

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnił Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:  
[bip.mops.krasnik.pl](http://bip.mops.krasnik.pl)

---

## **Kraśnik: Usługa przygotowania i wydawania gorących posiłków**

### **Numer ogłoszenia: 168455 - 2015; data zamieszczenia: 18.11.2015**

### **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:**

- zamówienia publicznego
- zawarcia umowy ramowej
- ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

#### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kraśniku , ul. Grunwaldzka 4a, 23-210 Kraśnik, woj. lubelskie, tel. 081 825 41 35, faks 081 825 15 80.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

#### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

##### **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Usługa przygotowania i wydawania gorących posiłków.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podawanie gorących posiłków na rzecz osób dorosłych (w tym bezdomnych) oraz dzieci i młodzieży niedożywianych w stołówkach szkolnych, skierowanych na podstawie decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego. 2. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w dni od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt). 3. Gorący posiłek tygodniowo powinien się składać z następujących dań: 1) danie mięsne 3 x w tygodniu (ziemniaki, kasza, ryż - min. 300 g, mięso- min. 100 g, surówka - min. 100 g), 2) danie jarskie 2 x w tygodniu (min. 400g), 3) zupa na wywarze mięsnym 5 x w tygodniu (min. 400 ml z pieczywem, makaronem lub ryżem). 4. Kaloryczność gorącego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal. 5. Zamawiający podzielił zamówienie na dwa odrębne zadania: 1) zadanie nr 1 - przygotowanie i wydawanie posiłków w dzielnicy Starej Kraśnika, 2) zadanie nr 2 - przygotowanie i wydawanie posiłków w dzielnicy Fabrycznej Kraśnika. 6. Wykonawca zobowiązany będzie do: 1) Zapewnienia miejsca realizacji zamówienia w granicach administracyjnych miasta Kraśnik, przy czym w przypadku składania oferty: a) na zadanie nr 1 - miejsce realizacji zamówienia będzie się znajdowało w dzielnicy Fabrycznej Kraśnika, b) na zadanie nr 2 - miejsce realizacji zamówienia będzie się znajdowało w

dzielnicy Starej Kraśnika. Miejsce realizacji zamówienia musi spełniać wymogi sanitarne i być dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do obrotu. 2) Przygotowania i podawania gorących posiłków osobom uprawnionym w godzinach od 12.00 do 14.00. 3) Podawania posiłków gorących na własnych naczyniach - nie jednorazowych. 4) Zapewnienia pomieszczenia spełniającego warunki do spożycia gorących posiłków jednocześnie dla min. 20 osób. 5) Wykonywania przedmiotu zamówienia według zróżnicowanych jadłospisów i podawania ich do wiadomości publicznej, poprzez codzienne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków. 6) Utrzymywania w pomieszczeniach, w trakcie stołowania się osób, temperatury co najmniej 18oC. 7. Szacuje się, że liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków będzie wynosić dziennie średnio: 1) zadanie nr 1 - około 56 osób, 2) zadanie nr 2 - około 45 osób. 8. W okresie trwania umowy szacuje się następujące ilości posiłków: 1) zadanie nr 1 - około 14 133 posiłków, 2) zadanie nr 2 - około 11 403 posiłków. 9. W czasie obowiązywania umowy ilość posiłków może ulec zmniejszeniu. 10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości wydanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania i podania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich norm higieniczno- -sanitarnych, oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa..

#### II.1.5)

przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:

##### **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających o wartości do 50 % wartości zamówienia podstawowego. Zamówienie uzupełniające polegające na powtórzeniu usług stanowiących zamówienie podstawowe zostanie wykorzystane w przypadku zwiększenia liczby osób uprawnionych do korzystania z posiłków oraz w przypadku nie wybrania kolejnego wykonawcy po upływie obowiązywania umowy podpisanej w wyniku bieżącego postępowania (przedłużająca się procedura przetargowa).

II.1.6) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.32.00.00-9, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3.

II.1.7) **Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** tak, liczba części: 2.

II.1.8) **Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej:** nie.

II.2) **CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Zakończenie: 31.12.2016.

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

#### III.1) WADIUM

**Informacja na temat wadium:** Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

#### III.2) ZALICZKI

#### 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**

Zamawiający nie precyzuje warunku. Na potwierdzenie spełnienia warunku dotyczącego posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania należy przedłożyć oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do SIWZ.

**III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Zamawiający nie precyzuje warunku. Warunek dotyczący posiadania wiedzy i doświadczenia oceniony zostanie na podstawie oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do SIWZ.

**III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Zamawiający nie precyzuje warunku. Warunek dotyczący dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oceniony zostanie na podstawie oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

**III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Zamawiający nie precyzuje warunku. Warunek dotyczący dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oceniony zostanie na podstawie oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do SIWZ.

**III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Zamawiający nie precyzuje warunku. Warunek dotyczący sytuacji ekonomicznej i finansowej oceniony zostanie na podstawie oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

**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 spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o

udzielenie zamówienia albo składania ofert;

- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

#### **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;
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

#### **III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

#### **III.6) INNE DOKUMENTY**

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

Wraz z formularzem oferty podpisanym przez upoważnionych przedstawicieli (formularz oferty stanowi

załącznik nr 1 do SIWZ), jeżeli prawo do podpisywania oferty nie wynika z dołączonych dokumentów, należy dołączyć pełnomocnictwo do podpisania oferty - oryginał lub notarialnie poświadczona kopia. W przypadku zastrzeżenia informacji jako tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawca załączy do oferty wyjaśnienia wykazujące, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W przypadku nie załączenia wyjaśnień zastrzeżenie informacji jako tajemnica przedsiębiorstwa nie będzie skuteczne.

