

Gałków Duży, dnia 18.09.2013 r.

ZSG.215.2.2013

## Zaproszenie do złożenia oferty

(postępowanie poniżej kwoty 14.000 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 2013/2014.

2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 40 – 70 posiłków i będzie zamawiana w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 165 dni nauki

3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 10.500 obiadów (w tym: 3.500 obiadów mniejszych dla kl. I -III oraz 7.000 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

I danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym,

II 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 bezpłatnie udostępni pomieszczenia w budynku szkoły na wydawanie posiłków.

### **III. Termin realizacji zamówienia:**

od dnia 01 października 2013 r. do dnia 26 czerwca 2014 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 3500 obiadów ) + (cena brutto posiłku większego X 7000 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 pieczęcią imienną tak, aby można było stwierdzić tożsamość osoby podpisującej ofertę.
- 4) Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym przetargu tylko jedną ofertę.
- 5) Ofertę można składać w sekretariacie Zespołu Szkół w Gałkowie Dużym przy ul. Dzieci Polskich nr 14, w godzinach pracy zespołu szkół w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na przygotowanie, dostarczenie i wydawanie obiadów dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum”. Ofertę można składać do dnia 26 września 2013 r. do godziny 14.30.
- 6) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26 września 2013 r. o godz. 14<sup>40</sup>** w Zespole Szkół w Gałkowie Dużym przy ul. Dzieci Polskich nr 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 Rzeczypospolitej Polskiej
- 3) Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie cateringu
- 4) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowi kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wszystkie w/w dokumenty wymienione w punkcie V punkt 2- 4 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. Do kontaktu z oferentami upoważniona jest :**

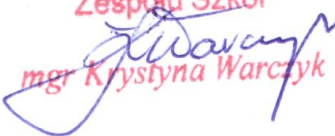
Halina Nyk – kierownik gospodarczy zespołu szkół , tel. 44 714-58-75, 512- 446-651, e- mail: [sp.galkow@wp.pl](mailto:sp.galkow@wp.pl).

Informacje udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00-15.00.

**XX. Załączniki do zaproszenia :**

- 1) Formularz ofertowy
- 2) projekt umowy

Zatwierdziła

DYREKTOR  
Zespołu Szkół  
  
mgr Krystyna Warczyk

Nazwa i adres Wykonawcy: .....

NIP .....

Telefon/ fax.....

E- mail.....

Nr konta bankowego .....

Formularz ofertowy

Przedmiot zamówienia: **„Przygotowanie, dostawa i wydawanie obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Gałkowie Dużym przy ul. Dzieci Polskich 12”.**

Oferuję cenę za jeden posiłek ( mniejszy ) dla klas I-III w wysokości :

netto .....zł., słownie: .....

brutto..... zł , słownie: .....

Oferuję cenę za jeden posiłek ( większy ) dla klas IV-VI i gimnazjum w wysokości :

netto .....zł., słownie: .....

brutto..... zł , słownie:.....

Cena ofertowa ogółem będzie wyliczona w następujący sposób:

(cena brutto posiłku mniejszego X 3.500 obiadów ) + (cena brutto posiłku większego X 7.000 obiadów)

dnia .....

.....

**Podpis upoważnionej osoby do występowania w imieniu Wykonawcy**

## U M O W A – Projekt

zawarta w dniu ..... 2013 r. pomiędzy:

Zespołem Szkół w Gałkowie Dużym ul. Dzieci Polskich 14  
reprezentowanym przez Dyrektora - Panią Krystynę Warczyk zwanym dalej  
„Zamawiającym”

a

Firmą .....

z siedzibą w ..... przy ul.....

reprezentowaną przez:

zwaną dalej „Wykonawcą” o następującej treści:

Na podstawie Art. 4 pkt 8 do niniejszej umowy nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( tekst jednolity: Dz. U. Nr 113 / 2010 poz. 759 z późniejszymi zmianami ).

### § 1

Przedmiot umowy :

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydawanie w naczyniach tradycyjnych dwudaniowych obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Gałkowie Dużym w roku szkolnym 2013/ 2014.
- 2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 40 – 70 posiłków i będzie zamawiana w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 165 dni nauki
- 3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 10.500 obiadów (w tym: 3.500 obiadów mniejszych dla kl. I -III oraz 7.000 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

I danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym,

II 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

### § 2

1) Cena 1 obiadu mniejszego dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej –

Cena netto .....zł słownie

cena brutto- ..... zł słownie:

2) Cena 1 obiadu większego dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej –

Cena netto .....zł słownie

cena brutto- ..... zł słownie

3) W czasie trwania umowy cena obiadu nie może ulec zmianie.

4) Maksymalna wartość umowy brutto wyniesie nie więcej niż: ..... zł  
słownie:.....

### § 3

Warunki i terminy dostawy:

Miejsce dostawy – Zespół Szkół w Gałkowie Dużym. Dostawa obiadów powinna nastąpić w godzinach 11.00 - 11.30. Dostawa obiadów odbywa się w specjalnych termosach, które są myte przez Wykonawcę.

3. Transport na koszt i zlecenie Wykonawcy .

4. Umowę zawiera się na czas określony od dnia 01 października 2013 r. do dnia 26 czerwca 2014 r. z możliwością rozwiązania niniejszej umowy przez każdą ze stron z 14 - dniowym terminem wypowiedzenia bez podania przyczyny.

5. Dostawa obiadów będzie w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 165 dni.

### § 4

1) Faktury wystawiane będą najwcześniej w ostatnim dniu dostawy w danym miesiącu.

2) Płatności regulowane będą przelewem w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

### § 5

Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

1) naliczania kar w kwocie 200zł. słownie: dwieście złotych za niedostarczenie obiadów w danym dniu,

- 2) naliczania kar w kwocie 100zł. słownie: sto złotych za spóźnienie przekraczające jedną godzinę w danym dniu,
- 3) wypowiedzenia umowy z terminem natychmiastowym za niewłaściwe wykonanie usługi, lub gdy przygotowane posiłki nie będą smaczne.
- 4) wypowiedzenia umowy w przypadku niewykonania usługi bez podania usprawiedliwionej przyczyny .

#### **§ 6**

Wszelkie spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez właściwy sąd powszechny.

#### **§ 7**

Sprawy nieuregulowane niniejszą umową rozpatrywane będą zgodnie z Kodeksem Cywilnym.

#### **§ 8**

Każda zmiana treści umowy wymaga pisemnych uzgodnień.

#### **§ 9**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY:

kontrasygndata Księgowej