

- 2) Za przykładowy, zbilansowany jadłospis na 10 dni, z zaznaczoną ilością poszczególnych składników obiadu na jednego ucznia wraz z wypisanymi alergenami – 40 pkt.
5. Brak załączenia przez Wykonawcę do oferty przykładowego, zbilansowanego jadłospisu na 10 dni, z zaznaczoną ilością poszczególnych składników obiadu na jednego ucznia wraz z wypisanymi alergenami skutkować będzie odrzuceniem oferty.
6. Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium termin płatności faktury wynosi 40 pkt.
7. Punkty uzyskane w poszczególnych kryteriach zostaną zsumowane i posłużą do końcowej oceny ofert. Maksymalna ilość punktów jaką może uzyskać wykonawca w końcowej ocenie wynosi 100 pkt

V. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Oferta powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim.
2. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Ofertę należy złożyć na Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego **do dnia 27 sierpnia 2019r. do godziny 13:00.**
Uwaga: Oferty otrzymane po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane!
4. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty w formie:
 - 1) pisemnej – ofertę należy złożyć w Szkole Podstawowa im. Wł. St. Reymonta w Rokicinach, ul. Sienkiewicza 17, 97-221 Rokiciny,
 - 2) faksowej – ofertę należy przesłać na nr faksu /44/ 719 50 18,
 - 3) elektronicznej – ofertę należy przesłać na adres e-mail sp_rokiciny@poczta.onet.pl
5. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę (osoby) uprawnioną w dokumentach rejestrowych firmy lub posiadającą stosowne pełnomocnictwo.

VI. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty

1. Wypełniony formularz ofertowy - Załącznik nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 2
3. Kserokopie dokumentów stwierdzających, że Wykonawca:
 - 1) Spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych przy ich przewozie samochodem,
 - 2) Jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - 3) Posiada decyzję Sanepidu stwierdzającą, iż obiekt, w którym odbywa się produkcja posiłków spełnia wymagania sanitarno – higieniczne.
4. Pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy jeżeli zostało ustanowione bądź do wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
5. Przykładowy, zbilansowany jadłospis na 10 dni, z zaznaczoną ilością poszczególnych składników obiadu na jednego ucznia oraz z wypisanymi na każdy dzień alergenami.

VII. Postanowienia końcowe

1. Do niniejszego zaproszenia nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający zastrzega sobie unieważnienie niniejszego postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.
3. Do kontaktów z oferentami upoważniona jest Dyrektorka Szkoły Podstawowej w Rokicinach – p. Beata Żak oraz sekretarz szkoły p. Bożena Zimmnicka tel. 44 719 50 18, e-mail sp_rokiciny@poczta.onet.pl.
4. Załącznikami do Zapytania ofertowego są:
 - 1) Formularz ofertowy - załącznik nr 1
 - 2) Oświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 2
 - 3) Wzór umowy – załącznik nr 3

DYREKTOR SZKOŁY

Beata Żak
mgr Beata Żak

.....
Data i podpis Dyrektora SP