

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
07 200 WYSZKÓW
ul. 3-go Maja 16
tel/fax 029 742 49 02

OPS.26.1.2016

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU – usługi

Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków

ZAMAWIAJĄCY

Ośrodek Pomocy Społecznej w Wyszkanie, ul. 3 Maja 16, 07-200 Wyszków, woj. mazowieckie, tel./ fax (29) 742-49-02

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na zasadach określonych w art. 5a ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) – usługa niepriorytetowa.

TERMIN SKŁADANIA OFERT

02.03.2016r. godzina 10.00, miejsce: Ośrodek Pomocy Społecznej w Wyszkanie, 07-200 Wyszków ul. 3 Maja 16, Sekretariat

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków

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. Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków.
2. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
3. 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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 594) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
4. Żywnienie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku.
5. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz w naczyniach wielokrotnego użytku.
6. Zamawiający wskaże placówki, do których należy dowieźć obiady w termosach lub termoportach wraz z naczyniami jednorazowymi oraz w których znajdują się naczynia wielokrotnego użytku. (**wg wykazu – część III SIWZ**).
7. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia wynosi ok. 40.700 w tym ok. 5.500 obiadów w miesiącu. W załączeniu do SIWZ, dla porównania liczba osób korzystających z obiadów w okresie I 2015r. – VIII 2015r. (osoby ze wsparciem Gminy Wyszków + osoby wykupujące prywatnie obiady) – **część V SIWZ**.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości posiłków. Liczba dożywianych osób w poszczególnych miesiącach nie jest stała i może ulec zmianie +/- 25%.
9. Zamawiający raz w tygodniu (w piątek) przekaze Wykonawcy pisemnie (faksem lub e-mailem) liczbę obiadów do przygotowania na następny tydzień.
10. W ramach umowy należy przygotować i dostarczyć obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu z porcją owoców lub napoju z owocem.
11. Do poszczególnych placówek posiłek należy dostarczyć o określonej godzinie na wskazane miejsce przez Zamawiającego.
12. Harmonogram dostarczania posiłków wraz z wykazem miejsc do których należy dowieźć posiłki **w załączeniu do SIWZ (część IV SIWZ).**
13. 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. 70km/dziennie.
14. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
15. Posiłki mają być dostarczone do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków.
16. Osoby, które będą wykonywały usługę, 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.
17. Za utylizację zużytych naczyń jednorazowych odpowiada Zamawiający.
18. **Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.**
19. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać **w dniu dostarczenia posiłków.**
20. Wydawanie posiłków i zmywanie naczyń wielorazowego użytku należy do obowiązków Zamawiającego.
21. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach zajęć szkolnych z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.
22. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do Domu Dziennego Pobytu „SENIOR” oraz do Środowiskowego Domu Samopomocy „SOTERIA” odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku, również w okresie dni wolnych od zajęć w szkołach oraz w okresie wakacji i ferii szkolnych, z uwzględnieniem przerw świątecznych i dni wolnych od pracy.
23. Zamawiający przekaze daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.
24. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych i posiadać aktualne terminy ważności.
25. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
26. 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.
27. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 16 i 26 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłku.

28. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków według ustalonego przez zamawiającego jadłospisu (**część VI SIWZ: jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym, część VII SIWZ: jadłospis dla osób dorosłych**).
29. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.
30. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.
31. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.
32. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania obiadów zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla dzieci kupujących obiady prywatnie w szkołach (ilość osób korzystających z posiłków – część V SIWZ).**
33. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla osób dorosłych korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla osób dorosłych kupujących obiady prywatnie w DDP „SENIOR” oraz ŚDS „SOTERIA” (ilość osób korzystających z posiłków – część V SIWZ).**
34. **Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II danie, tak aby umożliwić zamówienie wyłącznie I dania lub II dania przez osoby prywatnie wykupujące posiłki. Suma ceny za I oraz II danie musi być równa cenie jednostkowej za pełny posiłek określonej w Formularzu cenowym.**
35. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
36. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 130.000,00 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.
37. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy komisyjnie dokona wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków

1. Rozliczenia za dostarczone posiłki – zamawiane przez OPS w Wyszkanie będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków i ilości naczyń jednorazowych 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 30 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia.

Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy wykonać w terminie **od 01-04-2016r. do dnia 31-12-2016r.**

KRYTERIA OCENY OFERT

Cena – 80%

Miejsce przygotowania posiłków – 20%

INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

www.ops.wyszkow.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Ośrodek Pomocy Społecznej w Wyszkowie ul. 3 Maja 16, 07-200 Wyszków

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Wyszkowie
mgr Agnieszka Mróz