

Zaproszenie do składania ofert

Zapraszamy Państwa do udziału w postępowaniu dotyczącym usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowożeniu gorącego posiłku tj. **pierwsze i drugie danie** dzieciom w szkołach podstawowych: Przewale, Perespa, Kazimierówka i Czartowczyk w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 dla łącznie około 20 uczniów dziennie oraz odbiór resztek żywieniowych.

1. Łączna szacunkowa liczba posiłków w poszczególnych szkołach:
 - a) Szkoła Podstawowa w Przewalu – około 456 posiłków,
 - b) Szkoła Podstawowa w Perespie – około 608 posiłków,
 - c) Szkoła Podstawowa w Kazimierówce – około 304 posiłki,
 - d) Szkoła Podstawowa w Czartowczyku – około 152 posiłki.
2. Liczba dzieci i ilość planowanych posiłków są liczbami szacunkowymi, a także wskazane szkoły i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków.
3. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. W okresie realizacji zamówienia liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem.

I. GŁÓWNE WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Oferta cenowa powinna zawierać cenę brutto usługi za jeden gorący posiłek – I i II danie zawierającą koszt posiłku, jego przygotowania, dowozu do poszczególnych szkół oraz opakowania i sztuczków. wydania posiłku uczniom, odbioru odpadów i zużytych opakowań.
2. Pierwsze danie tj. zupa nie mniej niż 300 ml oraz pieczywo.
3. Drugie danie o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal i gramaturze nie mniejszej niż **400 gramów** w tym:
 - a) ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) -**200g**,
 - b) mięso (wołowe, wieprzowe lub drobiowe) lub ryba -**100g**,
 - c) surówka - **100g**.
4. Drugie danie mogą też stanowić: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety itp. o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal i gramaturze nie mniejszej niż **400 gramów**.
5. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych i samodzielnie je przygotowywać. Do każdej porcji posiłku powinny być także zabezpieczone sztucze, które muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Transport żywności powinien odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ państwowej inspekcji sanitarnej.
6. Wykonawca jest zobowiązany dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków tj. posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne oraz zobowiązany jest do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania)
7. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni. Na każdorazowym jadłospisie

- winna widnieć gramatura posiłku i kaloryczność.
8. Zamawiający zabrania stosowania przez Wykonawcę produktów przetworzonych (dań gotowych). Nie dopuszcza się stosowania mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant.
 9. Posiłki muszą spełniać najwyższy standard, muszą być przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
 10. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.
 11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 12. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełnić wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
 13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 14. Rozliczenie w toku realizacji zamówienia następować będzie sukcesywnie w oparciu o faktycznie zamówione posiłki i cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie wykonawcy.
 15. Wykonawca z tygodniowym wyprzedzeniem będzie dostarczał Dyrektorom szkół jadłospis i wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
 16. Dyrektorzy szkół będą bezpośrednio uprawnieni do konsultowania jadłospisu i godzin dostaw z Wykonawcą oraz informowania Wykonawcy o dniach wolnych w szkołach i będą aktualizować listę osób skierowanych do odbioru posiłków.
 17. Przygotowane posiłki muszą spełniać normy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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)
 18. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych, częściowych lub dających możliwość negocjacji.
 19. Kryterium oceny oferty stanowi: cena brutto za jeden gorący posiłek (pierwsze i drugie danie) oraz spełnienie wymagań zawartych w ww. punktach.
 20. Termin wykonania zamówienia wrzesień-grudzień 2019 r. od poniedziałku do piątku, w godzinach uzgodnionych z dyrektorami szkół, z uwzględnieniem przerw w nauce.

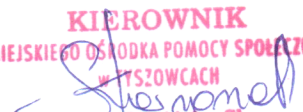
II. PRZYGOTOWANIE OFERTY.

Ofertę należy:

- a) złożyć w formie pisemnej (osobiście, listem,) w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 3 Dział Świadczeń Rodzinnych do dnia 16-08-2019 r. do godz. 15.30
- b) opakować w jednej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i opatrzonej napisem:
„Oferta cenowa na usługę cateringową Dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Tyszowce”

III. KONTAKT Z WYKONAWCĄ

Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: Marta Januś.

KIEROWNIK
MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ
W TYSZOWCACH

mgr Barbara Kamińska-Skowronek