**Racibórz: PRZYGOTOWANIE I DOWÓZ OBIADÓW DWUDANIOWYCH DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W RACIBORZU**  
**Numer ogłoszenia: 383244 - 2014; data zamieszczenia: 21.11.2014**  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU – usługi

**Nr sprawy DAG 2211.2.2014**

**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 DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W RACIBORZU.

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

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia w przetargu nieograniczonym jest Przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciborzu 1) Szacunkowa ilość posiłków rocznie: 6600 a) liczba wydawanych średnio obiadów dwudaniowych dziennie 20 porcji (+ - 5) porcji, b) zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku, 2.Wymagania, jakie powinien spełnić Wykonawca: 1) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, 2) w uzasadnionych przypadkach posiłki powinny być dostosowane do indywidualnej diety wskazanej przez lekarza, 3) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się, 4) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką, a) 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), b) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml, c) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych, d) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych, 5) 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) uwzględniać w jadłospisie produkty spożywcze z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe, c) uwzględniać różne technologie sporządzania potraw, d) należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów, lecz także sposobu ich przyrządzania, e) uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku. f) w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz wziąć pod uwagę sezonowość występowania produktów, g) dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków, 6) zapewniać dowóz obiadów do miejsca zamieszkania podopiecznych przez cały rok od poniedziałku do niedzieli z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach od 10:30 do 15:00 (dopuszcza się możliwość dowiezienia obiadu na niedzielę z jednodniowym wyprzedzeniem tj. w sobotę), 7) przekazywać dzienne jadłospisy, o których mowa w pkt 5, zbiorczo za każdą dekadę w terminie do 2 dni przed jej rozpoczęciem oraz przekazywać wszelkie korekty dotyczące jadłospisów na adres skrzynki e-mailowej sekretariat@ops-raciborz.pl , 8) przechowywać próby żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa, 9) posiada lokal gastronomiczny (zakład), który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, 10) dostarczać posiłki na własny koszt w specjalnych termosach obiadowych, dzielonych na min 2 części w tym jedna przeznaczona na zupę, które gwarantują utrzymanie odpowiedniej temperatury do 3 godz. w temp. nie mniej niż 70ºC i jakość przewożonych potraw oraz posiadają atest PZH 11) przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie tj. produkcji, wydawania oraz transportu posiłków zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.). 12) przewozić posiłki środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, a osoby wykonujące przedmiot zamówienia zobowiązane są do posiadania aktualnej książeczki sanitarno- epidemiologicznej. 13) realizować usługi z zachowaniem tajemnicy zawodowej w zakresie informacji na temat danych osób korzystających z posiłków, w tym nie ujawniania informacji, że dana osoba jest klientem Zamawiającego. 14) Zamawiający będzie przekazywał listę osób, którym przyznano dwudaniowe gorące posiłki dowożone, zawierającą dane osobowe klienta (imię, nazwisko, adres, zamieszkania). 15) klient będzie potwierdzać odbiór posiłków przez złożenie czytelnego podpisu na listach sporządzonych przez Wykonawcę i przekazywanych miesięcznie Zamawiającemu. 16) ubepieczenie na sumę nie mniejsza niż 20.000,00 zł., od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na czas trwania umowy. 2. 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, 3. Obiady należy przygotowywać codziennie na bieżąco z produktów świeżych (niemrożonych). 4.Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia umowy powierzenia danych osobowych..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.12.00-0, 55.32.10.00-6.

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

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

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Zakończenie: 31.12.2015.

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

**III.1) WADIUM**

**Informacja na temat wadium:** nie dotyczy

**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 stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku Wykonawca potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie Oświadczenia (Wzór Załącznik nr2 )
* **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku Wykonawca potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie Oświadczenia (Wzór Załącznik nr2 )
* **III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca złoży Oświadczenie ( załącznik nr 4) w którym wykaże, że dysponuje: a) min. jednym samochodem przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, b) 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, c) min. 20 specjalnymi termosami obiadowymi posiadającymi atest PZH. Termosy muszą być dzielone na min 2 części w tym jedna przeznaczona na zupę. Muszą gwarantować utrzymanie przez min. 3 godziny temperatury nie mniejszej niż 70ºC i jakość przewożonych potraw oraz posiadają atest PZH.
* **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku Wykonawca potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie Oświadczenia (Wzór Załącznik nr2 )
* **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku Wykonawca potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie Oświadczenia (Wzór Załącznik nr2 )

**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:**

* wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;

**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;

**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.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)**

1) Wypełniony i podpisany Formularz ofertowy (Wzór Załącznik Nr1 do SIWZ) 2) Wykaz wykonywanych usług cateringowych z dowozem ( proponowany wzór Załącznik nr 6 do SIWZ) Oraz jeśli dotyczy 3) Dokument/y 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, 4) 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 5) Pisemne zobowiązania innych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. 6) wykazanie się, że dokumenty złożone z dopiskiem INFORMACJA ZASTRZEŻONA stanowią tajemnice przedsiębiorstwa.

**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 - Doświadczenie wykonawcy - 10

**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**

Zgodnie z art.144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian w postanowieniach zawartej umowy dotyczącej: 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 pokój nr8.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 02.12.2014 godzina 10:00, miejsce: Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Sienkiewicza 1, 47-400 Racibórz sekretariat , I piętro pokój nr 4.

**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