

Zapytanie ofertowe

1. Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa

2. Nazwa i adres zamawiającego:

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Krępsku

ul. Szkolna 2

72-113 Krępsko

Email : sekretariat@spkrepsko.goleniow.pl

Tel. 91-418-95-27

NIP: 856 11 65 240

REGON: 001264963

3. Termin realizacji zamówienia: od 06.09.2021 r. do 01.07.2022 r.

4. Adres, pod którym można uzyskać informacje:

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Krępsku

ul. Szkolna 2

72-113 Krępsko

Email : sekretariat@spkrepsko.goleniow.pl

Tel. 91-418-95-27

5. Miejsce i termin składania ofert:

- 1) Oferta powinna być przesłana za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Krępsku lub za pośrednictwem kuriera bądź poczty tradycyjnej.

Do dnia: 23.07.2021r. (piątek) do godziny: 14.00

6. Miejsce i termin otwarcia ofert:

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Krępsku

ul. Szkolna 2

72-113 Krępsko

Email : sekretariat@spkrepsko.goleniow.pl

Tel. 91-418-95-27

Termin : 27.07.2021 r. (poniedziałek)

- 1) O wyniku i wyborze najkorzystniejszej oferty Oferent zostanie poinformowany telefonicznie lub drogą mailową.
- 2) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 3) Oferent może zmienić lub wycofać swoją ofertę przed upływem terminu składania ofert.

- 4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania od Oferentów dodatkowych wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

7. Warunki uczestnictwa:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
- 4) oferują przedmiot zamówienia o parametrach równoważnych lub wyższych niż wymagane przez zamawiającego.

Wykonawca musi:

- 1) Przygotować i dostarczać posiłki własnym transportem oraz dbać o właściwy stan posiłków, które dostarcza (świeżość, estetykę, smak i temperaturę). Posiłki powinny być właściwie dobrane do wieku dzieci.
- 2) Spełniać wymogi Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w zakresie dowożenia posiłków.
- 3) Posiadać uprawnienia niezbędne do świadczenia usług wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 4) Przygotowywać posiłki zgodnie z normami HACCP.

Spełnienie powyższych wymogów weryfikowane będzie na podstawie oświadczenia.

Oferta Wykonawcy musi:

- 1) Posiadać datę i miejsce sporządzenia.
- 2) Zawierać dane składającego ofertę.
- 3) Zostać podpisana przez składającego ofertę.
- 4) Zawierać cenę brutto za obiad z podziałem na I i II danie.

8. Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa – przygotowanie i dostarczanie wyżywienia w firmie obiadu dwudaniowego do szkoły Podstawowej w terminie od 6 września 2021r. do 01 lipca 2022 r.
- 2) Obowiązkiem wykonawcy będzie przedstawienie menu na dany tydzień co najmniej z 5 dniowym wyprzedzeniem w celu jego zatwierdzenia, podając w nim składniki wagowe. Menu może być dostarczane w formie papierowej lub za pomocą poczty elektronicznej.
- 3) obiady dostarczane będą na godzinę ustaloną przez Zamawiającego.
- 4) Wykonawca dostarczać będzie posiłki w dni, w które odbywają się zajęcia w szkole. O dniach zamknięcia szkoły Wykonawca zostanie poinformowany

niezwłocznie po podjęciu decyzji o zamknięciu szkoły.

- 5) Wykonawca będzie prowadzić rozliczenie za wydane posiłki osobiście. Wykonawca podpisuje umowy z rodzicami lub opiekunami prawnymi uczniów/dzieci.
- 6) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez OPS w Goleniowie.
- 7) W ramach umowy Wykonawca jest zobowiązany do
 - Przestrzegania przepisów prawnych m.in. w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych
 - Przygotowywania i dowożenia posiłków w okresie objętym umową
 - Świadczenia usług cateringowych przy użyciu produktów spełniających normy jakości z uwzględnieniem dostawy posiłków.
- 8) Obiad powinien składać się z :
 - Dzieci z oddziałów przedszkolnych : 2 dania + kompot + deser (owoc) – ok. 650 kcal
 - Uczniowie klas I-VIII: 2 dania + kompot + deser (owoc) – ilość kcal dostosowane do wieku ucznia.

Uczniowie/ dzieci powinni mieć możliwość wyboru dania I lub II.

- Obiad powinien zawierać odpowiednią ilość warzyw podanych w różnej postaci
- Posiłki powinny być urozmaicone, zrównoważone, niezbyt obfite i lekkostrawne.
- Jadłospis powinien uwzględniać porę roku w jakiej w danym momencie dostarczane są posiłki.

9. Kryteria oceny ofert:

- 1) Sprawdzenie spełnienia wymogów oraz kompletność dokumentacji.
- 2) Ocena ofert spełniających wymogi formalne na podstawie wymogów dotyczących ceny (80%) i urozmaicenia tygodniowego menu (20%).

DYREKTOR SZKOŁY
Małgorzata Osuchowska
Małgorzata Osuchowska

1760 E. 10th St.
Denver, CO 80202