

SP34.261.5.2021

GMINA MIASTO RZESZÓW

ZAPYTANIE OFERTOWE

WSZYSCY WYKONAWCY

.....
dokładna nazwa i adres Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY: Gmina Miasto Rzeszów – Szkoła Podstawowa Nr 34 w Rzeszowie, ul. Matysowska 101, 35-330 Rzeszów zaprasza do złożenia oferty pod nazwą „**Przygotowanie i dostarczenie do Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie gorącego dwudaniowego obiadu w postaci zupy i drugiego dania wraz z kompotem.**”

CPV 555200000-1 usługi dostarczania posiłków

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci zupy i drugiego dania wraz z kompotem – **dopuszcza się możliwość wyboru jednego z zamawianych posiłków.**

II. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
3. Gorące dania dostarczane będą na bieżąco wg zapotrzebowania dziennego składanego codziennie do godziny 08:30 przez Szkołę Podstawową Nr 34 w Rzeszowie.
4. Obiad powinien być dostosowany do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3 – 15 lat. Posiłek powinien mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno – witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
5. Zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, temperatura – nie mniej niż 65 stopni Celsjusza.
6. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. W okresie tygodniowym struktura drugich dań ma kształtować się następująco:
 - a. ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 150 g
 - b. mięso (np. schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony, gulasz)/ ryba – 100 g
 - c. surówka/warzywa gotowane – 150 g

UWAGA: dwa razy w tygodniu zamiast wyżej opisanych dań mogą być również: pierogi (ruskie lub z owocami), naleśniki, racuchy, makaron z sosem, krokiety o gramaturze nie mniejszej niż 300 g.

7. Sporządzanie i dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji szkoły, świąt, ferii i wakacji oraz w wyniku wystąpienia siły wyższej lub zdarzenia losowego.
8. Dienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło średnio ok. 35 obiadów, z tendencją rosnącą lub malejącą i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 3 do 15 lat.
9. Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2022 r. może się zmienić w trakcie obowiązywania umowy. O każdej zmianie na bieżąco Szkoła będzie informować Wykonawcę do godziny 08:30 każdego dnia.
10. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach tak, aby uczniowie otrzymali gorące posiłki. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których transportowane będą posiłki.
11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 72 godziny w ilości 150 gram, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.
12. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
13. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno – sanitarnych.
14. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia i dostarczany Dyrektorowi Szkoły najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora Szkoły będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający.
18. Dostawa obiadu dwudaniowego dla wyżej wskazanych osób nastąpi w godzinach 10:30 – 11:00, do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, do stołówki szkolnej znajdującej się na parterze budynku.
19. Termin świadczenia w/w usług: od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r.
20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepegorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
21. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

III. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Ofertę należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, ul. Matysowska 101, 35- 330 Rzeszów do dnia 13 grudnia 2021 r. do godziny 11:00.
- W przypadku wysyłania ofert pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
- Ogłoszenie wyboru najkorzystniejszej oferty nastąpi w Szkole Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie w dniu 13 grudnia 2021 r. o godzinie 13.00.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym na formularzu ofertowym – zał. nr 1 do zapytania ofertowego (w 2 egz., ceny wyrażone w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) wraz z parafowanym projektem umowy – zał. nr 2 oraz Klauzulą RODO – zał. nr 3.
- Dokumenty, o których mowa wyżej muszą być podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- Do oferty należy dołączyć dokumenty rejestrowe firmy (KRS i/lub CEIDG), lub w przypadku Wykonawców, którzy nie podlegają wpisowi do wyżej wymienionych rejestrów – dołączyć dokumenty wskazujące na uprawnienie do podpisania oferty.
- Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w sekretariacie Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, ul. Matysowska 101, 35-330 Rzeszów, z dopiskiem „**Dostarczanie posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie w 2022 roku**”. Na kopercie należy podać również nazwę i adres Wykonawcy oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VI. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I SPOSÓB OCENY

Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty: ceną – 90 % i zasięgniętą opinią o firmie – 10 %.

VII. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz ofertowy – zał. nr 1 (w 2 egz.)
2. Projekt umowy – zał. nr 2
3. Klauzula RODO – zał. nr 3

DYREKTOR SZKOŁY
Lidia Kupiszewska
mgr Lidia Kupiszewska

