

# Zapytanie ofertowe na wykonanie usługi dożywiania dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych na terenie Gminy Miedzichowo

Gmina Miedzichowo w związku z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych( t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą:

## **„Przygotowanie i wydawanie obiadów dla dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych.”**

### **1. Nazwa i adres Zamawiającego:**

Gmina Miedzichowo  
ul. Poznańska 12  
64-361 Miedzichowo

### **2. Określenie przedmiotu zamówienia:**

Dożywianie dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych odbywać będzie się na terenie Gminy Miedzichowo w roku 2021 w postaci ciepłego posiłku.

### **3. Opis przedmiotu zamówienia:**

1) Ilość obiadów wydawanych dziennie dla uczniów z Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach oraz uczniów Szkoły Podstawowej im. Powstańców Wielkopolskich w Miedzichowie, dzieci w wieku przedszkolnym, oraz osób starszych wynosi szacunkowo ok. 70 sztuk dziennie / w okresie I-XII/2021 r/, w tym:

#### **a) Bolewice**

- ok. 30 obiadów - II danie dla uczniów od III klasy Szkoły Podstawowej oraz osób starszych

-ok. 10 obiadów - 1/2 II dania dla uczniów do II klasy Szkoły Podstawowej oraz dzieci w wieku przedszkolnym

#### **b) Miedzichowo**

- ok. 20 obiadów - II danie dla uczniów od III klasy Szkoły Podstawowej oraz osób starszych

- ok. 10 obiadów - 1/2 II dania dla uczniów do II klasy Szkoły Podstawowej oraz dzieci w wieku przedszkolnym

### **Razem dziennie: w okresie od stycznia 2021 r. do grudnia 2021 r.**

ok. 50 obiadów - II danie,

ok. 20 obiadów - ½ II dania

**Łączna liczba obiadów w okresie od 04 stycznia 2021r. do 31 grudnia 2021 r. to ok. 9.500 świadczeń.**

2) obiady dla uczniów, dzieci w wieku przedszkolnym oraz osób starszych wydawane będą przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku.

3) Zamawiający zastrzega, iż ilość wydawanych posiłków może ulec zmianie o czym poinformuje usługodawcę 2 dni przed planowaną zmianą.

4) Usługodawca zobowiązany jest we własnym zakresie przygotować i wydać w określonym czasie dziennie posiłki dla osób zgodnie z listą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Miedzichowie.

5) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca.

6) Jadłospis będzie obejmował ciepły posiłek – jednodaniowy, który będzie składał się z jednego gorącego dania plus kompot lub inny napój.

Waga posiłków powinna się przedstawiać następująco: ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g, mięso lub ryba – 100g, surówka lub jarzyny – 100g, pierogi, naleśniki, kopytka, makaron, krokiety z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, pulpety – 200g.

Zamawiający zastrzega sobie, aby nie podawano dzieciom skrzydełek drobiowych oraz aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Wymagane jest podanie raz w tygodniu porcji z ryby.

Danie będzie składać się z ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa i surówki albo potraw jarskich (np. naleśniki, pierogi, itp.) o gramaturze min. 400 – 500 gram na porcję, w zależności od wieku dziecka.

Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.)

Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 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).

6) Ustala się następującą gramaturę i kaloryczność posiłków:

- danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy)  
100 gram – 150 gram,
- ryby – min. 100 gram,
- ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 gram,
- surówka lub jarzyny gotowane – 100 gram,
- danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 gram,
- kompot lub napój – 150 ml.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

7) Konsumpcja posiłków powinna odbywać się na terenie placówki oświatowej.

8) Zamawiający informuje, że istnieje możliwość zawarcia umowy z dyrektorem Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach i Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Miedzichowie o wynajem kuchni i innych pomieszczeń.

9) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (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.

10) Wykonawca winien zapewnić, aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 20 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

10) 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.

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

12) 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 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm).

#### **4. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:**

1) Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia

2) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C

- dla gorących dań głównych: minimum 63°C

3) 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.

4) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o 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)

5) Dowóz posiłków do szkół własnym transportem w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

6) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

7) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:

a.) 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,

b.) gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,

c.) dostarczane i wydawane posiłki muszą być ciepłe, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.

8) 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.

9) W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 90 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 30% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.

10) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

11) Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.

12) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej, jaką podał w ofercie.

13) 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.

14) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkołę) Wykonawcy co najmniej do godz. 8 30 danego dnia.

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

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 4 stycznia 2021 do 31 grudnia 2021 r.

## **6. Wymagania stawiane Wykonawcom:**

### **1) O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:**

a) spełniają warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym w szczególności spełniają warunek:

- posiadania wiedzy i doświadczenia: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie; posiadania uprawnień: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada:

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.);

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarно-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności,

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym:

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 ustawy Prawo zamówień publicznych – Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiący załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.

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

3) Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

W celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1-1b ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

1) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22. ust. 1-1b ustawy Pzp – załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego,

2) wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, wykonane co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczane dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie - załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego

3) referencje poświadczające świadczenie usług zbiorowego żywienia w jednostkach użyteczności publicznej, tj. m.in. szkoły, żłobki, przedszkola, domy pomocy społecznej (wydane w okresie nie dłuższym niż 1 rok);

4) przedłożenia

zezwoleń/decyzji:

-aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarно-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.);

-aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarно-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności,

5) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym : Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia - załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

Na potwierdzenie spełniania warunków, o których mowa w art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawcy winni przedstawić oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 ustawy, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione – załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego.

**8. Kryteria oceny ofert: kryterium oceny stanowi najniższa cena (70% znaczenia) oraz referencje poświadczające świadczenie usług zbiorowego żywienia w jednostkach użyteczności publicznej, tj. m.in. szkoły, żłobki, przedszkola, domy pomocy społecznej (30% znaczenia).**

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

**Oferty należy składać w Urzędzie Gminy Miedzichowo ul. Poznańska 12, 64-361 Miedzichowo, do dnia 3 grudnia 2020 r. do godz. 13.00 lub przesyłać na adres Urzędu Gminy pocztowo.**

**Oferty należy składać na Formularzu Ofertowym - załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego ,w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem „ Przygotowanie i wydawanie obiadów dla dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych”**

#### **Do oferty – Formularza oferty należy dołączyć:**

- załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu art. 22.ust. 1 -1b ustawy Pzp;
- załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego - o świadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 ustawy;
- załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego - wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wraz z poświadczeniami, że zostały wykonane należycie
- przedłożenia zezwoleń/decyzji:
  - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.);
  - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności;
- referencje.

#### **Wybór najkorzystniejszej oferty**

- a) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano wraz z uzasadnieniem.
- b) oferty złożone po wymaganym terminie nie będą brane pod uwagę.
- c) Zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełnienia złożonej oferty, w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów spełniających wymagania stawiane Wykonawcom.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada określonym warunkom przez Zamawiającego

#### **Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

- a) cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
- b) 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.

W ocenie ofert znaczenie ma liczba posiadanych referencji potwierdzających jakość świadczonych usług w zakresie zbiorowego żywienia w obiektach użyteczności publicznej tj. m.in. szkoły, przedszkola, żłobki, domy pomocy społecznej.

Wójt Gminy Miedzichowo  
/-/ dr Stanisław Piechota