

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 3549-2016 z dnia 2016-01-13 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Myszków
Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie gorących posiłków
jednodaniowych dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej (MOPS) w
Myszkowie w 2016 roku - zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy
Z...

Termin składania ofert: 2016-01-21

Myszków: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków jednodaniowych dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Myszkowie w 2016 roku

Numer ogłoszenia: 10285 - 2016; data zamieszczenia: 29.01.2016

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 3549 - 2016r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Myszkowie, ul. Pułaskiego 7, 42-300 Myszków, woj. śląskie, tel. 034 313 56 30, faks 034 313 56 30.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków jednodaniowych dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Myszkowie w 2016 roku.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie gorących posiłków jednodaniowych dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej (MOPS) w Myszkowie w 2016 roku - zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity - Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zmianami) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach Programu wieloletniego Pomoc państwa w zakresie dożywiania w latach 2014-2020 dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Myszkowie. 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: a) Usługi przygotowania i wydawania gorących posiłków jednodaniowych dla podopiecznych MOPS w Myszkowie, uprawnionych do otrzymywania jednego bezpłatnego posiłku dziennie, będą realizowane w 2016 roku w sposób ciągły, to jest codziennie przez 7 dni w tygodniu również w dni wolne od pracy i święta. Przewidywana przez Zamawiającego maksymalna liczba osób, objętych pomocą i uprawnionych do otrzymywania jednego bezpłatnego posiłku dziennie w 2016 roku będzie wynosiła 240 osób. Maksymalny zakres usług, będących przedmiotem zamówienia będzie obejmował odpowiednio: - w skali 1 dnia - przygotowanie i wydanie maksymalnie 240 posiłków. Maksymalna liczba posiłków wydanych w ciągu 1 dnia może się zwiększyć, przy

zachowaniu maksymalnej liczby posiłków w skali 2016 roku, to jest 80 400., - ogółem w 2016 roku - przygotowanie i wydanie maksymalnie 80 400 posiłków. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zakresu przedmiotu zamówienia, zgodnie z liczbą wydanych decyzji administracyjnych, uprawniających podopiecznych MOPS do pomocy w zakresie dożywiania, przy czym minimalny zakres usług w 2016 roku będzie obejmował nie mniej niż 40 200 posiłków. b) Gorący posiłek jednodaniowy (określany dalej w treści SIWZ jako posiłek) oznacza zupełną porcję o pojemności nie mniejszej niż 500 ml, podawaną z porcją pieczywa - 2 duże kromki chleba lub 1 duża bułka oraz co najmniej 3 razy w tygodniu z wkładką mięsną - co najmniej 70 g mięsa lub kielbasy. Kaloryczność jednego posiłku nie może być niższa niż 700 kcal. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków na bazie własnych produktów. Wykonawca nie może wykorzystywać do przygotowywania posiłków produktów nieswieżych, złej jakości oraz produktów wysoko przetworzonych (np. zupy w proszku) jak również zawierających ilość konserwantów przekraczających normy określone w odpowiednich przepisach. Wydawane przez wykonawcę posiłki muszą posiadać odpowiednie wartości kaloryczne i odżywcze oraz nie mogą być przygotowywane wcześniej niż w dniu ich wydania. Posiłki muszą być świeże, dobrej jakości, posiadać odpowiednie walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę (temperatura wydawanej zupy nie może być niższa niż 85°C). Zamawiający wymaga aby wydawane posiłki były urozmaicone, co oznacza, że posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2 następujących po sobie tygodniach. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania dwutygodniowego jadłospisu i przedstawiania go Zamawiającemu nie później niż w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego jego wprowadzenie. Jadłospis może być przekazany Zamawiającemu faksem lub pocztą elektroniczną. Numer faksu i adres e-mail Zamawiającego wskazano w Rozdz. I niniejszej SIWZ. c) Wykonawca musi dysponować lokalem w obrębie centrum miasta Myszkowa (w promieniu nie większym niż 2 km od Dworca PKP w Myszkowie), w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywnieniu (t.j. Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz.914 ze zmianami.) d) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił możliwość spożywania posiłku w miejscu jego wydawania dla min. 15 % osób uprawnionych do otrzymania bezpłatnego posiłku - lokal musi zapewniać możliwość jednoczesnego spożywania posiłków przez co najmniej 30 osób. Pozostałe osoby uprawnione do otrzymania bezpłatnego posiłku będą otrzymywały posiłki na wynos, w naczyniach jednorazowych, posiadających odpowiednie atesty higieniczne, dopuszczające naczynia do kontaktu z żywnością. Wszystkie posiłki wydawane będą codziennie w godzinach od 11:00 do 14:00. Posiłki nie mogą być wydawane wstecz (za dni poprzednie) ani z wyprzedzeniem (za dni następne). e) Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków każdej osobie uprawnionej, posiadającej decyzję administracyjną o przyznanej pomocy w zakresie dożywiania dla siebie lub/i członków rodziny, na podstawie imiennego Talonu, ważnego na dany miesiąc. Nie dopuszcza się wydawania zamiast posiłku, określonego w ust.1 lit. b) niniejszego Rozdziału, innych zamiennych produktów żywnościowych lub gotówki. Talon wydawany przez Zamawiającego zawierać będzie: pieczęć Zamawiającego, imię i nazwisko osoby uprawnionej, liczbę przyznanych posiłków dla osoby uprawnionej lub/i członków jej rodziny na 1 dzień, miesiąc i rok oraz wydzielone, pojedyncze kupony, uprawniające do otrzymania bezpłatnego posiłku lub/i bezpłatnych posiłków w liczbie wymienionej na Talonie - na każdy dzień danego miesiąca. Wykonawca wydając osobie uprawnionej posiłek lub posiłki, oznaczy odpowiednio kupon, uprawniający do otrzymania określonej liczby bezpłatnych posiłków w danym dniu miesiąca. Sposób oznaczenia zrealizowanych oraz

