

Gminny Ośrodek  
Pomocy Społecznej  
ul. Saperów 24  
26-910 Magnuszew

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**na dostawę gorących posiłków jednodaniowych z dowozem do szkół na terenie Gminy Magnuszew**

### **I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Saperów 24, 26-910 Magnuszew

### **II. Tryb udzielenia zamówienia:**

Zapytanie ofertowe na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 2129 ze zm.) do niniejszego zamówienia klasycznego nie mają zastosowania przepisy tej ustawy, gdyż jego wartość jest mniejsza niż kwota 130.000,00 złotych, zwaną dalej ustawą Pzp.

### **III. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków jednodaniowych w ilości ok. 50 porcji przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych, dla dzieci uczęszczających do n/w placówek oświatowych z terenu Gminy Magnuszew w okresie **od 17.01.2022 r. do 10.06.2022 r.**

- |                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| - Szkoła Podstawowa w Roznieszewie   | - ok. 28 porcji dziennie |
| - Szkoła Podstawowa w Przydworzycach | - ok. 10 porcji dziennie |
| - Szkoła Podstawowa w Mniszewie      | - ok. 6 porcji dziennie  |
| - Szkoła Podstawowa w Chmielewie     | - ok. 6 porcji dziennie  |

2. Wszystkie posiłki jednodaniowe powinny być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz.2021) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne zgodnie z wytycznymi MEN, MZ i GIS, biorąc pod uwagę aktualny stan prawny w odniesieniu do zabezpieczeń przed koronawirusem w zakresie personelu i warunków produkcji, pakowania i transportu i oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca ponosić będzie pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy osób, które uczestniczą we wszystkich etapach realizacji zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być świeżo przygotowane w dniu dostaw, do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie zobowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, wyklucza się posiłki z papierka lub puszki, bez potraw tłustych,



ciężko strawnych, a także potraw kwaśnych, bardzo słonych. Nie należy używać ostrych przypraw i octu, ale naturalnych (np. pietruszka, koper, cytryna).

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

3. Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z jadłospisem, który musi być przedłożony przez Wykonawcę Zamawiającemu oraz Dyrektorom szkół. Wykonawca będzie dostarczał jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego dnia tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków, ich gramaturę, alergeny i być potwierdzony przez osobę do tego upoważnioną.

Jadłospis powinien być urozmaicony w ten sposób, że te same posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2 tygodniowym.

4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe:

- dwa razy w tygodniu (wtorek, czwartek), zupa (400 g) plus pieczywo (50g) + owoc  
zupa na wywarach warzywno-mięsnych, nie z proszku

zupę i makaron dostarczać oddzielnie

- trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) drugie danie: mięso lub ryba (100 g),

ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron (200 g), surówki lub jarzyny (100 g), kompot (200 ml).

Drugie danie jeden raz w tygodniu może stanowić posiłek typu: pierogi, pyzy, naleśniki, makaron z serem o gramaturze 400 g + kompot (200 ml) + owoc.

Do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwinków i innych konserwantów.

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane i podane z zawartością warzyw lub owoców w każdym posiłku.

5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków gorących (zupy o temperaturze nie niższej niż 75°C, posiłki „drugodaniowe” nie mniej niż 63°C).

6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania naczyń jednorazowych, na których wydawane będą posiłki wraz ze sztućcami. Naczynia jednorazowe oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty. Koszt naczyń i sztućcy Wykonawca uwzględni w cenie jednostkowej posiłku.

7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w naczyniach będących w jego dyspozycji (własności) z zastosowaniem wymogów higieniczno – sanitarnych, dostawa musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą temperaturę i ochronę.

Samochód do przewozu posiłków musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-higieniczne.

8. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr. 80, poz.545).

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie: zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem prawidłowości realizacji umowy w tym m.in.: jakościowym i wagowym, przeprowadzonej przez Komisję



powołaną przez Zamawiającego, przy czym legalizowaną wagę zapewni Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego.

10. Wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy a rzeczywista liczba dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Zmiana ilości posiłków nie będzie powodować zmiany ceny posiłku ani zmiany warunków umowy, nie spowoduje dla Zamawiającego konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.

11. Miejsce wydawania posiłków wyznaczają Dyrektorzy szkół. Liczba dzieci objętych dożywianiem przez Zamawiającego zostanie przekazana Wykonawcy mailem lub faksem przez pracownika GOPS do godz. 09:00 dnia poprzedniego.

12. Posiłki będą dostarczane do szkół w godzinach:

- Szkoła Podstawowa w Roznieszewie godz. 09:40;
- Szkoła Podstawowa w Mniszewie godz. 09:50;
- Szkoła Podstawowa w Chmielewie godz. 10:10;
- Szkoła Podstawowa w Przydworzycach godz. 10:30.

13. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów).

14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków zgodnych z wymogami zapytaniem ofertowym z innych źródeł.

15. Należność z tytułu wykonania przedmiotu umowy zostanie opłacona na podstawie Faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w okresach miesięcznych, według cen jednostkowych oraz ilości rzeczywiście dostarczonych i odebranych posiłków zaakceptowanych przez Zamawiającego. Należność za faktycznie dostarczone posiłki zostanie uregulowana z konta Zamawiającego przelewem w terminie 14 dni od dnia dostarczenia faktury przez Wykonawcę. Do faktury zostaną dołączone codzienne potwierdzenia odbioru posiłków oraz Zatwierdzone przez Dyrektora Szkoły.

#### **IV. Termin realizacji:**

Termin realizacji zamówienia od **17.01.2022 r. do 10.06.2022 r.**

#### **V. Wykaz dokumentów, jakie wykonawca powinien dołączyć do oferty:**

- 1) potwierdzenie inspekcji sanitarnej o spełnieniu wymogów do prowadzenia tego rodzaju usług (dotyczy środka transportu),
- 2) potwierdzenie o pobieraniu i przechowywaniu próbek żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545) oraz o stosowaniu odpowiednich naczyń do przewozu i wydawania posiłków spełniających określone wymogi,
- 3) należy wykazać doświadczenie personelu przygotowującego posiłki tj. kucharza minimum trzyletni staż pracy i 2 osobowy personel pomocniczy z minimum rocznym stażem pracy.

#### **VI. Kryteria oceny ofert i sposób obliczania**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

- 1) Cena ofertowa [c] – waga 60%
- 2) doświadczenie Wykonawcy – waga 40%

#### **VII. Miejsce i termin składania ofert:**

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia: **21.12.2021r do godz. 10:00.**

za pośrednictwem poczty elektronicznej przesłać (podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy i zeskanowaną) ofertę drogą elektroniczną na adres e-mail: [przetargi@magnuszew.pl](mailto:przetargi@magnuszew.pl) wpisując w tytule: „**Dostawa gorących posiłków jednodaniowych z dowozem do szkół na terenie Gminy Magnuszew**”.

Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w dniu: **21.12.2021r. o godz. 12:00.**

Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Urzędu do przyjęcia którejkolwiek z ofert.

#### **VIII. Inne**

1. Zamawiający nie będzie rozpatrywał ofert złożonych po upływie terminu na składanie ofert.
2. Wykonawcom nie przysługuje zwrot kosztów udziału w postępowaniu.
3. Informacja o wyborze oferty lub rezygnacji z realizacji zamówienia zostanie przekazana Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz umieszczona na stronie internetowej na której zamieszczone będzie ogłoszenie: <http://ugmagnuszew.bip.org.pl/>
4. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem poczty elektronicznej.

**KIEROWNIK**  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
  
**mgr Edyta Figlewicz**