



Nasz znak: PS.240.9.2020

Żary, dnia 09.07.2020r.

## **ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT**

**Na zamówienie publiczne poniżej 30 000 euro**

Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Żarach zaprasza do składania ofert na **Dożywianie uczniów w szkołach oraz innych osób objętych pomocą Ośrodka Pomocy Społecznej na terenie Gminy Żary w roku szkolnym 2020/2021.**

**KOD CPV: 55.32.10.00-6 (usługi przygotowywania posiłków), 55.52.40.00-9 (usługi dostarczania posiłków do szkół)**

### **1. Przedmiot zamówienia**

- 1) Przedmiotem zamówienia publicznego jest dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Żary oraz innych osób objętych pomocą Ośrodka w postaci jednego gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021, zgodnie z ustawą z dnia 12 marca 2004 roku o pomocy społecznej( Dz.U z 2019 poz. 1507 ze zm.), uchwałą nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018r. w sprawie ustanowienia wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019–2023 w zakresie przygotowania, dostarczenia i rozładunku posiłków.

Wykaz szkół, do których uczęszczają dzieci objęte dożywianiem:

- Szkoła Podstawowa w Bieniowie
- Zespół Szkół w Grabiku
- Szkoła Podstawowa w Mirostowicach Dolnych
- Szkoła Podstawowa w Złotniku
- Szkoła Podstawowa w Lubanicach
- Szkoła Podstawowa w Olbrachtowie
- Szkoła Podstawowa w Sieniawie Żarskiej

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci uczęszczających do szkół oraz innych osób objętych pomocą Ośrodka polegające na przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków obiadowych. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 02.09.2020 r. do 24.06.2021r., z uwzględnieniem przerw w nauce (wyłącznie ferie zimowe, wakacje).

Szacunkowa dzienna ilość posiłków to około 65 posiłków, w następujących szkołach:

- Szkoła Podstawowa w Mirostowicach Dolnych – 11 szt.





- Szkoła Podstawa w Olbrachtowie – 20 szt.
- Szkoła Podstawa w Bieniowie - 1 szt .
- Zespół Szkół w Grabiku – 5 szt.
- Szkoła Podstawa w Sieniawie Żarskiej- 4szt.
- Szkoła Podstawa w Lubanicach – 9szt.
- Szkoła Podstawa w Złotniku – 6 szt.

Oraz osoby dorosłe – 9 szt.

Szacunkowa ilość posiłków w roku 2020 /2021 - ok. **12.220** szt. i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu do 30% ilości dostarczanych posiłków . **Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększania lub zmniejszania liczby dożywianych osób w zależności od potrzeb.**

2) W ramach usługi dożywiania należy przygotować i dostarczyć – **jednodaniowy posiłek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach ( Dz.U. z 2016r. poz. 1154). Jednodaniowy posiłek będzie przygotowywany w następujący sposób:**

- **dwa razy w tygodniu posiłek – w formie pożywnej zupy na wywarze mięsnym**  
Każda porcja powinna zawierać wkładkę w postaci mięsa (100 g), pieczywo – 2 kromki chleba lub bułka podawana naprzemiennie.

- **dwa razy w tygodniu posiłek –obiad w formie drugiego dania mięsnego lub rybnego.**

- **jeden raz w tygodniu - obiad w formie drugiego dania bezmięsnego.**

Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie 1 gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszej specyfikacji, nie był niższy niż 5,80zł brutto licząc w cenach hurtowych. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, sporządzone z pełnowartościowych produktów i zapewniać nie mniej niż 900 kcal

Jadłospis powinien opierać się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów, z wykorzystaniem mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego i filetów rybnych, wyrobów węglowodanowych i warzyw.

Pod pojęciem „wkładka mięsna” i „danie mięsne” należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego z wyłączeniem kielbasy i parówek.

