą (energia, białko, tłuszcz, węglowodany) w przeliczeniu na 100 g.
- 41) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu etykietę oleju roślinnego stosowanego do przygotowania potraw celem potwierdzenia zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
- 42) Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami żywienie w szkole (obiad) powinno dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.
- 43) Zamawiający podaje Wykonawcy średnioważoną normę na energię dla danej grupy populacyjnej – 2000 kcal na ucznia. Co oznacza, że obiad powinien dostarczyć ok. 600 kcal.
- 44) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, organoleptycznym (smak, zapach, konsystencja) i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - a) zupy – temperatura 75°C (+/-2°C),
 - b) drugie danie – temperatura 65°C (+/-2°C),
 - c) sałatki, surówki, sosy do sałatek i inne potrawy serwowane na zimno – temperatura 4°C (+/-2°C).z użyciem „Arkusza kontroli firmy cateringowej z realizacji umowy na dostawę posiłków” – arkusz w załączniku.

2. Miejsce i termin składania ofert:

- 1) Ofertę należy złożyć do dnia 07.12.2023r. do godziny: 14 :00 w formie pisemnej w siedzibie Zamawiającego: Zespół Szkół Muzycznych Nr 1, ul. Szopena 32, 35-055 Rzeszów, bądź wysłać na adres mail: [**administracja@zsm1.resman.pl**](mailto:administracja@zsm1.resman.pl)
- 2) W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania kalkulacji ceny.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie jego postępowania bez podania przyczyny.
- 4) Oferty które wpłyną po wyznaczonym terminie zostaną odrzucone.
- 5) Oferta powinna zostać przygotowana na załączonym formularzu.

3. Termin wykonania zamówienia: od 02 stycznia 2024r. do 26 stycznia 2024r.

4. Opis sposobu przygotowania oferty:

Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami formularzy. Ofertę stanowi druk **Formularz ofertowy załącznik nr 2 i klauzula RODO zał. nr 3** wypełniony i podpisany przez Wykonawcę.

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

1) Cena – 80 punktów

Punkty za kryterium „Cena” będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{of}}) \times 100\%$$

Gdzie:

Cena - liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_{of} - cena obliczona badanej oferty

2) Czas zgłoszenia zapotrzebowania na ilość porcji obiadowych- 20 punktów

Punkty przyznawana za powyższe kryterium będą liczone według następujących zasad :

- do godziny 8:00 – 0 punktów
- do godziny 9:00 – 10 punktów
- do godziny 10:00 – 20 punktów

Wszystkie obliczenia będą dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Oferenta- 100.

Łączna liczba punktów będzie sumą punktów uzyskanych w punkcie 1) i 2).

6. Informacje dodatkowe:

Osobą upoważniona do udzielania informacji jest:

Iskrzycki Andrzej tel. 888464660

Zatwierdził

.....
DYREKTOR SZKOŁY



mgr Monika Welc

Załączniki:

- wzór umowy,
- oferta wzór
- klauzula RODO
- arkusz kontroli firmy cateringowej
- i arkusz oceny żywienia