

Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne

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.

„Przygotowanie, dostarczanie i wydanie gorących pełnych obiadów uczniom i innym osobom w szkołach na terenie gminy Gostyń ”

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

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na **„Przygotowaniu, dostarczaniu i wydaniu gorących pełnych obiadów uczniom i innym osobom w szkołach na terenie gminy Gostyń”**
Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie obiadów w niżej wymienionych placówkach;

Szkoła Podstawowa w Goli;

Szkoła Podstawowa w Siemowie;

Szkoła Podstawowa w Kunowie;

Szkoła Podstawowa w Daleszynie;

Szkoła Podstawowa w Sikorzynie;

Zespół Szkół Specjalnych w Brzeziu;

Szkoła Podstawowa Nr 5 w Gostyniu, ul. Graniczna 1

Szkoła Podstawowa Nr 1 w Gostyniu, ul. Kościelna 4.

Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **2 000 obiadów w zależności od potrzeb zamawiającego.**

2. Liczba osób objętych zamówieniem:

- w okresie od 18 stycznia 2021r. do grudnia 2021r. około 35 osób.

Podane powyżej liczby osób są liczbami szacunkowymi i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do roszczeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za

faktycznie dostarczone posiłki.

3. Wyprodukowanie pełnego obiadu w dniu wydania, dostarczenie wraz z naczyniami i sztucami nie jednorazowymi do szkół oraz wydanie przez uprawnioną osobę w porze obiadowej w godzinach ustalonych z przedstawicielem szkoły, wskazanym pisemnie przez dyrektora placówki. Zabranie brudnych naczyń i sztuców nie jednorazowych ze szkoły.

4. Przygotowanie i dostawa **obiadów tylko ujętych** w załączniku nr 3 do SIWZ „Jadłospis na jeden miesiąc” zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywności Instytutu Żywności i Żywienia, składających się z :

a/ zupy 300 ml; przygotowanej na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym; inną na każdy dzień tygodnia

b/ drugiego dania 330 g, w tym:

- ziemniaki (kasza, ryż, makaron) - 150 g

- danie mięsne - 80 g

- surówka lub jarzyny gotowane - 100 g

- raz w tygodniu drugie danie z jajkiem lub rybą czy też pierogi – 150 g

c/ woda 200 ml

Trzy razy w tygodniu ma być przygotowane danie mięsne (filety rybne uznajemy jako danie mięsne), a danie bezmięsne dwa razy w tygodniu (np. twarożek, pierogi, itp.).

Kaloryczność jednego obiadu powinna wynosić minimum 850 kalorii.

5. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

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

7. Środek transportu, którym przewożone będą posiłki musi spełniać wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID.

8. Wydawanie obiadów odbywać się będzie począwszy od 18 stycznia 2021 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku, tj. od poniedziałku do piątku od godz. 11.

9. Wykonawca dostarcza Zamawiającemu tygodniowy jadłospis wraz z ceną posiłku według kalkulacji (jadłospis powinien zawierać skład posiłku z podaniem gramatury poszczególnych produktów, daty wydania posiłku, godzin wydawania posiłku w poszczególnych szkołach) do zamawiającego przed realizacją zamówienia najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.

10. Wykonawca podawał będzie tygodniowy jadłospis do wiadomości uczniów i pedagoga w sposób zwyczajowo przyjęty w szkole - najpóźniej przed obiadem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

11. Wydawanie posiłków powinno odbywać się w godzinach od 11:00 do 13:30;

12. 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;

13. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania w czystości miejsca wykonywania i wydawania posiłków;

14. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłku bezpośrednio do spożycia na miejscu. W

przypadkach pojedynczej nieobecności ucznia w szkole posiłek może być wydany na wynos;

15. Wymagania zamawiającego dotyczące czasu świadczenia usługi - Czas dostarczania ciepłego posiłku dla osób w wymienionych wyżej w szkołach to przede wszystkim dni nauki w 2021 roku. Wydawanie posiłku na terenie szkoły w dni inne niż nauki szkolnej tj. ferie letnie, rekolekcje, okres przed świętami musi być uzgodnione z dyrektorem placówki i kierownikiem Zamawiającego. W dni wolne od nauki szkolnej istnieje możliwość spożycia posiłku w lokalu wskazanym przez Wykonawcę. Informacja pisemna w tym zakresie dotycząca ilości dzieci korzystających z posiłku powinna być przekazana do zamawiającego w terminie 7 dni przed rozpoczęciem wydawania posiłku przez realizatora zamówienia. W przypadku zawieszenia zajęć w szkole na terenie miasta Gostyń istnieje możliwość odbioru posiłku w lokalu wskazanym przez Wykonawcę. W przypadku zawieszenia zajęć w szkołach wiejskich Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia dostarczania ciepłego posiłku w naczyniach jednorazowych przeznaczonych do transportu żywności do miejsca zamieszkania ucznia.

16. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty tygodniowy jadłospis (na 5 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).

17. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, zgodne z obowiązującymi przepisami.

18. 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).

19. W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

20. Czas pomiędzy przygotowaniem obiadu, a jego wydawaniem nie powinien być dłuższy niż 2 godziny.

21. 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.

22. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.

23. 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.

24. 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.

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

26. 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.

27. 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).

28. 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.

29. 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 stanowiącej załącznik Nr 1 do niniejszej specyfikacji.

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

31. 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.

32. 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.

33. 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.

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.

Oznaczenie według CPV:

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55523100-3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół

Termin realizacji zamówienia: od dnia 18 stycznia 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 2017r. 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 40 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 Gostyni 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 8 stycznia 2021 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 8 stycznia 2021 r. o godz. 9:30 w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 9.

Kryteria oceny ofert

Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium:

1. Cena,
2. Posiadanie przystosowanego środka transportu do przewozu posiłku.

Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Lp.	Kryterium	Opis	Waga procentowa kryterium
1	Cena (C)	Cena brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę	80%
2	Środek transportu (G)	Posiadanie przystosowanego środka transportu do przewozu posiłku	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

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