

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dyrektor Zespołu Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie

59-970 Zawidów, ul. Szkolna 4

zaprasza do złożenia oferty cenowej na zadanie pn. " Sporządzania i dostawy dla dzieci gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu, dostarczanego do siedziby Zespołu Szkół „

### I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie

Regon: 020093523

NIP : 615-192-90-27

Adres: 59-970 Zawidów ul.Szkolna 4

tel./fax. 075 77 88 222

e-mail: [szkolazawidow@op.pl](mailto:szkolazawidow@op.pl)

### II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.-Prawo o zamówieniach publicznych [tekst jednolity Dz. U. 2013r.,poz. 907 ze zm.]Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający poinformuje na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia ,a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Gorące posiłki będą dostarczane na bieżąco wg zapotrzebowania dziennego składanego codziennie do godziny 8:30 przez Zespół Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum.
- 2) obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6 - 15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy

kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.

3) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. W okresie tygodnia struktura obiadów ma kształtować się następująco:

1. Zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml.

2. Drugie danie:

a. ziemniaki lub zamiennik ( ryż, kasza, makaron lub inne ) - 150 gram

b. mięso / ryba - 80 gram

c. surówka / warzywa gotowane - 50 gram

d. kompot / sok - 250 ml

Uwaga: jeden raz w tygodniu drugie danie ( zamiast opisanego powyżej ) mogą stanowić również: pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krostki o gramaturze nie mniejszej niż 300 gram.

4) Sporządzenie i dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji.

5) Średnie dzienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło ok. 40 - 100 obiadów, z tendencją rosnącą lub malejącą do czerwca roku 2016 i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 6 do 15 lat.

6) Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2015 i 2016 roku może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy, o której zmianie na bieżąco Zespół Szkół będzie informować Wykonawcę do godziny 8:30 każdego dnia.

7) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach, aby uczniowie otrzymywali gorący posiłek. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Środek transportu winien spełniać wymogi higieniczno-sanitarne potwierdzone przez Państwowy Inspektorat Sanitarny.

8) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

9) Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych. Wykonawca winien spełniać wymogi higieniczno – sanitarne potwierdzone przez Państwowy Inspektorat Sanitarny.

10) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany Dyrektorowi Zespołu Szkół. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora Zespołu Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

11) Wykonawca dostarczy talerze, sztućce, kubki oraz zmywarkę dostosowaną do żywienia zbiorowego, szafę grodzącą na talerze i kubki, dostosowaną do żywienia zbiorowego i podgrzewacz do posiłków, dostosowany do żywienia zbiorowego.

12) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

13) Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki, ponosić będzie Zamawiający.

- 14) Dostawa obiadów dwudaniowych dla wyżej wskazanych osób nastąpi w godzinach: 11:00 - 11:30 do siedziby Zespołu Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie ul. Szkolna 4, do stołówki szkolnej na parterze.
- 15) Wykonanie wyżej wymienionych usług - w terminie od 12.10.2015 do 24.06.2016 roku.

#### IV. DOKUMENTY WYMAGANE I OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1) Oferta w języku polskim, ceny podane do dwóch miejsc po przecinku.
- 2) KRS lub inny dokument rejestracyjny firmy, lub jeśli jest to osoba fizyczna - oświadczenie.
- 3) Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie ( opakowaniu ). Koperta ( opakowanie ) powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:  
*Zespół Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum.*  
*ul. Szkolna 4,*  
*59-970 Zawidów*  
z dopiskiem "Sporządzanie i dostarczanie posiłków do szkoły "  
Na kopercie należy podać również nazwę i adres Wykonawcy, oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.
- 4) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 5) Ocena oferty będzie przebiegała następująco:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100\%$$

#### V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 1) Ofertę należy złożyć w sekretariacie Zespołu Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie, do dnia 16 września 2015 do godziny 10:00.
- 2) W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
- 3) Otwarcie ofert nastąpi w Zespole Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie dnia 17.09.2015 o godzinie 10:30.

#### VI. INFORMACJE DODATKOWE

- 1) Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami ze strony Zamawiającego :  
Stanisława Pałasz, tel. 508 377 629, e-mail: [stanislawa.palasz@gmail.com](mailto:stanislawa.palasz@gmail.com)
- 2) Umowa zostanie podpisana z Wykonawcą pod warunkiem zaakceptowania Wykonawcy przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Zgorzelcu.