

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 na:

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

ROZDZIAŁ I

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

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

ZADANIE I: Przygotowanie, dostawa i wydawanie jednego gorącego 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 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 (t.j. Dz. U. z 2022r, poz. 2132 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, sztucce 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 posiłku dziennie dla podopiecznych ośrodka pomocy społecznej.

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

- zupa (500ml) z wkladką (wkladka: kielbasa, mięso, jajko, pasztet, konserwa – w ilości nie mniejszej niż 90g.) i chlebem (w ilości nie mniejszej niż 200g.) - 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 dożywiania podopiecznych od poniedziałku do piątku. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem dożywiania w tym systemie.

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

1. Przewidywana liczba dożywianych podopiecznych MGOPS w Gryfowie Śl. wynosi od 1 do 30 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 12⁰⁰ do 12³⁰ - proponowany czas wydawania za zgodą obu stron może ulec zmianie).
6. Miejsce wydawania posiłków - Klub Seniora w Gryfowie Śląskim, ul. Kolejowa 45.
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 posiłku dla dzieci uczących się w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski.

Pod pojęciem gorącego posiłku należy rozumieć drugie danie: ziemniak, mięso, surówka lub danie bezmięsne (np. naleśniki, krokiety, pierogi, ryba, kopytka, łazanki) - gramatura nie mniej niż 400 gram.

W ramach posiłku 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 posiłek dla dzieci uczących się w szkołach na terenie Gminy Gryfów Śląski składa się:

Posiłek - 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

Posiłek wydawany jest w systemie:

- a) 3 razy w tygodniu drugie danie mięsne,
- b) 2 razy w tygodniu 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 Rząsinach

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 Rząsinach 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 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 sporządzonym 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 sporządzonym przez Zamawiającego odpowiada Wykonawca.

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2022r. poz. 1710) do niniejszego zamówienia nie mają zastosowania przepisy ustawy.

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 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.

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

Specyfikację 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 **22 listopada 2022r.** do dnia **29 listopada 2022r.** 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 (opieczutowanej 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 29 listopada 2022r. do godz.9⁰⁰

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 29 listopada 2022r. 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.