

## Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne - obiady

Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest według zasad określonych w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

**Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania obiadów klientom Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gostyniu w okresie od 04.01.2021r. do 31.12.2021r.**

### Zamawiający:

Nazwa Zamawiającego: **Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Gostyniu**

Adres Zamawiającego: ul. Wrocławska 250

Nr telefonu. 65 572 01 11

Nr faksu 65 572 39 11

Adres e-mail: mgops@gostyn.pl

BIP: [www.mgopsgostyn.pl](http://www.mgopsgostyn.pl)

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu obiadów klientom Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gostyniu w okresie od 04.01.2020r. do 31.12.2020r. (362 dni)

Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **5 430 obiadów w zależności od potrzeb.**

2. Liczba osób objętych zamówieniem:

- w okresie od stycznia do grudnia około 15 osób.

Podana powyżej liczba osób jest ilością szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby klientów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

3. Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy położonym na terenie miasta Gostyń. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych umożliwiających spożycie posiłku, w szczególności co najmniej 10 miejsc siedzących przy stolikach (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania) oraz

dostępem do wody bieżącej i toalet oraz pozostającym pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4. Lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki musi posiadać odpowiednie zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarnego konieczne w zakresie serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia winien dopełnić obowiązku zatwierdzenia i rejestracji przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS).

5. Wydawanie obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 4 stycznia 2021 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku, w każdy dzień tygodnia, tj. od poniedziałku do niedzieli od godz.11.

6. Świadczeniem usług będą objęci klienci Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gostyniu w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego. Wydawanie obiadów odbywa się na podstawie informacji pisemnej od Zamawiającego oraz przekazywanej drogą elektroniczną, na podstawie dowodu tożsamości osoby, która posiłek ma otrzymać. W szczególnych sytuacjach informacja pisemna może być poprzedzona informacją telefoniczną przekazaną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Gostyniu z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków.

7. Przez posiłek rozumie się obiad składający się: z drugiego dania lub zupy z wkładką mięsną:

a) 4 razy w tygodniu drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:

gramatura co najmniej 330g, w tym:

- posiłki mięsne (minimum 2 posiłki tygodniowo): 80g mięso, 150 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,
- posiłki półmięsne (maksymalnie 1 posiłek tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
- danie bezmięsne (maksymalnie 1 posiłek tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,
- świeża ryba 80 g (filet) wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie (10 dni) użyć świeżego fileta wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),

b) 3 razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną min 450 ml wraz z pieczywem ( bułka lub 2 kromki chleba)

**Kaloryczność jednego obiadu powinna wynosić minimum 650 kalorii.**

8. Pozostałe wymagania:

- a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%,
- b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy
- c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku nie może być niższa niż 650 kcal,
- d) wymagania dotyczące temperatury wydawanych posiłków:

zupa – minimalna temperatura winna wynosić 65 °C

drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,

produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C

9. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty tygodniowy jadłospis (na 7 dni) uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę i ich kaloryczność (załącznik Nr 6 do oferty).

10. Surówka (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno-owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.),
11. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu siedmiu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać Zamawiającemu tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.
12. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, oraz wydać we własnym lokalu spełniającym wymogi sanitarne, zgodne z obowiązującymi przepisami.
13. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości (gatunek I), naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).
14. W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
15. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149), zalecanymi normami żywieniowymi dla osób dorosłych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
16. Czas pomiędzy przygotowaniem obiadu, a jego wydawaniem nie powinien być dłuższy niż 3 godziny.
17. Sztućce i naczynia niejednorazowe wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
18. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.
19. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Gostynia.
20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł. W okresach świątecznych Zamawiający dopuszcza możliwość wydania posiłków łącznie na kilka dni. W okresie wielkanocnym: w sobotę wydanie posiłków na Sobotę, Niedzielę i Poniedziałek Wielkanocny; w okresie Bożego Narodzenia: w wigilię wydanie posiłków na Wigilię, I Dzień Świąt i II Dzień Świąt. Każdorazowo taką sytuację należy zgłosić co najmniej

tydzień wcześniej Zamawiającemu. Ponadto opisana sytuacja jest możliwa w innych dniach ustawowo wolnych od pracy po wcześniejszym uzyskaniu zgody Zamawiającego.

