Gałków Duży, dnia 07.08.2014r.

ZSG.215.14.2014

Zaproszenie do złożenia oferty

(postępowanie poniżej kwoty 30.000 euro)

**I. Przedmiot zamówienia, wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia i realizacji zamówienia**

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydawanie w naczyniach tradycyjnych dwudaniowych obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Gałkowie Dużym w roku szkolnym 2014/ 2015.

2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 45 – 75 posiłków i będzie zamawiana w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 167 dni nauki

3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 12.000 obiadów (w tym: 4.000 obiadów mniejszych dla kl. I -III oraz 8.000 obiadów większych dla pozostałych uczniów).

4) Przez obiad zamawiający rozumie posiłek dwudaniowy o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej w wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży - nie mniej niż 750 kcal dla kl. I -III, 900 kcal dla pozostałych,

5) Zalecane menu:

Pierwsze danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym,

Drugie danie:

a) 4 x w tygodniu dania mięsne ( do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów, oraz bigosu)

b) 1 x w tygodniu jajko, ryba naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – podawane naprzemiennie,

c) do posiłków dwudaniowych przynajmniej 2 x w tygodniu muszą być podawane : ziemniaki, w pozostałe dni może być podana kasza, ryż lub makaron – obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi,

d) do posiłków dwudaniowych mają być podawane surówki lub jarzyny gotowane oraz kompot lub napój.

6) Gramatura posiłków :

- ziemniaki – dla kl.I-III – 200 g dla pozostałych 300 g,

- kasza, ryż lub makaron – dla kl. I - III 160g, dla pozostałych 220 g,

- mięso: schab, ryba lub filet z kurczaka 65 g dla I-III, dla pozostałych 90 g,

- udka z kością 120g dla I-III, 160g dla pozostałych,

- pieczona wątróbka 75g dla I-III, 100g dla pozostałych,

- gulasz ( mięso + sos) 120 g dla I-III, dla pozostałych 160 g,

- kotlet mielony, klopsiki – 90g dla kl.I-III, dla pozostałych 120 g,

- surówka lub jarzyna surowa– 100g dla I -III, dla pozostałych 120 g,

- marchewka, buraczki gotowane – 95 g dla kl.I-III, dla pozostałych 120 g,

- naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – dla kl.I-III 200g,dla pozostałych- 280g,

- zupa –300g dla I-III, dla pozostałych 400g,

- kompot lub napój – 200g.

**II. Inne istotne informacje dotyczące przedmiotu prowadzonego postępowania**.

1) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godziny 13.00 dnia poprzedzającego,

2) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia; Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy,

3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.

4) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup,

5) Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

a) porcjowanie i wydawanie obiadów uczniom szkoły podstawowej i gimnazjum w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 5 dni w tygodniu tj od poniedziałku do piątku w godzinach 11.30 – 12.00

b) posprzątanie pomieszczeń po wydanym posiłku,

c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady,

6) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,

7) Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne,

8) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.

9) Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenia w budynku szkoły na wydawanie posiłków.

**III. Termin realizacji zamówienia:**

Od dnia podpisania umowy do dnia 25 czerwca 2015 r. w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły.

**IV. Opis kryteriów oceny oferty** : najniższa cena – 100%

1) Wybrana zostanie oferta , która zaoferuje najniższą cenę za dostawę wszystkich posiłków.

2) Cena ofertowa ogółem będzie wyliczona w następujący sposób: (cena brutto posiłku mniejszego x 4000 obiadów) + cena brutto większego posiłku x 8000 obiadów).

**V. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1) Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.

2) Wszystkie strony oferty powinny być spięte i podpisane przez osobę / osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.

3) Oferta musi być podpisana czytelnie imieniem i nazwiskiem , albo zaparafowana wraz z pieczątką imienna tak, aby można było stwierdzić tożsamość osoby podpisującej ofertę.

4) Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.

5) Ofertę można składać w sekretariacie Zespołu Szkół w Galkowie Dużym przy ul. Dzieci Polskich 14, w godzinach pracy zespołu szkół w zamkniętej kopercie z dopiskiem

„Oferta na przygotowanie, dostarczenie i wydawanie obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Gałkowie Dużym w roku szkolnym 2014/2015”. Ofertę można składać do dnia 26 sierpnia 2014r. do godziny 14.30.

6) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26 sierpnia o godzinie 15.00** w Zespole Szkół w Galkowie Dużym przy ul. Dzieci Polskich 14.

**VI. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:**

1) Formularz ofertowy (załącznik nr 1 do zaproszenia)

2) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczpospolitej Polskiej

3) Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie cateringu,

4) NIP,

5) REGON.

Wszystkie dokumenty wymienione w punkcie VI od 2- 5 mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.

**VII. Płatność**

1) Należność zostanie uregulowana ze środków Zespołu Szkół w Gałkowie Dużym.

2) Należność za wykonanie usługi będzie realizowana w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w terminie 14 dni od daty dostarczenia do zespołu szkół poprawnie wystawionej faktury oraz należytego wykonania usługi.

3) Faktura może być wystawiona po zakończeniu każdego miesiąca świadczonych usług związanych z dostawami obiadów.

**VIII. Postanowienia końcowe:**

Do niniejszej specyfikacji nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

**IX. Dane do kontaktu :**

 Zespół Szkół w Gałkowie Dużym , tel. 44 714-58-43, 44 714-58-75 512-446-650,

512-446-651,

e- mail: zs.galkow@koluszki.pl.,sp.galkow@wp.pl. Informacje udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach: 9.00-14.00.

**X. Załączniki do zaproszenia :**

1) Formularz ofertowy

2) Projekt umowy

 Zatwierdziła