

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępniła Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

www.mops.nowysacz.pl; www.nowysacz.pl

Nowy Sącz: Wykonanie usługi w zakresie wydawania posiłków - obiadów w Nowym Sączu dla osób dorosłych otrzymujących pomoc społeczną z terenów osiedli: Centrum, Kilińskiego, Milenium, Przydworcowe, Stare Miasto, Szujskiego, Wólki

Numer ogłoszenia: 18432 - 2014; data zamieszczenia: 16.01.2014

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej , ul. Żywiecka 13, 33-300 Nowy Sącz, woj. małopolskie, tel. 018 4443623, faks 018 4435239.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://www.mops.nowysacz.pl>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Wykonanie usługi w zakresie wydawania posiłków - obiadów w Nowym Sączu dla osób dorosłych otrzymujących pomoc społeczną z terenów osiedli: Centrum, Kilińskiego, Milenium, Przydworcowe, Stare Miasto, Szujskiego, Wólki.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług w zakresie wydawania posiłków - obiadów w Nowym Sączu na terenie osiedli: Centrum, Kilińskiego, Milenium, Przydworcowe, Stare Miasto, Szujskiego, Wólki, dla osób dorosłych otrzymujących pomoc społeczną. Osoby uprawnione do otrzymania posiłku, zwane dalej osobami lub świadczeniobiorcami - to osoby otrzymujące pomoc rzeczową w postaci dożywiania - posiłków, przyznaną decyzją Zamawiającego - Miejski Ośrodek

Pomocy Społecznej w Nowym Sączu. 2. Zamawiający wymaga, aby przedmiotowe usługi wykonywane były przez wykonawcę na terenie miasta Nowego Sącza, na terenie jednego z osiedli wymienionych w ust.1. 3. Aktualny wykaz (nazwy) i granice osiedli określiła Rada Miasta Nowy Sącz uchwałą nr LXVI/823/2006 z dnia 27.06.2006. Uchwała stanowi załącznik nr 6 do SIWZ. 4. Zamawiający przewiduje że szacunkowa liczba posiłków - obiadów w całym okresie obowiązywania umowy wyniesie około 44483. Podana liczba ma charakter szacunkowy i może być mniejsza lub wyższa w zależności od liczby osób na rzecz których wydano decyzję. 5. Przewidywana liczba świadczeniobiorców może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w okresie trwania umowy. Określenie ogólnej ilości świadczeniobiorców uzależniona jest od wnioskodawców, decyzji, jak również wyboru miejsca realizacji świadczenia rzeczowego. 6. Wykonanie zamówienia polegać będzie na sporządzeniu i wydawaniu gorących, pełnych dwudaniowych obiadów oraz kompotu osobom, którym MOPS przyznał decyzją pomocy społecznej rzeczową pomoc w postaci świadczenia posiłku. 7. Podawane posiłki będą urozmaicone kaloryczne - zgodnie z normami obowiązującymi w żywieniu zbiorowym. Posiłki winny być pełnowartościowe pod względem odżywczym, różnorodne i sporządzone będą przez Wykonawcę zgodnie z zalecanymi dziennymi normami na energię i składniki odżywcze opracowane w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Kaloryczność jednego obiadu wynosić będzie nie mniej niż 1000 kalorii. Gramatura jednego obiadu wynosić będzie nie mniej niż 1000 gram (podstawą ciężaru - wagi wydawanego posiłku jest jego gramatura po przygotowaniu - wydane klientowi posiłku). 8. Zamawiający wymaga, aby wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z jadłospisem sporządzonym przez dietetyka. 9. obiady winny być pełnowartościowe pod względem odżywczym, różnorodne i sporządzone będą przez Wykonawcę zgodnie z zalecanymi dziennymi normami na energię i składniki odżywcze opracowane w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykluczone jest stosowanie niezdrowych tłuszczów nasyconych, olejów namiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych zup, dań i tp. W posiłku powinno się znaleźć między innymi: a) Białko zwierzęce w postaci mięsa, lub raz w tygodniu ryby nie mniej, niż 150 g b) lub raz w tygodniu w postaci mącznej np. pierogi, łazanki, itp. 400 g c) Ziemniaki, kasza, makron lub ryż nie mniej niż 300 g (nie wymagane gdy podawany jest drugie danie w postaci mącznej) d) dodatkowo do każdego posiłku duża porcja warzyw gotowanych, albo dodatek surówki z warzyw czy sałaty 100 g (nie wymagane gdy podawany jest drugie danie w postaci mącznej) e) Zupa 350 ml f) Kompot 250 ml 10. Kwota tzw. wsadu do kotła umożliwiającą wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszej specyfikacji, kwota wsadu do kotła nie może być niższy niż 3,5 zł brutto (słownie trzy złote 50/100). 11. Zamawiający zastrzegając przestrzeganie przez Wykonawcę przepisów sanitarnych oraz dot. bezpieczeństwa żywności dopuszcza przygotowywanie - sporządzanie posiłków w innym miejscu niż będą one wydawane oraz dowóz tych posiłków. 12.

