

ZAPYTANIE OFERTOWE

w postępowaniu o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019, poz. 1843 ze zmianami) oraz Zarządzenia Nr 0050.136.2014.FZ Wójta Gminy Godów z dnia 15 lipca 2014 r.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa im. Gustawa Morcinka w Krostoszowicach

ul. Gustawa Morcinka 4

44-348 Krostoszowice

tel. 32 47 26 067

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Usługa cateringu dla dzieci, które uczęszczają do oddziałów przedszkolnych i Szkoły Podstawowej w Krostoszowicach.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla około 45 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat oraz około 35 dzieci w wieku 7-14 lat.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie dwóch posiłków dziennie, tj. śniadanie i obiad składający się z dwóch dań dla grupy około 45 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat oraz obiadu dla około 35 dzieci w wieku 7-14 lat w okresie od 2.09.2020 r. do 30.06.2021 r.

3. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: śniadania - godz. 8:00, obiad - godz. 11:00.

4. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie 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) oraz musi obejmować:

- śniadanie:
 - różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna),
 - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem,

dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), pastami w tym pasty rybne, oraz warzywami, np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub zielonym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką,

- napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao),

- obiad:

- zupa,

- drugie danie:

- ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp.),

- dania mięsne, np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.

- surówka,

- kompot.

5. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

6. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

7. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

8. Od dostawców cateringu wymaga się pojemników i sztućców jednorazowych.

9. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

10. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

11. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

12. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

15. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów

najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

16. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

17. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci korzystających z posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień:

- śniadania – w ilości wg zamówienia złożonego dzień wcześniej;
- obiady – w ilości wg zamówienia złożonego telefonicznie najpóźniej do godz. 9.15 danego dnia.

IV. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Termin realizacji zamówienia: od 2 września 2020 r. do 30 czerwca 2021 r.
2. Miejsce realizacji zamówienia: Szkoła Podstawowa im. Gustawa Morcinka w Krostoszowicach, ul. Gustawa Morcinka 4, 44-348 Krostoszowice.

V. TRYB POSTĘPOWANIA I KRYTERIUM OCENY OFERT:

1. Tryb postępowania: rozeznanie cenowe;
2. Kryterium oceny: cena - 100%.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej czynności lub działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem oraz potencjałem osobowym i zdolnościami technicznymi do wykonania przedmiotu zapytania, na potwierdzenie czego Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, na życzenie Zamawiającego, przedłoży przed zawarciem umowy dokumenty to potwierdzające.
3. Wykona przedmiot zapytania w terminie w nim wskazanym.
4. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT/ rachunku.
5. Przyjmie zlecenie przedmiotowego zadania w formie pisemnej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.
6. Posiada referencje dot. prowadzonych przez siebie usług cateringowych, na potwierdzenie czego Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, na życzenie Zamawiającego, je przedłoży.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania

(załącznik nr 1). Oferta powinna:

- a. posiadać datę sporządzenia,
 - b. zawierać adres oferenta, numer telefonu, numer NIP,
 - c. być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim,
 - d. podpisana czytelnie przez Wykonawcę,
2. W toku oceny i badania ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
3. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Oferta powinna być dostarczona mailem lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera pod adres: Szkoła Podstawowa im. Gustawa Morcinka w Krostoszowicach, ul. Gustawa Morcinka 4, 44-348 Krostoszowice (decyduje data wpływu) do dnia 27 sierpnia 2020 r do godziny 12.00.

Oferty złożone po terminie lub bez obowiązujących załączników lub podpisane przez osoby, które nie są do tego upoważnione, nie będą rozpatrywane.

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej <https://sp-krostoszowice.godow.pl/>.

X. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Dodatkowych informacji odnośnie przedmiotu zapytania udziela dyrektor Szkoły Podstawowej im. Gustawa Morcinka w Krostoszowicach - Marzena Sitko pod numerem telefonu 32 4726067.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Otwarcie złożonych ofert nie ma charakteru publicznego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

Dyrektor SP Krostoszowice

/-/ Marzena Sitko

Załączniki:

1. Formularz oferty