

Znak sprawy: OPS.252.1.2019

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 „Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych obiadów uczniom w szkołach na terenie miasta i gminy Wschowa w roku szkolnym 2019/2020”.

I. Zamawiający:

Nazwa Zamawiającego: **Gmina Wschowa/ Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie**

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

Nr telefonu. 65 5402525

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

Strona internetowa: www.opswschowa.com.pl

BIP: bip.wrota.lubuskie.pl/osrodek_pomocy_spoecznej_wschowa/

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych uczniom niżej wymienionych szkół na terenie miasta i gminy Wschowa w okresie od 03.09.2019r. do 26.06.2020r. lub do dnia zakończenia zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2019/2020:

| Lp. | Nazwa szkoły | Adres szkoły | Szacunkowa liczba uczniów |
|-----|--------------|--------------|---------------------------|
|-----|--------------|--------------|---------------------------|

| | | | objętych dożywianiem |
|-------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1 | Szkoła Podstawowa w Lginiu | Lgiń 6 67-400 Wschowa | 2 |
| 2 | Szkoła Podstawowa w Osowej Sieni | Osowa Sień 48 67-400 Wschowa | 7 |
| 3 | Szkoła Podstawowa w Konradowie | Konradowo 8 67-400 Wschowa | 6 |
| 4 | Szkoła Podstawowa w Łysinach | Łysin 1 67-400 Wschowa | 20 |
| 5 | Szkoła Podstawowa w Siedlnicy | Siedlnica 133 67-400 Wschowa | 5 |
| 6 | Szkoła Podstawowa Nr 3 we Wschowie | ul. Zacisze 1 67-400 Wschowa | 10 |
| Razem | | | 50 |

Ilość dzieci objętych żywieniem +/- 50

- 1.2. Podana powyżej liczba uczniów jest ilością 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 uczniów objętych dożywianiem, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
- 1.3. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia winien dopełnić obowiązku zatwierdzenia i rejestracji przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS).
- 1.4. Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia **03.09.2019r. do dnia zakończenia zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2019/2020, w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych, w godz. od 11:30 do 13:00.** Szczegółowe godziny wydawania posiłków będą ustalone z dyrekcją poszczególnych szkół. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w szkole, godziny dostawy obiadu mogą ulec zmianie – po wcześniejszym uzgodnieniu dyrekcji szkoły z Wykonawcą.
- 1.5. Szacunkowa liczba dni, w których odbywać się będą zajęcia szkolne w okresie obowiązywania umowy – **188 dni.** Ilość ta może różnić się od rzeczywistej liczby dni, w których wydawane będą posiłki z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
- 1.6. Świadczeniem usług będą objęci uczniowie z terenu miasta i gminy Wschowa, w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego.
- 1.7. Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb przez Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- 1.8. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków.
- 1.9. Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną liczbę posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **188 dni x 50 posiłków dziennie = 9400 posiłków.**

- 1.10. Przez posiłek dla dzieci w wieku szkolnym rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki oraz kompotu lub soku, spełniający następujące wymagania:
- 1) 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.
 - 2) drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:
 - a) gramatura co najmniej 400g, w tym:
 - porcje mięsne (minimum 3 porcje tygodniowo): 100g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,
 - porcje półmięsne (maksymalnie jeden posiłek tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
 - danie bezmięsne (maksymalnie 2 porcje 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 porcji musi być dodawany kompot lub sok owocowy - porcja 250ml.
- 1.11. Pozostałe wymagania:
- 1) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%.
 - 2) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
 - 3) w skład każdego porcji muszą wchodzić owoce lub warzywa. Ziemniaki nie mogą być traktowane jako porcja warzyw.
 - 4) minimalna wartość kaloryczna jednego porcji dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.
 - 5) Wymagania dotyczące temperatury wydawanych porcji:
 - a) zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
 - b) drugie danie – minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
 - c) produkty zimne (sałatki, surówki) – maksymalna temperatura 15 °C.

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

- 1.12. Zamawiający wymaga aby w jednej dekadzie jadłospis zawierał:
- zupę – inną na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny),
 - 4 porcje mięsne z mięsa chudego wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
 - 2 porcje pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
 - 2 porcje bezmięsne (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.),
 - 2 porcje – 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).
- 1.13. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dyrektorom poszczególnych szkół tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.
 - 1.14. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć je do wskazanych placówek oświatowych i wydać uczniom.
 - 1.15. 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).
 - 1.16. 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).
 - 1.17. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2015r., poz. 594 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. 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.
 - 1.18. Czas pomiędzy przygotowaniem obiadu, a jego dostarczeniem do placówek oświatowych nie powinien być dłuższy niż 2 godziny.
 - 1.19. Do obowiązków Wykonawcy w ramach wynagrodzenia należy również:
 - a) zapewnienie wystarczającej liczby naczyń jednorazowych (talerze, sztućce, kubki), w których będą wydawane posiłki,
 - b) wydawanie posiłków – posiłki będą wydawane w poszczególnych szkołach w pomieszczeniu wyznaczonym przez dyrektora danej placówki oświatowej.
 - c) utrzymanie czystości wraz z usunięciem odpadów pokonsumpcyjnych w miejscach wydawania posiłków.
 - 1.20. 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.
 - 1.21. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.