## **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:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1 - Cena - 90

2 - Dysponowanie osobą dietetyka - 10

#### **IV.2.2)**

**przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna**, adres strony, na której będzie prowadzona:

### **IV.3) ZMIANA UMOWY**

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

#### **Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian**

Zamawiający przewiduje istotne zmiany do umowy tj.: 1) zmianę miejsca wykonywania przedmiotu zamówienia, jednak jedynie na miejsce w obrębie dzielnicy miasta, której dotyczy umowa, 2) zmianę osoby dietetyka, jeżeli Wykonawca w ofercie oświadczył o dysponowaniu taką osobą.

### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

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

**zamówienia:** <http://bip.mops.krasnik.pl>

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Grunwaldzka 4a 23-210 Kraśnik sekretariat.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 27.11.2015

godzina 10:00, miejsce: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Grunwaldzka 4a 23-210 Kraśnik sekretariat.

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** do 24.12.2015.

**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

## **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

**CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA:** Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków w dzielnicy Fabrycznej Kraśnika.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podawanie gorących posiłków na rzecz osób dorosłych (w tym bezdomnych) oraz dzieci i młodzieży niedożywianych w stołówkach szkolnych, skierowanych na podstawie decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego. 2. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w dni od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt). 3. Gorący posiłek tygodniowo powinien się składać z następujących dań: 1) danie mięsne 3 x w tygodniu (ziemniaki, kasza, ryż - min. 300 g, mięso- min. 100 g, surówka - min. 100 g), 2) danie jarskie 2 x w tygodniu (min. 400g), 3) zupa na wywarze mięsnym 5 x w tygodniu (min. 400 ml z pieczywem, makaronem lub ryżem). 4. Kaloryczność gorącego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal. 5. Zamawiający podzielił zamówienie na dwa odrębne zadania, przy czym zadanie nr 1 dotyczy przygotowanie i wydawanie posiłków w dzielnicy Starej Kraśnika. 6. Wykonawca zobowiązany będzie do: 1) Zapewnienia miejsca realizacji zamówienia w granicach administracyjnych miasta Kraśnik, przy czym w przypadku składania oferty na zadanie nr 1 - miejsce realizacji zamówienia będzie się znajdowało w dzielnicy Fabrycznej Kraśnika. Miejsce realizacji zamówienia musi spełniać wymogi sanitarne i być dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do obrotu. 2) Przygotowania i podawania gorących posiłków osobom uprawnionym w godzinach od 12.00 do 14.00. 3) Podawania posiłków gorących na własnych naczyniach - nie jednorazowych. 4) Zapewnienia pomieszczenia spełniającego warunki do spożycia gorących posiłków jednocześnie dla min. 20 osób. 5) Wykonywania przedmiotu zamówienia według zróżnicowanych jadłospisów i podawania ich do wiadomości publicznej, poprzez codzienne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków. 6) Utrzymywania w pomieszczeniach, w trakcie stołowania się osób, temperatury co najmniej 18oC. 7. Szacuje się, że liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków będzie wynosić dziennie średnio 56 osób. 8. W okresie trwania umowy szacuje się około 14 133 posiłków. 9. W czasie obowiązywania umowy ilość posiłków może ulec zmniejszeniu. 10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości wydanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania i podania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich norm higieniczno-sanitarnych, oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.32.00.00-9, 55.32.10.00-0, 55.32.20.00-3.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2016.

**4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Dysponowanie osobą dietetyka - 10

**CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA:** Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków w dzielnicy Starej Kraśnika.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podawanie gorących posiłków na rzecz osób dorosłych (w tym bezdomnych) oraz dzieci i młodzieży niedożywianych w stołówkach szkolnych, skierowanych na podstawie decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego. 2. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w dni od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt). 3. Gorący posiłek tygodniowo powinien się składać z następujących dań: 1) danie mięsne 3 x w tygodniu (ziemniaki, kasza, ryż - min. 300 g, mięso- min. 100 g, surówka - min. 100 g), 2) danie jarskie 2 x w tygodniu (min. 400g), 3) zupa na wywarze mięsnym 5 x w tygodniu (min. 400 ml z pieczywem, makaronem lub ryżem). 4. Kaloryczność gorącego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal. 5. Zamawiający podzielił zamówienie na dwa odrębne zadania, przy czym zadanie nr 2 dotyczy przygotowanie i wydawanie posiłków w dzielnicy Starej Kraśnika. 6. Wykonawca zobowiązany będzie do: 1) Zapewnienia miejsca realizacji zamówienia w granicach administracyjnych miasta Kraśnik, przy czym w przypadku składania oferty na zadanie nr 2 - miejsce realizacji zamówienia będzie się znajdowało w dzielnicy Starej Kraśnika. Miejsce realizacji zamówienia musi spełniać wymogi sanitarne i być dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do obrotu. 2) Przygotowania i podawania gorących posiłków osobom uprawnionym w godzinach od 12.00 do 14.00. 3) Podawania posiłków gorących na własnych naczyniach - nie jednorazowych. 4) Zapewnienia pomieszczenia spełniającego warunki do spożycia gorących posiłków jednocześnie dla min. 20 osób. 5) Wykonywania przedmiotu zamówienia według zróżnicowanych jadłospisów i podawania ich do wiadomości publicznej, poprzez codzienne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków. 6) Utrzymywania w pomieszczeniach, w trakcie stołowania się osób, temperatury co najmniej 18oC. 7. Szacuje się, że liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków będzie wynosić dziennie średnio około 45 osób. 8. W okresie trwania umowy szacuje się około 11 403 posiłków. 9. W czasie obowiązywania umowy ilość posiłków może ulec zmniejszeniu. 10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości wydanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania i podania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich norm higieniczno-sanitarnych, oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa..

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

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2016.

**4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Dysponowanie osobą dietetyka - 10