

Rokietnica, 12.01.2021r.

## ZAPYTANIE CENOWE

### 1. Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica 682, Tel. 16 622 13 22,

**Zaprasza do złożenia oferty na:**

### 2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydawanie ciepłego posiłku dla 15 uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Czelatycach 165, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych.

Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba osób ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista liczba zamawianych posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego, zależnych od frekwencji.

### 3. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55321000-6 - Usługi przygotowania posiłków;

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

### 4. Termin realizacji zamówienia:

Od 25.01.2021 do dnia 31.12.2021 r. z wyłączeniem dni świątecznych i wolnych od pracy

### 5. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy w pokoju Nr 7 do dnia 22.01.2021 do godziny 11:00, lub przesłać na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica 682 lub email: [gopsrokielnica@wp.pl](mailto:gopsrokielnica@wp.pl)

### 6. Warunki płatności:

Przelewem- po dostarczeniu faktury

### 7. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Helena Strzelec, Tel. 16 622 13 22, email: [gopsrokielnica@wp.pl](mailto:gopsrokielnica@wp.pl)

### 8. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, w zaklejonej kopercie z dopiskiem: Dożywianie w Dziennym Domu „Senior+” w Czelatycach Gmina Rokietnica lub przesłać na adres e-mailowy [gopsrokielnica@wp.pl](mailto:gopsrokielnica@wp.pl)

## 9. Wymagane warunki realizacji zamówienia-

**W ramach doświadczenia zamawiający żąda przedłożenia:**

### I

- A. referencji: / 2 opinie /z wykonanych usług w zakresie żywienia zbiorowego gorącym posiłkiem, przez co najmniej 10 miesięcy.
- B. Zaświadczenia o niezaleganiu w ZUS i Urząd Skarbowy

### II

1. dostawa posiłków wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi oraz próbkami do badań SANEPIDU. Dowóz do dziennego Domu „Senior+” w Czelatycach w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną.
2. kuchnia – zakład, w którym przygotowywane są posiłki musi mieć wdrożony HACCP,
3. osoba wydająca posiłki w Dziennym Domu Senior+” w Czelatycach ma obowiązek posiadać aktualne badania lekarskie / książeczka zdrowia/ i obowiązek mierzenia temperatury przy wydawaniu zgodnie z wymogami HACCP:
  - zupa 75 stopni Celsjusza
  - drugie danie 65 stopni Celsjusza
4. przygotowywanie posiłków powinno odbywać się przez wykwalifikowanego pracownika – Mistrz kucharski,
5. odbiór zużytych naczyń jednorazowych i resztek po posiłku
6. transport obiadów w atestowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
7. godziny dostarczenia posiłków w dniach od poniedziałku do piątku o godzinie 13<sup>00</sup> – szczegółowo uzgadniać będą kierownik ośrodka GOPS w Rokietnicy, po podpisaniu umowy
8. zakres zamówienia obejmuje: przygotowanie następujących rodzajów posiłków:

**8.1. posiłek jednodaniowy:** w Dziennym Domu „Senior+” w Czelatycach (15 porcji dziennie) przygotowywany będzie przemiennie-

- 2 razy zupa 0,5 l z wkładką mięsną 50 g, podana ze świeżym pieczywem 60 g
- 3 x drugie danie ma być posiłkiem mięsnym lub rybnym 150 g z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami 150 g oraz kompot 0,25 g, – do mięsa – przemiennie ziemniaki, kasza, ryż, makaron 250 g

**8.2.** Dopuszcza się dwa razy w tygodniu przygotowanie posiłku bez mięsa np. ryby, jajka.

Przygotowanie posiłków odbywać się musi w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021)

9. Układanie jadłospisu według Rozporządzenia Ministra Zdrowia – Opublikowane Dz. U. z 2017 r. poz. 149 – Jednolity tekst - Ustawy o bezpieczeństwie żywienia i żywności- przez wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczane do Kierownika GOPS Rokietnica z dwudniowym wyprzedzeniem.

- nie dopuszcza się powtarzalności posiłków w ciągu dwudziestu dni żywieniowych.

Posiłki muszą być przygotowane z zakupionych przez wykonawcę produktów żywnościowych, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki, przygotowywane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r ,poz. 2021) oraz dostarczone w odpowiednich termosach termoizolacyjnych

. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu umowy oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP

Prowadzenie dokumentacji HACCP należy po stronie Wykonawcy.

**Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków.**

Podana liczba uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Czelatycach aktualna jest na dzień ogłoszenia zamówienia i w trakcie roku może ulec zmianie, W przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy , wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.

Termin świadczenia usług obejmuje rok 2021 przez 5 dni w tygodniu,- od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych, oraz dni ustawowo wolnych od pracy.

#### **10. Otwarcie ofert nastąpi:**

Otwarcie ofert nastąpi 22 stycznia 2021r. o godzinie 12,00 w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy pokój Nr 7.

Powiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty nastąpi dnia 22.01.2021r. o godzinie 12<sup>30</sup> telefonicznie oraz drogą e-mailową lub pocztą tradycyjną.

PRZEDSIĘWZIĘCIE  
Gminnego Ośrodka  
Pomocy Społecznej  
w Rokietnicy  
Helena Gulezec