Posiłki powinny być o określonej gramaturze:

- zupa -400 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron, pyzy (do wyboru) – 200g,
- mięso, ryby – 100g,
- surówka, warzywa gotowane – 100g,
- dania bezmięsne – 300-400 g.





Do każdego dania drugo daniowego kompot lub sok w ilości 200 ml, a do zupy dodatek ( jogurt, owoc itp.) o takiej samej gramaturze .

**Do oferty należy załączyć propozycję miesięcznego menu /tygodniowy jadłospis z wyszczególnieniem gramatury poszczególnych surowców, który stanowić będzie integralną część zawartej umowy. Przedstawione do oferty menu będzie wymagane w trakcie realizacji zadania i stanowić będzie integralną część umowy. Nie wywiązanie się z przedstawionego menu może stanowić podstawę do sankcji opisanych w umowie lub zerwania umowy.**

**3) Godziny dostarczania posiłków od godz. 10.00 do 13.00. Wykonawca ustali z Dyrektorami poszczególnych szkół dokładne terminy dostarczeni posiłków.**

4) Wykonawca jest zobowiązany przedstawiać Dyrektorom szkół jadłospis na 10 dni z wyprzedzeniem 2-dniowym, z uwzględnieniem posiłków w przedstawionego w ofercie menu oraz kalorycznością potraw.

5) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności), na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne). Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Surówki powinny być dostarczane w oddzielnych pojemnikach. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich posiłków.

6) Dla potrzeb badań żywności przez Sanepid codziennie do każdej ze szkół obowiązkowo należy dostarczyć próbki każdej składowej części potrawy w tym zup , mięs , potraw mięsnych i rybnych , jarzyn gotowanych ,sosów potraw mącznych , sałatek , surówek, wyrobów garmazeryjnych wędlin i wyrobów wędliniarskich ( w jednym kawałku ) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz, 545 ze zm.)

7) Wykonawca codziennie zapewni naczynia oraz sztućce jednorazowe dla dożywianych dzieci w szkołach

8) W przypadku osób dorosłych Wykonawca codziennie zapewni dostawę gotowych do wydania posiłków w porcjach w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami, dostawa w odpowiednich pojemnikach utrzymujących temperaturę.

9) Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.

10) Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór brudnych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

11) Wydawanie posiłków dzieciom po stronie Szkół.

12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i jakość zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

13) Nadzór nad jakością i prawidłowością dostarczonych posiłków ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia sprawować będzie ze strony Zamawiającego osoba odpowiedzialna z





danej szkoły wskazana z imienia i nazwiska przez Dyrektora szkoły, która może odmówić ich przyjęcia, oraz pracownicy socjalni Ośrodka.

**2. Termin realizacji** : 02.09.2020r. do 24.06.2021r.

### **3. Ocena ofert.**

Dopuszcza się możliwość negocjacji ofert cenowych. Zamówienie zostaje udzielone wykonawcy, który złożył ofertę zawierającą najniższą cenę lub którego dana oferta jest najkorzystniejsza z innych powodów np. terminu wykonania zamówienia, jakości, gwarancji.

W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty dla zamawiającego z innych powodów niż najniższa cena, pracownik odpowiedzialny za prowadzenie postępowania sporządza na piśmie uzasadnienie wyboru danego wykonawcy.

### **4. Warunki udziału**

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy potwierdzą posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia, niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Wykonawca ma obowiązek udokumentowania posiadania przez siebie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia, niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

### **5. Sposób składania ofert**

Ofertę należy złożyć na formularzu ( załącznik nr1) w formie pisemnej lub mailowo.

### **6. Miejsce złożenia oferty.**

Oferta powinna być zaadresowana na adres Zamawiającego : Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Żarach, 68-200 Żary, Al. Jana Pawła II 6 z dopiskiem Oferta nr PS.240.9.2020  
Oferty należy złożyć w siedzibie GOPS Żary pok. 305 w terminie do dnia 16.07.2020r. do godz. 14:00.

z up. WÓJTA  
  
mgr Maria Nowak  
KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej