

Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Słupi

ul. Staszica 18, 26-006 Nowa Słupia; tel./fax: 41317-71-39;

e-mail: sekretariat@gopsnowaslupia.pl

NIP: 661-16-67-179; REGON: 290 241 627



Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Znak: MGOPS.2 26.12.2019

Nazwa i adres Zamawiającego:

Miasto i Gmina Nowa Słupia – Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Nowej Słupi

ul. Staszica 18

26-006 Nowa Słupia

NIP: 661-16-67, REGON: 290421627

Tel. 41 31 77 139

Strona internetowa: www.gopsnowaslupia.pl

e-mail: sekretariat@gopsnowaslupia.pl

Specyfikacja zamówienia wg kodu CPV: 55520000 – 1 – Usługi dostarczania posiłków
55520000 – 6 -Usługi przygotowywania posiłków
55524000–9–Usługi dostarczania posiłków
do szkół

Realizacja zamówienia na: „**Przygotowanie i dostawę posiłków w zakresie jednego dania gorącego (obiadu) dla uczniów szkół znajdujących się na terenie Gminy Nowa Słupia, które nie posiadają zaplecza kuchennego, a także przygotowanie i dostawa posiłków dla osób dorosłych będących mieszkańcami Miasta i Gminy Nowa Słupia**”.

Postępowanie prowadzone jest przy użyciu Platformy Zakupowej Open Nexus, co oznacza, że wszelkie dokumenty dotyczące postępowania niezbędne do przygotowania i złożenia oferty szacunkowej publikowane będą na powyższej platformie, w tym wyjaśnienia do Zaproszenia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie Zarządzenia Nr 7/2019 Kierownika Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi z dnia 18 lutego 2019 roku w sprawie wprowadzenia regulaminu udzielenia przez Gminę Nowa Słupia zamówień

publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000,00 euro, w Miejsko-Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Nowej Słupii.

Dokonanie niniejszego postępowania niezbędne jest do realizacji Uchwały Nr 140 Rady Ministrów z dnia 5 października 2018 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1007) oraz Uchwały Nr IV/40/18 Rady Gminy Nowa Słupia z dnia 28 grudnia 2018 r. w sprawie przyjęcia programu osłonowego Gminy Nowa Słupia „Dożywianie dzieci i uczniów” na lata 2019-2023 (Dz. U. Woj. Świętokrzyskiego z 2019 r. poz. 54).

I. Przygotowanie i dostawa posiłków w zakresie jednego dania gorącego (obiadu) dla uczniów szkół znajdujących się na terenie Gminy Nowa Słupia, które nie posiadają zaplecza kuchennego.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia polega na przygotowaniu i dostawie do placówek szkolnych z terenu Gminy Nowa Słupia, które nie posiadają zaplecza kuchennego, tj. Publiczna Szkoła Podstawowa w Paprociach, Paprocice 1A, 26-006 Nowa Słupia; Publiczna Szkoła Podstawowa w Mirocicach, 26-006 Nowa Słupia; Publiczna Szkoła Podstawowa w Jeleniowie, Jeleniów 85, 26-006 Nowa Słupia; Publiczna Szkoła Podstawowa w Jezioroku, Jezioroko 123a, 26-006 Nowa Słupia; Publiczna Szkoła Podstawowa w Starej Słupii, Stara Słupia 78, 26-006 Nowa Słupia; Publiczna Szkoła Podstawowa w Pokrzywiance, Pokrzywianka 33, 26-006 Nowa Słupia, gorących posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w naczyniach jednorazowych oraz sztućców jednorazowych.
2. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atest PZH dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi, a Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń i sztućców jednorazowych, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania zamówienia.
3. Okres realizacji zamówienia obejmuje dni nauki szkolnej, tj. od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2019 r. z uwzględnieniem przerw w nauce szkolnej, takich jak dni świąteczne, wakacje, ferie zimowe itp.
4. Szacunkowa liczba uczniów objętych zamówieniem: 44 – liczba ta może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu, na co Zamawiający nie ma wpływu w trakcie ogłoszenia niniejszego zaproszenia. Liczba dzieci objętych dożywianiem będzie weryfikowana z jednodniowym wyprzedzeniem.
5. Szacunkowa liczba dni w roku kalendarzowym, objętych zamówieniem: 184.
6. Wykaz szkół objętych zamówieniem wraz z szacunkową, dzienną ilością posiłków w poszczególnych placówkach objętych zamówieniem (1 posiłek na 1 osobę).

Nazwa placówki, dla której zorganizowane będzie dożywianie	Szacunkowa liczba uczniów
Publiczna Szkoła Podstawowa w Paprociach Paprocice 1a, 26-006 Nowa Słupia	3
Publiczna Szkoła Podstawowa w Mirocicach Mirocice, 26-006 Nowa Słupia	3
Publiczna Szkoła Podstawowa w Jeleniowie Jeleniów 85, 26-006 Nowa Słupia	4
Publiczna Szkoła Podstawowa w Jezioroku Jezioroko 123a, 26-006 Nowa Słupia	18

Publiczna Szkoła Podstawowa w Starej Słupi Stara Słupia 78, 26-006 Nowa Słupia	8
Publiczna Szkoła Podstawowa w Pokrzywiance Pokrzywianka 33, 26-006 Nowa Słupia	8
Razem	44

7. Zmiana szacunkowej liczby uczniów objętych zamówieniem, szacunkowej liczby dni w roku szkolnym objętych zamówieniem oraz dziennej ilości posiłków w poszczególnych placówkach – o których mowa w pkt. 4, 5 oraz 6 nie stanowi podstawy zmiany warunków zamówienia.

8. Kaloryczność każdego posiłku nie może być niższa niż 612 kcal (jedna porcja na osobę fizyczną). Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego przy zachowaniu niezbędnych norm żywieniowych zgodnych z obowiązującymi zasadami i przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, tj. Rozporządzeniem 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. z 2016 r. poz. 1154).

9. Proponowane zestawy posiłków:

Gorący posiłek w postaci pożywnej zupy lub tzw. II dania.

Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką w postaci 40 g mięsa lub kielbasy, podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. Drugie danie ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie powinny być podane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą również stanowić: pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety, itp. Drugie danie zawierać musi również: herbatę, kompot lub sok.

10. Wykonawca przygotowuje posiłki w obiekcie dopuszczonym przez właściwego inspektora sanitarnego do produkcji posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Wykonawca zostanie obciążony kosztami badań. Koszt ten podlega potrąceniu z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przypadającego do zapłaty w najbliższym terminie.

12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do placówek o których mowa w ust. 1 własnym środkiem transportu, na własny koszt, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Środek transportu musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci. Wykonawca ma obowiązek dbać o czystość termosów oraz ponosi koszty załadunku oraz rozładunku wszystkich posiłków.

13. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami BHP oraz zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu

i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest przez czas realizacji niniejszej przedmiotu zamówienia posiadać decyzję właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu określonego obiektu do przygotowywania w nim posiłków w zbiorowym żywieniu dzieci oraz o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w zbiorowym żywieniu dzieci. Brak takich decyzji, ich zdezaktualizowanie bądź jakiegokolwiek ograniczenia w wykonywaniu zbiorowego żywienia dzieci wydane przez właściwego inspektora sanitarnego stanowią podstawę do odrzucenia oferty oraz w trakcie realizacji zamówienia stanowi podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z winy Oferenta/Wykonawcy.

14. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia zużytych naczyń oraz odpadów.

15. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości Dyrektorów w/w szkół z wyszczególnieniem gramatury oraz oznaczeniem alergenów, a także ustali z nimi harmonogram dostarczania posiłków.

16. Konkretna ilość posiłków do przygotowania w danym dniu będzie podawana telefonicznie przez Dyrektorów objętych zamówieniem do godziny 9:00 danego dnia.

17. Płatność wynikająca z realizacji przedmiotu zamówienia następować będzie raz w miesiącu po przedstawieniu wystawionych końcem każdego miesiąca przez Wykonawcę faktur VAT i wykazu zawierającego wskazanie ilości faktycznie wydatkowanych posiłków, potwierdzonego przez Dyrektorów placówek, o których mowa w pkt 1. Faktury powinny zostać wystawione najpóźniej do 10-go dnia następnego miesiąca, natomiast w miesiącu grudniu faktury powinny zostać wystawione najpóźniej do 27 grudnia.

18. Wynagrodzenie za poprawnie wykonaną usługę, o którym mowa w pkt 17 płatne będzie w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury przelewem na konto WYKONAWCY na podany rachunek przez Wykonawcę.

19. Zamawiający przewiduje, iż dodatkowe listy osób dożywianych będą przesyłane w miarę zapotrzebowania z wcześniejszym wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznie.

20. Zamawiający zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych list uczniów z odpowiednim wyprzedzeniem w formie papierowej.

21. Osobą wyznaczoną do akceptacji przedstawionych faktur oraz przedstawienia dodatkowych list osób dożywianych jest Kierownik Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi.

22. Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia wszelkich niezbędnych do należytego wykonania umowy informacji i dokumentów, znajdujących się w jego posiadaniu oraz do udzielenia wszelkich niezbędnych wyjaśnień związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.

23. Wykonawca poda cenę brutto w złotych za wykonanie całości przedmiotu zamówienia zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.

25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie usługi, m.in. przygotowania, transportu i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi.

