

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. dr. Henryka Jordana
w Ksawerowie
95-054 Ksawerów, ul. Zachodnia 33
tel. 042 215 81 68, fax 042 212 82 09

Szkoła Podstawowa
im. dr. Henryka Jordana
w Ksawerowie
ul. Zachodnia 33
95- 054 Ksawerów
tel. 42 215 81 68
fax. 42 212 82 09
sp.ksawerow@wp.pl

Ksawerów, dn. 06.12.2016r.

**Zaproszenie do składania ofert cenowych na wykonanie zadania:
„Świadczenie usług cateringowych – posiłki dla przedszkolaków
i obiady dla uczniów szkoły”.**

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Gmina Ksawerów
Szkoła Podstawowa im. dr. Henryka Jordana w Ksawerowie
ul. Zachodnia 33, 95- 054 Ksawerów
NIP Gminy: 7311911233
tel. 42 215 81 68
fax. 42 212 82 09
sp.ksawerow@wp.pl

II.OPIS PRZEDMIOTU ORAZ ZAKRES ZAMÓWIENIA:

A) posiłki dla uczniów szkoły – drugie danie z surówką i kompotem

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz zamawiającego – przygotowanie, dostarczenie i wydanie przez pracownika Wykonawcy obiadów dla uczniów o godz. 11.30 w dni pracy szkoły.
2. Ilość posiłków **będzie zmienna** w zależności od zapotrzebowania i frekwencji uczniów korzystających z obiadów (**około 60 obiadów dziennie**).
3. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych pojemnikach – termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury przewożonych potraw.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
5. Wykonawca wraz z posiłkami dostarcza naczynia jednorazowe.
6. Odpowiedzialność za zużyte naczynia jednorazowe i resztki jedzenia ponosi dostawca, który zobowiązuje się do odbioru ich z terenu placówki w dniu wydania posiłku.
7. Ceny podane przez Wykonawcę nie ulegają zmianie ani waloryzacji przez cały czas trwania umowy.
8. Do oferty należy dołączyć przykładowy miesięczny jadłospis z gramaturą posiłków.
9. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla uczniów w wieku 6 - 13 lat.
10. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone pierogi klopsy gołąbki itp.; mięso nie może być MMO - mięso mechanicznie odkostnione.

11. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków o kaloryczności każdego ok. 550 kcal i gramaturze: mięso 100 g, ziemniaki ryż, kasza, makaron - 200g, surówki 100g, kompot – napój 200 ml.
12. Dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę (z wyłączeniem skrzydełek), a podawane mięso nie powinno być tłuste i przerośnięte.
13. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 3 tygodniowych (21 dni). Wykonawca zobowiązany będzie do ułożenia jadłospisu uwzględniającego 14 - dniowe menu, które dostarczy Zamawiającemu do wcześniejszego zaakceptowania.
14. **Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.**
15. Do obowiązków wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy: dostarczenie poporcjowanych posiłków na określone miejsce, dostarczenie czystych naczyń przystosowanych do wydawania posiłków oraz odebranie używanych naczyń i resztek jedzenia, dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
16. Mile widziane będzie przygotowanie zróżnicowanej oferty dla dzieci młodszych 6-7 letnich(klasy pierwsze i drugie) i starszych 8-13 letnich.

B) posiłki dla oddziałów przedszkolnych – śniadanie, zupa+ drugie danie, podwieczorek (+ napoje)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz zamawiającego – przygotowanie i dostarczenie posiłków o godz.: śniadanie do 8.15, obiad i podwieczorek do 11.20 w dni pracy przedszkola.
2. Ilość posiłków **będzie zmienna** w zależności od zapotrzebowania i frekwencji dzieci korzystających z posiłków około: **20 śniadań, 20 obiadów i 15 podwieczorków** dziennie.
3. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych pojemnikach- termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury przewożonych potraw.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
5. Wykonawca nie dostarcza naczyń.
6. Odpowiedzialność za resztki jedzenia ponosi dostawca, który zobowiązuje się do odbioru ich z terenu placówki w dniu wydania posiłku.
7. Ceny podane przez Wykonawcę nie ulegają zmianie ani waloryzacji przez cały czas trwania umowy.
8. Do oferty należy dołączyć przykładowe miesięczne jadłospisy z gramaturą posiłków.
9. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat.
10. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone pierogi klopsy gołąbki itp.; mięso nie może być MMO - mięso mechanicznie odkostnione.
11. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków o kaloryczności ok. 1075 kcal i gramaturze:
 - a) śniadanie: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko-pochodne 200 ml, kanapka, owoc-warzywo, napój (kakao, mleko, herbata) 200 ml.

