



BARLINEK: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr1 im. kpt. hm. Andrzeja Romockiego „Morro” ul. Szosowa 2 w Barlinku

Zamieszczenie ogłoszenia: nieobowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: WYŻYWIENIE do projektu

„Program podnoszenia jakości kształcenia zawodowego w celu rozwoju kompetencji i wyrównywania szans edukacyjnych uczniów ZSP Nr1 im. kpt. hm. A. Romockiego „Morro” w Barlinku.” realizowany przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr1 im. kpt. hm. Andrzeja Romockiego „Morro” w Barlinku w ramach Priorytetu IX Działanie 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

1. NAZWA I ADRES: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr1 im.kpt.hm. Andrzeja Romockiego „Morro” Barlinek, ul. Szosowa 2, 74-320 Barlinek, woj. zachodniopomorskie, tel. 0-95 7461064, fax. 0-957461064.

Dyrektor Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr1 w Barlinku im.kpt.hm Andrzeja Romockiego „Morro” w Barlinku zaprasza do złożenia ofert cenowych na realizację następujących zadań zgodnie z określoną branżą: **WYŻYWIENIE**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wyżywienie

Wyżywienie uczestników projektu 9.2				
	2009			
	ilość posiłków	Cena średnia jednostkowa posiłku wraz z ceną usługi	Wartość brutto kwota	
stacjonarne (warsztaty szkolne)				
Kółko ślusarskie	2819	Xzłzł
kółko motoryzacyjne	5120	Xzłzł
kurs spawacza	1980	Xzłzł
kurs operatora wózków	375	Xzłzł
Razem (brutto)	10294		zł

Do wyżej podanego opisu należy załączyć opis 5 (pięciu) zestawów śniadaniowych wraz z podaniem kaloryczności zestawów!!! Według wzoru:

Lp. Nr zestawu	Zawartość zestawu śniadaniowego	Gramatura	Wartość kaloryczna zestawu	Cena brutto zestawu wraz z usługą
1			
2			
3			
4			
5			
6			Średnia	Średnia

		X	wartość kaloryczna	cena brutto
--	--	----------	---------------------------	--------------------

Prosimy o podanie średniej wartości kalorycznej posiłku oraz średnią cenę brutto.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55523100-3 -Usługi w zakresie posiłków szkolnych

15800000-6 – Różne produkty spożywcze

Zakres usługi będzie obejmował:

1. Zamówienie dotyczy przygotowania i dostawy 10294 sztuk wyżywienia dla młodzieży w wieku powyżej 15 lat, z uwzględnieniem diet i kaloryczności zgodnie z odpowiednimi normami.
2. Termin realizacji: do 30.11.2009r..
3. Przygotowywanie posiłków w zewnętrznej kuchni produkcyjnej Wykonawcy i dostarczenie własnym transportem Wykonawcy posiłków w opakowaniach określonych przez zleceniodawcę oraz do miejsca przez niego wyznaczonego, zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem oraz według zgłaszanych poprzedniego dnia rodzajów diet i ilości sztuk wyżywienia;
4. Zamawiający wymaga:
 - aby posiłek składał się z kanapki lub bułki oraz napoju (herbata, kawa zbożowa, kakao, zimny napój)
 - aby kanapka lub bułka w każdym dniu tygodnia zawierała różne składniki: masło - codziennie, sery, wędliny, pasty oraz dodatki przemienne: np. sałata, pomidor, ogórek.
5. Wydawanie przez pracownika Wykonawcy zgodnych z gramaturą dań.
6. Utrzymywanie w czystości używanych pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem, mycie i dezynfekcja naczyń do spożywania posiłków oraz utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc ceny,
8. Wynagrodzenie Wykonawcy za świadczoną usługę, będzie płatne w terminie do 30 dni na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie miesięcznych faktur..

9. Szczegółowe ustalenia terminów, miejsca, rodzaju wyżywienia oraz zasad realizacji należy uzgadniać z koordynatorem projektu.

Do oferty należy załączyć aktualny wpis

Proszę o przygotowanie oferty zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia

Do oferty należy dołączyć aktualny wpis do rejestru działalności gospodarczej.

Prosimy o podanie potencjału (zaplecza) w celu wykonania zamówienia

OFERTA WAŻNA DO 29 GRUDNIA 2008r.