II. Przygotowanie i dostawa posiłków dla osób dorosłych będących mieszkańcami Miasta i Gminy Nowa Słupia.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi w okresie od 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. – catering. Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad.
2. Zakup przygotowanych i dostarczonych jednodaniowych obiadów dla maksymalnie 10 osób dorosłych. Średnio około 10 osób dziennie – ilość ta jest wartością szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych posiłkiem. Przewidywana ilość dni, w których będzie realizowane zamówienie: 256.
Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty za faktycznie dostarczone posiłki.
3. Realizacja zamówienia odbywać się będzie 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach od 12:00 do 14:00.
4. Posiłki powinny być dostarczone w opakowaniach jednorazowych, termoizolacyjnych (1 porcja – 1 opakowanie) do miejsca zamieszkania klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi (zgodnie z wykazem otrzymanym od pracownika zajmującego się programem „Posiłek w szkole i w domu”).
5. Jednodaniowy obiad powinien zawierać:
 - a. 3 razy w tygodniu, w tym obowiązkowo w poniedziałek i w piątek:
 - Porcję mięsa, np. kotlet drobiowy, schabowy, mielony, rolada, pieczeń itp., ryby – gramatura (po przygotowaniu) dania min. 200 g.
 - Z dodatkami: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, kluski, itp. – gramatura dania min. 250 g.
 - b. W pozostałe dni dopuszcza się dowolność, np. zupa z wkładką mięsną, pierogi, bigos, fasolka po bretońsku – gramatura min. 550 g, do tego dodatek np. w postaci chleba, bułki, ziemniaków, itp.
6. Posiłki powinny być różnorodne, niepowtarzalne w ciągu 2 tygodni, wartość kaloryczna i odżywcza powinna spełniać wymogi dla osób dorosłych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.
7. Przygotowanie posiłków winno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie spełniające wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
8. Wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, dysponować odpowiednim potencjałem technicznym, bazą lokalową przystosowaną do sporządzania posiłków do żywienia zbiorowego (decyzja o zatwierdzeniu zakładu, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) odpowiednim potencjałem transportowym – samochód przystosowany do transportu posiłków dla żywienia

zbiorowego (decyzja o zatwierdzeniu środka transportu w zakresie wprowadzenia do obrotu żywności), zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

9. Opakowania i sztucce jednorazowe muszą posiadać atest PZH.
10. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych beneficjentom MGOPS w Nowej Słupi do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Wykonawca zostanie obciążony kosztami badań. Koszt ten podlega potrąceniu z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przypadającego do zapłaty w najbliższym terminie.
11. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia z wymaganymi sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
12. Powiadomienie Wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane z co najmniej 1 dniowym wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznie.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie usługi, m.in. przygotowania, transportu i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi.
15. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień przygotowany jadłospis z gramaturą dań na następny tydzień z gramaturą dań na następny tydzień i podaniem alergenów.
16. Płatność wynikająca z realizacji przedmiotu zamówienia następować będzie raz w miesiącu po przedstawieniu wystawionych końcem każdego miesiąca przez Wykonawcę faktur VAT i wykazu zawierającego wskazanie ilości faktycznie wydatkowanych posiłków, potwierdzonego przez klientów Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi, o których mowa w pkt 2. Faktury powinny zostać wystawione najpóźniej do 10-go dnia następnego miesiąca, natomiast w miesiącu grudniu faktury powinny zostać wystawione najpóźniej do 27 grudnia.
17. Wynagrodzenie za poprawnie wykonaną usługę, o którym mowa w pkt 16 płatne będzie w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury przelewem na konto WYKONAWCY na podany rachunek przez Wykonawcę.
18. Wykonawca określi cenę jednego gorącego posiłku oraz cenę stałą dowozu pojedynczego posiłku do klienta Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Słupi na terenie miasta i gminy Nowa Słupia, zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.
19. Wartość zamówienia będzie równa sumie ceny za jeden posiłek oraz kosztowi dowozu jednego posiłku.

Wykonawca może przedłożyć tylko jedną ofertę cenową i nie może zmienić jej treści w okresie trwania umowy.

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy zostanie przekazana telefonicznie i e-mailowo wykonawcy, którego ofertę wybrano.

W przypadku, gdy okaże się, że wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy bądź nie dostarczy wyżej wymienionych dokumentów wymaganych do podpisania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zapytania jest:

imię i nazwisko: Mateusz Kozub
tel. 41 363 03 64
fax. 41 31 77 139
e-mail sekretariat@gopsnowaslupia.pl
w terminach godz. pracy Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej

Załączniki do zapytania ofertowego:

- Załącznik nr 1. Formularz ofertowy,
- Załącznik nr 2. Projekt umowy,
- Załącznik nr 3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych,
- Załącznik nr 4. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

KIEROWNIK
MIEJSKO-GMINNEGO OŚRODKA
POMOCY SPOŁECZNEJ
Anna Moruś-Mergalska
Anna Moruś-Mergalska

.....
Podpis Kierownika zamawiającego