

WYKONAWCY PRZYSTĘPUJĄCY DO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

dotyczy: **zmiany SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (ogłoszenie numer 190273 – 2012 z dnia 04.09.2012 r.)** w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenia usługi cateringowe na dożywianie dzieci w siedmiu punktach szkolnych – PSP Dąbrówka, PSP Trzcińsk, PSP Jabłowo, PSP Brzeźno Wlk., ZSP Sumin, ZKiW Rywałd, ZSP Kokoszkowy w ilości 10 488 obiadów jednodaniowych.

Z uwagi na precyzyjne ujednolicenie treści zamówienia, działając na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.) uzupełnia się treść SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA w części:

I Opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa będzie trwała w czasie nauki szkolnej z wyłączeniem ferii, świąt, wakacji oraz dni wolnych od zajęć szkolnych w postaci:

- obiadów jednodaniowych (wydawanych w systemie dwa razy w tygodniu zupa z wkładem mięsnym z 2 kromkami pieczywa [wtorek i czwartek], 3 razy w tygodniu drugie danie w tym 2 razy dania mięsne z surówką lub gotowanymi jarzynami i 1 raz danie jarskie) dla szkół PSP Dąbrówka, PSP Trzcińsk, PSP Jabłowo, PSP Brzeźno Wlk., ZSP Sumin, ZKiW Rywałd, ZSP Kokoszkowy. Łączna liczba przewidywanych obiadów jednodaniowych wynosi 9 728.

Gramatura obiadów jednodaniowych:

Zupa – 450 ml + min. 2 kromki pieczywa;
Ziemniaki (zamienniki: kasza, ryż lub makaron) – 200 g;
Mięso (schab, wołowina, wieprzowina, drób) lub ryba – 100 g;
Surówki, jarzyny – 150 g;
Dania jarskie: naleśniki, placki, pierogi, racuchy – 300 g;
Kompot – 150 ml;

Posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych surowców w dniu dostarczenia posiłków do odbiorców. Posiłki podczas wydawania odbiorcom powinny posiadać odpowiednią temperaturę – np. zupy – powyżej 85 °C, drugie dania powyżej 65°C.

Obiady powinny dostarczać odbiorcom (konsumentom) około 40 % dziennego zapotrzebowania na energię – dzieci od 7-9 lat około 560 kcal, chłopcy od 10 – 15 lat około 1200 kcal, dziewczęta od 10-15 lat około 1000 kcal.

Obiad powinien być wysokoenergetyczny, powinien dostarczać w odpowiedniej ilości wszystkie podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, a także składniki mineralne i witaminy). Zalecana struktura wartości energetycznej to 15 % energii z białek, 35 % energii z tłuszczów, 50 % z węglowodanów.

Obiady jednodaniowe powinny odpowiadać zasadom dobrego żywienia dzieci i młodzieży szkolnej pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności.

II Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia - od 24.09.2012 do 21.12.2012 r.

VIII Opis sposobu przygotowania ofert

9. Ofertę należy umieścić w kopercie opatrzoną nazwą i adresem zamawiającego, nazwą i adresem wykonawcy oraz oznaczeniem „Usługa cateringowa na dożywianie dzieci w siedmiu punktach szkolnych – PSP Dąbrówka, PSP Trzcińsk, PSP Jabłowo, PSP Brzeźno Wlk., ZSP Sumin, ZKiW Rywałd, ZSP Kokoszkowy” Oferta na przetarg nieograniczony nie otwierać przed dniem 17.09.2012 r., godzina 11.00.

IX MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy złożyć w siedzibie **Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim 83-200 Starogard Gdański, ul. B. Prusa 45** do dnia **17.09.2012 r. - godz. 11.00 do pokoju nr 8**. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w formie mailowej.

5. Termin otwarcia ofert: 17.09.2012 r., godzina: 11.10.

XI OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Dla załącznika nr 1

A. Oferty zostaną otwarte dnia 17.09.2012 r. o godz. 11:10 w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim, 83-200 Starogard Gdański, w pokoju nr 2 przez komisję, która oceniając weźmie pod uwagę:

1. Kryteria zawarte w punkcie X. SIWZ

KIEROWNIEC
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
Elżbieta Alex