

ZP.26.2.2020

Lipsk, dn. 26.11.2020r.

**Zaproszenie do złożenia oferty poniżej 30 000 euro
Przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Lipsku
oraz dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej w Bartnikach.**

I. ZAMAWIAJĄCY

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipsku
ul. Kościelna 3, 16-315 Lipsk
REGON : 790740268
tel. 87 642 22 31
e-mail: mgops_lipsk@op.pl

Osoba upoważniona do kontaktów z Wykonawcami:

mgr Beata Szmygiel tel. 87 642 22 31

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest codzienne przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków jednodaniowych w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce szkolnej w 2021 roku dla uczniów Szkoły Podstawowej w Lipsku oraz szkoły Podstawowej w Bartnikach w ramach programu rządowego i programu osłonowego Gminy Lipsk „Posiłek w szkole i w domu”.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na dożywianiu dzieci w placówkach oświatowych na terenie gminy Lipsk w 2021 roku zgodnie z programem „Posiłek w szkole i w domu na lata 2019-2023”.

2. Kod CPV:

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Dane szczegółowe:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie oraz wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych prowadzonych przez Gminę Lipsk w formach i ilościach wskazanych przez Zamawiającego.

2. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 18 stycznia 2021 r. do 22 grudnia 2021r.** z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, dni świątecznych oraz wakacji).

Szacunkowa ilość dzieci:

- **Zespół Szkół Samorządowych w Lipsku - obiady dla 64 uczniów x 180 dni = 11 520 obiadów,**
- **Szkoła Podstawowa w Bartnikach – 19 uczniów x 180 dni = 3 420 obiadów,**

łącznie 14 940 posiłków.

3. Szacunkowa ilość dzieci może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu, o czym Zlecający powiadomi Wykonawcę. Posiłki jednodaniowe obejmują: dwa razy w tygodniu - zupa z wkładką mięsną, pieczywem i owocem oraz trzy razy drugie danie i kompot. Zamawiający zastrzega aby przygotowanie posiłków (zupa z wkładką + pieczywo i owoc oraz drugie danie + kompot) posiadały obowiązującą gramaturę posiłków:

zupa 400 g + wkładka mięsna 50 g plus świeże pieczywo (bez ograniczenia ilościowego) plus owoc – przygotowywane w dni: wtorek i czwartek;

przykładowe rodzaje zup: kalafiorowa, ogórkowa, jarzynowa, koperkowa, pomidorowa z ryżem lub makaronem, pieczarkowa, krupnik, barszcz czerwony, rosół z makaronem, fasolowa, kapuśniak;

wkładka mięsna do zupy – nie mniej niż 50 g (rodzaj mięsa - wieprzowe, wołowe, drobiowe) w formie pulpetu, żeberka, szynki pieczonej, piersi kurczaka oprócz kiełbasy i skrzydełek drobiowych.

danie drugie 400g plus kompot - przygotowywane w dni: poniedziałek, środa, piątek:

danie mięsne lub rybne powinno składać się z porcji mięsa lub ryby, typu: kotlet, drobiowy, kotlet schabowy, kotlet mielony, kotlet/ filet rybny (oprócz filetów z pangii), porcja kurczaka pieczonego, pieczeń - min. 100 g po obróbce, oraz dodatku przygotowywanego zamiennie w postaci ziemniaków, kaszy, makaronu, lub ryżu min. 200 g po obróbce, surówki lub jarzyn gotowanych – min. 100 g oraz kompotu z owoców sezonowych – min. 200 ml;

danie półmięsne – typu: gulasz lub potrawka z dodatkami, makron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, gołąbki itp. – min. 250 g po obróbce, surówka lub jarzyny gotowane – min. 100 g po obróbce oraz kompot z owoców sezonowych min. 200 ml;

danie jarskie – typu: naleśniki serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, krostki, danie z makaronem lub ryżem – min. 250 g po obróbce, kompot z owoców sezonowych – min. 200 ml.

4. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania dwudekadowych jadłospisów przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego.

5. 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, odgrzewanych, przygotowanych poprzez przetworzenie półproduktów głęboko zamrożonych.

Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej oraz MOM – mięso oddzielone mechanicznie. 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.

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe lub wołowe, drób, ryby, nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego.

Gorące posiłki muszą charakteryzować się: wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturą tj. zupa: minimum 75 °C, drugie danie: minimum 63 °C, potrawy serwowane na zimno minimum 4°C.

6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz.1252 t.j. z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności z uwzględnieniem zapisów 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 artykuły spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r.poz.1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży. Przy wyliczaniu wartości energetycznej należy korzystać z aktualnych tabel wartości odżywczych wydanych w 2018 roku dla poszczególnych grup wiekowych: uczniowie w przedziale wiekowym 7-9 lat, 10-12 lat, 13-15 lat.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru wydawania posiłków w stołówce szkolnej poprzez dokonywanie degustacji próbek dań dostarczonych do szkoły. Uwagi i wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego nie zastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.