niezrealizowanych kuponów zostanie uzgodniony z wykonawcą po podpisaniu umowy. Wykonawca zobowiązany będzie do pobrania w ostatnim dniu miesiąca lub przy wydawaniu ostatniego przysługującego osobie upoważnionej posiłku lub posiłków - Talon za dany miesiąc. Wszystkie pobrane Talony wykonawca przekaże Zamawiającemu wraz z ewidencją wydanych posiłków w danym miesiącu. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia miesięcznej ewidencji wydanych posiłków, zawierającej informacje o liczbie wydanych posiłków w ciągu danego miesiąca uprawnionym podopiecznym MOPS w Myszkowie, przy czym wszystkie informacje podane przez wykonawcę w miesięcznej ewidencji wydanych posiłków muszą być zgodne z informacjami i oznaczeniami znajdującymi się na przekazywanych Zamawiającemu Talonach. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu wszystkie pobrane Talony oraz miesięczną ewidencją wydanych posiłków - nie później niż 7 dnia miesiąca następnego. 2. Wymagania szczegółowe stawiane wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia: Wykonawca musi zapewnić: a) realizację usług, będących przedmiotem zamówienia - zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz.914 ze zmianami) b) spełnienie zaleceń Głównego Inspektora Instytutu Żywności w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem następujących zaleceń dotyczących: - wyposażenia (odpowiedni stan techniczny i sanitarny wszystkich pomieszczeń i urządzeń), - personelu (aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych), - cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów oraz utylizacji resztek pokonsumpcyjnych), - jakości usług (zagwarantowanie odpowiedniej jakości posiłków, w szczególności w zakresie spełnienia zalecanych norm, określających zawartość składników pokarmowych i zapewniających różnorodność diety) c) przestrzeganie systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), d) przestrzeganie standardów GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna). e) stosowanie w lokalu, w którym będą przygotowywane i podawane posiłki, całkowitego zakazu sprzedaży i spożywania alkoholu w godzinach od 11:00 do 14:00, to jest w czasie wydawania posiłków. f) umieszczanie w widocznym miejscu, w lokalu, w którym będą przygotowywane i podawane posiłki, jadłospisu obowiązującego na dzień wydawania posiłków oraz na co najmniej dzień kolejny.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.00.00-9, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

- **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** nie

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 25.01.2016.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- F.P.H.U SMAK Bogusław Gawarecki, ul.Hutników 4, 42-300 Myszków, kraj/woj. śląskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 307932,00 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

- **Cena wybranej oferty: 321600,00**
- **Oferta z najniższą ceną: 321600,00 / Oferta z najwyższą ceną: 321600,00**
- **Waluta: PLN .**