
Płońnica: USŁUGA DOŻYWIANIA DZIECI W FORMIE GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH, GIMNAZJUM I ZESPOŁU SZKÓŁ NA TERENIE GMINY PŁOŚNICA W OKRESIE WRZESIEŃ - GRUDZIEŃ 2013

Numer ogłoszenia: 304506 - 2013; data zamieszczenia: 30.07.2013

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej , ul. Lipowa 5, 13-206 Płońnica, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 23 696 80 36, faks 23 696 86 12.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: USŁUGA DOŻYWIANIA DZIECI W FORMIE GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH, GIMNAZJUM I ZESPOŁU SZKÓŁ NA TERENIE GMINY PŁOŚNICA W OKRESIE WRZESIEŃ - GRUDZIEŃ 2013.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Część I: 1. Przygotowanie i dowieszenie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców) oraz wydawanie posiłków, do następujących szkół: a. Szkoła Podstawowa w Płońnicy - posiłki dla około 95 uczniów dostarczane do godz.1000 b. Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku - posiłki dla około 45 uczniów dostarczane do godz.1030 2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a. dwa dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b. trzy dni w tygodniu drugie danie: i. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso lub ryba 100g + surówka 100 g; ii. sporadycznie (nie częściej niż cztery razy w miesiącu kalendarzowym) dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g, 4. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. 5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 6.

Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji, a następnie dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na co najmniej 5 dni. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację. Część II: 1. Przygotowanie i dowieszenie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców) oraz wydawanie posiłków, do następujących szkół: a. Szkoła Podstawowa w Niechłoninie - posiłki dla około 20 uczniów dostarczane do godz. 1100 b. Szkoła Podstawowa w Gródkach - posiłki dla około 20 uczniów dostarczane do godz. 1015 2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a. dwa dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b. trzy dni w tygodniu drugie danie: i. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso lub ryba 100g + surówka 100 g; ii. sporadycznie (nie częściej niż cztery razy w miesiącu kalendarzowym) dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krostki 200g, 4. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. 5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 6. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji, a następnie dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na co najmniej 5 dni.. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację. Część III: 1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów: a) dla około 50 uczniów Gimnazjum im. Jana Pawła II w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; b) dla około 10 uczniów Zespołu Szkół w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; 2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) dwa dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) trzy dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso lub ryba 100g + surówka 100 g; b. sporadycznie (nie częściej niż cztery razy w miesiącu kalendarzowym) dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krostki 200g, 4. Wykonawca przedstawiał będzie do akceptacji Zamawiającego jadłospis na co najmniej 5 dni, a następnie: a. 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi; b. 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia. 5. Posiłki wydawane będą w lokalu dopuszczonym decyzją państwowego inspektora sanitarnego do żywienia zbiorowego wykazanym w ofercie stanowiącej załącznik do niniejszej umowy. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. Wykonawca w miejscu wydawania i spożywania przez uczniów posiłków zapewni odpowiednią

temperaturę powietrza wynoszącą minimum 18°C. 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 3.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Rozpoczęcie: 02.09.2013.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

6.2.2.1. Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności jeżeli:

- a) oświadczy, że posiada takie uprawnienia; b) posiada zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia. Spełnianie tego warunku zostanie ocenione przez Zamawiającego na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału określonego w pkt 8.1.1 SIWZ złożonego przez Wykonawcę oraz na podstawie dokumentu określonego w pkt. 8.2.1 SIWZ.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

6.2.2.2. Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia, jeżeli oświadczy, że posiada wiedzę i doświadczenie. Spełnianie tego warunku zostanie ocenione przez Zamawiającego na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału określonego w pkt 8.1.1 SIWZ złożonego przez Wykonawcę oraz na podstawie dokumentu określonego w pkt. 8.1.2 SIWZ.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

6.2.2.3. Zamawiający uzna, że Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia jeżeli: a) oświadczy, że dysponuje potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, b) dysponuje przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu żywności i posiadającym zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego do przewozu tej żywności dla I i II części zamówienia; c) dysponuje lokalem dopuszczonym decyzją państwowego inspektora sanitarnego do żywienia zbiorowego dla III części zamówienia. d) W przypadku, gdy Wykonawca składać będzie ofertę na całość zamówienia, zobowiązany jest wykazać się jednocześnie spełnianiem warunków określonych w pkt a, b i c. Spełnianie tego warunku zostanie ocenione przez Zamawiającego na podstawie dokumentów złożonych

przez Wykonawcę: oświadczenia o spełnianiu warunków udziału określonego w pkt 8.1.1 oraz dokumentów określonych w pkt 8.3.1 i 8.3.2 SIWZ. a w przypadku gdy Wykonawca będzie polegał na potencjale technicznym innych podmiotów również na podstawie dokumentu określonego w pkt 8.4.1 SIWZ

