Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w ROKIETNICY
37-562 Rokietnica
NIP 792-20-39-592
tel. 16 622 13 22

(pieczęć zamawiającego)

Rokietnica, dnia 25.11.2026 r.

ZAPYTANIE CENOWE

- **Zamawiający:**

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

Zaprasza do złożenia oferty na:

Dożywianie

- **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów szkół z terenu gminy Rokietnica w roku 2027
Szkoła Podstawowa Czelatyce – gorący posiłek –(około) 15 posiłków dziennie
Szkoła Podstawowa Rokietnica Wola – gorący posiłek – (około) 20 posiłków dziennie
Szkoła Podstawowa Rokietnica – gorący posiłek (około)10 posiłków dziennie

- **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

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

- **Termin realizacji zamówienia:**

Od 11.01.2027 r. do dnia 17.12.2027 r. z wyłączeniem okresu wakacji (lipiec, sierpień 2027 r.), ferii i dni wolnych od nauki szkolnej.

- **Miejsce i termin złożenia oferty:**

Ofertę należy złożyć w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy w pokoju Nr 7 **do dnia 11.12.2026 do godziny 13:00** lub przesłać na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rokietnicy, 37 – 562 Rokietnica 682 lub emailem: gopsrokietnica@wp.pl

- **Warunki płatności:**

Przelewem- po dostarczeniu faktury

- **Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:**

Dariusz Stysiał, Tel. 16 622 13 22, email: gopsrokietnica@wp.pl

- **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

- **Wymagane warunki realizacji zamówienia-**

W ramach doświadczenia zamawiający żąda przedłożenia:

I

- referencji: / 2 opinie /z wykonanych usług w zakresie żywienia dzieci i młodzieży dla co najmniej 100 dzieci dziennie, gorącym posiłkiem, przez co najmniej 10 miesięcy.
- 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 9,00 a 11,00 – szczegółowo uzgadniać będą dyrektorzy poszczególnych szkół, po podpisaniu umowy

8 . zakres zamówienia obejmuje: przygotowanie następujących rodzajów posiłków: r4

8.1. posiłek jednodaniowy: w Szkołach: – Szkoła Podstawowa w Rokietnicy/ , SP Wola Rokietnicka, Szkoła Podstawowa Czelatyce /łącznie około 50 +/- x posiłków dziennie / /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 z późn.zm. – 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia / Dz. U. z 2026 r. poz. 1399 / 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 dożywianie w ramach programu rządowego „ Posiłek w szkole i w domu" na lata 2024-2028/ Monitor Polski z 2023 r. poz. 881 /

Termin świadczenia usług obejmuje rok 2027 przez 5 dni w tygodniu - w dniach trwania nauki z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii oraz dni wolnych od zajęć lekcyjnych.

- **Otwarcie ofert nastąpi:**

Otwarcie ofert nastąpi **14.12.2026 r. o godzinie 10:00** w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Rokietnicy pokój Nr 7.

Powiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty nastąpi dnia 15.12.2026 r. w godzinach 10:00-11:00 telefonicznie oraz drogą e-mailową lub pocztą tradycyjną.

WÓJT
Gminy Rokietnica
mgr inż. Bożena Gmyrek