Wykonawca będzie przygotowywał - sporządzał i dostarczał - wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji (środków transportu) oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie w tym m.in. Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) i innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 13. Obiady wydawane będą od poniedziałku do piątku w godzinach południowych, a w szczególnych przypadkach również w soboty niedziele i święta po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym. 14. Zamawiający wymaga by lokal w którym wydawane będą posiłki posiadał obsługę oraz ilość miejsc pozwalających na sprawną i szybką obsługę osób. 15. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek: a) dysponowania lokalem dostosowanym do przygotowywania i podawania posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami państwowej inspekcji sanitarnej. Przez dysponowanie rozumie się własność lub inne formy prawne jak np., najem, dzierżawa, użyczenie itp., na okres i w miejscu realizacji przedmiotowego zamówienia. b) dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów sanitarnych włącznie z przechowywaniem próbek żywności. c) posiłki wydawane będą od poniedziałku do piątku w godzinach od 12:00 do 15:00 lub innych godzinach zaakceptowanych przez Zamawiającego. d) przygotowania, wydawania, a jeżeli zachodzi taka potrzeba (catering) także - dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno -epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji (środków transportu) oraz Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, menu, ilości wagowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wielkości i wagi porcji posiłku. 17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności, posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe. 18. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić: a) dla potraw serwowanych na gorąco zupa napoje gorące - temp. nie niższą- niż 80oC, II danie temp. nie niższa niż 70oC (+/-2oC), b) dla potraw serwowanych na zimno; dodatków do II dania tj. surówek itp. wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- od 2oC do 8oC (+/-2oC) 19. Zamawiający informuje, że do korzystania ze świadczeń skierowane będą osoby wg. Zasad określonych w ustawie o pomocy społecznej oraz rozporządzeniach wykonawczych do niej i programach pomocowych wobec czego ilość posiłków jest zmienna i jest uzależniona od ilości decyzji wydanych w tej sprawie. 20. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jest zobowiązany do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) zawierającej następujące zapisy: minimalna suma gwarancyjna na ryzyko 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych) klauzule rozszerzające zakres: Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej za szkody będące następstwem przeniesienia chorób zakaźnych i biologicznych czynników chorobotwórczych (w tym

szczególności salmonelli, czerwonki, i innych zgodnie z ustawą o chorobach zakaźnych i zakażeniach - odpowiednich dla jednostek gastronomicznych). Limit na jedno i wszystkie ryzyka wynosi 100.000,00 zł (słownie sto tysięcy złotych). Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia kserokopii opłaconej polisy ubezpieczeniowej, o określonym wyżej zakresie ubezpieczenia, najpóźniej w dniu podpisania umowy. Umowa musi być ważna przez cały okres wykonywania zamówienia - trwania umowy. 21. Wykonawca nie może przetwarzać danych osobowych świadczeniobiorców, uzyskanych w trakcie wykonywania umowy. 22. Umowa stanowiąca załącznik Nr 5 do specyfikacji określa dalsze ogólne i szczegółowe wymagania w tym szczególnie co do zasad, terminów, sposobu wykonywania czynności oraz obowiązki Wykonawcy i osób wykonujących w jego imieniu czynności wynikające z umowy o świadczenia usług..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1, 55.32.00.00-9, 55.51.10.00-5.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2014.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie precyzuje tego warunku W celu potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku Wykonawca przedstawi Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, sporządzone zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik Nr 2 do SIWZ. Ocena spełniania niniejszego warunku dokonana zostanie w formule - spełnia / nie spełnia

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie precyzuje tego warunku W celu potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku Wykonawca przedstawi Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w

postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, sporządzone zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik Nr 2 do SIWZ. Ocena spełnienia niniejszego warunku dokonana zostanie w formule - spełnia / nie spełnia

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku

- Zamawiający nie precyzuje tego warunku W celu potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku Wykonawca przedstawi Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, sporządzone zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik Nr 2 do SIWZ. Ocena spełnienia niniejszego warunku dokonana zostanie w formule - spełnia / nie spełnia

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku

- Zamawiający nie precyzuje tego warunku W celu potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku Wykonawca przedstawi Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, sporządzone zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik Nr 2 do SIWZ. Ocena spełnienia niniejszego warunku dokonana zostanie w formule - spełnia / nie spełnia

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku

- Zamawiający nie precyzuje tego warunku W celu potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku Wykonawca przedstawi Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, sporządzone zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik Nr 2 do SIWZ. Ocena spełnienia niniejszego warunku dokonana zostanie w formule - spełnia / nie spełnia

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - także pełnomocnictwo, określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://www.mops.nowysacz.pl>; <http://www.nowysacz.pl>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Żywiecka 13, 33-300 Nowy Sącz, pok. nr 120.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:

23.01.2014 godzina 09:30, miejsce: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Żywiecka 13, 33-300 Nowy Sącz, Sekretariat pok. nr 120.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie

ZATWIERDZAM

DYREKTOR

/-/

JÓZEF MARKIEWICZ