

Pruszków, dnia 26.07.2018 r.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1 / 2018 / 2019**

**Dyrektor Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych  
w Pruszkowie**

**zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową  
w zakresie dożywiania uczniów w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Sportowych  
w Pruszkowie w latach 2018-2021**

### **Nazwa i adres Zamawiającego:**

Nazwa: Zespół Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie  
Ulica, nr: ul. Gomulińskiego 2  
Kod, miejscowość: 05-804 Pruszków  
Tel: 22 758 89 62 wew. 22  
Fax: 22 758 89 64  
e-mail: [ztio\\_sekretariat1@wp.pl](mailto:ztio_sekretariat1@wp.pl)

### **I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie, dodatkowo soczek lub woda) dla uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie.
2. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 100 obiadów.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 danego dnia.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 17.09.2018 r. do 23.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
5. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem). Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. 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).

7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów liceum w tym klas sportowych.
8. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw
9. 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.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. 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.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
13. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
14. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
15. Kosztów związanych z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stolówki nie będzie ponosić Zamawiający – należy te koszty ująć do kalkulacji ceny obiadu.

#### WARUNEK

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych pracowników i nauczycieli

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

## II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej 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 Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie do dnia 9.08.2018 r. do godz. 14:00 w sekretariacie ZSOiS w Pruszkowie lub wysłać pocztą na ww. adres Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego. Otwarcie ofert odbędzie się dnia 13.08.2018 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 wyliczonej jako średnia cen jednostkowych brutto za zupeł i za drugie danie dodatkowo soczek lub woda.

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. Wzór umowy – załącznik nr 4 (parafowany przez Wykonawcę)

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 Dyrektor Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie mgr Łukasz Borkowski tel. 22 758 89 62 wew. 22.

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH I SPORTOWYCH  
05-804 Pruszków, ul. Gomułkińskiego 2  
tel. (22) 758-89-62/63  
NIP 534 18 76 115. REGON 000660311

Dyrektor  
  
mgr Łukasz Borkowski

.....  
pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTOWY**  
na wykonanie usługi cateringowej w zakresie dożywiania uczniów  
w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Sportowych  
w Pruszkowie

**STRONA ZAMAWIAJĄCA**  
Zespół Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie  
ul. Gomulińskiego 2, 05-804 Pruszków

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 indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

L.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku /brutto/
1	Zupa	..... zł / za 1 posiłek
2	Drugie danie + soczek/woda	..... zł / za 1 posiłek
<b>Cena oferowana – średnia cena posiłku</b> (wynikająca z pkt 1 i pkt 2)		..... zł / za 1 posiłek

- 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)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

## OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 26.07.2018 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie, 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)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

W okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
1					
2					
3					

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

.....

(czytelny podpis)

**UMOWA  
NA DOSTARCZANIE POSIŁÓW**

zawarta w dniu ..... roku pomiędzy

**Powiatem Pruszkowskim z siedzibą w Pruszkowie, ul. Drzymały 30, 05-800 Pruszków,**

**NIP: 534-24-05-501**

reprezentowanym przez

**Pana Łukasza Borkowskiego – Dyrektora Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych z siedzibą**

**w Pruszkowie, ul. Gomulińskiego 2, 05-804 Pruszków, NIP: 534-18-38-155**

**zwanym dalej „Zamawiającym”**

a

.....  
**NIP: .....**

reprezentowanym przez:

.....  
**zwanym dalej „Wykonawcą”**

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie o następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

**§ 2**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie, dodatkowo soczek lub woda) dla uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie, tj. Gimnazjum, Liceum Ogólnokształcące Sportowe oraz SMS Liceum Ogólnokształcące.
2. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 100 obiadów,
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 danego dnia.
4. Korzystający dokonuje wpłaty za zjedzone posiłki za dany miesiąc bezpośrednio na konto dostawcy.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 17.09.2018 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 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.
7. 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).
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów liceum w tym klas sportowych. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
10. 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.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. 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.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

### § 3

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów i nauczycieli.
2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

### § 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku, w wysokości ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

### § 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
5. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

### § 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na jednostkę organizacyjną Zamawiającego: Powiat Pruszkowski Zespół Szkół Ogólnokształcących i Sportowych w Pruszkowie ul. Gomulińskiego 2, 05-804 Pruszków NIP: 534-24-05-501
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

#### § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

#### § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 17.09.2018r. do 30.06.2021r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
  - zasadnych co najmniej dwóch skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
  - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

#### § 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: