

Gryfów Śląski, 24.05.2018r.

**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

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przygotowanie, dostawa i wydawanie jednego gorącego jednodaniowego posiłku dziennie dla podopiecznych ośrodka pomocy społecznej oraz przygotowanie, dostawa i wydawanie jednego gorącego dwudaniowego posiłku dla dzieci uczących się w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski.

ZADANIE 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

ZADANIE 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 dwudaniowych posiłków, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r, poz. 149) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 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), 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.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, ich różnorodność z wykorzystaniem sezonowych warzyw i owoców, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z jadłospisem, który musi być przedłożony Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem od chwili jego stosowania.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

Dostarczane posiłki będą przygotowywane przez personel z ważnymi badaniami sanitarnoepidemiologicznymi.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Za dokumentację dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

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.

Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania, wywieszania w miejscu wydawania posiłków oraz przesyłania zamawiającemu (w ustalony sposób – poczta elektroniczna) jadłospisu, najpóźniej na tydzień 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.

Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w pojemnikach, naczyniach jednorazowych, innych opakowaniach przystosowanych do żywności.

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 przeznaczone do tego termometry z sondą oraz prowadzić zapisy zgodne z instrukcją HACCP.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za pojemniki, naczynia jednorazowe, inne opakowania, w których wydaje posiłki, sztuce oraz jakość przygotowywanych i dostarczanych posiłków zarówno pod względem wartości odżywczej odpowiedniej do wieku osób żywionych jaki 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.

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

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

- zupa (500ml) z wkładką (wkładka: kielbasa, mięso, jajko, pasztet, konserwa – w ilości nie mniejszej niż 90g.) i chlebem (w ilości nie mniejszej niż 100g.) - 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 piątek będzie wydawany posiłek na sobotę i niedzielę. Podczas dożywiania w dni świąteczne termin wydawania posiłków zostanie ustalony z wykonawcą.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia przerwy w realizacji dożywiania podopiecznych ośrodka pomocy społecznej w okresie wakacji szkolnych (od 1 lipca do 31 sierpnia)

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 na wynos posiłki w pojemnikach, naczyniach jednorazowych, innych opakowaniach umożliwiających transportowanie posiłku do miejsca spożycia. Koszt pojemników, naczyń jednorazowych, innych opakowań wliczony jest w cenę posiłku.

4. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków w pojemnikach, naczyniach, innych opakowaniach przystosowanych do żywności.

5. Godziny dostarczenia i wydawania posiłków zostaną ustalone między MGOPS, a Wykonawcą (proponowany czas wydawania od 10³⁰ do 11¹⁵ - proponowany czas wydawania za zgodą obu stron może ulec zmianie).

6. Ilość dostarczanych porcji posiłków będą określać wykazy zawierające imię i nazwisko podopiecznych Ośrodka, sporządzone przez zamawiającego i dostarczane w uzgodniony sposób wykonawcy.
7. W przypadku zmiany ilości uprawnionych do dożywiania osób zamawiający powiadomi wykonawcę dzień przed zaistniałą zmianą. Powiadomienie nastąpi w ustalony sposób (telefonicznie, poczta elektroniczna).
8. W przypadku nie zgłoszenia się podopiecznego po posiłek przez kolejne trzy dni, Wykonawca jest zobowiązany w ciągu 2 dni, od zaistnienia sytuacji powiadomić o tym fakcie Zamawiającego. Powiadomienie nastąpi w ustalony sposób (telefonicznie, poczta elektroniczna).
9. 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 na wynos w naczyniach, pojemnikach umożliwiających transportowanie posiłku do miejsca spożycia oraz zagospodarowanie i wywóz odpadów.

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

Pod pojęciem posiłku dwudaniowego należy rozumieć:

- a) pierwsze danie: zupa - gramatura nie mniej niż 250 ml.
- b) drugie danie: ziemniak, mięso, surówka, kompot lub danie bezmięsne (np. naleśniki, krokiety, pierogi, ryba, kopytka, łazanki) - gramatura nie mniej niż 400 gram.

W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków, tj. makaron albo ryż lub kasza (nie częściej niż jeden raz w tygodniu).

Za danie mięsne uznaje się porcję mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego smażoną, pieczoną, gotowaną lub w sosie, gulasz z mięsem.

