

SP34.261.8.2023

**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 w okresie od 02.01.2024 r. do 31.07.2024 r.”**

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. 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.

6. Dzielne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło średnio ok. 60 obiadów, z tendencją rosnącą lub malejącą i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 3 do 15 lat.
7. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych oraz dietetycznych (w razie konieczności).
8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją (jeśli takie wystąpią, np. dieta bezmleczna, bezcukrowa itp.).
9. Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2024 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 zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup 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.2016.1154), a także ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1).
11. Posiłki mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych (konserwujących, barwiących, zagęszczających lub sztucznie aromatyzowanych). Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy czy gołąbki i przygotowywać produktów na bazie proszku, np. sosów.
12. 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.
13. 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.
14. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
15. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno – sanitarnych.
16. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia.  
W okresie tygodniowym struktura drugich dań ma kształtować się następująco:  
I DANIE – ZUPA o objętości nie mniejszej niż 350 ml i pieczywo – 50 gram, kaloryczność – nie mniej niż 160 kcal, temperatura – nie mniej niż 65 st. Celsjusza

## II DANIE

- 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony) + ziemniaki, ryż, kasza, makaron
- 1 raz w tygodniu posiłek półmięsny (np. spaghetti z sosem warzywno-mięsnym, gołąbki, pyzy, krokiety, gulasz z kaszą itp.)
- 1 raz w tygodniu posiłek bezmięsny – mączny (np. pierogi, naleśniki, racuchy, ryż z owocami, kopytka)
- 1 raz w tygodniu ryba z ziemniakami, kaszą, ryżem lub z warzywami.

Do każdego posiłku należy dodać surówkę lub warzywa gotowane, a także kompot.

Waga dania nie mniej niż 400 gram, w tym:

Ziemniaki/ryż/kasza/makaron – nie mniej niż 150 gram

Mięso/ryba – nie mniej niż 100 gram

Surówka/warzywa gotowane – nie mniej niż 150 gram

Pierogi, naleśniki, racuchy, krokiety, gołąbki itp. – nie mniej niż 400 gram

Kompot/sok – 250 ml

Kaloryczność posiłku – nie mniej niż 450kcal, temperatura – nie mniej niż 65 st.

Celsjusza.

17. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia i dostarczany Dyrektorowi Szkoły (osobiście lub na adres e-mail: [sekretariat@sp34.resman.pl](mailto:sekretariat@sp34.resman.pl)) najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora Szkoły będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
18. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
20. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający.
21. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
22. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
23. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
24. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ppoż i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów

- oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
25. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
26. Dostawa obiadu dwudaniowego nastąpi w godzinach 10:30 – 11:00, do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, do stołówki szkolnej znajdującej się na parterze budynku.
27. Termin świadczenia w/w usług: od 02.01.2024 r. do 31.07.2024 r.
28. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
29. Cena obejmuje całość przedmiotu zamówienia, w tym dostawę, rozładunek i wniesienie przygotowanych posiłków do budynku Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie.
30. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia w sytuacji, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
31. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli będzie ona niekompletna lub nie będzie spełniać warunków i wymagań formalnych określonych w zapytaniu ofertowym i formularzu oferty.
32. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę.
33. Wykonawca zobowiązany jest do zaakceptowania warunków ustalonych w projekcie umowy – zł. nr 3 do zapytania ofertowego.

### **III. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

- 1) Ofertę należy złożyć za pośrednictwem poczty (decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego) lub osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie, ul. Matysowska 101, 35-330 Rzeszów do dnia 13 grudnia 2023 r. do godziny 10.00. oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i zostaną niezwłocznie zwrócone Oferentowi bez ich otwierania.
- 2) Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 13 grudnia 2023 r. o godzinie 10.30.
- 3) Ogłoszenie wyboru najkorzystniejszej oferty nastąpi po przeanalizowaniu wszystkich złożonych ofert.

### **IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin realizacji zamówienia: od 02.01.2024 r. do 31.07.2024 r.

### **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

- a) Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym na formularzu oferty – zał. nr 1 do zapytania ofertowego (ceny wyrażone w złotych polskich

z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (**w 2 egz.**), paraflowanym projektem umowy – zał. nr 2 oraz Klauzulą RODO – zał. nr 3.

- b) Dokumenty, o których mowa powyżej muszą być podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. **Pełnomocnictwo** do ich podpisywania musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów.
- c) Do oferty należy dołączyć aktualne 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.
- d) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie z „**Przygotowanie i dostarczenie do Szkoły Podstawowej Nr 34 w Rzeszowie gorącego dwudaniowego obiadu w postaci zupy i drugiego dania wraz z kompotem**”. Na kopercie należy podać również nazwę i adres Wykonawcy oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.
- e) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

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

Przy wyborze oferty spełniającej formalne wymagania określone w niniejszym zapytaniu ofertowym Zamawiający będzie się kierował kryterium 100 % cena.

Zatwierdził:

.....  
Podpis i pieczęć kierownika jednostki

## VII. ZAŁĄCZNIKI

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