

# Wiadomości

Środa, 8 grudnia 2021

## **Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ochotnicy Dolnej zaprasza do złożenia oferty na zamówienie pn.:**

### **"Przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorącego posiłku - obiadu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na terenie Gminy Ochotnica"**

Zapraszamy do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych, o jakich stanowi art. 3 Ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.)

Przedmiotem zamówienia jest:

Przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorącego posiłku - obiadu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na terenie Gminy Ochotnica Dolna w roku 2022

Oznaczenie sprawy:

GOPS.26.2.1.2021

Opis przedmiotu zamówienia oraz nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu gorącego posiłku - obiadu jednodaniowego (zup regeneracyjnych bądź drugiego dania na przemian) dla dzieci uczęszczających do:

Zadanie 1 - Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Ochotnicy Górnej: 7 dzieci,

Zadanie 2 - Szkoła Podstawowa im. ks. prof. J. Tischnera w Ochotnicy Dolnej - Skrodne: 31 dzieci,

Zadanie 3 - Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Bohaterów Krwawej Wigilii w Ochotnicy Dolnej - Młynne: 7 dzieci,

Zadanie 4 - Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Ochotnicy Dolnej: 8 dzieci,

Zadanie 5 - Szkoła Podstawowa w Tylmanowej im. ks. Jana Twardowskiego: 2 dzieci

Zadanie 6 - Zespół Szkolno - Przedszkolny Tylmanowej im. H. Sucharskiego: 13 dzieci.

Łączna liczba dzieci objętych dożywianiem: 68

Uwaga! Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości żywionych uczniów o max. 30% wg stawek określonych w ofercie Wykonawcy.

Zadaniem wykonawcy jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku dla planowanej ilości uczniów wskazanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej zgodnie z poniższymi zasadami:

1. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.
2. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń poszczególnych szkół

realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w naczyniach wielokrotnego użytku (talerze, sztućce, kubki lub szklanki), będących w posiadaniu Wykonawcy, w pomieszczeniach udostępnionych przez szkołę zgodnie z wymogami „SANEPIDcode2utf('39',0)code2utf('39',0). Zamawiający w związku z sytuacją Pandemii COVID - 19 od dostawców cateringu wymaga pojemników i sztućców jednorazowych - BIODEGRADOWALNYCH. W przypadku zastosowania naczyń jednorazowego użytku do obowiązków Wykonawcy będzie należeć ich zebranie i utylizacja. Do obowiązków wykonawcy należeć będzie codzienne zabranie po zjedzeniu posiłku przez ucznia brudnych naczyń wielokrotnego użytku i dostarczenie czystych, wyparzonych naczyń wielokrotnego użytku na następnego dzień wydawania posiłku.

3. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dowożenia i zabezpieczenia naczyń oraz sztućców wielokrotnego użytku koniecznych do wydawania posiłków zgodnie z wymogami „SANEPID”.

4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j.) i przepisach wykonawczych do ustawy, a w szczególności rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154), które szczegółowo określa konieczne wymogi jakie musi spełnić posiłek wydany w jednostkach oświaty.

5. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.

6. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie Fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserwy,
- produkty z glutaminianem sodu,
- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70%),
- produkty masłopodobne i seropodobne,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

7. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.

8. Podstawą technologiczną przygotowanych potraw ma być gotowanie.

9. Posiłek będzie jednodaniowy o wartości kalorycznej nie mniejszej niż 680 kcal:

10. Skład posiłków:

10.1. 3 razy w tygodniu drugie danie z napojem + owoc, 2 razy w tygodniu zupa + napój + owoc.

10.2. Jedna porcja zupy powinna mieć objętość 400 ml + kromka chleba 100 g lub bułka + owoce/

10.3. Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) - 150g,
- Mięso 120g - dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (stek z kurczaka, kotlet mielony, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, filet z kurczaka lub indyka). Nie dopuszcza się podawania parówek o zawartości mięsa poniżej 70% produktów z glutaminianem sodu,
- surówka 120g,
- napój - 200 ml,
- owoce.

11. Drugie danie raz na 2 tygodnie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g.

12. Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby oraz ryż ze słodkim dodatkiem (z sosem lub galaretką).

13. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

14. Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety. Dla dzieci uczulonych na określone pokarmy lub dla dzieci na specjalnej diecie. Wykonawca przygotowuje posiłki alternatywne. Podstawą jest zaświadczenie lekarskie.

15. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowujące wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowo z podaniem gramatury i kaloryczności posiłku z podziałem na jego części składowe oraz przesłać na kolejny miesiąc do kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

17. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego najpóźniej przed obiadem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

18. Tygodniowy jadłospis powinien być również zamieszczony w miejscu wydawania posiłków.

19. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać całomiesięczny jadłospis do zamawiającego wraz z rachunkiem/fakturą za wykonywanie usługi.

20. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

21. Żywnienie będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni wolnych od nauki, w godzinach określonych z dyrektorami poszczególnych placówek. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego nieprzestrzegania godzin dostaw posiłków umowa o dostawę/usługę może zostać rozwiązana.

22. Należność z tytułu świadczonych dostaw i usług będzie wypłacana w okresach miesięcznych na podstawie wystawionych faktur VAT w terminie do 14 dni od daty ich otrzymania.

23. Ustalenie należności za zrealizowane dostawy/usługi następować będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków potwierdzonych przez dyrektora szkoły wykazem żywności

dzieci oraz liczbą wydanych posiłków.

W związku z sytuacją pandemiczną COVID-19 należy zawsze w pierwszej kolejności realizować zamówienie w oparciu o bieżące przepisy związane z wytycznymi sanitarnymi. W takim przypadku pierwszeństwo w realizacji zamówienia mają wytyczne sanitarne.

CPV (Wspólny Słownik Zamówień) - 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

3.2. Zamówienie podzielone jest na 6 części zgodnie z art. 91. ust. 1 Pzp. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w ramach jednego postępowania. Zamawiający nie określa maksymalnej ilości części zamówienia, które mogą być udzielone jednemu wykonawcy, ani liczby części, na które może złożyć oferty jeden wykonawca.

3.3. Na podstawie art. 95 ust. 1 Pzp Zamawiający określa rodzaje czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

1) osoby przygotowujące posiłki

3.4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

3.5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

3.6. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

3.7. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

4. Termin wykonania zamówienia.

Od 01.01.2022 do 31.12.2022 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć szkolnych oraz przerw w nauce w szkole.

Więcej informacji na stronie:

BIP:

<https://bip.malopolska.pl/ugochotnicadolna,a,2026508,przygotowanie-dostarczenie-i-wydanie-goracego-posilku-obiadu-dla-dzieci-uczeszczajacych-do-szkol-pod.html>

miniportal:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania/4fa3a0db-beaa-402f-a137-5b3749bf4931>