

## OFERTA

### NA PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ ORAZ PRZYGOTOWANIE POSIŁKÓW DLA UCZNIÓW ZESPOŁU SZKÓŁ W KŁODAWIE

#### **ZAPYTANIE OFERTOWE**

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nie przekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000,00 euro .

Dzierżawa kuchni i przygotowanie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół w Kłodawie.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia poniżej.

Termin i miejsce realizacji zamówienia 1 sierpnia 2017 roku – 31 lipca 2020 roku

#### **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Zespół Szkół Szkoła Podstawowa i Gimnazjum**

ul. Szkolna 1

66-415 Kłodawa

godziny pracy: pn. - pt. od 7.00 do 15.00

#### **I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi w zakresie przygotowywania i podania gorących posiłków jednodaniowych (zupa lub drugie danie) dla uczniów Zespołu Szkół w Kłodawie.
2. Warunkiem świadczenia usługi jest dzierżawa kuchni wraz z wyposażeniem.

##### Dzierżawa

- łączna powierzchnia do wydzierżawienia to 120m<sup>2</sup> (kuchnia, magazyn, zaplecze socjalne)
- Miesięczny koszt dzierżawy pomieszczeń obejmuje czynsz za 120m<sup>2</sup> i wynosi nie mniej niż 19zł/m<sup>2</sup>
- ogrzewanie pomieszczeń,
- podatek od nieruchomości,
- amortyzację dzierżawionego sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni tj. lodówki, patelnia, płyta kuchenna elektryczna, kocioł warzelny, zmywarki, chłodnie, krajalnice i inne

##### Wydatki po stronie dzierżawcy:

- energia według wskazań podlicznika
- woda według wskazań podlicznika
- sprzątnięcie i środki czystości
- wywóz nieczystości
- ewentualna naprawa sprzętu dzierżawionego

3. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 120 obiadów
  
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
  
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
  
6. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 04.09.2017r. do 19.06.2020r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – od godziny 12:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
  
7. Wykonawca będzie wydawał jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
  
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-13 lat (szkoła podstawowa) i uczniów w wieku 14-16 lat (gimnazjum). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
  
10. Obiad musi składać się z:
  - Zupa, pieczywo, kompot, owoc lub jogurt lub inny deser raz w tygodniu
  - Danie mięsne lub rybne, ziemniaki (kasza, ryż, makaron, pierogi, naleśniki), surówka, kompot
  
11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych,

- naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - do przygotowania posiłków 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,
  - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
  13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
  14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
  15. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
  16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce, szklanki).
  17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
  18. Utrzymanie porządku i czystości na terenie stołówki i kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb.
  19. Na własny koszt Oferent będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wydierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
  20. W cyklu trzyletnim ceny obiadów mogą być negocjowane z organem prowadzącym w porozumieniu z wynajmującym.
  21. Szczegóły dotyczące dzierżawy pomieszczenia kuchni szkolnej i obiektów przynależących, oraz szczegółowy spis sprzętów wchodzących w skład zaplecza dostępny w sekretariacie szkoły.

## **II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 04.09.2017 roku do 19.06.2020 roku**, tj. w roku szkolnym, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

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

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „**Zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów Zespołu Szkół w Kłodawie**” do dnia **29.06.2017 r. do godz. 14:00** w sekretariacie ZS w Kłodawie lub wysłać pocztą na ww. adres Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.

Otwarcie ofert odbędzie się dnia **30.06.2017 r. o godz. 10:00** w siedzibie Zamawiającego.

## **IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny jednostkowej posiłku brutto.

Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie – załącznik nr 2
3. Doświadczenie zawodowe – załącznik nr 3
4. Podsumowanie – załącznik nr 4

Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Kierownik Gospodarczy

Monika Kościukiewicz Tel 791 505 254 w godz. od 8.00 do 15.00

Załącznik nr 1

.....

pieczęć Wykonawcy

## FORMULARZ OFERTOWY

**Na dzierżawę kuchni i przygotowanie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół w Kłodawie.**

### STRONA ZAMAWIAJĄCA

**Zespół Szkół Szkoła Podstawowa i Gimnazjum w Kłodawie**

**ul. Szkolna 1, 66-415 Kłodawa**

Pełna nazwa Wykonawcy: .....

.....

Dokładny adres: .....

Telefon: .....

Faks: .....

NIP .....

e-mail: .....

REGON .....

Imię i nazwisko oraz tel. osoby do kontaktu: .....

- Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym znak: ..... z dnia ..... w terminie **od** ..... **do** .....
- Oferujemy wykonanie przedmiotowego zadania za cenę obliczoną na podstawie

L.p.	Rodzaj czynności	Cena jednostkowa posiłku / <b>brutto</b> /
1	Cena posiłku	..... zł / za 1 posiłek
2	Cena przygotowania posiłku	..... zł / za 1 posiłek
<b>Cena oferowana – średnia cena posiłku</b> <i>(wynikająca z pkt 1 i pkt 2)</i>		<b>..... zł / za 1 posiłek</b>

- Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

....., dn. ....

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Załącznik nr 2

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

## OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 16.06.2017 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów Zespołu Szkół w Kłodawie”, **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

....., dnia .....

.....

(czytelny podpis)

Załącznik nr 3

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

### **DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

Dokumenty potwierdzające posiadanie doświadczenia zawodowego mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie. Wymagany jest wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia.

....., dnia ..... .....

(czytelny podpis)

Załączniki dokumentów

1. ....

.....

2. ....

.....

3. ....

.....

4. ....

.....



Załącznik nr 4

.....  
.....  
.....

nazwa i adres oferenta

## OFERTA

**Zespół Szkół**

**Szkoła Podstawowa i Gimnazjum**

**ul. Szkolna 1, 66-415 Kłodawa**

Nawiązując do ogłoszenia o konkursie, zamieszczonego na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Gminy w Kłodawie, oraz na tablicy ogłoszeń w ZS w Kłodawie

### 1. OFERUJEMY

świadczanie usługi w zakresie przygotowywania i podania gorących posiłków jednodaniowych (zupa lub drugie danie) dla uczniów Zespołu Szkół w Kłodawie

w kwocie = .....za jeden posiłek

### 2. AKCEPTUJEMY

warunki dzierżawy kuchni wraz z wyposażeniem i zobowiązujemy się do terminowych opłat czynszu

w kwocie = ..... za m<sup>2</sup> tj ..... za miesiąc

3. Zobowiązujemy się do terminowego uiszczania opłat, oraz współpracy z organem prowadzącym i wynajmującym na czas trwania umowy.
4. Integralną częścią umowy jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta.
5. Zgadzamy się na warunki i podpisanie umowy w terminie ustalonym za porozumieniem z wynajmującym.

.....  
czytelny podpis