

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dyrektor Zespołu szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego 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 Szkoły w Zawidowie

### I.ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie  
Regon: 020093523  
Adres: 59-970 Zawidów ul. Szkolna 4  
tel./fax. 075 77 88 222  
e-mail: [sektetariat@szkola.zawidow.eu](mailto:sektetariat@szkola.zawidow.eu)

### 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 Szkołę w Zawidowie.
- 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, krokiety 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 2017 i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 6 do 15 lat.
- 6)Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2017 i 2018 roku może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy, o której zmianie na bieżąco Szkoła 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 Szkoły. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora Szkoły 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 Szkoły w Zawidowie ul. Szkolna 4, do stołówki szkolnej na parterze.
- 15) Wykonanie wyżej wymienionych usług - w terminie od 18.09.2017 do 22.06.2018 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 w Zawidowie 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:  
najniższa cena brutto spośród badanych ofert  
$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100\%$$

#### **V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

- 1) Ofertę należy złożyć w sekretariacie Szkoły w Zawidowie, do dnia 18 sierpnia 2017r. do godziny 10:00.
- 2) Otwarcie ofert nastąpi w Zespole Szkół Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego i Gimnazjum w Zawidowie dnia 21.08.2017 o godzinie 10:30.

#### **VI. INFORMACJE DODATKOWE**

- 1) Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami ze strony Zamawiającego : Dominika Jakiel, tel. 787 931 984, e-mail: admin@szkola.zawidow.eu
- 2) Umowa zostanie podpisana z Wykonawcą pod warunkiem zaakceptowania Wykonawcy przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Zgorzelcu.