

**SAMORZĄDOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ**  
ul. Chemików 8, 57-250 Złoty Stok  
tel. 74/8175-123, fax 74/8175-123  
NIP 887-16-67-183 REGON 891434576  
e-mail: szszlotystok@wp.pl

**Załącznik Nr 3** do Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych polskich równowartości kwoty 30 tys. euro

.....  
pieczęć zamawiającego

Złoty Stok, dnia 21.08.2017r.

SZS. 224.6.2017

### ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art.4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2015.2164 j.t. ze zm.) zwracam się z zapytaniem ofertowym o cenę dostaw/usług /robót budowlanych<sup>+</sup>

1. Zamawiający:

**Samorządowy Zespół Szkół ( od 1.09.2017r. Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki), ul. Chemików 8, 57-250 Złoty Stok.**

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zapytania jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych ( zupa, drugie danie, napój) dla uczniów Szkoły Podstawowej (szkoła podstawowa i klasy gimnazjalne) w Złotym Stoku.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

**Zamawiający poszukuje wykonawcy, który w wymaganym terminie i na warunkach określonych niniejszą specyfikacją, z należytą starannością, wykona niniejsze zamówienie.**

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych ( zupa, drugie danie) z napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej (szkoła podstawowa i klasy gimnazjalne)w Złotym Stoku w okresie: od dnia 5 września 2017 roku do dnia 21 czerwca 2018 roku.

1. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć średnio 50 obiadów,
- od dnia 5 września 2017 roku do dnia 21 czerwca 2018 roku. należy dostarczyć około 9050 obiadów, tj. 50 obiadów x 181 dni.

1.1. Usługa, o której mowa w pkt. 1 dotyczyć będzie szacunkowo 50 dzieci objętych programem dożywiania.

Podane ilości są szacunkowe i w okresie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie (zmniejszeniu/zwiększeniu), co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.

Zamawiający zobowiązany jest do dostarczenia Wykonawcy listy określającej liczbę uczniów, którzy będą korzystać z posiłków.

1.2 Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem na podstawie abonamentu wykupionego bezpośrednio przez rodziców u Wykonawcy (szacunkowo 60 uczniów) w cenie i rodzaju równej, jaką podał w ofercie.

1.3 Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania abonamentu tygodniowego, dekadowego lub miesięcznego. Zamawiający nie zwraca kosztów niewykorzystanych abonamentów Wykonawcy.

2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

3. Ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów.



4. Zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godz.9.00. Dotyczy to wszystkich uczniów korzystających z posiłków.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się o godzinie 11:15, począwszy od dnia 5.09.2017 r. do 22.06.2018r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, dni ustawowo wolnych, dni wyznaczonych jako wolne od nauki. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru termosów i brudnych pojemników gastronomicznych o godz.14.30.
6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 20016, Nr 171, poz. 1225 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 poz. 594), między innymi z 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. z 2016 r. poz. 1154).
9. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe
  - a) uczniowie kl. I - VI:
    - zupa- gramatura min. 300 ml
    - danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 100 gram,
    - ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 gram,
    - surówka lub jarzyny gotowane – 100 gram,
    - danie jarskie np.: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 300 gram,
    - napój – 150 ml.
  - b) uczniowie klas VII i klas gimnazjalnych:
    - zupa - min. 300 ml
    - danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 150 gram,
    - ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 200 gram,
    - surówka lub jarzyny gotowane – 150 gram,
    - danie jarskie np. : naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – 350 gram,
    - napój – 150 ml.
  - c) każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.
11. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - a) jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,
  - b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina , wieprzowina) lub danie rybne wraz z surówką,
  - c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych zgodnie z 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
  - d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone zgodnie z 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,

- e) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli zgodnie z 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,
  - f) do posiłku podawany napój (kompot, woda, soki, napary, herbaty owocowe) zgodnie z 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.
  - g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.
  - h) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
12. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
  13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające zaniechań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
  14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z systemem HACCP.
  15. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
  16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
  17. Transport posiłków powinien odbywać się samochodami dostosowanymi do transportu żywności zgodnie z wymogami sanitarno - epidemiologicznymi w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. W termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami ((GN1/1 max głębokość 20 cm) w których znajdować będą się potrawy.
  18. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, na własny koszt.
  19. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
  20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
  21. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniami stołówki ponosić będzie Zamawiający - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
  22. Rozliczenie za wykonanie usług będzie dokonywane przez strony miesięcznie - za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto oraz liczby dostarczanych posiłków. Rozliczenia będą stanowiły podstawę wystawiania faktur. Faktura będzie płatna w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury.
  23. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
  24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
  25. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.



26. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę
27. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania żywienia.

4. Termin realizacji zamówienia: **5.09.2017 - 21.06.2018r.**

5. Kryterium oceny ofert: **cena - 100%**

6. Inne istotne warunki zamówienia:

1. **Wraz z ofertą należy złożyć parafowany wzór umowy.**

7. Sposób przygotowania oferty:

- Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr1 do zapytania ofertowego.
- Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny jednostkowej posiłku brutto wyliczonej jako średnia cen jednostkowych brutto za zupę i za drugie danie.
- Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
- Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
  - Formularz ofertowy - załącznik nr 1
  - Oświadczenie - załącznik nr 2
  - Wzór umowy - załącznik nr 3 (parafowany przez Wykonawcę)
- Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
- Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Formularz ofertowy” (zał.nr.1).

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie Ofertowe - Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Złotym Stoku”.

Ofertę w zamkniętej kopercie wraz z parafowanym projektem umowy należy złożyć osobiście, w siedzibie Zamawiającego, pok. Nr 11 Sekretariat Szkoły lub pocztą na adres: Samorządowy Zespół Szkół, ul. Chemików 8, 57-250 Złoty Stok ~~poczta elektroniczną~~ na adres..... lub faksem pod nr.....

8. Termin złożenia oferty.

Ofertę złożyć należy do dnia **29.08.2017r. do godz. 9<sup>00</sup>.**

Otwarcie ofert nastąpi w Samorządowym Zespole Szkół w Złotym Stoku, w dniu **29.08.2017r.**

**o godz. 10.00**, w pok. nr 12.

Nr telefonu kontaktowego:

Agata Pawłowska-Król - dyrektor szkoły 74 8175123

**DYREKTOR SZKOŁY**

21.08.2017

Agata Pawłowska-Król

(data i podpis Kierownika Zamawiającego)

1) Zaznaczyć właściwe.