

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie ciepłych posiłków (obiad dwudaniowy) w placówkach oświatowych:

- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Biadolinach Radłowskich,
- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Grabnie,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Łoponiu,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Milówce.

oraz przygotowanie i dostarczenie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych

Zamówienie obejmuje dożywianie łącznie około 20 dzieci objętych tą formą pomocy w okresie od 05.04.2017r do 23.06.2017r.

2. Proponowane menu w zakresie gorących posiłków oczekiwane przez Zamawiającego dla dzieci powinno obejmować posiłki o gramaturze: zupa ok. 350 – 450 ml, drugie danie ok. 400 g:

- gramatura dla osób dorosłych: zupa ok. 450 ml. drugie danie ok. 500 g.

PROPONOWANE MENU:

- zupa kminkowa z grzankami, kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka z marchwi,
- zupa pomidorowa z makaronem, schab pieczony w sosie, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty,
 - rosół z tartym ciastem, łazanki z kapustą,
 - zupa kalafiorowa z ziemniakami, zrazy wieprzowe w sosie np. koperkowym, buraczki z chrzanem,
- zupa ogórkowa z ziemniakami, racuchy,
- rosół z makaronem, sznycel drobiowy, ziemniaki, surówka z marchwi i jabłek,
- zupa jarzynowa, ryba smażona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty,
- zupa krem groszkowy z grzankami, kopytka,
- zupa pomidorowa z ryżem, kasza jęczmienna, gulasz, surówka z marchwi i jabłek,
- zupa krupnik, makaron z serem.

3. W gestii Wykonawcy jest również dostarczanie jednorazowych naczyń i sztućców, na których będą wydawane posiłki.

4. Transport, naczynia oraz sztućce wchodzi w cenę posiłków.

5. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych i/ lub naczyniach jednorazowych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.

6. Wykonawca zapewni mycie termosów po wydanych posiłkach we własnym zakresie, ze względu na brak możliwości zorganizowania tego procesu w szkole.

7. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. W tym celu dostarczy do poszczególnych szkół odpowiedniej ilości i wielkości pojemniki. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

IX. Opis sposobu obliczania ceny:

Na załączonym formularzu cenowo – ofertowym należy przedstawić cenę netto i brutto za jeden posiłek – obiad dwudaniowy - oraz podać stawkę i wysokość podatku VAT.

Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.

Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

X. Opis kryteriów, którymi Zamawiający kierował się będzie przy wyborze oferty:

1. Cena – 100%

XI. Informacje o formalnościach.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego. Zamawiający zleci wykonanie zamówienia – zawrze umowę z wybranym wykonawcą w terminie związania ofertą. Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy – Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

Postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego i nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

Załączniki:

1. Formularz cenowo – ofertowy
1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Projekt

Z up. Burmistrza

mgr Agata Biernacka
Kierownik GOPS