

Znak sprawy: ZP.272.5.2018

Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne

Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zmianami).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawanie dwudaniowych obiadów Klientom Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w okresie od 01.01.2019r. do 31.12.2019r.

I. Zamawiający:

Nazwa Zamawiającego: **Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie**

Adres Zamawiającego: ul. Klasztorna 3, 67-400 Wschowa

Nr telefonu. 65 5402525

Nr faksu 65 5404898

Adres e-mail: opswschowa@opswschowa.com.pl

Strona internetowa: www.opswschowa.com.pl

BIP: www.bip.ops.wschowa.pl

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych Klientom Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w 2019 roku (365 dni).

Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **31 200 obiadów.**

2. Liczba osób objętych zamówieniem:

- w okresie od stycznia do grudnia 60 osób,
- dodatkowo w okresie wakacyjnym, tj. w miesiącu lipcu i sierpniu z posiłków będzie korzystać 150 osób.

Podana powyżej liczba osób jest liczbą szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby Klientów objętych dożywianiem, wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zamówień mniejszych porcji (tzw. poówek porcji), za cenę proporcjonalną do całej porcji obiadu.

4. Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy położonym na terenie miasta Wschowa. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych umożliwiających spożycie posiłku, w szczególności co najmniej 10 miejsc siedzących przy stolikach (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania).

5. Lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki musi posiadać odpowiednie zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarnego konieczne w zakresie serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.

6. Wydawanie obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 01 stycznia 2019 roku do dnia 31 grudnia 2019 roku, w każdy dzień tygodnia, tj. od poniedziałku do niedzieli.

7. Świadczeniem usług będą objęci Klienci Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego. Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb przez Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków.

8. Przez posiłek dwudaniowy rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki oraz kompotu lub soku, spełniający następujące wymagania:

a) porcja zupy - minimum 450 ml przygotowana na wywarze mięsno - warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.

b) drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:

gramatura co najmniej 400g, w tym:

- posiłki mięsne (minimum 4 posiłki tygodniowo): 100g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,
- posiłki półmięsne (maksymalnie dwa posiłki tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
- danie bezmięsne (maksymalnie 2 posiłki tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,

- świeża ryba 100 g (filet) wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie (10 dni) użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), 100 g surówka,
- do każdego posiłku musi być dodawany kompot lub sok owocowy - porcja 250 ml.

9. Pozostałe wymagania:

- a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%.
- b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
- c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.

d) Wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:

zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,

drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,

produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.

10. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty tygodniowy jadłospis (na 7 dni) uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę i ich kaloryczność (załącznik Nr 6 do oferty).

11. Zamawiający wymaga aby w każdym tygodniu jadłospis zawierał:

- zupę – inną na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny) oraz
- 4 posiłki mięsne wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- 2 posiłki pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki) lub 2 posiłki bezmięsne (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.),
- 1 posiłek – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- surówka (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno-owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.),
- kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie był sok).

12. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać Zamawiającemu tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.

13. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, oraz wydać we własnym lokalu spełniającym wymogi sanitarne, zgodne z obowiązującymi przepisami.

14. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości (gatunek I), naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).

15. W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

16. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541), zalecanymi normami żywieniowymi dla osób dorosłych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

17. Czas pomiędzy przygotowaniem obiadu, a jego wydawaniem nie powinien być dłuższy niż 1 godzina.

18. Sztućce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.

19. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.

20. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wschowy.

21. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł.

22. W okresach świątecznych Zamawiający dopuszcza możliwość wydania posiłków łącznie na kilka dni. W okresie wielkanocnym: w sobotę wydanie posiłków na sobotę, Niedzielę Wielkanocną i Poniedziałek Wielkanocny; W okresie Bożego Narodzenia: w wigilię Bożego Narodzenia wydanie posiłków na wigilię, I Dzień Świąt i II Dzień Świąt. Każdorazowo taką sytuację należy zgłosić co najmniej tydzień wcześniej Zamawiającemu. Opisana sytuacja jest możliwa w innych dniach ustawowo wolnych od pracy po wcześniejszym uzyskaniu zgody Zamawiającego.

23. W dniach związanych ze Świątami Wielkanocnymi i Bożym Narodzeniem zamiast obiadu Wykonawca może przygotować i wydać, po ustaleniu z Zamawiającym, tradycyjny posiłek świąteczny o uroczystym charakterze.

24. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za gorący posiłek suchego prowiantu.

25. W przypadku konieczności transportu posiłków Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

26. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę równą lub wyższą niż 20.000,00 zł (wartość kontraktowa i deliktowa w sumie).

27. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

28. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 10 umowy.

29. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

30. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

31. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania.

32. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

33. Liczba posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z pracownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

34. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

35. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wydawania.

36. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przygotowania i wydawania posiłków. Wykonawca może powierzyć podwykonawcy część zamówienia obejmującą transport posiłków.

III. Termin realizacji zamówienia: od 01.01.2019r. do 31.12.2019r.

IV. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadają odpowiednie decyzje organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 ze zmianami) zatwierdzające do przygotowywania i wydawania posiłków.
2. Są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł.
3. W okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie zrealizowali lub realizują co najmniej jedną usługę obejmującą swoim zakresem przygotowanie i wydawanie posiłków w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy minimum 50 osób przez okres co najmniej jednego miesiąca.
4. Dysponują odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usług, posiadającym bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
5. Dysponują urządzeniami technicznymi, w tym kuchnią przystosowaną do przygotowywania posiłków, spełniającą wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego.
6. Dysponują co najmniej jednym lokalem gastronomicznym zlokalizowanym na terenie miasta Wschowa przystosowanym do wydawania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, spełniającym wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.
7. Dysponują środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID- **tylko w przypadku dowożenia posiłków, tj. w sytuacji gdy**

obiady będą wydawane pod innym adresem niż przygotowywane.

IV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać **do dnia 26 września 2018r. do godz. 13:00 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Klasztornej 3 we Wschowie, pokój nr 9 (I piętro).**
2. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 26 września 2018r. o godz. 13:15 w siedzibie Zamawiającego w Sali konferencyjnej.**

V. Kryteria oceny ofert

Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium :

1. Cena,
2. Dzienna liczba godzin wydawania posiłków (minimum 2 godziny dziennie).

Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga (%)	Maksymalna liczba punktów
Cena ofertowa brutto	80%	80
Liczba godzin	20%	20

- VI.** Szczegółowe informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne są zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zamieszczone na stronie internetowej BIP Zamawiającego: www.bip.ops.wschowa.pl

Data: 2018-09-17

ZATWIERDZAM:

Dyrektor OPS Wschowa

Chruszczewska M.
Mariola Chruszczewska

