RO.ZP.271.4.2020

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurowiec, Poręba Średnia, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2020/2021.

ZAMAWIAJĄCY:
Gmina Brańszczyk,
ul. Jana Pawła II 45,
07-221 Brańszczyk
www.branszczyk.pl, www.bip.branszczyk.pl
zamowienia.publiczne@branszczyk.pl
tel.: 29 592-93-14, 29 742-28-11
NIP: 762-19-01-387, REGON: 550667824

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na zasadach określonych w art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) - usługa społeczna.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Urząd Gminy w Brańszczyku, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk, pokój nr 7, **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 05.08.2020 roku do godz. 10:30.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA:

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: **Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurowiec, Poręba Średnia, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2020/2021.**

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55 52 31 00-3, 55 52 40 00-9, 55 32 10 00-6, 55 32 20 00-3.

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa na rzecz Zamawiającego gorących posiłków w ilości około 100 porcji dziennie wraz z obsługą do niżej wymienionych szkół na terenie gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2020/2021 z zachowaniem niezbędnych norm i warunków sanitarnych w zakresie przewozu żywności i zbiorowego żywienia. Porcja obiadowa winna składać się z dania, które ma być posiłkiem mięsnym dwa razy w tygodniu. Jedna porcja musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: 100 gramów mięso lub ryba, 100 gramów surówka lub gotowane jarzyny oraz 200 gramów ziemniaki, ryż, makaron lub inne. Danie mogą stanowić również pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, makaron z sosem lub podobne dania, nie mniej niż 250 gramów z surówką lub jarzynami 100 gramów. Zamawiający przewiduje dostarczenie trzy raz w tygodniu posiłku składającego się z następujących składników; zupy 300 ml „wkładka" (sztuka mięsa -100g, kiełbasa lub produkt ekwiwalentny pod względem kaloryczności), pieczywo (50g, bułka lub chleb). Kaloryczność posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i dostarczone do szkół własnym transportem w specjalistycznych pojemnikach. Zamawiający zastrzega aby dostarczone posiłki były świeże i dostarczone jak najszybciej po ugotowaniu.
2. Skład posiłków:
1) trzy dni w tygodniu: zupa + pieczywo + jednorazowy talerz + łyżka wraz z dostawą i obsługą, przy czym zupa powinna mieć minimum pojemność 300 ml (gramatura po obróbce termicznej),;
2) dwa dni (wtorek, czwartek) w tygodniu: ziemniaki, ryż, kasza, kluski (śląskie, kopytka) lub makaron + sztuka mięsa + surówka +jednorazowy talerz + sztućce wraz z dostawą i obsługą, przy czym posiłek powinien mieć minimum wagę 400 g;
2) wartość odżywcza i kaloryczna powinna być zgodna z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży;
4) Wykonawca zapewni niepowtarzalność potraw w ciągu kolejnych 10 dni.
3. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych – będących w posiadaniu Wykonawcy, zapewniających odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne. Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia oraz łyżki i sztućce do spożycia posiłku dla każdego dziecka oraz zapewnia odbiór i wywóz zużytych naczyń, łyżek i sztućców.
4. Posiłki oferowane uczniom w szkole powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym i mieć wartość odżywczą, w tym energetyczną, dostosowaną do wieku uczniów; - posiłki będą podawane w temperaturze nie niższej niż 65° C.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zamawiającemu wykazu proponowanych posiłków stanowiących przedmiot umowy – jadłospisu z podaniem gramatury posiłków z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem.
6. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach wykonawczych.
7. Miejsca i godziny dostawy posiłków:
1) Szkoła Podstawowa w Porębie Średniej – w godz. od 9.00 do 12.00
2) Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi w godz. od 9.00 do 12.00
3) Szkoła Podstawowa w Knurowcu w godz. od 9.00 do 12.00
4) Szkoła Podstawowa w Trzciance w godz. od 9.00 do 12.00
5) Szkoła Podstawowa w Tyrzynie w godz. od 9.00 do 12.00
6) Szkoła Podstawowa w Nowych Budach w godz. od 9.00 do 12.00
8. Zamawiający przewiduje dostarczenie łącznie około 18 tys. posiłków rocznie do w/w szkół. Ilość dostawy posiłków nie jest stała i może ulec zmianie o ± 20%.
9. Dostawy nie będą realizowane przez wykonawcę w dni wolne od zajęć szkolnych oraz ferie i wakacje szkolne. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia w szkole, dzieci objęte są tą formą pomocy lecz ten fakt należy zgłosić z 3 dniowym wyprzedzeniem dowożącemu i wydającemu gorące posiłki.
10. W przypadku braku środków na dożywianie dzieci w trakcie realizacji zamówienia zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą.
11. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów i dzieci korzystających z gorących posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo na bieżąco wykonawca będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym 4 standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami. Ponadto Dostawca powinien przedłożyć Decyzję o zatwierdzeniu zakładu i o wpis zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz powinien przedłożyć zezwolenie na transport posiłków.
13. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
14. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole".
15. Zapotrzebowanie na zupy wynosi około 10 800 szt., na drugie danie 7 200 szt.
16. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych, do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków, zlokalizowanych w szkołach określonych w ust. 7, w ilościach zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Dyrektorami w/w szkół. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tygodniowych jadłospisów i dostarczenia przed okresem ich realizacji.
17. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 50 km/dziennie.
18. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
19. Osoby, które będą wykonywały przedmiot zamówienia, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące

załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.
20. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.
21. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
22. Wydawanie posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.
23. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
24. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
25. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w ust. 24 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłków.
26. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.
27. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.
28. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłków odpowiada Wykonawca.
29. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Brańszczyk oraz dla dzieci kupujących posiłki prywatnie w szkołach.
30. Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II posiłek, tak aby umożliwić zamówienie wyłącznie I posiłku lub II posiłku przez osoby prywatnie wykupujące posiłki.
31. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
32. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.
33. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy może komisyjnie dokonać wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

34. Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków:

1. Rozliczenia za dostarczone posiłki - zamawiane przez Gminę Brańszczyk będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków z wyodrębnieniem wszystkich placówek.
2. Zestawienie, potwierdzone przez poszczególne placówki, należy dostarczyć do 5 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowano dostawy posiłków.
3. Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy do 14 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia. Fakturę należy wystawić w następujący sposób:
   - Nabywca: Gmina Brańszczyk, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk, NIP 762-190-13-87 REGON. 550 742 320,
   - Odbiorca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brańszczyku ul. Jana Pawła II 50, 07-221 Brańszczyk

Termin wykonania zamówienia:
Zamówienie należy wykonać w terminie od 02/09/2020 r. do dnia 24/06/2021 r.

KRYTERIA OCENY OFERT
Cena - 60%
Miejsce przygotowania posiłków - 40%

INFORMACJE ADMINISTRACYJNE
Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:
- www.bip.branszczyk.pl, www.branszczyk.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Urząd Gminy w Brańszczyku, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk.

Zatwierdzam 28 lipca 2020 r.
WÓJT
prof. dr hab. Wiesław Przybylski