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
 - a) danie mięsne; ziemniaki lub zamiennik ziemniaków tj. makaron albo ryż lub kasza, gramatura nie mniej niż 200 gram, mięso lub ryba gramatura nie mniej niż 100 gram, surówka gramatura od 90-100 gram
 - b) danie bezmięsne; np. naleśniki, krokiety, pierogi, kopytka, łazanki - gramatura nie mniej niż 400 gram
- III. Kompot, gramatura nie mniej niż 200 ml.

Posiłek dwudaniowy wydawany jest w systemie:

- a) 3 razy w tygodniu zupa + drugie danie mięsne,
- b) 2 razy w tygodniu zupa + danie bezmięsne.

Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni świątecznych, innych dni wolnych od nauki). Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji dożywiania dzieci z terenu gminy Gryfów Śląski w okresie wakacji szkolnych oraz innych dni wolnych od nauki szkolnych.

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. (w godzinach od 11²⁵ do 13²⁰)
 - Gimnazjum w Gryfowie Śl. (przerwa lekcyjna godz. 12²⁰)
 - Szkoła Podstawowa w Uboczu (przerwa lekcyjna godz. 11²⁰)
 - Szkoła Podstawowa w Rzęsinach (przerwa lekcyjna godz. 10³⁰)

Godziny dostarczania i wydawania posiłków mogą ulec zmianie.

Godziny dostarczania i wydawania posiłków mogą ulec zmianie po ustaleniach pomiędzy odbiorcą (szkołą), a wykonawcą.

Szacunkowa liczba dożywianych dzieci wynosi ogółem około 25 osób w rozbiciu na poszczególne szkoły:

- Szkoła Podstawowa w Gryfowie Śląskim 10 osób
- Szkoła Podstawowa w Uboczu 2 osoby
- Szkoła Podstawowa w Rzęsinach 10 osób
- Gimnazjum w Gryfowie Śląskim 3 osoby

Liczba dożywianych dzieci może ulec zmianie.

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

- Szkoła Podstawowa w Gryfowie Śl. – 3 osoby
- Gimnazjum w Gryfowie Śl. – 2 osoby
- Szkoła Podstawowa w Uboczu – 2 osoby

- Szkoła Podstawowa w Rząsinach – 2 osoby
4. Ilość porcji posiłków w poszczególnych placówkach będą określać wykazy z poszczególnych szkół, zawierające nazwisko i imię ucznia.
 5. Wykazy uczniów będą sporządzone przez zamawiającego i dostarczane w uzgodniony sposób wykonawcy.
 6. W przypadku zmiany ilości uprawnionych do dożywiania uczniów zamawiający powiadomi wykonawcę dzień przed zaistniałą zmianą. Powiadomienie nastąpi w ustalony sposób (telefonicznie, poczta elektroniczna).
 7. 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.

Postępowanie prowadzone jest w trybie nie podlegającym ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2017r. poz. 1579 ze zm. - art. 4 pkt 8 *"Ustawy Prawo Zamówień Publicznych nie stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro"*).

Oferent przystępujący do przetargu zobowiązuje się do realizowania wszystkich zadań zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Oferty złożone tylko na jedno zadanie zamówienia zostaną odrzucone z postępowania.

Termin realizacja zamówienia: od 01.09.2018 r. do 31.08.2019 r.

Istotne postanowienia umowy zawarte są w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SIWZ).

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

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Ubocze 300, 59 - 620 Gryfów Śląski, pokój nr 5 (sekretariat), lub przesłać na adres Zamawiającego,

W wypadku przesłania oferty będzie się liczyła data i godzina jej wpłynięcia do siedziby Zamawiającego.

Termin składania ofert upływa dnia w dniu 14 czerwca 2018r. o godzinie 10⁰⁰,

Oferty złożone po terminie zwraca się bez otwierania.

Zamkniętą kopertę zawierającą ofertę należy złożyć w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim.

Koperta powinna być opisana adresem i nazwą postępowania:

**Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
Ubocze 300
59 - 620 Gryfów Śląski**

OFERTA NA

„Dożywianie podopiecznych Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim oraz dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski”

W celu dokonania rejestracji składanej oferty koperta powinna być opisana adresem i nazwą Wykonawcy.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.

Ofertę należy umieścić w kopercie zamkniętej (opieczetowanej 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 składania ofert upływa dnia 14 czerwca 2018r. do godz.10⁰⁰

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 14 czerwca 2018r. o godz. 10³⁰ w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim, Ubocze 300, biuro nr 11.