

**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:

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

ROZDZIAŁ II

WARUNKI DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich zaleceń związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych.

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 2020r, poz. 2021 ze zm.) 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, sztućce oraz 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 zatrueń 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 wkladką (wkladka: kiełbasa, 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 1 do 20 osób. **Liczba osób dożywianych może ulec zmianie.**

2. Minimalna liczba podopiecznych dla których przywieziony i wydany będzie posiłek wynosi 1 osoba.

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 w kalkulowany 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. Miejsce wydawania posiłków - pomieszczenie do wydawania posiłków przy Świetlicy Środowiskowej ul. Oldzańska w Gryfowie Śląskim.
7. Ilość dostarczanych porcji posiłków będą określać wykazy zawierające imię i nazwisko podopiecznych Ośrodka, sporządzone przez zamawiającego i dostarczane w uzgodniony sposób wykonawcy.
8. W przypadku zmiany ilości uprawnionych do dożywiania osób zamawiający powiadomi wykonawcę dzień przed zaistniałą zmianą. Powiadomienie nastąpi w ustalony sposób (telefonicznie, poczta elektroniczna).
9. 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).
10. 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 (ferii zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni świątecznych, innych dni wolnych od nauki, **dni zawieszenia nauki w szkołach w związku z sytuacją epidemiczną**).

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 Nr 1 w Gryfowie Śl.
- Szkoła Podstawowa Nr 2 w Gryfowie Śl.
- Szkoła Podstawowa w Rzęsinach

Do obowiązków wykonawcy należy ustalenie z dyrektorami szkół godziny dostarczania i wydawania posiłków.

Szacunkowa liczba dożywianych dzieci wynosi ogółem około 15 osób.

Liczba dożywianych dzieci może ulec zmianie.

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

- Szkoła Podstawowa Nr 1 w Gryfowie Śląskim 1 osoba
- Szkoła Podstawowa Nr 2 w Gryfowie Śląskim 1 osoba

- Szkoła Podstawowa w Rzęsinach 1 osoba
4. Ilość porcji (posiłków) w poszczególnych placówkach będą określać wykazy z poszczególnych szkół, zawierające ilość porcji (posiłków) do wydania.
 5. Wykazy ilości porcji (posiłków) 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.
 8. Zamawiający dopuszcza sprzedaż przez Wykonawcę posiłków dla uczniów nie objętych wykazem sporządzanym przez Zamawiającego. Cena brutto takiego posiłku jest równa cenie ustalonej w wyniku przeprowadzonego przetargu. Za wszelkie czynności i rozliczenia związane ze sprzedażą posiłków dla uczniów nie objętych wykazem sporządzanym przez Zamawiającego odpowiada Wykonawca.

Postępowanie prowadzone jest w trybie nie podlegającym ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1843 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 01.01.2021 r. do 31.12.2021 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 – 14:00 (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 został wyznaczony na okres od dnia **26 listopada 2020r.** do dnia **4 grudnia 2020r.** do godziny 9⁰⁰

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 4 grudnia 2020r. do godz.9⁰⁰

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 4 grudnia 2020r. o godz. 10³⁰ w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Gryfowie Śląskim, Ubocze 300.

W związku z sytuacją epidemiczną wykonawca podczas otwarcia ofert nie przewiduje udziału wykonawców.