|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ**  **W MIĄCZYNIE** | | | | |
| **22-455 MIĄCZYN 146** | **tel./fax (84) 61 80 047** | | **e-mail: gops@miaczyn.pl** | |
|  | | **NIP 922-21-96-623** | | **REGON 950006257** |

**Zapytanie ofertowe**

**USŁUGA CATERINGOWA POLEGAJĄCA NA PRZYGOTOWANIU I DOWOŻENIU GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW W SZKOŁACH PODSTAWOWYCH**

**ORAZ OSOBOM DOROSŁYM ZAMIESZKUJĄCYM**

**NA TERENIE GMINY MIĄCZYN W ROKU 2021**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Miączynie, w związku z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 11129 z późn. zm.) zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowożeniu gorącego posiłku dla uczniów w szkołach podstawowych oraz osobom dorosłym zamieszkującym na terenie gminy Miączyn w roku 2021r.  *w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019–2023”.*

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej**

**w Miączynie, 22-455 Miączyn 164**

**REGON: 950006257**

**NIP: 922-21-96-623**

**tel./fax (84) 618 00 47**

1. Opis przedmiotu zamówienia i jego realizacji:
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowożeniu gorącego posiłku:
3. **dla uczniów w szkołach podstawowych na terenie gminy Miączyn w roku 2021r.  *w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019–2023”.***

**w następujących szkołach**:

* Szkole Podstawowej w Gdeszynie,
* Szkole Podstawowej w Kotlicach,
* Szkole Podstawowej w Niewirkowie,
* Szkole Podstawowej w Zawalowie.

ok. 50 gorących posiłków (jednodaniowych obiadów) dziennie dla uczniów w/w. szkół z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości.

1. Żywienie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej, w okresie: od dnia 20 września 2021 roku do dnia 22 grudnia 2021 roku.
2. Przewidywana dzienna liczba posiłków wynosi 46, w tym w:

● Szkole Podstawowej w Gdeszynie - 11,

● Szkole Podstawowej w Kotlicach - 5,

● Szkole Podstawowej w Niewirkowie - 27,

● Szkole Podstawowej w Zawalowie – 3.

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U z 2019 r, poz. 1252 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
2. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do dyrektorów szkół z wyprzedzeniem co najmniej 2 dniowym.

Dopuszcza się możliwość weryfikacji jadłospisu przez dyrektorów szkół.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia.

Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

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

1. Wykonanie tego zadania obejmuje :

a) przygotowanie gorących posiłków jednodaniowych, wraz z kompotem lub sokiem, ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia; zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego – 3 razy w tygodniu drugie danie oraz 2 razy w tygodniu pożywna zupa,

b) w naczyniach jednorazowych, ze sztućcami jednorazowymi. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez Wykonawcę po spożyciu przez dzieci posiłku i wywiezione ze szkoły. Dopuszcza się możliwość zabrania brudnych naczyń następnego dnia.

Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem.

Drugie danie ma być posiłkiem mięsnym lub rybnym z surówką lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki jednodaniowe o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze nie mniejszej niż:

- zupa 400 g,

- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron 200 g, mięso lub ryba 100 g, surówka lub jarzyny 100 g,

- pierogi, naleśniki z serem, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne 300 g,

- napój, sok – 200 ml.

c) dowóz gorących posiłków do szkół w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną;

- transport posiłków w atestowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

6/ Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (tj. m.in. świeżych, sezonowych – np. nowalijki, nowe ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

7/ Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

8/ Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.

9/ Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.

10/ Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.

11/ Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 5 lipca 2019 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r, poz. 1252 z późn.zm).

Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:

1. Zamówione posiłki winny być dowiezione i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
3. Posiłki, uprzednio poporcjowane, mają być dostarczane do szkół, w których nie ma możliwości porcjowania i wydawania posiłków na miejscu.
4. Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

* dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C
* dla zup podawanych na gorąco: minimum 75°C
* dla gorących dań głównych: minimum 63°C

1. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP,  p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

Dowóz posiłków do szkół własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

1. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
3. Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczania, tj.:
4. posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,
5. gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,
6. dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
7. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
8. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 50 gorących posiłków, dziennie z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.
9. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
10. Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp).
11. Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej, jaką podał w ofercie.
12. Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.
13. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 20 września 2021 r. do 22 grudnia 2021** r. (w dni nauki szkolnej – z wyłączeniem ferii, wakacji i dni wolnych od nauki)

1. Wymagania stawiane Wykonawcom:
2. udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

* posiada wiedzę i doświadczenie,
* posiada uprawnienia: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada zezwolenie SANEPIDU na prowadzenie usług cateringowych (**dopuszczalna kopia dokumentu potwierdzającego niniejszy warunek)**

- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym: Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże dysponowanie sprzętem niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia. Wymagane minimum potencjału technicznego to: odpowiednie przeznaczone do tego celu pojemniki termoizolacyjne, samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności. ( **kopia dokumentu potwierdzającego dopuszczenie pojazdu do przewozu posiłków )**

1. Opis sposoby dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany według formuły „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie.

.

1. **dla osób dorosłych z terenu Gminy Miączyn- szacunkowa liczba osób to ok. 4 osoby dziennie  *w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019–2023”.***

**(z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości)**

1. Oferta cenowa powinna zawierać cenę netto i brutto usługi za jeden gorący posiłek **– I i II danie** zawierającą koszt posiłku, jego przygotowania, dowozu oraz opakowania.
2. Pierwsze danie tj. zupa.
3. Drugie danie:
4. ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne),
5. mięso (wołowe, wieprzowe lub drobiowe) lub ryba,
6. surówka**.**
7. Drugie danie mogą też stanowić: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety itp.
8. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych. Transport żywności powinien odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ państwowej inspekcji sanitarnej **(kopię dokumentu potwierdzającego dopuszczenie pojazdu do przewozu posiłków Wykonawca ma obowiązek dołączyć do oferty)**.
9. Wykonawca jest zobowiązany dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków tj. posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne.
10. Zamawiający zabrania stosowania przez Wykonawcę produktów przetworzonych (dań gotowych). Nie dopuszcza się stosowania mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant.
11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego **(kopię dokumentu potwierdzającego niniejszy warunek Wykonawca ma obowiązek dołączyć do oferty)**.
12. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełnić wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Kryterium oceny oferty stanowi: cena brutto za jeden gorący posiłek (pierwsze i drugie danie) oraz spełnienie wymagań zawartych w ww. punktach.

1. Termin wykonania zamówienia od 20 września 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. od poniedziałku do piątku.
2. Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego:
3. przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy pobrali zapytanie ofertowe.
4. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.
5. Wybór najkorzystniejszej oferty:
6. o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.
8. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu realizacji dostawy:

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego pisemnym zawiadomieniem.

1. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:
2. Cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
3. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia:

* wyprodukowanie jednodaniowych obiadów,
* dowóz wyprodukowanych posiłków do punktów ich wydania przez osobę uprawnioną oraz dostarczenie opakowań jednorazowych do porcjowania posiłków,
* odbiór termosów oraz ich umycie i wyparzenie,
* dostarczenie jadłospisu na 1 miesiąc,
* usunięcie z terenu szkoły naczyń jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.

1. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu:
2. nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.

wykonawcy mają prawo złożyć tylko jedną ofertę, która musi obejmować całość zamówienia

1. Miejsce i termin złożenia ofert:
2. Oferty należy składać w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Miączynie, Miączyn 164, 22-455 Miączyn, do dnia **10 września 2021 r. do godz. 9.00 (data wpływu do GOPS).**
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **10 września 2021 r. o godz. 9.15.**
4. Oferty należy składać na drukach stanowiących załącznik Nr 1,w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem *„ Oferta cenowa na usługę cateringową”*
5. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany prze okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.
6. Do oferty należy dołączyć wszelkie dokumenty wyszczególnione w zapytaniu.
7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Magdalena Puzio, w dni robocze, w godzinach urzędowania Ośrodka, tj. poniedziałek – piątek, 7:30 do 15:30, tel. /84/ 6180047.