21. W dniach związanych ze Świątami Wielkanocnymi i Bożym Narodzeniem zamiast obiadu Wykonawca może przygotować i wydać, po ustaleniu z Zamawiającym, tradycyjny posiłek świąteczny o uroczystym charakterze.

22. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

23. W przypadku konieczności transportu posiłków Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno - techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

24. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę równą lub wyższą niż 20.000,00 zł (wartość kontraktowa i deliktowa w sumie).

25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

26. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 11 umowy.

27. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

28. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

29. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania.

30. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

31. Każdorazowo odbiór posiłku jest potwierdzany własnoręcznym podpisem przez osobę uprawnioną do odbioru posiłku. W wyjątkowych sytuacjach obiad może być odebrany przez inną

osobę na podstawie pisemnego upoważnienia, które należy dołączyć do dokumentów potwierdzających wykonanie usługi w danym miesiącu. Nie dopuszcza się potwierdzania odbioru przez wykonawcę.

32. W przypadku nie odebrania posiłku przez klienta wykonawca ma obowiązek poinformować o tym fakcie MGOPS do godz. 10.00 dnia następnego jednocześnie informując komu została wydana przygotowana porcja. Wydanie przygotowanego posiłku potwierdza na liści osoba, która rzeczywiście go odebrała. Nieodebranie przez dwa kolejne dni posiłku skutkuje wstrzymaniem przygotowania i wydania posiłku klientowi.

33. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia dostarczania ciepłego posiłku w naczyniach jednorazowych przeznaczonych do transportu żywności do osób niezaradnych wskazanych przez zamawiającego do miejsca ich zamieszkania na terenie miasta i gminy Gostyń;

34. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

35. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wydawania.

36. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia, bez udziału Podwykonawcy.

Kod CPV	Nazwa wg CPV
---------	--------------

55321000-6	usługa przygotowywania posiłków,
------------	----------------------------------

55320000-9	usługa podawania posiłków.
------------	----------------------------

**Termin realizacji zamówienia: od 04.01.2021r. do 31.12.2021r.**

### **Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadają ważny wpis do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ) oraz zatwierdzeniu Wykonawcy do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie przygotowywania i wydawania żywności.
2. Są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł.
3. Wykonali należycie co najmniej jedną usługę obejmującą swoim zakresem przygotowanie i wydawanie posiłków w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy minimum 20 osób przez okres co najmniej jednego miesiąca.
4. Dysponują odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usług, posiadającym bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

5. Dysponują urządzeniami technicznymi, w tym kuchnią przystosowaną do przygotowywania posiłków, spełniającą wymagania sanitarno - higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego.
6. Dysponują co najmniej jednym lokalem gastronomicznym zlokalizowanym na terenie miasta Gostyń przystosowanym do wydawania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, spełniającym wymagania sanitarno - higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.
7. Dysponują środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno - techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID.
8. Oferty należy składać **do dnia 30 grudnia 2020 r. do godz. 9:00 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Wrocławskiej 250 w Gostyniu, pokój nr 1.**
9. **Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**  
Otwarcie ofert nastąpi w dniu 30 grudnia 2020 r. o godz. 9:30 w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 105 (I piętro).

### **Kryteria oceny ofert**

Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium:

1. Cena,
2. Dzienna liczba godzin wydawania posiłków (minimum 2 godziny dziennie).

Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga (%)	Maksymalna liczba punktów
Cena ofertowa brutto	80%	80
Liczba godzin	20%	20

Szczegółowe informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne są zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zamieszczone na stronie internetowej BIP Zamawiającego: [www.mgops.gostyn.pl](http://www.mgops.gostyn.pl)

Zatwierdzam: Karol Jasiak – Kierownik Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gostyniu