

**OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W ZBĄSZYNKU  
UL. DŁUGA 1,  
66-210 ZBĄSZYNEK**

**ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ NA REALIZACJĘ ZADANIA PUBLICZNEGO PN. „PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSIŁKÓW DO SZKÓŁ NA TERENIE GMINY ZBĄSZYNEK W ROKU 2019”- dot. zamówienia poniżej 30.000 Euro**

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Zbąszynek:

- Szkoła Podstawowa w Zbąszynku
- Szkoła Podstawowa w Kosieczynie
- Szkoła Podstawowa w Dąbrówce Wlkp.

2. Realizacja zamówienia polega na przygotowywaniu i dostarczaniu jednodaniowych gorących posiłków dzieciom i młodzieży szkolnej do szkół w naczyniach jednorazowego użytku ze sztućcami jednorazowego użytku. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.

3. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej w okresie od dnia 02 stycznia 2019 roku do dnia 19 grudnia 2019 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (dni świąteczne, ferie zimowe, wakacje).

4. Szacunkowa liczba dzieci korzystających z posiłków w skali 1 miesiąca- 60.

5. Szacunkowa dzienna ilość posiłków w poszczególnych szkołach:

- Szkoła Podstawowa w Zbąszynku: 30 porcji
- Szkoła Podstawowa w Kosieczynie: 27 porcji
- Szkoła Podstawowa w Dąbrówce Wlkp.: 3 porcji

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby dożywianych dzieci powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne dokonane co najmniej na jeden dzień przed dostawą posiłków do godziny 15.00. Zmiana ilości dzieci korzystających z posiłków nie stanowi zmiany umowy o zamówienia publiczne.

6. W imieniu Zamawiającego powiadomienia Wykonawcy dokonują dyrektorzy poszczególnych szkół bądź upoważnieni przez nich pracownicy. Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorami poszczególnych szkół. Odbioru posiłków będą dokonywali dyrektorzy poszczególnych szkół bądź upoważnieni przez nich pracownicy.

7. Odbiór zużytych naczyń i sztućców jednorazowych oraz resztek niezjedzonych posiłków zapewnia Wykonawca.

8. Wraz z podpisaną umową Zamawiający przekaże Wykonawcy adresy placówek oświatowych i dane osób wyznaczonych do wzajemnego współdziałania przy wykonywaniu umowy.

**9. Jadłospis winien obejmować:**

- **zupy z wkładką mięsną** (z wyłączeniem wyrobów drobnorozdrobnionych typu: parówka, mortadela) **dwa razy** w tygodniu o obowiązującej gramaturze: zupa-350 ml, wkładka z mięsa - 100 gram+ pieczywo- 2 kromki chleba lub jedna bułka, kaloryczność- nie mniej niż 450 kcal,

- **drugie danie trzy razy w tygodniu** składające się z: mięso lub jego porcja + ziemniaki, kasza lub ryż \* surówka o obowiązującej gramaturze posiłku: mięso lub jego porcja — 100 gram, ziemniaki-150 gram (lub zamiennie kasza, ryż), surówka -100 gram. Kaloryczność -nie mniej niż 500 kcal.

Co najmniej raz na dwa tygodnie zamiast dania z mięsem winien być dostarczone danie rybne typu paluszki rybne (100 gram), ziemniaki, surówka. Za danie z mięsem (z wyłączeniem dania z ryb), jeden raz w tygodniu posiłek stanowić mogą pierogi, naleśniki, krostki, kopytka lub danie z makaronem o nominalnej gramaturze -250 gram. Do dań mięsnych nie zalicza się bigosu, kaszanki, wątróbki. Codziennie do każdego dania winien być dostarczony sok owocowy lub zamiennie świeży owoc (z wyłączeniem jabłek).

10. Temperatura posiłków winna wynosić: -zupa +75 C, drugie danie +63 C.

**11. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i po akceptacji przez Zamawiającego (Ośrodek Pomocy Społecznej w Zbąszynku) dostarczany przez Wykonawcę do dyrektorów szkół z tygodniowym wyprzedzeniem.**

**12. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.**

**13. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.**

14. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczone w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży a także zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz.1154)

15. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krostki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów i przygotowane w dniu dostawy.

16. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności), na własny koszt (zgodnie z wymogami HACCP i Dobrych Praktyk). Wykonawca ponosi koszty załadunku, transportu i rozładunku posiłków.

17. Przygotowanie i dostarczenie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe, aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne oraz odpowiednią bazę kuchenną do sporządzania posiłków.

18. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobierania próbek.

**19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym oraz dokonywania oceny jadłospisów pod kątem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. W przypadku stwierdzenia, że posiłki nie spełniają parametrów określonych w obowiązujących przepisach, normach, zaleceniach oraz w warunkach zamówienia, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.**

20. Wykonawca zobowiązany jest podać adres miejsca, w którym przygotowywane będą posiłki oraz przedstawić dokumenty wydane przez odpowiedniego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające spełnienie wymagań do prowadzenia w/w działalności, w tym transportu posiłków.

21. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.);

b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604);

1. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie.
2. Cena podana w złożonej ofercie musi być podana cyfrowo i słownie. Cena posiłku musi obejmować wszystkie elementy związane z przygotowaniem, dostarczeniem, podaniem i utylizacją resztek posiłków i naczyń jednorazowych. Oferta cenowa winna być sporządzona wyłącznie w języku polskim i musi obejmować całość zamówienia. Formularz należy wypełnić trwałą i czytelną techniką, a cenę podać w formie uśrednionej ceny jednego posiłku. Rozliczenie będzie następować na podstawie faktycznie wydanej ilości posiłków w danym miesiącu. Wartość faktury będzie wynikała z iloczynu faktycznie dostarczonych posiłków i ceny ryczałtowej posiłku.

#### VIII. Termin i miejsce składania oferty:

1. Ofertę (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik nr 2) i wzorem umowy (załącznik nr 3) a także miesięcznym jadłospisem sporządzonym zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym należy złożyć w terminie do dnia **20.12.2018** roku, do godziny 12.00, w siedzibie: Ośrodek Pomocy Społecznej w Zbąszynku ul. Długa 1 66-210 Zbąszynek, w zamkniętej kopercie z dopiskiem „**Oferta na przygotowanie i dostawę posiłków do szkół na terenie gminy Zbąszynek w roku 2019**”.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

#### IX. Miejsce i termin otwarcia oferty :

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 21.12.2018 roku o godz. 12.00 w siedzibie Zamawiającego.

#### X. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

Danuta Kłos — 68 3849102, [opskierownik@zbaszynek.pl](mailto:opskierownik@zbaszynek.pl)

#### XI. Informacje dotyczące zawierania umowy:

1. Umowa musi zawierać wszystkie uwarunkowania złożonej oferty.
2. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia z Wykonawcą, który uzyska najwyższą ilość punktów z kryteriów oceny ofert.

  
KIEROWNIK  
Ośrodka Pomocy Społecznej  
mgr Danuta Kłos

Załączniki:

1. Oferta
2. Oświadczenie
3. Umowa