

Dolne Wymiary, 11.01.2017 r.

.....  
(pieczęć adresowa Zamawiającego)

**GOPS.271.16.2016.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 przekazuje 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 wybory 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, przerośnięte 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 drugich 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 29.12.2016 r. zwrócono się do 3 niżej wymienionych wykonawców z zapytaniem ofertowym:

1. Restauracja „RELAX”, ul. Powstańców Wielkopolskich 9, 86-200 Chełmno,

2. Hotel „Centralny”, ul. Dworcowa 23, 86-200 chełmno,

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

Zapytanie skierowano listownie oraz opublikowano na stronie BIP Gminy Chełmno.

4. Uzyskano następujące oferty na realizację zamówienia (cena oraz inne istotne elementy ofert):

1. „Disco-Bar” Michał Dombrzalski, Przysiersk, ul. Tucholska 19, 86-122 Bukowiec, --

Cena: 62.097,84 zł

2. Usługi Gastronomiczne Szymon Regent ul. Sportowa 24, 89-526 Lubiewo

Cena: 69.370,56 zł

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

Cena: 76.923,00 zł

5. W wyniku analizy ofert przedmiotowe zamówienie udzielone zostanie:

„Disco-Bar” Michał Dombrzalski, Przysiersk, ul. Tucholska 19, 86-122 Bukowiec, --  
Cena: 62.097,84 zł.

6. Uzasadnienie wyboru:

Oferta spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w treści Zapytania Ofertowego.

Oferta zgodnie z kryteriami oceny uzyskała najwyższą ilość punktów.

7. 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)