

**GOPS.271.31.2018.AP**

## ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 4 ust. 8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.)zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę usługi:

### **„Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Chełmno” w 2019r.**

**1.Zamawiający:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chełmnie, Adres: ul. Kościuszki 3/2, 86-200 Chełmno, Strona internetowa: [www.gopschelmno.pl](http://www.gopschelmno.pl), e-mail:[gops@gopschelmno.pl](mailto:gops@gopschelmno.pl)

#### **2. Przedmiot zamówienia.**

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

- Szkole Podstawowej w Kolnie,
- Szkole Podstawowej w Małych Łunawach,
- Szkole Podstawowej w Podwiesku,
- Szkole Podstawowej w Starogrodzie

polegające na przygotowaniu i dostarczeniu **11 163** ciepłych posiłków.

2.2 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.

2.3 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.

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

**od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.** z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, wakacji, dni świątecznych).

2.5 Dzienna ilość posiłków – **61**:

- w Szkole Podstawowej w Małych Łunawach:16,
- w Szkole Podstawowej w Kolnie: 23,
- w Szkole Podstawowej w Podwiesku: 19,
- w Szkole Podstawowej w Starogrodzie: 3.

2.6 Ilości wskazane powyżej są wielkościami orientacyjnymi ustalonymi na podstawie realizowanych usług w 2018 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.

2.7 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 z makaronem, klopsowa z klopsiem, ogórkowa z ziemniakami, kalafiorowa z ziemniakami, grochowa, jarzynowa, pieczarkowa, fasolowa, kapuśniak, krupnik oraz rosół z makaronem. Preferowane wędliny stanowiące wkładkę do zupy – wysokiej jakości parówki i kielbasy zawierające minimum 70% mięsa. Wkładka do zupy powinna być podawana na przemian: mięso, kielbasa. 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 w postaci wędliny osobno, 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 urozmaicone i podawane także na przemian. Surówki stanowiąc mogą: sałatka z kapusty lub ogórków kiszonych, marchewka z groszkiem, marchewka z jabłkiem, surówka z czerwonej kapusty, surówka z buraków ćwikłowych oraz warzywa z wody.

- 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.

#### **4. Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia.**

4.1. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu dwóch tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

4.2. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy do spożycia. Przygotowywanie posiłków musi być zgodne z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie o *Bezpieczeństwie żywności i żywienia*;

4.3. Podczas przygotowywania posiłków należy przestrzegać ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku szkolnym, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki;

4.4. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą być tak dobrane, aby:

- Posiłek zawierał produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko albo produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie potrawy smażone, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- Co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby;
- Każdego dnia były podawane co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona strączkowe.

4.5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie:

transportem spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP - środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw; o czystość termosów zadba Wykonawca.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

4.6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

4.7. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli Wykonawcy przy realizacji zamówienia. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń przez dyrektorów szkół co do jakości posiłków Zamawiający po komisyjnym zbadaniu posiłku może żądać zaświadczenia podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzającego, że dostarczone produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym. Koszty związane z wydaniem zaświadczenia ponosi Wykonawca.

**4.8. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami w/w szkół i dostarczy Nabywcy usługi.**

Wykonawca przygotowuje dwutygodniowy jadłospis, który będzie podawał do wiadomości Dyrektorów szkół i kierownika GOPS w Chełmnie na dwa dni przed rozpoczęciem każdego tygodnia realizacji usługi.

4.9. Wykonawca zapewnia wywóz odpadów pozostających po dostarczonych posiłkach. Harmonogram wywozu odpadów Wykonawca ustala z Dyrektorami szkół.

4.10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmniejszenie lub zwiększenie ilości zgłoszone przez Zamawiającego lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 15:00.

4.11. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

4.12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonywanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami prawa określonymi w odrębnych przepisach i w zakresie zgodności z tymi przepisami w szczególności z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.

U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.) i 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 środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz. U. poz. 1154).

4.13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przestrzeganie przepisów Bhp i P.poż. w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia.

#### **5. Termin realizacji zamówienia:**

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.** (w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce, np. ferie, wakacje, dni świąteczne itp.).

#### **6. Kryteria oceny ofert.**

##### **Cena jest jedynym kryterium oceny ofert.**

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną wykonania przedmiotu zamówienia.

#### **7. Inne istotne warunki zamówienia.**

##### **7.1 Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.**

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca do Oferty załączy wypełnione i podpisane oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr GOPS.271.31.2018.AP

##### **7.2 Wykonawca musi wykazać, że posiada niezbędne doświadczenie do realizacji zamówienia.**

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich 3 lat wykonał minimum 1 usługę zbliżoną zakresem i ilością do usług objętych przedmiotem zamówienia. Za usługę zbliżoną Zamawiający uzna przygotowanie i dostarczenie minimum 200 posiłków miesięcznie.

Dokumentem potwierdzającym spełnienie tego warunku będą referencje, które należy załączyć do oferty stanowiącej załącznik numer 1 do zapytania ofertowego nr GOPS.271.31.2018.AP

##### **7.3 Wykonawca musi wykazać, że dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym.**

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz termosami przystosowanymi do przewozu żywności zapewniającymi odpowiednią temperaturę i jakość.

Wykonawca musi załączyć wypełnione i podpisane oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego nr GOPS.271.31.2018.AP

## **8. Sposób przygotowania oferty.**

8.1 Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „OFERTA (załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr. GOPS.271.31.2018.AP).

8.2 Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie do pisania, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem.

8.3 Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną.

8.4 Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić zapis „**Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Chelmno**” w 2019 r.

8.5 Do oferty należy załączyć dokumenty, o których mowa w punkcie 7.1 – 7.3 Zapytania ofertowego.

8.6 Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli Wykonawca nie spełni warunków określonych w punkcie 7.1 – 7.3 Zapytania ofertowego.

8.7 Zamawiający unieważni postępowanie jeżeli ceny złożonych ofert będą przewyższać środki jakimi dysponuje Zamawiający na realizację zadań.

8.8 Zamawiający zawrze z Wykonawcą umowę na dostawy w terminie do 28.12.2018 r. wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego.

8.9 Osobą wyznaczoną do kontaktów jest Pani Alicja Polak.

## **9. Miejsce i termin złożenia oferty.**

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, tj. **Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Chelmnie, ul. Kościuszki 3/2, 86 – 200 Chelmno.**

Ofertę należy złożyć **do dnia 20.12.2018 r., do godz. 12.00.**

K I E R O W N I K  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Chelmnie  
mgr Alicja Polak