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

6.2.2.3. Zamawiający uzna, że Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia jeżeli: a) oświadczy, że dysponuje potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, b) dysponuje przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu żywności i posiadającym zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego do przewozu tej żywności dla I i II części zamówienia; c) dysponuje lokalem dopuszczonym decyzją państwowego inspektora sanitarnego do żywienia zbiorowego dla III części zamówienia. d) W przypadku, gdy Wykonawca składać będzie ofertę na całość zamówienia, zobowiązany jest wykazać się jednocześnie spełnianiem warunków określonych w pkt a, b i c. Spełnianie tego warunku zostanie ocenione przez Zamawiającego na podstawie dokumentów złożonych przez Wykonawcę: oświadczenia o spełnianiu warunków udziału określonego w pkt 8.1.1 oraz dokumentów określonych w pkt 8.3.1 i 8.3.2 SIWZ. a w przypadku gdy Wykonawca będzie polegał na potencjale technicznym innych podmiotów również na podstawie dokumentu określonego w pkt 8.4.1 SIWZ

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

6.2.2.4. Zamawiający uzna, że Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zamówienia jeżeli oświadczy, że znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zamówienia; Spełnianie tego warunku zostanie ocenione przez Zamawiającego na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o spełnianiu warunków udziału określonego w pkt 8.1.1 SIWZ

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

www.bip.plosnica.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W PŁOŚNICY 13-206 Płośnica ul. Lipowa 5.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 07.08.2013 godzina 14:00, miejsce: GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W PŁOŚNICY 13-206 Płośnica ul. Lipowa 5 Sekretariat, pokój nr 2, I piętro., pokój nr 2, I piętro..

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: Przygotowanie i dowóz gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem oraz wydawanie posiłków dla uczniów szkół podstawowych: w Płośnicy, Wielkim Łęcku..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przygotowanie i dowieszenie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców) oraz wydawanie posiłków, do następujących szkół: a. Szkoła Podstawowa w Płośnicy - posiłki dla około 95 uczniów dostarczane do godz.1000 b. Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku - posiłki dla około 45 uczniów dostarczane do godz.1030 2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450

kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a. dwa dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b. trzy dni w tygodniu drugie danie: i. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso lub ryba 100g + surówka 100 g; ii. sporadycznie (nie częściej niż cztery razy w miesiącu kalendarzowym) dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krostki 200g, 4. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. 5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 6. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji, a następnie dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na co najmniej 5 dni. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Rozpoczęcie: 02.09.2013.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: Przygotowanie i dowóz gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem oraz wydawanie posiłków dla uczniów szkół podstawowych: w Niechłonie, Gródkach.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przygotowanie i dowiezienie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców) oraz wydawanie posiłków, do następujących szkół: a. Szkoła Podstawowa w Niechłonie - posiłki dla około 20 uczniów dostarczane do godz.1100 b. Szkoła Podstawowa w Gródkach - posiłki dla około 20 uczniów dostarczane do godz.1015 2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a. dwa dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b. trzy dni w tygodniu drugie danie: i. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso lub ryba 100g + surówka 100 g; ii. sporadycznie (nie częściej niż cztery razy w miesiącu kalendarzowym) dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krostki 200g, 4. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. 5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 6. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji, a następnie dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na co najmniej 5 dni.. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w

zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Rozpoczęcie: 02.09.2013.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem stołówki dla uczniów Publicznego Gimnazjum i Zespołu Szkół w Gródkach..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów: a) dla około 50 uczniów Gimnazjum im. Jana Pawła II w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; b) dla około 10 uczniów Zespołu Szkół w Gródkach - w godz. 1000 - 1400; 2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego gorącego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) dwa dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) trzy dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso lub ryba 100g + surówka 100 g; b. sporadycznie (nie częściej niż cztery razy w miesiącu kalendarzowym) dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krostki 200g, 4. Wykonawca przedstawiał będzie do akceptacji Zamawiającego jadłospis na co najmniej 5 dni, a następnie: a. 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi; b. 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia. 5. Posiłki wydawane będą w lokalu dopuszczonym decyzją państwowego inspektora sanitarnego do żywienia zbiorowego wykazanym w ofercie stanowiącej załącznik do niniejszej umowy. Wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej. Wykonawca w miejscu wydawania i spożywania przez uczniów posiłków zapewni odpowiednią temperaturę powietrza wynoszącą minimum 18°C. 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości, formy i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację.

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Rozpoczęcie: 02.09.2013.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.