

**Suwałki:**  
**OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA**

**OGŁOSZENIE DOTYCZY:**

Ogłoszenia o zamówieniu

**INFORMACJE O ZMIENIANYM OGŁOSZENIU**

**Numer:** 355935-2016

**Data:** 01/12/2016

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 79019198500000, ul. ul. 23 Października 20, 16400 Suwałki, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 087 5628970, 5628973, e-mail [biuro@mops.suwalki.pl](mailto:biuro@mops.suwalki.pl), faks 875 628 971.

Adres strony internetowej (url): [mops.suwalki.pl](http://mops.suwalki.pl)

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej, pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne:

**SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU**

**II.1) Tekst, który należy zmienić:**

**Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:**

**Numer sekcji: II****Punkt: 4**

**W ogłoszeniu jest:** 1) Przygotowywanie posiłków w formie pełnego obiadu (zupa + II danie). Średnia liczba osobodni żywieniowych w ciągu trwania umowy wynosić będzie 95.280 i 18.000 dowozów, z tego: • wydawanie ok. 370 gorących posiłków dziennie, w co najmniej 4 punktach Miasta Suwałki zlokalizowanych odpowiednio: 1 punkt na Oś. Północ I, 1 punkt na Oś. Północ II oraz min. 2 punkty w centrum Miasta Suwałki, • dowóz ok. 60 gorących posiłków dziennie do miejsca zamieszkania podopiecznych na terenie Miasta Suwałki. 2) Minimalna kaloryczność gorącego posiłku - 900 kcal 3) Podstawową stawkę żywieniową stanowi wsad do kotła o wartości minimalnej 6.00 zł (słownie: sześć zł). 4) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 5) Nie dopuszcza się powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Dopuszcza się raz w tygodniu przygotowanie posiłku bez mięsa i zastąpieniem go produktami z zawartością białka zwierzęcego. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać tygodniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków. 6) W przypadku gorących posiłków dowożonych do miejsca zamieszkania posiłek winien być zapakowany w pojemniki z atestem PZH zamykanych hermetycznie. 7) Produkcja i sprzedaż dań gorących nie może być oparta na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej 8) Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla : • dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej; • osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu; • dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz.11:00-15:00. 9) Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia. 10) Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2010 r, Nr 136, poz.914 z późn. zm.), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 11) Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.

**W ogłoszeniu powinno być:** 1) Przygotowywanie posiłków w formie pełnego obiadu (zupa + II danie). Średnia liczba osobodni żywieniowych w ciągu trwania umowy wynosić będzie 95.280 i 18.000 dowozów, z tego: • wydawanie ok. 370 gorących posiłków dziennie, w co najmniej 4 punktach Miasta Suwałki zlokalizowanych odpowiednio: 1 punkt na Oś. Północ I, 1 punkt na Oś. Północ II oraz min. 2 punkty w centrum Miasta Suwałki, • dowóz ok. 60 gorących posiłków dziennie do miejsca zamieszkania podopiecznych na terenie Miasta Suwałki. 2) Minimalna kaloryczność gorącego posiłku - 900 kcal 3) Podstawową stawkę żywieniową stanowi wsad do kotła o wartości minimalnej 6.00 zł (słownie: sześć zł). 4) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem

warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 5) Nie dopuszcza się powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Dopuszcza się raz w tygodniu przygotowanie posiłku bez mięsa i zastąpieniem go produktami z zawartością białka zwierzęcego. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać tygodniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków. 6) W przypadku gorących posiłków dowożonych do miejsca zamieszkania posiłek winien być zapakowany w pojemniki z atestem PZH zamykanych hermetycznie. 7) Produkcja i sprzedaż dań gorących nie może być oparta na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej 8) Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla : • dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej; • osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu; • dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz.11:00-15:00. 9) Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należyłą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności: a) musi być dostosowany do obsługi osób niepełnosprawnych, b) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę, c) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania, d) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 20 osobom 10) Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2010 r, Nr 136, poz.914 z późn. zm.), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 11) Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający. 12) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę minimum 14 osób wykonującej czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. minimum 4 osób na stanowisku kucharza posiadających wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczeniem minimum 1 roku w zawodzie kucharza, wykonującej czynności związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem. 13) W celu potwierdzenia powyższego Wykonawca po podpisaniu umowy w terminie 7 dni jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu potwierdzenie zawarcia umowy o pracę z ww. osobą (Załącznik Nr 3 do SIWZ). 14) Na etapie realizacji umowy Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych przedkładał będzie Zamawiającemu raport na temat stanu i sposobu zatrudnienia osób zaangażowanych w wykonywanie czynności wskazanych w SIWZ, tj. oświadczenia zatrudnionych osób o zatrudnieniu na umowę o pracę oraz będzie przedkładał dowody odprowadzenia składek ZUS od umów o pracę zatrudnionych osób. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie 5 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej, Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu do wglądu kopie umów o pracę, w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do

uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych. 15) W przypadku nie przedstawienia na żądanie Zamawiającego w wymaganym terminie danych bądź dokumentów, o których mowa w rozdz. III pkt 4 SIWZ Wykonawca będzie każdorazowo karę w wysokości 300,00 zł. W przypadku nie zatrudnienia przy realizacji wymaganych czynności osoby na podstawie umowy o pracę Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu w wysokości 0,5 % całkowitego wynagrodzenia, jeżeli zostanie zatrudniona w oparciu o inny stosunek prawny niż stosunek pracy. 16) Nie wypełnienie zobowiązań dotyczących zatrudniania kucharza może być podstawą do wypowiedzenia przez Zamawiającego umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy. Wymagane jest zatrudnianie ww. osoby przez cały okres trwania umowy o udzielenie zamówienia publicznego.