**Racibórz: Przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Raciborzu**  
**Numer ogłoszenia: 463798 - 2012; data zamieszczenia: 21.11.2012**  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU – usługi

Nr sprawy DAG 2211.14.2012

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Ośrodek Pomocy Społecznej , ul. Sienkiewicza 1, 47-400 Racibórz, woj. śląskie, tel. 032 4152650, faks 032 4190659.

* **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.bipraciborz.pl/ops/

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

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Raciborzu.

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

**II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1.Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usługi cateringowej tj. przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Raciborzu ul.Ocicka 13 a 1)Szacunkowa ilość posiłków rocznie: - obiady dwudaniowe 7694 posiłków rocznie, - około 30 ( +/ - 10 posiłków dziennie), 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku. 2.Wymagania jakie musi spełnić Wykonawca: 1) kuchnia Wykonawcy musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne i znajdować się nie dalej niż 30 km od miejsca dowozu obiadów , 2) samochód, którym będą przewożone obiady musi być dostosowany do przewozu żywności oraz posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej. 3) dowóz obiadów przez Wykonawcę na własny koszt do siedziby zamawiającego do godz.12.00 wraz z wniesieniem do kuchni, 4) dostarczenie posiłków od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy , 5) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, 6) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się, 7) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką, 8) drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane), 9) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml, 10) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych, 11) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych, 12) podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów. a) planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni- co pozwoli uniknąć błędów np.częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp., b) planować jadłospis pod kontem żywieniowej grupy wiekowej, c) uwzględniać w jadłospisie produkty z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe, d) uwzględniać różne technologie sporządzania potraw, e) należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów lecz także sposobu ich przyrządzania, f) uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku. g) w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz sezonowość występowania produktów, h) dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków, 13) w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadków, 14) przechowywanie prób żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa, 15) przewożenie obiadów w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami: a) dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, temp. nie niższa niż 750C, b) II danie temp. nie niższa niż 650C, c) surówki, sałatki od 4 do 100 C. 16) posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco z produktów świeżych ( nie mrożonych). 17) każdorazowe wyparzanie termosów służących do przewożenia żywności w siedzibie Wykonawcy, 18) zapewnienie zakupu obiadów na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie do godz.15.00 w dniu poprzedzającym odbiór posiłków, 19) jadłospis oraz wszystkie korekty dotyczące menu należy przesyłać z dwudniowym na adres skrzynki e-mailowej ddps@ops-raciborz.pl 1) 3.Przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku : 1) zupa 450 ml, 2) porcja wyjściowa mięsa 100 g /bez kości, 120 g/z kością, 3) ziemniaków ( kasza, ryż, makaron) w ilości 250 g , 4) surówka 150 g, 5) dekadowo należy ustalić następujące ilości obiadów: a) 2 obiady rybne, b) 2 obiady półmięsne / bigos, pierogi, krokiety itp./, c) 1 obiad bezmięsny, d) 5 obiadów mięsnych, e) sosy dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych.

**II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:** tak.

* **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
* Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających, o których mowa w art.67 ust.1 pkt.6 u. o p.z.p.

**II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.32.10.00-6, 55.52.12.00-0.

**II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** nie.

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

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Zakończenie: 31.12.2013.

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

**III.1) WADIUM Informacja na temat wadium:** nie dotyczy

**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**

* + Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu warunku i sposobu oceny spełniania tego warunku
* **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu warunku i sposobu oceny spełniania tego warunku
* **III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający dokonując oceny spełnienia warunku pod kątem potencjału technicznego sprawdzi, czy z załączonego oświadczenia jednoznacznie wynika , spełnienie warunków w niżej wymienionym zakresie tj., czy Wykonawca dysponuje : 1) min. jednym samochodem przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, 2) Dysponuje Lokalem gastronomicznym (zakładem), w którym sporządzane zostaną obiady w odległości nie większej niż 30 km od miejsca dowozu obiadów, który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki,
* **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu warunku i sposobu oceny spełniania tego warunku.
* **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + o Zamawiający dokonując oceny spełnienia warunku pod kątem sytuacji ekonomicznej i finansowej sprawdzi, czy z załączonego dokumentu jednoznacznie wynika, spełnienie warunków w niżej wymienionym zakresie tj., czy Wykonawca posiada opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia-przez cały okres realizacji umowy z możliwością przedłużenia ważności polisy, na sumę nie mniejszą niż 10.000,00 zł.

**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:**
  + wykaz narządzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami
  + opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia
* **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, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, 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, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy
  + 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)**

1) Wypełniony i podpisany Formularz ofertowy ( Załącznik Nr1 do SIWZ) Oraz -jeżeli dotyczą:

2) Dokumenty stwierdzające ustanowienie pełnomocnika zgodnie z art.23 ust.2 ustawy Prawo zamówień publicznych, w przypadku gdy o udzielenie niniejszego zamówienia Wykonawcy ubiegają się wspólnie - oryginał lub kopia poświadczenia za zgodność z oryginałem przez notariusza, 3)Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy wskazano inną osobę niż upoważniona z mocy prawa- oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza lub innego dokumentu, z którego wynika upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy,

4)Pisemne zobowiązania innych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia ( treść dokumentu musi zawierać między innymi następujące informacje kto udziela, komu udziela, jakie zasoby udziela, tytuł prawny pod jakim potencjał zostanie udostępniony, wskazanie okresu na jaki zostanią udostępnione zasoby)

**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**

Zgodnie z art.144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian w postanowieniach zawartej umowy dotyczącej: 1) Zmiany mające wpływ na wysokość wynagrodzenia: zmiana ustawowa podatku VAT. (spisanie aneksu do umowy ),

**IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1)** **Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** http://www.ops.bipraciborz.pl/index.php?id=110&typ=1  
**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Sienkiewicza 1, 47-400 Racibórz, II piętro pok.8..

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 29.11.2012 godzina 10:00, miejsce: Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Sienkiewicza 1, 47-400 Racibórz, SEKRETARIAT.

**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

Podpisał Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej

w Raciborzu Halina Sacha