

- d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - f) 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,
 - g) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny, warzywnym albo mięsny,
 - h) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - i) 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) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.z 2018r., poz.992 z późn.zm.).
 - 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) Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
 - 14) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 - 15) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
 - 16) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
3. Wszelkie warunki i sposób realizacji przedmiotu zamówienia określony został we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.

III. Termin realizacji zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia – od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od września 2019 roku do 25.06.2020 roku** tj. w roku szkolnym 2019/2020, 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. Dokładna data uruchomienia dostawy posiłków zostanie przekazana wykonawcy przez Dyrektora Szkoły Podstawowej w Rokicinach.

IV. Opis kryteriów oceny oferty

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni wszystkie postanowienia zawarte w zapytaniu ofertowym oraz uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria:
 - 1) cena – waga 60 %
 - 2) przykładowy, zbilansowany jadłospis na 10 dni, z zaznaczoną ilością poszczególnych składników obiadu na jednego ucznia wraz z wypisanymi alergenami – waga 40%
2. Kryterium „cena” oferty będzie oceniane wg następującego wzoru:

$$\text{Kryterium cena (C)} = \frac{CA}{CB} \times 100 \times 60 \%$$

gdzie:

CA – cena brutto oferty najkorzystniejszej

CB – cena brutto oferty badanej

C – łączna liczba punktów przyznanych ocenianej ofercie w kryterium – cena oferty

3. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium cena wynosi 60 pkt.
4. Kryterium „przykładowy, zbilansowany jadłospis na 10 dni, z zaznaczoną ilością poszczególnych składników obiadu na jednego ucznia wraz z wypisanymi alergenami” będzie oceniany następująco:
 - 1) za niekompletny przykładowy, zbilansowany jadłospis tj. poniżej 10 dni lub bez ilości poszczególnych składników obiadu na jednego ucznia lub bez wypisanych alergenów – 0 pkt.

B. Osu