

Rokietnica, 08.02.2018r

ZAPYTANIE CENOWE

1. Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica 682, 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 2018

- Szkoła Podstawowa Czelatyce – drożdżówka lub kanapka – 22 szt. dziennie
- Szkoła Podstawowa Tapin – drożdżówka lub kanapka – 10 szt. dziennie
- Szkoła Podstawowa Tuligłowy – gorący posiłek – 20 posiłków dziennie
- Szkoła Podstawowa Rokietnica Wola – gorący posiłek 17 posiłków dziennie
- Szkoła Podstawowa w Rokietnicy/Gimnazjum – gorący posiłek 47 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 20.02.2018 do dnia 20.12.2018 r. 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 16.02.2018 do godziny 15:00, lub przesłać na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica 682 lub emailem: gopsrokietnica@wp.pl

7. Warunki płatności:

Przelewem- po dostarczeniu faktury

8. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Helena Strzelec, Tel. 16 622 13 22, email: gopsrokietnica@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 gopsrokietnica@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 100 dzieci dziennie, gorącym posiłkiem i wartości nie mniejszej niż 100 tys, złotych 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 do szkół 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 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,
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 : Szkoła Podstawowa Tapin i Czelatycy / 32 sztuki dziennie /
 - 8.2. posiłek jednodaniowy: w Szkołach: – Szkoła Podstawowa w Rokietnicy/Gimnazjum , Szkoła Podstawowa Tuligłowy , SP 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 z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami 150 g oraz kompot 0,25 g, – do mięsa – przemiennie ziemniaki, kasza, ryż, makaron 250 g
 - 1 raz w tygodniu mogą być pierogi, naleśniki, makaron kopytka, jajko 250 g
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 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 2017r ,poz. 149 / 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. 179 Rady Ministrów z dnia 24 listopada 2017 r poz. 1138

Termin świadczenia usług obejmuje rok 2018 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 19 lutego 2018 o godzinie 8,00 w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy pokój Nr 9.

Powiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty nastąpi dnia 19.02.2018 o godzinie 10-11 telefonicznie oraz drogą e-mailową lub pocztą tradycyjną.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
w Rokietnicy
Helena Strzelec