

Żarnów, dnia 20.07.2021 r.

.....
pieczęć zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE

„Przygotowywanie i dowóz gorących posiłków do Szkoły Podstawowej w Klewie na terenie Gminy Żarnów”

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Żarnowie, zwany dalej "**Zamawiającym**" zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą "**Przygotowywanie i dowóz gorących posiłków do Szkoły Podstawowej w Klewie na terenie Gminy Żarnów**" w okresie od września 2021 roku do czerwca 2022 roku o równowartości poniżej 30.000 EURO oraz ustala niżej szczegóły i warunki zamówienia.

1. Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Żarnowie, 26 – 330 Żarnów, ul. Opoczyńska 5 NIP 768 16 12 787; REGON 590787709

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia dotyczy dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej w Klewie na terenie Gminy Żarnów w roku szkolnym 2021/2022.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień:

(CPV): 55320000 – 9 Usługi podawania posiłków

(CPV): 55321000 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

(CPV): 55523100 – 3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

(CPV): 55524000 – 9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na:

Przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu jednodaniowego gorącego posiłku wymiennie 3 razy tj. poniedziałek, środa i piątek zupa i 2 razy w tygodniu tj. wtorek i czwartek drugie danie. Drugie danie ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasza, ryż. Drugie danie mogą też stanowić naleśniki z serem, pierogi, makaron z sosem, krokiety i inne dania mączne. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich, rekolekcji oraz dni świątecznych). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem z normami HACCAP. Posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu tygodnia, powinny zawierać odpowiednią wartość odżywczą zgodnie z zasadami zdrowego żywienia. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni żywieniowych i dostarczany do Dyrektora Szkoły z wyprzedzeniem 2 dniowym. Wykonawca zapewnia naczynia i sztućce w odpowiedniej ilości służące wydaniu

gorących posiłków. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczanie posiłków do szkoły będzie realizowane na koszt Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków w naczyniach spełniających aktualne wymagania higieniczno - sanitarne. Ich utrzymanie zgodnie z tymi wymaganiami leży po stronie Wykonawcy. Utrzymanie odpowiedniego poziomu higieniczno – sanitarnego dotyczy również sztućców. Wykonawca spełnia te wymagania przy wykorzystaniu własnych urządzeń. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

Gramatura posiłków:

- o Zupa z wkladką – 300 ml + chleb (3 kromki) lub bułka mała
- o ziemniaki, kasza, ryż, makaron lub inne dania mączne – 200 g,
- o mięso lub ryba (filet) – 120 g,
- o surówki - 150 g,
- o sok owocowy, warzywny, owocowo-warzywny lub naturalna woda mineralna nisko lub średnio zmineralizowana – 200 ml,
- o owoce lub warzywa podawane w całości lub podzielone na porcje

3. Termin realizacji zamówienia: Okresem realizacji powyższego zadania są dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2021/2022. Jeżeli w szkole w wyznaczonym dniu nauki szkolnej nie będzie zajęć bądź uczniowie będą uczęszczać do szkoły w innym dniu np. odpracowywać zajęcia szkolne, to fakt ten zostanie zgłoszony Wykonawcy z 2 dniowym wyprzedzeniem.

4. Kryteria oceny oferty:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający stosować będzie wyłącznie kryterium ceny - cena 100%. Cena podana przez Wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega zmianie w okresie jej trwania.

Organizator postępowania zastrzega sobie możliwość negocjowania zaproponowanej ceny.

5. Inne istotne warunki zamówienia

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych przez Wykonawców,
- Zamawiający nie wyraża zgody na zatrudnianie przez Wykonawcę podwykonawców,
- Godziny dostaw posiłków oraz zasady poruszania się samochodem na terenie szkoły określa Dyrektor szkoły w porozumieniu z Wykonawcą,
- **Szacunkowa liczba dożywianych dzieci** w szkole będzie wynosić 25 - 35osób,
- Zamawiający zastrzega, że podana liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości uczniów uprawnionych do otrzymywania posiłków. Liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpłatnego zakupu posiłków dla pozostałych uczniów w danej szkole w tej samej cenie.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli sanitarno – epidemiologicznej pojazdu i wglądu do książeczki sanitarno – epidemiologicznej osoby/osób rozwożących posiłki przed podpisaniem umowy.

6. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić zgodnie ze wzorem formularza ofertowego stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Ofertę należy przygotować w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty osobiście w siedzibie Zamawiającego lub za pośrednictwem poczty na kopercie należy umieścić napis „**Przygotowywanie i dowóz gorących posiłków do Szkoły Podstawowej w Klewie na terenie Gminy Żarnów**”.

Ofertę można złożyć:

- osobiście w siedzibie Zamawiającego (adres: **26-330 Żarnów, ul. Opoczyńska 5**)
- za pośrednictwem poczty (adres j.w.)

Dokumenty składające się na ofertę:

1. Wypełniony prawidłowo i podpisany przez Wykonawcę formularz ofertowy – załącznik nr 1,
2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – załącznik Nr 2,
Zezwolenie Sanepidu na prowadzenie usługi cateringowej (kopia decyzji z numerem zezwolenia poświadczona przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy),
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu,
4. Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy, o ile prawo do reprezentowania wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego.

7. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę złożyć należy do dnia 03 sierpnia 2021 r. do godz.12.00

Po dokonaniu wyboru Zamawiający skontaktuje się tylko z tym Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę.

8. Osoba do kontaktu Małgorzata Pietruszka tel. 44 757 – 70 – 013

Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zapytania ofertowego bez podania przyczyny

Załączniki:

1. Wzór formularza ofertowego
2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
3. Klauzula informacyjna RODO