

## ZAPYTANIE CENOWE

### 1. Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica, Tel. 16 622 13 22, Fax. 16 622 13 91.

### Zaprasza do złożenia oferty na:

### 2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów szkół z terenu gminy Rokietnica w roku szkolnym 2016

- Szkoła Podstawowa Czelatycy – drożdżówka lub kanapka – 22 szt. dziennie
- Szkoła Podstawowa Tapin – drożdżówka lub kanapka – 11 szt .dziennie
- Szkoła Podstawowa Tuligłowy – gorący posiłek – 21 posiłków dziennie
- Szkoła Podstawowa Rokietnica Wola – gorący posiłek 16 posiłków dziennie
- Zespół Szkół w Rokietnicy – gorący posiłek 59 posiłków dziennie

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

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych  
55524000-9. Usługi dostarczania posiłków do szkół

### 4. Termin realizacji zamówienia:

Od 01.03.2016 do dnia 20.12.2016r. z wyłączeniem okresu wakacji / lipiec , sierpień /

### 5. Okres gwarancji: -

### 6. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy w pokoju Nr 9 do dnia 27.02.2016 do godziny 14:00, lub przesłać na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica lub email: gopsrokielnica@wp.pl

### 7. Warunki płatności:

Przelewem- po dostarczeniu faktury

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

Helena Strzelec, Tel. 16 622 13 22, email: gopsrokielnica@wp.pl

### 9. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, w zaklejonej kopercie z dopiskiem: Dożywianie dzieci w szkole – Gmina Rokietnica lub przesłać na adres e-mailowy gopsrokielnica@wp.pl

### 10. Wymagane warunki realizacji zamówienia-

**W ramach doświadczenia zamawiający żąda przedłożenia:**

**I**

- A. referencji: / 2 opinie /z wykonanych usług w zakresie żywienia dzieci i młodzieży dla co najmniej 120 dzieci dziennie, gorącym posiłkiem i wartości nie mniejszej niż 100 tys, złotych przez co najmniej 10 miesięcy każda
- B. Zaświadczenia o niezaleganiu w ZUS i Urząd Skarbowy / załącznik/
- C. Informacja z banku, o dysponowaniu środkami pieniężnymi / około 50 tys. złotych / lub potwierdzająca zdolność kredytową wykonawcy, wystawiona nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu składania ofert / załącznik/
- D. Polisa OC Wykonawcy dla szkód osobowych i rzeczowych na sumę min. 200 000 zł / załącznik/

**II**

- 1. dostawa posiłków wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi oraz próbkami do badań SANEPIDU do szkół w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną.
- 2. kuchnia – zakład, w którym przygotowywane są posiłki musi mieć wdrożony system HACCP, / załącznik /
- 3. osoba wydająca posiłki w szkole 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, - potwierdzone jako załącznik do oferty (umowa o pracę)
- 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 między godziną 8,00 a 10,00 – szczegółowo uzgadniać będą dyrektorzy poszczególnych szkół, po podpisaniu umowy
- 8. zakres zamówienia obejmuje: przygotowanie następujących rodzajów posiłków:

**8.1 . drożdżówka lub kanapka -codziennie dla 2 szkół / 33 sztuk dziennie /**  
Drożdżówka z nadzieniem owocowym – min. 100g  
Kanapka – bulka pszenna 100g, wędlina o zawartości mięsa min. 90% - 30g, ser żółty 30g, masło, dodatek warzywny 30g

**8.2. posiłek jednodaniowy:** w Szkołach – Zespół Szkół w Rokietnicy , Tuligłowy , Wola Rokietnicka, przygotowywany będzie przemiennie- 2 razy zupa 0,5 l z wkładką mięsną 50 g , podana ze świeżym pieczywem 60 g

- 2 x drugie danie ma być posiłkiem mięsnym lub rybnym - 100 g mięsa/ z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami – 150 g oraz kompot 0,25 g, – do mięsa – przemiennie ziemniaki, kasza, ryż, makaron 250 g
- 1 raz na 2 tygodnie mogą być pierogi, naleśniki, makaron z warzywami , kopytka,

**9. Układanie jadłospisu** według Rozporządzenia Ministra Zdrowia – Opublikowane Dz. U. z 2015 r. poz. 594 – przez wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczane do dyrektorów wszystkich szkół 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 2015r ,poz. 594 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 dzieci i uczniów aktualna jest na dzień ogłoszenia zamówienia i w trakcie roku szkolnego 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.


Dzieci i młodzież są dożywiane w ramach programu rządowego Pomoc państwa w zakresie dożywiania na lata 2014 – 2020 – na podstawie uchwały Nr. 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013r .

Termin świadczenia usług obejmuje rok szkolny 2016 przez 5 dni w tygodniu,- w dniach trwania nauki z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii oraz dni wolnych od zajęć lekcyjnych.

#### **11. Otwarcie ofert nastąpi:**

Otwarcie ofert nastąpi 27 lutego 2016 o godzinie 14,30 w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy pokój Nr 9.

Powiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty nastąpi dnia 27.02.2016 telefonicznie oraz drogą e-mailową lub pocztą tradycyjną.

**KIEROWNIK**  
**Gminnego Ośrodka**  
**Pomocy Społecznej**  
**w Rokietnicy**  
  
**Helena Strzelec**