8. Przygotowywanie posiłków odbywać się może w kuchni Wykonawcy lub kuchni Zespołu Szkół Samorządowych w Lipsku.

9. Wydawanie posiłków w każdej szkole odbywa się przez pracowników Wykonawcy i na koszt Wykonawcy.

10. Wykonawca powinien wydawać posiłki uczniom w czasie przerw międzylekcyjnych.

11. Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia własnym transportem – samochód musi spełniać wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany jest dbać o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości wyposażenia oraz pomieszczeń używanych w czasie przygotowywania i wydawania posiłków.

Wykonawca, we własnym zakresie i na swój koszt zapewni obrusy, serwetki, niezbędne naczynia kuchenne i sztucce do spożywania i wydawania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.

Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych lub szklanych i sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 poz.1252 t.j. z późn. zm.).

Odbiór brudnych naczyń i sztućców ze stołówki szkolnej odbywać się będzie po zakończonym posiłku. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi określonymi w aktualnych przepisach sanitarnych z wykorzystaniem urządzeń, sprzętu oraz środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w zbiorowym żywieniu. Utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych, wywóz odpadów komunalnych należy do Wykonawcy zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

12. Wykonawca obowiązany jest prowadzić ewidencje dożywianych uczniów w danym miesiącu.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia w zależności od liczby osób uprawnionych do objęcia dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia za faktycznie dostarczone i wydane posiłki.

14. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wykaz uczniów wraz z fakturą ostatniego dnia każdego miesiąca w którym wykonywana jest usługa.

15. Warunki korzystania z pomieszczeń szkolnych oraz wyposażenia Wykonawca obowiązany jest ustalić we własnym zakresie z Dyrektorem danej szkoły.

IV. Termin wykonania zamówienia:

Od 18 stycznia 2021 roku do 22 grudnia 2021 roku.

Umowa realizowana będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od pracy, ferii zimowych i wakacji, oraz w okresie zamknięcia placówek edukacyjnych w czasie epidemii.

V. Kryteria oceny ofert: kryterium oceny stanowi najniższa cena (100% znaczenia).

VI. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2.Oferta musi zawierać całość zamówienia.

3.Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym.

4.Wykonawca ponosi wszelkie ryzyko związane ze złożeniem oferty w niewłaściwej formie lub terminie.

5.Oferta musi być złożona u Zamawiającego w opakowaniu uniemożliwiającym jego otwarcie bez naruszenia zabezpieczeń i oznaczonym następująco:

Przygotowywanie, dostawę i wydawanie posiłków uczniom Zespołu Szkół Samorządowych w Lipsku, oraz dowóz posiłków i wydawanie do Szkoły Podstawowej w Bartnikach.

6.Opatrzanie opakowania nazwą i adresem Wykonawcy nie jest wymagane, jednakże w przypadku wycofania oferty brak takiego oznaczenia spowoduje, iż zwrot oferty przez Zamawiającego będzie możliwy po otwarciu ofert.

VII. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert:

1.Termin składania ofert upływa 10 grudnia 2020 roku o godz. 13:00.

2.Oferty złożone po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie bez otwierania.

O zachowaniu powyższego terminu decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.

3.Ofertę należy złożyć w siedzibie Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipsku, ul. Kościelna 3, 16-315 Lipsk w siedzibie podawczym ośrodka, lub drogą mailową na adres mgops_lipsk@op.pl.

4.Złożenie oferty u Zamawiającego w miejscu innym niż wyżej podane może skutkować niedostarczeniem oferty do wyznaczonego miejsca w terminie z winy Wykonawcy.

5.Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu 10 grudnia 2020 roku o godz. 13:¹⁵, w siedzibie Zamawiającego – Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipsku, ul. Kościelna 3, 16-315 Lipsk, (pok. Nr 2).

VIII. Obowiązek informacyjny stosowany w związku z przetwarzaniem danych osobowych.

Pani/Pan dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.6 ust.1 b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr ZP.26.2.2020 prowadzonym w procedurze zapytania ofertowego (art.4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych).

IX. Źródło finansowania : środki publiczne

KIEROWNIK
MIEJSKO- GMINNEGO OŚRODKA
POMOCY SPOŁECZNEJ W LIPSKU
mgr Beata Szmygiel

.....
| podpis Kierownika

**Miejsko-Gminny
Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipsku
Ul. Kościelna 3, 16-315 Lipsk**

OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej prowadzonej w trybie art. 4 pkt.8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych poniżej 30 000 euro:

Przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Lipsku, oraz dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej w Bartnikach.

1. Oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem zgodnie z zaproszeniem do złożenia oferty: **cena za wykonanie całości przedmiotu zamówienia** wynosi kwotę (brutto)zł (słownie:)
w tym podatek VAT.....%.....zł (słownie.....)
cena jednostkowa za wykonanie przedmiotu zamówienia wynosi kwotę (brutto) jednego obiadu wynosizł (słownie:)
.....)
w tym podatek VAT.....%.....zł (słownie.....)
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zakresem usług określonych w przedmiocie zamówienia Przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Lipsku oraz Szkoły Podstawowej w Bartnikach.
3. Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności związanej z przedmiotem zapytania ofertowego, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
4. Posiadamy wiedzę i doświadczenie, niezbędne do prawidłowego wykonania usługi.
5. Pozostajemy w sytuacji ekonomicznej i finansowej, pozwalającej na prawidłowe wykonanie zamówienia.

Data.....

.....

podpis osoby uprawnionej
do składania woli w imieniu oferenta

