

## Ogłoszenie o zamówieniu

**Znak sprawy:**PS.240.19.2022

**Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia publicznego jest dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Żary oraz innych osób pomocą Ośrodka w postaci jednego gorącego posiłku w okresie od 02.01.2023 do 31.12.2023r. w tym posiłków dla dzieci i młodzieży w ramach pomocy dla obywateli Ukrainy zgodnie z ustawą z dnia 12 marca 2004 roku o pomocy społecznej (tj. Dz.U. z 2020r poz.1876 ze zm.), uchwałą 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 02.01.2023 r. do 31.12.2023r., z uwzględnieniem przerw w nauce (wyłącznie ferie zimowe, wakacje).

Szacunkowa dzienna ilość posiłków to około 50 posiłków dziennie. Aktualna liczba osób objętych pomocą w formie posiłku w następujących szkołach:

- Szkoła Podstawowa w Mirostowicach Dolnych – 5 szt. (w tym punkt przedszkolny)
- Szkoła Podstawowa w Olbrachtowie – 9 szt. (w tym punkt przedszkolny)
- Szkoła Podstawowa w Bieniowie - 1 szt.
- Zespół Szkół w Grabiku – 7szt.

- Szkoła Podstawowa w Sieniawie Żarskiej- 2 szt.(w tym punkt przedszkolny)
- Szkoła Podstawowa w Lubanicach – 8 szt.
- Szkoła Podstawowa w Złotniku – 2 szt.

oraz osoby dorosłe – 9 szt.

Szacunkowa ilość posiłków w terminie realizacji - ok. **9.450** 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 8zł 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 kiełbasy 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 dostarczenia 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 garmażeryjnych 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.

**Nazwa i adres zamawiającego:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Żarach

Al. Jana Pawła II 6

68-200 Żary

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

**Termin realizacji zamówienia: 02.01.2023 do 31.12.2023r.**

**Adres, pod którym można uzyskać informacje:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Żarach  
Al. Jana Pawła II 6  
68-200 Żary

**Pracownik uprawniony do kontaktów z ofertami jest:**

Tel. : Monika Adamek      **godzina: 7:00-15:00**

**Miejsce i termin składania ofert:**

**Do dnia: 02.12.2022r.                      do godziny: 12:00**

**Miejsce i termin otwarcia ofert:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Żarach  
Al. Jana Pawła II 6  
68-200 Żary

**Warunki uczestnictwa:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
- 4) oferują przedmiot zamówienia o parametrach równoważnych lub wyższych niż wymagane przez zamawiającego.

Potwierdzenie spełniania tych warunków przez wykonawcę nastąpi poprzez złożenie stosownych oświadczeń i dokumentów wymienionych w dokumentacji postępowania.

**Termin związania ofertą-** 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

**Kryteria oceny ofert:**

Najniższa cena zamówienia brutto – znaczenie 60% - max. 60 pkt.

Doświadczenie Wykonawcy– znaczenie 40% , 0-5 lat – 10pkt. , 5-10 lat -20 pkt., 10-20 lat – 30 pkt. Powyżej 20 lat – 40 pkt.

W prowadzonej procedurze nie jest wymagane wniesienie wadium.