

Gryfów Śląski, 2.06.2016r.

MIEJSKO-GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
W GRYFOWIE ŚLĄSKIM
Ubocze 300
59 - 620 Gryfów Śląski
tel. (075) 78 13 782
fax (075) 78 11 007

Ogłasza przetarg nieograniczony na:

Dożywianie podopiecznych Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej i dzieci w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski

**ROZDZIAŁ I
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

CZĘŚĆ I: Przygotowanie, dostawa i wydawanie jednego gorącego jednodaniowego posiłku dziennie dla podopiecznych ośrodka pomocy społecznej.

Wspólny Słownik Zamówień - CPV:
55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków.
55320000-9 – Usługi podawania posiłków

CZĘŚĆ II: Przygotowanie, dostawa i wydawanie jednego gorącego dwudaniowego posiłku dla dzieci uczących się w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski.

Wspólny Słownik Zamówień - CPV:
55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków
55523100-3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych.
55524000-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół.
55320000-9 – Usługi podawania posiłków

WARUNKI DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie jednego dania gorącego oraz pełnych obiadów, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 roku poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i systemem HACCP, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie zobowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.** Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku . Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone, Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania, wywieszania w miejscu wydawania posiłków oraz przesyłania zamawiającemu (w ustalony sposób – poczta elektroniczna) jadłospisu dekadowego, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem okresu jego obowiązywania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnioskowania o zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w jadłospisie informacje dotyczące składników potraw mogących powodować alergie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających przygotowywanych posiłków, pod względem jakości, gramatury, temperatury, itp.

Przy przewożeniu i wydawaniu posiłków Wykonawca zapewni obsługę i transport zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi zapewniając właściwą temperaturę posiłków, która nie może być niższa niż 63°C. W związku z tym wykonawca jest zobowiązany do zaopatrzenia punktów wydawania posiłków w przeznaczonych do tego termometry z sondą oraz prowadzić zapisy zgodne z instrukcją HACCP.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przygotowywanych i dostarczanych posiłków zarówno pod względem wartości odżywczej odpowiedniej do wieku osób żywionych jak i pod względem higieniczno-sanitarnym, łącznie z odpowiedzialnością za skutki ewentualnych zatruc powstałych z winy Wykonawcy.

Na wykonawcy ciąży obowiązek zaopatrzenia punktów wydawania posiłków w środki umożliwiające utrzymanie należytej czystości, jak również zagospodarowania i wywozu odpadów pokonsumpcyjnych oraz innych odpadów powstających przy świadczeniu usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

I. Na jeden gorący posiłek dla podopiecznych ośrodka pomocy społecznej składa się:

- zupa (500ml) z wkładką (wkładka: kiełbasa, mięso, jajko, paszтет, konserwa – w ilości nie mniejszej niż 90g.) i chlebem (w ilości nie mniejszej niż 50g.) - cztery dni w tygodniu,
- danie mięsne (ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200g., mięso lub ryba gramatura nie mniej niż 100g., surówka gramatura od 90-100g.) – jeden dzień w tygodniu,
- danie bezmięsne (pierogi, kopytka, łazanki, krokiety itp.) gramatura nie mniej niż 400g. - dwa dni w tygodniu

Dożywianie podopiecznych ośrodka pomocy społecznej odbywać się będzie codziennie (od poniedziałku do niedzieli). W sobotę będzie wydawany posiłek za niedzielę. Podczas dożywiania w dni świąteczne termin i sposób wydawania posiłków zostanie ustalony z wykonawcą.

1. Przewidywana liczba dożywianych podopiecznych MGOPS w Gryfowie Śl. wynosi od 5 do 100 osób

Liczba osób dożywianych może ulec zmianie.

2. Minimalna liczba podopiecznych dla których przywieziony i wydany będzie posiłek wynosi 5 osób.

3. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć i wydać posiłki do naczyń przynoszonych przez podopiecznych.

4. Godziny dostarczenia i wydawania posiłków zostaną ustalone między MGOPS, a Wykonawcą

5. Ilość dostarczanych porcji posiłków będą określać wykazy zawierające imię i nazwisko podopiecznych Ośrodka, sporządzone przez zamawiającego i dostarczane w uzgodniony sposób wykonawcy.

6. W przypadku zmiany ilości uprawnionych do dożywiania osób zamawiający powiadomi wykonawcę dzień przed zaistniałą zmianą. Powiadomienie nastąpi w ustalony sposób (telefonicznie, poczta elektroniczna).

7. Cena brutto **jednego gorącego posiłku dla podopiecznych ośrodka pomocy społecznej** obejmuje wszystkie obowiązki Wykonawcy niezbędne dla zrealizowania zadania w tym przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku do naczyń przynoszonych przez podopiecznych oraz zagospodarowanie i wywóz odpadów.

