Gałków Duży, dnia 25.08.2015r.

ZSG.215.4.2015

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 2015/ 2016.

2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 55 – 85 posiłków i będzie zamawiana w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 170 dni nauki

3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 14.000 obiadów (w tym: 6.000 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 (z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji) 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 – 12.45 w dwóch turach. I w godz. 11.30-11.45, II w godz. 12.30-12.45,

b) zmywanie naczyń po I turze,

c) posprzątanie pomieszczeń po wydanym posiłku,

d) 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 23 czerwca 2016 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 6000 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 2015/2016”. Ofertę można składać do dnia 31 sierpnia 2015r. do godziny 14.30.

6) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **31 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