

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

www.mopsinowroclaw.samorzady.pl

Inowrocław: obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2013 r
Numer ogłoszenia: 510384 - 2012; data zamieszczenia: 13.12.2012
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław, woj. kujawsko-pomorskie, tel. 52 3571031, faks 52 3552450.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.mopsinowroclaw.samorzady.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2013 r.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: I. Przedmiotem zamówienia są obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2013 r. II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Zamówienie składa się z czterech części: a) 1 część zamówienia: Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 1. Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w okresie od 01.01.2013 r. do 31.12.2013 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 27 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna ilość obiadów będzie nie mniejsza niż 20 i nie większa niż 35 dziennie. 2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku - 8396 szt. 3. Ilość obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2013 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie. 4. Zamawiający wymaga, aby: 1) obiad składał się z: - pierwszego dania: zupy (min. 500 g) - drugiego dania, na które składają

się min.: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (min. 200g), mięso (min. 120 g), dodatki - zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (min. 150 g) Podane gramatury są już po obróbce termicznej. 2) posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. 3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię. 5. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. 6. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego. 7. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie opiekunek MOPS, które donoszą obiady klientom do domu, Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu. 8. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która mieści się w Inowrocławiu w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd autobusami MPK). Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia ilości wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 15 miejsc. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem. 9. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad a także sprzedawania napojów alkoholowych. 10. Wydawanie obiadów klientowi może nastąpić po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej. 11. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków. 12. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników wydawania w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań. 13. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. 14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 15. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia: 1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu. 2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego. 3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2013 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę. 4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy. 5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie 30 dni od dnia

otrzymania faktury. 16. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) : 55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków 55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków 17. Usługa musi być realizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, m.in.: - z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136 poz. 914 z późn. zm), - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. b) 2 część zamówienia: Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 1. Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy w okresie od 01.01.2013 r. do 31.12.2013 r. od poniedziałku do piątku w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 6 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna ilość obiadów będzie nie mniejsza niż 5 i nie większa niż 7 dziennie. 2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku - 2328 szt. 3. Ilość obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2013 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie. 4. Zamawiający wymaga, aby: 1) obiad składał się z: - pierwszego dania: zupy (min. 500 g) - drugiego dania, na które składają się min.: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (min. 200g), mięso (min. 120 g), dodatki - zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (min. 150 g) Podane gramatury są już po obróbce termicznej. 2) posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. 3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię. 5. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. 6. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego. 7. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie osób skierowanych przez Zamawiającego, w tym opiekunek MOPS, które donoszą obiady klientom do domu, Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu. 8. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która mieści się w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy w promieniu 1 km od pętli autobusowej przy ul. Poznańskiej w miejscu łatwo dostępnym. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia ilości wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 10 miejsc. Po-silek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem. 9. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad a także sprzedawania napojów alkoholowych. 10. Wydawanie obiadów klientowi może nastąpić po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej. 11. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w

których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków. 12. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników wydawania w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań. 13. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. 14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 15. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia: 1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu. 2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego. 3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2013 r. w dzielnicy Mątwy x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę. 4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy. 5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie 30 dni od dnia otrzymania faktury. 16. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) : 55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków 55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków 17. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.: - z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136 poz. 914 z późn. zm), - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. c) 3 części zamówienia: Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 1. Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu od poniedziałku do piątku w okresie od 01.01.2013 r. do 31.12.2013 r., w godzinach od 13:15 do 13:45, dla przeciętnie 40 osób dziennie. 2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku - 9440 szt. 3. Ilość obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2013 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie. Zamawiający przewiduje 15-dniową przerwę i możliwość nie zamawiania posiłku w określonym dniu ze względu na wycieczkę, obchody świąt lub inne uroczystości w ŚDS. ŚDS codziennie do godz. 9:30 poda zamawianą ilość obiadów w danym dniu. Zastrzega się prawo do złożenia zamówienia lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. 4. Zamawiający wymaga, aby: 1) obiad składał się z: - pierwszego dania: zupy (min. 500 g) - drugiego dania, na które składają się min.: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (min. 200g), mięso (min. 120 g), dodatki - zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (min. 150 g) Podane gramatury są już po obróbce termicznej. obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku. 2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. 3) posiłki były

przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię. 5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. 6. obiady będą dostarczane i wnoszone do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem. 7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczony decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy. 9. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne (w tym naczynia jednorazowe). 10. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków. 11. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań. 12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 13. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia: 1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu. 2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego. 3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2013 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę. 4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy. 5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie 30 dni od dnia otrzymania faktury. 14. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) : 55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków 55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków 55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków 15. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.: - z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 nr 171 poz. 1225 z późn. zm) - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. d) 4 część zamówienia: Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu - mieszkańców mieszkańców chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 1. Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów dla klientów

Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu - mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie od 01.01.2013 r. do 31.12.2013 r., w godzinach od 13:15 do 13:45, dla przeciętnie 3 osób dziennie. 2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku - 1095 szt. 3. Ilość obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2013 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie. 4. Zamawiający wymaga, aby: 1) obiad składał się z: - pierwszego dania: zupy (min. 500 g) - drugiego dania, na które składają się min.: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (min. 200g), mięso (min. 120 g), dodatki - zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (min. 150 g) Podane gramatury są już po obróbce termicznej. obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku. 2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. 3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię. 5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji. 6. obiady będą dostarczane i wnoszone do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem. 7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy. 9. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków. 10. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań. 11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 12. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia: 1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu. 2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego. 3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2013 r. x cena obiadu

jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę. 4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy. 5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie 30 dni od dnia otrzymania faktury. 13. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) : 55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków 55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków 55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków 14. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.: - z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 nr 171 poz. 1225 z późn. zm) - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.20.00-3, 55.32.10.00-6, 55.32.00.00-9, 55.52.00.00-1.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 4.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Rozpoczęcie: 01.01.2013.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie żąda od wykonawców wniesienia wadium

III.2) ZALICZKI

Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

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

Dla 1, 2 części zamówienia: O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136 poz. 914 z późn. zm.), w zakresie potwierdzającym, że: a) pomieszczenia Wykonawcy spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem (przygotowywanie i wydawanie posiłków). Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonej decyzji jw. Dla 3 i 4 części zamówienia: O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, w tym cateringowej, udokumentowane decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r.,

Nr 136 poz. 914 z późn. zm.), w zakresie potwierdzającym, że: a) pomieszczenia Wykonawcy spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem (przygotowywanie posiłków oraz usługa cateringowa). b) środki transportu Wykonawcy spełniają wymogi do transportu żywności. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonej decyzji jw.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Dla 1, 2, i 4 części zamówienia: nie określa się minimalnych standardów. Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonego oświadczenia.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Dla 1, 2, i 4 części zamówienia nie określa się minimalnych standardów. Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonego oświadczenia.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Dla 1, 2, i 4 części zamówienia Wykonawca winien dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonego oświadczenia.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Dla 1, 2, i 4 części zamówienia nie określa się minimalnych standardów. Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonego oświadczenia.

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 spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:

- koncesję, zezwolenie lub licencję

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania

potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

III.6) INNE DOKUMENTY

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

a) Załącznik nr 1 - formularz ofertowy. b) Załącznik nr 5 - opis warunków lokalowych (sali konsumpcyjnej Wykonawcy) - tylko dla 1 i 2 części zamówienia c) Załącznik nr 6 - przykładowy jadłospis na 7 dni e) dokument lub dokumenty, z których będzie wynikać uprawnienie osób/y do podpisania oferty, np. aktualny odpis z właściwego rejestru, aktualny statut spółki lub aktualny rejestr handlowy.

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

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.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

a) Zamawiający zastrzega zgodnie z art. 145 ustawy, iż w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach; b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb. Zamawiający zapłaci za faktycznie wydane obiady dla klientów Zamawiającego; c) zmiany miejsca wydawania obiadów, z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy. Przy czym nowe pomieszczenie/a muszą znajdować się w Inowrocławiu i spełniać wszystkie wymagane przez Zamawiającego warunki; d) zmiany stawki VAT; e) zmiany minimalnej i maksymalnej ilości zamawianych posiłków. f) w wyniku zaistnienia okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili podpisania umowy; Warunkiem wprowadzenia ww. zmian będzie pisemne uzasadnienie wprowadzenia ww. zmian. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

www.mopsinowroclaw.samorzady.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Św. Ducha 90 88-100 Inowrocław pokój nr 11.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 20.12.2012

godzina 08:15, miejsce: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Św. Ducha 90 88-100 Inowrocław pokój nr 11.

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