

Dolne Wymiary, 29.12.2016 r.

.....
(pieczęć adresowa Zamawiającego)

GOPS.271.15.2016.AP

PROTOKÓŁ ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro

1 Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia było dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Chełmno tj.

- Szkole Podstawowej w Kolnie,
- Szkole Podstawowej w Małych Łunawach,
- Gimnazjum Publicznego w Podwiesku,
- Zespole Szkół w Starogrodzie

polegające na przygotowaniu i dostarczeniu **13.986** ciepłych posiłków

Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia zakresu ilościowego przedmiotu umowy - zmniejszenia w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.

Listy dzieci dożywianych sporządza ośrodek pomocy społecznej dla każdej ze szkół, na podstawie których odbywa się wydawanie posiłków. Zamawiający w dniu podpisania umowy przekaze Wykonawcy informację o liczbie dzieci dożywianych w poszczególnych szkołach. Liczba dzieci może być weryfikowana telefonicznie z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Dożywianie dzieci odbywać się będzie w dni nauki szkolnej w okresie:

od 11 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, wakacji, dni świątecznych).

Dzienna ilość posiłków – **74**:

- w Szkole Podstawowej w Małych Łunawach: 32,
- w Szkole Podstawowej w Kolnie: 19,
- w Publicznym Gimnazjum w Podwiesku: 16,
- w Zespole Szkół w Starogrodzie: 7.

Ilości wskazane powyżej są wielkościami orientacyjnymi ustalonymi na podstawie realizowanych usług w 2016 r. oraz przewidywanego zapotrzebowania, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej z nich. Wykonawcy nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych powyżej.

Posiłki będą dostarczane w kolejności:

- I danie: we wtorki i czwartki,
- II danie: w poniedziałki, środy i piątki.

I danie: zupa z wkładką (w postaci mięsa lub wędliny) z pieczywem. Jedna porcja zupy powinna mieć objętość minimum 400 ml plus 3 kromki chleba lub 1 bułka oraz każdorazowo jogurt o różnych smakach o pojemności minimum 150 g lub owoc. Preferowane zupy to: pomidorowa, klopsowa, ogórkowa, grochowa, jarzynowa, fasolowa, kapuśniak, krupnik oraz rosół z makaronem. Preferowane wędliny stanowiące wkładkę do zupy – wysokiej jakości parówki i kiełbasy zawierające minimum 70% mięsa. Wkładka do zupy powinna być podawana na przemian: mięso, kiełbasa. Pieczywo do zupy powinno być podawane na przemian: 3 kromki chleba, bułka

- Poszczególne składniki pierwszego dania powinny być dostarczane w osobnych pojemnikach: (zupa z wkładką w postaci mięsa razem, zupa z wkładką osobno, gdzie wkładką jest wędlina, osobno pieczywo).

II danie: ziemniaki lub zamiennik (makaron, ryż, kasza), mięso, surówka oraz sok owocowy w opakowaniu o pojemności minimalnej 200 ml (różne smaki) Jedna porcja drugiego dania powinna ważyć lub mieć objętość: ziemniaki lub w/w zamiennik minimum 200 g, mięso minimum 100 g, surówka minimum 150 g. Surówki powinny być ze świeżych warzyw lub owoców, urozmaicone (minimum 3 rodzaje) i podawane także na przemian.

- Mięso powinno występować w postaci: kotlet schabowy, kotlet de volaille, zrazy, udko drobiowe, kotlety mielone mięsne , gulasz, porcja ryby np. filet rybny z dorsza lub morszczuka – minimum 100 g.

- Drugie danie mogą stanowić również: pierogi, naleśniki z nadzieniem, kopytka, krokiety – minimum 250 g, w przypadku tych dań Wykonawca nie dołącza ziemniaków lub zamiennika (makaronu, ryżu, kaszy) oraz surówki – zastępuje je jogurtem lub owocem.

- Poszczególne składniki drugiego dania powinny być dostarczane w osobnych pojemnikach (osobno ziemniaki, osobno mięso, osobno sos, osobno surówka, osobno makaron itd. poza potrawami podawanymi w sosie np. gulasz).

Podawane mięso w zupie i w drugim daniu nie powinno być tłuste, przzerośnięte żyłami.

Produkty żywnościowe dostarczane w opakowaniu muszą mieć termin ważności do spożycia min. 5 dni od dnia dostarczenia.

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki (I i II danie) o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 450 kcal, nie wliczając kaloryczności soku owocowego lub jogurtu.

Oferent może dołączyć swoją propozycję zup i drugih dań, które muszą być zaakceptowane przez dietetyka i dyrektora szkoły.

2. Wartość zamówienia oszacowano w dniu 12.12.2016 r. na kwotę 56 723 zł.

3. W dniu 20.12.2016 r. zwrócono się do 3 niżej wymienionych wykonawców z zapytaniem ofertowym:

1. Centrum Ekonomii Społecznej BONUM, ul. Gajdy 3, 87-300 Grudziądz,

2. Restauracja „Pod Żubrem”, ul. Rynkowa 3, 86-260 Unisław,

3. Anna Rudnik, Dobrogościce 12, 88-180 Złotniki Kujawskie.

Zapytanie skierowano listownie oraz opublikowano na stronie BIP Gminy Chełmno.

4. *Nie wpłynęła żadna oferta.*

5. W wyniku analizy ofert przedmiotowe zamówienie udzielone zostanie:

Nie dotyczy

6. Postępowanie prowadził: .Anna Marcinkowska

ZATWIERDZAM

K I E R O W N I K
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Chełmnie

mgr Alicja Polak

(podpis kierownika GOPS)