- 1.22. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
- 1.23. 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.
- 1.24. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.
- 1.26. 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.
- 1.27. 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).
- 1.28. 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 obciąża Wykonawcę.
- 1.28. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia 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.
- 1.30. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
- 1.31. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
- 1.32. 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.
- 1.33. 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 2007r. 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.
- 1.34. Liczba posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z pracownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.
- 1.36. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny i faksowy, w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
- 1.37. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wydawania.

- 1.38. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie na własny koszt transportu odpadów do miejsc ich wykorzystania lub utylizacji, łącznie z kosztami utylizacji.
- 1.39. Wykonawca jako wytwarzający odpady zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa wynikających z następujących ustaw:
 - a) ustawy z dnia 27.04.2001r. Prawo ochrony środowiska (t.j. Dz.U. z 2016r. poz. 672)
 - b) ustawy z dnia 14.12.2012r. o odpadach (Dz.U. z 2013r., poz. 21 ze zm.).

II. Termin wykonania zamówienia: od 3 września 2019 roku do 26 czerwca 2020r. (data zakończenia roku szkolnego).

III. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków oraz wykaz oświadczeń i dokumentów, potwierdzających spełnianie warunku udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia oraz innych dokumentów jakie należy złożyć wraz z ofertą.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy złożą Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 1 do oferty) oraz wykażą spełnianie niżej wymienionych warunków:
 - 1.1. **Sytuacja finansowa lub ekonomiczna-** Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł. Na udokumentowanie tego warunku Wykonawca wraz z ofertą powinien złożyć kserokopię polisy ubezpieczeniowej wraz z potwierdzeniem jej opłacenia;
 - 1.2. **Zdolności techniczne i zawodowe-** Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca udokumentuje, że:
 - a) w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenie działalności jest krótszy- w tym okresie zrealizował lub realizuje co najmniej jedną usługę obejmującą swoim zakresem przygotowywanie i wydawanie posiłków w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy minimum 50 osób przez okres co najmniej miesiąca; Wykonawca powinien wraz z ofertą złożyć wypełniony załącznik Nr 3 do oferty wraz z potwierdzeniem należytego wykonania usług;

- b) dysponuje odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usługi, posiadającym odpowiednie, zgodnie z obowiązującymi przepisami uprawnienia do kontaktu z żywnością; w tym celu wraz z ofertą należy złożyć oświadczenie (załącznik Nr 4 do oferty);
 - c) dysponują co najmniej jednym lokalem gastronomicznym spełniającym wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego - w tym celu wraz z ofertą należy złożyć oświadczenie – załącznik nr 5 do oferty oraz przedłożyć decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia o zatwierdzeniu zakładu (obiektu) do prowadzenie działalności w zakresie produkcji potraw od surowca do wyrobu gotowego.
 - d) dysponuje środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID; w tym celu wraz z ofertą należy złożyć decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającego catering potraw dostarczanych odpowiednim środkiem transportu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust 1 pkt. 12-23 i ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy Pzp, którzy przedłożą wraz z ofertą Oświadczenie wg. załącznika Nr 2 do oferty oraz:
- 1) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.
 - 2) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

- 3) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji działalności gospodarczej.
- 4) Zaświadczenie z Krajowego Rejestru Karnego dotyczące braku prawomocnego skazania za przestępstwa określone w art. 24 ust. 1 pkt 13,14 i 21- przedsiębiorcy, a w przypadku spółek prawa handlowego także spółki i członków władz i organów zarządzających i nadzorczych.

IV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać **do dnia 16 lipca 2019r. do godz. 9:00 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Klasztornej 3 we Wschowie, pokój nr 9 (I piętro).**
2. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 16 lipca 2019 r. o godz. 9:15 w siedzibie Zamawiającego w Sali konferencyjnej.**

V. Kryteria oceny ofert , którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

| Lp. | Kryterium | Opis | Waga procentowa kryterium |
|-----|----------------------|---|---------------------------|
| 1 | Cena (C) | Cena brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę | 80% |
| 2 | Termin płatności (T) | Termin płatności faktur (maksymalnie 30 dni) | 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: http://bip.wrota.lubuskie.pl/osrodek_pomocy_spolecznej_wschowa/

Data:*27.06.2019r.*.....

ZATWIERDZAM:

Zastępca Dyrektora
Ośrodka Pomocy Społecznej
we Wschowie

Alina Strużyńska