

## Zapytanie ofertowe

Zespół Szkół Ogólnokształcących Mistrzostwa Sportowego, 31-521 Kraków, ul. Grochowska 20, NIP 6761592709 REGON 000709879 zaprasza do złożenia oferty na:

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: **najem lokalu użytkowego przeznaczonego do prowadzenia stołówki szkolnej i organizacja punktu zbiorowego żywienia.**

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Lokal składa się z następujących pomieszczeń:

- stołówka 83 m<sup>2</sup>
- kuchnia 63 m<sup>2</sup>
- pomieszczenie biurowe 9 m<sup>2</sup>

Wyposażony jest w podstawowy sprzęt i urządzenia do wydawania posiłków. Posiada instalację elektryczną, gazową, wodno-kanalizacyjną.

**Organizacja zbiorowego wyżywienia obejmuje:**

- obiad klasa dla klas 1-3
- obiad klasa 4-8 i liceum
- obiad sportowy
- śniadanie i kolacja dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego objętych szkoleniem centralnym.
- obiady dla pracowników.

Najemca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz 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. poz. 1154).

Obiady sportowe (gramatura, skład, sposób przygotowania wraz z konkretnymi zestawami) muszą być przygotowywane wg. zaleceń dietetyka sportowego współpracującego ze szkołą.

Śniadanie podawane jest w formie samoobsługowego bufetu i powinno składać się z co najmniej: warzyw i/lub owoców, produktu zbożowego, produktu mlecznego, wędliny oraz ciepłego dania (jajecznica, parówki, kiełbaski, naleśniki).

Kolacja podawana jest w formie samoobsługowego bufetu i powinna składać się z co najmniej: warzyw i/lub owoców, produktu zbożowego, produktu mlecznego, wędliny oraz ciepłego dania (jajecznica, parówki, kiełbaski, naleśniki).

Posiłki mają być przygotowane na miejscu (gotowane w kuchni szkolnej).

Obiad składa się z zupy, drugiego dania i kompotu.

Posiłki są wydawane od poniedziałku do piątku tylko dla osób uprawnionych: uczniowie, pracownicy.

W przypadku mieszkańców internatu wyżywienie wydawane jest **również w soboty i niedziele.**

**Termin realizacji zamówienia:** od 02.09.2020r.

Umowa podpisywana jest na okres **12 miesięcy** z możliwością przedłużenia.

**Załączniki do formularza ofertowego:**

- 1) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub inny dokument uprawniający do prowadzenia działalności w zakresie przedmiotu zamówienia (**kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem**).
- 2) Podpisana klauzula informacyjna.

3) Wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie zbiorowego żywienia.

Przedmiot umowy/miejsce zatrudnienia	Okres wykonywanej pracy	Odbiorca usługi

Należy wypełnić poniższą tabelę i załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi np.: referencje.

**Termin związania z ofertą:** 7 dni od wyłonienia wykonawcy.

3. Inne wymagania:

Opis sposobu przygotowania propozycji cenowej:

- a) winna być złożona w formie pisemnej za pośrednictwem poczty e-mail,
- b) cena w niej podana ma być wyrażona cyfrowo i słownie,
- c) winna być napisana w języku polskim, czytelnie,
- d) winna obejmować całość zamówienia,
- e) winna być podpisana przez osoby umocowane do składania oświadczenia woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy. Umocowanie do złożenia ofert winno być dołączone do oferty o ile nie wynika ono wprost z innych dokumentów załączonych do oferty.

4. Opis sposobu obliczenia ceny w składanej propozycji cenowej:

- a) w cenie oferty winny zawierać się wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia,

5. Propozycję cenową należy przekazać do dnia: **14.07.2020r. do godziny 12<sup>00</sup>**.

6. Sposób dokonywania oceny złożonej oferty:

- a) zamawiający odrzuci ofertę złożoną po wyznaczonym terminie, w niewłaściwym miejscu, a także, gdy oferta po złożeniu wyjaśnień mogłaby prowadzić do uznania jej za nową ofertę.
- b) w przypadku, gdy oferta nie zawiera wymaganych dokumentów lub gdy są one niekompletne, nieczytelne lub budzą inną wątpliwość zamawiający wezwie oferenta do uzupełnienia bądź wyjaśnienia w wyznaczonym terminie. Brak odpowiedzi oferenta we wskazanym terminie spowoduje odrzucenie oferty.
- c) kryteria oceny kompletnych i prawidłowo złożonych ofert są:  
- oferowana stawka czynszu za kuchnię wraz z pozostałymi pomieszczeniami

- oferowane stawki za posiłki

- doświadczenie zawodowe w zakresie zbiorowego żywienia

Każdy z w/w obszarów oceniany będzie przez członków komisji w skali od 0 do 5.

5. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami z ramienia zamawiającego jest:

Krzysztof Sobesto tel. 12 411 29 48, e-mail: zamówienia@zsoms.eu

6. Zamawiający zaprosi wybranego wykonawcę do podpisania umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez zamawiającego. Dopiero podpisanie umowy rozpoczyna realizację zamówienia i nakłada na ZAMAWIAJĄCEGO zobowiązanie z niej wynikające.

.....

(data i podpis przedstawiciela ZAMAWIAJĄCEGO)

## Wzór oferty

### OFERTA CENOWA

Miejscowość: ..... Data: .....

1. W odpowiedzi na zapytanie dotyczące zamówienia: .....

.....

oferuję/my wykonanie ww. usługi za (należy podać kwoty brutto):

- stawka czynszu za kuchnię wraz z zapleczem: .....

- oferowana stawka za posiłki:

1) Obiad klasa 1-3: .....

2) Obiad klasa 4-8 i liceum: .....

3) Obiad sportowy: .....

4) Śniadanie: .....

5) Kolacja: .....

6) Obiad (zupa, drugie danie, kompot) w ramach abonamentu .....

2. Dane oferenta:

Nazwa: .....

Adres: .....

NIP: ..... REGON: .....

3. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

4. Oświadczam, że dokonałem/am\* oględzin lokalu i zapoznałem/am\* się z jego stanem technicznym.

5. Oświadczam, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości.

6. Dysponuję potencjałem ludzkim umożliwiającym świadczenie usługi oraz posiadam wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu Zapytania ofertowego,

5. Dodatkowe informacje :

**Planowany rodzaj i termin** zakończenia prac adaptacyjnych lokalu.....

Załącznikami do niniejszej propozycji cenowej są:

.....

.....

(podpis i pieczęćka oferenta)

*\*niepotrzebne skreślić*