

ZAPYTANIE CENOWE NR ROZ/1/PN31/2021 z dnia 15.09.2021r.

KOSZTU USŁUGI OBEJMUJĄCEJ dostarczenia posiłku obiadowego podczas zajęć dodatkowych w ramach projektu *„Kompetencje w Gminie Staroźreby”*

1. Rodzaj i przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie ciepłego poczęstunku w ramach projektu „Kompetencje w Gminie Staroźreby” dla 164 uczniów i uczennic klas I-VIII oraz 10 nauczycieli Szkoły Podstawowej w Staroźrebach.

Przewidywana - maksymalna ilość posiłków (szt.) liczona na każdego uczestnika to 840 sztuk.

Planowane terminy i miejsce spotkań:

Zajęcia będą odbywały się w okresie IX.2021r. – VI.2022r.

Zajęcia zaplanowane są w soboty, jednak część zajęć może zostać zrealizowana dodatkowo z niedziele oraz w dniach roboczych popołudniami.

Szczegółowy Harmonogram zajęć, na które należy dostarczyć posiłki będzie przekazywany na bieżąco Wykonawcy. Jednak zamówienie ilości posiłków będzie składane każdorazowo w każdym dniu, w którym prowadzone są zajęcia po weryfikacji przez Koordynatora projektu z ramienia Partnera Projektu tj. Gminy Staroźreby ilości osób obecnych na zajęciach.

Miejsce:

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Staroźrebach; ul. Szkolna 7; 09-440 Staroźreby.

2. Opis realizacji przedmiotu zamówienia.

- 1) Świadczenie usługi dostarczenia posiłków polegać ma na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanego powyżej miejsca posiłków dla Uczestników projektu podczas zajęć z Robotyki, Szybkiego czytania, Laboratorium Kompetencji Miękkich, ABC przedsiębiorczości oraz podczas szkolenia dla nauczycieli.
- 2) Oferent, podczas każdego spotkania, zapewnia dla każdego uczestnika:
 - a) **Posiłek obiadowy**, (zupa i drugie danie) oraz napój, przy czym istnieje możliwość szerszego zakresu usługi kuchni polskiej, włoskiej, lub innej kuchni popularnej wśród dzieci i młodzieży gwarantujący pożywienie i wartość odżywczą na wysokim poziomie. Pełnowartościowy posiłek w formie dania obiadowego (w przypadku zapotrzebowania tj. dieta, wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników). Pierwsze danie tj. zupa powinna być sycąca, treściwa, nierozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, lub makaronem, lub kaszą, lub ryżem oraz świeżymi warzywami. Zasada jest by jedna porcja zupy wynosiła 0,3 litra. Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba/danie wegetariańskie – minimum 130g; warzywa/surówka 140g; dodatki skrobiowe 130g.
- 3) Oferent zapewnia dowóz posiłków o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkań wskazane przez Zamawiającego. Koszt opakowań i dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.

UWAGA: Rozeznanie cenowe jest wstępną formą ustalenia potencjalnej wartości zamówienia i nie wiąże pytającego do zawarcia umowy z potencjalnym oferentem, który odpowiedział na niniejsze ZAPYTANIE O SZACOWANIE”

Po oszacowaniu potencjalnej ceny zostanie przeprowadzona procedura wyboru wykonawcy na podstawie „Zasady konkurencyjności” zgodnie z *Wytycznymi kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.*

Termin na złożenie oferty cenowej

- do 23.09.2021 r.

Sposób złożenia oferty:

Złożenie wypełnionego i podpisanego Formularza ofertowego (załącznik do Zapytania)

Sposób dostarczenia oferty:

- osobiście do Biura Projektu: ul. Ułańska 1; 09-0402 Płock, pokój 102.

- adres mailowy: projekty@zdz-plock.com.pl

- pocztą tradycyjną lub kurierem na adres Biura Projektu w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Rozeznanie cenowe dotyczące nr ROZ/1/PN31/2021”