- b) obiad :zupa 200 ml, mięso 80- 100g., ziemniaki ryż, kasza – 120-150g , surówki 80-100g, kompot – napój 200 ml.
- c) podwieczorek: kanapka lub ciasto, kisiel, budyń, jogurt itp., owoc-warzywo, napój (kakao, mleko, herbata) 200 ml.
12. **Dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę (z wyłączeniem skrzydełek), a podawane mięso nie powinno być tłuste i przerośnięte, najlepiej gotowane.**
13. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 3 tygodniowych (21 dni). Wykonawca zobowiązany będzie do ułożenia jadłospisu uwzględniającego 7 - dniowe menu, które dostarczy Zamawiającemu do wcześniejszego zaakceptowania.
14. **Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.**
15. Do obowiązków wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy: dostarczenie poporcjowanych posiłków na określone miejsce oraz odebranie resztek jedzenia, dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.

III. OPIS OBLICZANIA CENY

Cena powinna obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie dostawca przy realizacji zamówienia.

Dostawca zobowiązany jest do podania ceny brutto z VAT wyrażonej cyfrowo i słownie w złotych polskich.

IV. KRYTERIUM OCENY OFERTY: cena (50%) i urozmaicony jadłospis na miesiąc – napoje, liczba posiłków mięsnych, różnorodność dań, owoce i warzywa, alergeny, dostosowanie potraw do wieku dzieci **(50%)**.

V. TERMIN REALIZACJI: dostawy realizowane będą od **02. 01. 2017r. do 31.12. 2017r.** z wyjątkiem przerwy wakacyjnej i dni świątecznych.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY (załącznik)

Wypełniona oferta powinna być:

- opatrzona pieczętą firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, nr telefonu, numer NIP,
- opatrzona czytelnym podpisem dostawcy
- pod uwagę będą brane wyłącznie oferty złożone na załączonym formularzu ofertowym.

6. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty (załącznik) wraz z dołączonym jadłospisem można przesłać pocztą, pocztą elektroniczną, faksem lub dostarczyć osobiście w terminie do dnia **16.12.2016r.** do sekretariatu **Szkoły Podstawowej im. dr. H. Jordana w Ksawerowie,** ul. Zachodnia 33 95-054 Ksawerów, fax: 42 212 82, sp.ksawerow@wp.pl

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmieniać lub wycofać swoją ofertę.
- W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- Zamawiający może wycofać się z udzielenia zamówienia w każdym czasie bez podania przyczyny.
- Oferty przygotowywane są na wyłączny koszt Oferenta.
- Złożenie oferty nie jest równoznaczne z dokonaniem zamówienia.
- Nie można składać ofert częściowych np. tylko na obiady.

7. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Pani Izabela Maciaszczyk w godz. 9.00 - 14.00. pod numerem tel. 42 215 81 68

Postępowanie na świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Ksawerowie zostanie przeprowadzone w trybie rozeznania rynku z uwzględnieniem art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. (tj. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.) Prawo zamówień publicznych.

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. dr. Henryka Jordana
 w Ksawerowie
 95-054 Ksawerów, ul. Zachodni. 36
 tel. 042 215-81-68 fax 042 212-82-03

Wicedyrektor Szkoły

 mgr Izabela Zalepa-Maciaszczyk

.....
Pieczęć Wykonawcy

Oferta na wyżywienie

Dane Wykonawcy:

Nazwa.....

Adres

Fax..... Telefon

NIP..... Regon

Nawiązując do zaproszenia do składania ofert na wykonanie zadania:

**„Świadczenie usług cateringowych - posiłki dla przedszkolaków i obiady dla uczniów
Szkoły Podstawowej im. dr. Henryka Jordana w Ksawerowie
oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:**

| posiłek | Przedszkole/ cena brutto | Szkoła/ cena brutto |
|--------------|---------------------------------------|--|
| śniadanie |zł | Nie dotyczy |
| obiad | Zupazł Drugie daniezł | Tylko drugie danie z kompotem: Dzieci młodsze 6 - 7 lat: zł Dzieci starsze 8 – 13 lat: zł |
| podwieczorek |zł | Nie dotyczy |
| | Całość wyżywienie dzienne zł | Nie dotyczy |

Załącznik : Jadłospis na miesiąc z gramaturą posiłków.

W przypadku wyboru mojej oferty umowę podpiszę w ciągu 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia. Jednocześnie oświadczam(y), że zapoznałem/zapoznaliśmy się z warunkami określonymi w zaproszeniu z dnia 06.12.2016 r. i nie wnoszę/wnosimy do niego zastrzeżeń.

.....
Miejscowość i data

.....
pieczęć i podpis osoby uprawnionej