

tryb zamówienia: **art. 4 pkt 8 ustawy p.z.p.**

zamawiający: Zespół Szkół nr 127 w Warszawie

zamówienie na:

Przygotowanie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 350 osób, oraz 25 śniadań i podwieczorków dla uczniów w Zespole Szkół nr 127.

wartość:
termin składania ofert:

poniżej 130.000 zł
27.12.2024 r.

OGŁOSZENIE O NABORZE OFERT

w postępowaniu o wartości szacunkowej poniżej 130.000 zł

Dla Zespołu Szkół nr 127 w Warszawie, ul. Smocza 19

I. ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół nr 127 w Warszawie, ul. Smocza 19
e-mail: zs127@eduwarszawa.pl

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- sporządzania w kuchni szkolnej posiłków z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2017 r. poz. 149, 60 ze zm.) a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu 15 dni;

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min 90 gram, w tym przynajmniej 2 razy sztuka mięsa w całości) oraz z surówką, sałatką lub innymi dodatkami.
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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, okazjonalnie smażone.
- do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
- temperatura dostarczanych potraw: zupa – temperatura 75°C (+/- 3°C), II danie – temp. 65°C (+/- 3°C)

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;
- posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;

III. SPOSÓB DOSTARCZENIA OFERTY:

Oferty, wraz z przykładowym jadłospisem należy złożyć w sekretariacie Zespołu Szkół nr 127 w Warszawie, ul. Smocza 19 do godziny 16.00, do dnia 27.12.2024 r. lub przesłać drogą elektroniczną na adres: zs127@eduwarszawa.pl

IV. KRYTERIA OCENY OFERT:

1. Cena posiłku.

V. OSOBA UPRAWNIONA DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Kamil Mankin