



Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Janusza Korczaka w Mławie
06-500 Mława ul. Słowackiego 16
tel. 23 654 34 11 e-mail: osw_mlawa@op.pl

ISTOTNE WARUNKI UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

w postępowaniu prowadzonym w oparciu Regulaminu postępowania
przy udzielaniu zamówień publicznych poniżej 130 000 zł netto:

dostawę w roku 2023 gorących posiłków dwudaniowych (obiad) z napojem w termoizolacyjnych pojemnikach lub termosach wraz z niezbędną zastawą stołową tj. talerzami głębokimi i płaskimi, sztućcami, kubkami, własnym transportem;

Nazwa oraz adres zamawiającego

Zamawiający: Specjalny Ośrodek Szkolno - Wychowawczy w Mławie

Adres do korespondencji: 06-500 Mława, ul. Słowackiego 16

Godziny pracy Zamawiającego: poniedziałek - piątek 7:30– 15:30

Tel. 023 654 34 11 Faks 023 654 34 11

zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

dostawę w roku 2023 gorących posiłków dwudaniowych (obiad) z napojem w termoizolacyjnych pojemnikach lub termosach wraz z niezbędną zastawą stołową tj. talerzami głębokimi i płaskimi, sztućcami, kubkami, własnym transportem;

I. Opis przedmiotu zamówień:

- Dostawa gorących posiłków dwudaniowych (obiad) z napojem, jadłospis musi obejmować zupełne + drugie danie w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.
- Szacunkowa dzienna liczba uczniów objętych dożywianiem wynosi 43 uczniów dziennie przez około 180 dni nauki szkolnej w 2023 roku. Dopuszcza się możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości uczniów oraz dni bez konieczności zmiany umowy.
- Ilość uczniów jest podawana danego dnia roboczego, w którym następuje realizacja zlecenia do godziny 9:00 rano.
- Posiłki są wydawane na przerwie, między lekcjami, w godzinach od 10:35 do 11:00.
- Dodatkowe indywidualne zlecenia zamawiającego przekazane faksem lub telefonicznie nie później niż 24 godziny przed terminem wykonania.
- Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego o charakterze prozdrowotnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
- Przygotowane i dostarczone posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
- Posiłki winny być dowożone gorące w odpowiednich termosach (pojemnikach) spełniających wymagania sanitarno – epidemiologiczne, z wkładkami do utrzymania temperatury (jeśli jest to niezbędne dla utrzymania temperatury posiłku).
- Transport posiłków zapewnia Wykonawca, ponosząc jednocześnie koszty z tym związane. Transport powinien odbywać się pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków oraz zgodny z obowiązującymi przepisami.