II. Na jeden gorący dwudaniowy posiłek dla dzieci uczących się w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski składa się:

I. Pierwsze danie - zupa, gramatura nie mniej niż 250 ml,

II. Drugie danie - gramatura nie mniej niż 400 gram

- ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200 gram

- mięso lub ryba gramatura nie mniej niż 100 gram

- surówka gramatura od 90-100 gram

III. Kompot, gramatura nie mniej niż 200 ml.

W tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym oraz 2 razy obiad bezmięsny (pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, łazanki itp.) o gramaturze nie mniejszej niż 400 gram.

Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2015/2016 z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni świątecznych).

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia sztućców oraz do wydania posiłków w naczyniach jednorazowych, których koszt w kalkulowany jest w cenę posiłku.

2. Posiłki będą dostarczane i wydawane w n/w placówkach:

- Szkoła Podstawowa w Gryfowie Śl.
- Gimnazjum w Gryfowie Śl.
- Szkoła Podstawowa w Uboczu
- Szkoła Podstawowa w Rząsinach

Szacunkowa liczba dożywianych dzieci wynosi ogółem około 70 osób w rozbiściu na poszczególne szkoły:

- Szkoła Podstawowa w Gryfowie Śląskim 30 osób
- Szkoła Podstawowa w Uboczu 8 osób
- Szkoła Podstawowa w Rzęsinach 10 osób
- Gimnazjum w Gryfowie Śląskim 10 osób

Liczba dożywianych dzieci może ulec zmianie.

3. Minimalna liczba dzieci dla których przywieziony i wydany będzie posiłek wynosi:

- Szkoła Podstawowa w Gryfowie Śl. – 5 osób
- Gimnazjum w Gryfowie Śl. – 3 osoby
- Szkoła Podstawowa w Uboczu – 3 osoby
- Szkoła Podstawowa w Rzęsinach – 3 osoby

4. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone pomiędzy odbiorcą (szkołą), a wykonawcą.

5. Ilość porcji posiłków w poszczególnych placówkach będą określać wykazy z poszczególnych szkół, zawierające nazwisko i imię ucznia.

6. Wykazy uczniów będą sporządzone przez zamawiającego i dostarczane w uzgodniony sposób wykonawcy.

7. W przypadku zmiany ilości uprawnionych do dożywiania uczniów zamawiający powiadomi wykonawcę dzień przed zaistniałą zmianą. Powiadomienie nastąpi w ustalony sposób (telefonicznie, poczta elektroniczna).

8. Cena brutto **jednego gorącego dwudaniowego posiłku dla dzieci uczących się w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski** obejmuje wszystkie obowiązki Wykonawcy niezbędne dla zrealizowania zadania w tym przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków uczniom, zapewnienie naczyń i sztućców oraz wywozu i zagospodarowania odpadów.

ROZDZIAŁ II

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można odebrać w siedzibie Zamawiającego - w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim w godzinach 8:00 – 15:00 (od poniedziałku do piątku) lub pobrać ze strony internetowej: www.bip.gryfow.pl lub www.opieka.gryfow.pl

Zamkniętą kopertę zawierającą ofertę należy złożyć w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim najpóźniej do 16 czerwca 2016r. do godziny 10.⁰⁰

Koperta powinna być oznaczona ;

„Dożywianie podopiecznych Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim”

lub/ i

„Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski”

Kryteria oceny ofert:

a) Kryteria oceny ofert:

cena brutto jednego posiłku - znaczenie 100 %

b) Sposób obliczenia wartości punktowej ofert:

Oferta o najniższej cenie otrzymuje najwyższą ilość punktów tj 100.

Pozostałe oferty otrzymują punktację wg wzoru:

Cena najniższa

Cena badanej oferty x 100 = ilość uzyskanych punktów

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do kryterium może uzyskać maksimum 100 pkt.

Oferta musi spełniać wymogi określone w ustawie z dnia 29 stycznia 2004r. Prawa Zamówień Publicznych oraz następujące wymogi:

- wszystkie dokumenty należy zaopatrzyć w pieczęć i podpis oferenta lub osobę upoważnioną do zaciągania zobowiązań w jego imieniu.

- ewentualne poprawki w ofercie należy omówić w uwadze, zaopatrzonej własnoręcznym podpisem oferenta lub osoby upoważnionej. Poprawki cyfr i liczb pisać wyrazami.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.

Ofertę należy umieścić w kopercie zamkniętej (opieczętowanej lub lakowanej) w taki sposób, aby nie budziło to żadnych wątpliwości co do możliwości jej wcześniejszego otwarcia lub ujawnienie treści oferty przez osoby nieupoważnione.

Termin realizacji poszczególnych części zamówienia : od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r.

Termin składania ofert upływa dnia 16 czerwca 2016r. do godz.10⁰⁰

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 16 czerwca 2016r. o godz. 10³⁰ w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim, Ubocze 300, biuro nr 11.