

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zaproszenia do złożenia oferty cenowej na usługę
**„Przygotowanie i dostarczenie dwudaniowych obiadów w okresie od 01-01-2016r. do
31-12-2017r.”**

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3 W LESZNIE
PLAC JANA METZIGA 14
64-100 LESZNO**

**TEL 65 5204002
NIP 697-10-18-106**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 3 w Lesznie.
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 80 obiadów,
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 10:00 danego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01-01-2016r do 31.12.2017r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – do godziny 11:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-13 lat (szkoła podstawowa) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
 - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
 - pieczywo – 50 g
 - drugie danie:
 - sztućka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - pierogi, naleśniki, krostki itp. - 400 g
 - kompot – 200 ml
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
 - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków , wartość odżywcza, **a nie cena**
11. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
13. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).

14. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
15. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Dyrektor Szkoły

Załączniki:

Nr 1 – zapytanie o cenę obiadu dla uczniów

Nr 2 - potwierdzenie wykonywanych usług