**Racibórz: Przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych do miejsca zamieszkania podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciborzu**  
**Numer ogłoszenia: 173961 - 2015; data zamieszczenia: 26.11.2015**  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU – usługi

**DAG 2211.2.2015**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:**

|  |  |
| --- | --- |
| **V** | 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 miejsca zamieszkania podopiecznych 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 miejsca zamieszkania podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciborzu 1) Szacunkowa ilość posiłków rocznie: 7440 2) liczba wydawanych średnio obiadów dwudaniowych dziennie 15-25 porcji, 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia zamówienia na posiłki z uwagi na zmianę liczby podopiecznych korzystających z tej formy pomocy, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego, 2. Wymagania, jakie powinien spełnić Wykonawca: 1) kuchnia Wykonawcy musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne i znajdować się nie dalej niż 30 km od miejsca dowozu obiadów do miejsca zamieszkania klientów Ośrodka, 2) przestrzeganie zasad sanitarno - higienicznych na każdym etapie tj. produkcji, wydawania oraz transportu posiłków zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz. U. z 2015r. poz. 594.). 3) przewozić posiłki środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, 4) dostarczać będzie posiłki codziennie od poniedziałku do niedzieli z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach od 10:30 do 15:00, z tym zastrzeżeniem, że strony dopuszczają możliwość dostawy w soboty obiadu również na niedzielę, który będzie się różnił się pod względem rodzaju dań od dostarczanego łącznie z nim obiadem na sobotę . 5) przechowywać próby żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa, 6) dostarczać posiłki na własny koszt w specjalnych termosach obiadowych do ciepłych posiłków dzielonych na min 2 części w tym jedna przeznaczona na zupę, druga cześć na drugie danie które gwarantują utrzymanie odpowiedniej temperatury do 3 godz. w temp. nie mniej niż 70ºC i jakość przewożonych potraw oraz posiadają atest PZH, 7) każdorazowe mycie i wyparzanie termosów służących do przewożenia żywności w siedzibie Wykonawcy, 8) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych, 9) posiłki przygotowywać zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kontem żywieniowej grupy wiekowej, wykorzystywania produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków, 10) uwzględnić odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku, 11) w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysoko energetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów, 12) należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów lecz także sposobu ich przyrządzania, 13) posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco ze świeżych naturalnych produktów wysokiej jakości ( nie mrożonych), 14) niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw, 15) posiłki w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy będą sporządzane w sposób wynikający z tradycji, bez dodatkowego wynagrodzenia dla Wykonawcy , 16) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką, 17) drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane), 18) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady miesięcznie nie powinny powtarzać się, 19) jadłospis miesięczny należy przesyłać do akceptacji na siedem dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca na adres skrzynki e-mailowej 20) zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia, 21) zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie w przypadku nagminnie powtarzających się tych samych potraw lub niewłaściwych zestawów obiadowych, 22) posiadać ubezpieczenie na sumę nie mniejsza niż 20.000,00 zł., od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia przez cały czas trwania umowy. 3. Przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku: 1) zupa 450 ml, 2) porcja mięsa 100 g -bez kości, 120 g -z kością - waga mięsa po przetworzeniu, 3) gulasz 150 g, 4) ziemniaków ( kasza, ryż, makaron) w ilości 250 g, 5) surówka 150 g, 6) potrawy typ: fasolka po bretońsku, bigos, łazanki w ilości 300g, 7) w miesiącu należy ustalić następujące ilości obiadów: a) 3 obiady rybne, b) 4 obiady półmięsne ( bigos, pierogi, krokiety itp.), c) 3 obiady bezmięsny, d) 10 obiadów mięsnych, e) sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych ( kaszy, ryżu), 4. Kontrola gotowanych obiadów oraz dostawy 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, 2) Wykonawca zapewni zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli, 3) Kontrola będzie obejmować między innymi: a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, b) ocenę higieny kierowcy, c) ocenę organoleptyczną posiłków, d) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem, e) sprawdzenie gramatury posiłków, 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków do zamawiającego. 5. Wymagania zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy: 1) Wykonawca musi dysponować wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonywanie usługi. 2) Wykonawca wyznacza osobę odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy, 3) osoby, którymi dysponuje wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków. 4) pracownicy wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania imiennych identyfikatorów, jednolitych ubrań ochronnych i zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych. 6. 6. Klauzule społeczne 1) Wykonawca, zgodnie z art. 29 ust. 4 pkt 4 p.z.p. do zatrudniania na podstawie umowy o pracę a) co najmniej 1osobę na stanowisku kucharza w wymiarze co najmniej pół etatu, , b) wskazana w pkt 1 osoba powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia podpisania niniejszej umowy , nieprzerwanie przez cały okres na jaki została zawarta niniejsza umowa. 2) Wykonawca w terminie do 14 dni od dnia podpisania niniejszej umowy zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu w formie pisemnej pod rygorem bezskuteczności komplet dokumentów, potwierdzających, wykonanie zobowiązania, o którym mowa w ust. 1: a) kserokopię umowy o pracę zawartą z pracownikiem, b) zgodę na przetwarzanie danych osobowych pracownika, 3) Zamawiający uprawniony będzie, przez cały okres trwania umowy, do kontroli spełnienia przez Wykonawcę zobowiązań, o których mowa w ust.6.1 4) Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest w terminie do 2 dni udokumentować spełnianie zobowiązania, o którym mowa w ust. 6.1 5) Strony dopuszczają zmianę osoby, o której mowa w ust.6.1, wykonującej przedmiot zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że kolejny pracownik będzie spełniał wymagania tam wskazane 6) W przypadku wypowiedzenia/rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy z osobą, o której mowa w ust.6 pkt.1, ust. 6 pkt.5 biorącą udział przy realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o tym fakcie w formie pisemnej lub faxem pisemnie (fax), pod rygorem bezskuteczności, w terminie do 3 dni, licząc od dnia w którym nastąpiło rozwiązanie)wypowiedzenie)wygaśnięcie stosunku pracy. 7) Wykonawca w terminie do 14 dni od dnia rozwiązania)wypowiedzenia)wygaśnięcia stosunku pracy, o którym mowa w ust. 6 pkt.5 zobowiązany jest zatrudnić kolejną osobę na podstawie umowy o pracę, spełniającą wymagania z ust. 1 i przedłożyć Zamawiającemu w formie pisemnej (faxem) kopie dokumentów potwierdzających to zatrudnienie, o których mowa w ust.6 pkt. 2 . 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do miejsca wykonywania zamówienia w celu weryfikacji rzeczywistego udziału osób zatrudnionych przy wykonywaniu zamówienia, 7. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia umowy powierzenia danych osobowych..

**II.1.5)**

|  |  |
| --- | --- |
| **V** | **przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:** |

* **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
* zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego, o którym mowa w art.67 ust.1 pkt.6 ustawy pzp, stanowiących nie więcej niż 50 % wartości zamówienia podstawowego

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

**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: 31.12.2016.

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 w wykonywaniu usług restauracyjnych lub cateringowych z dowozem - 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**

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 w Raciborzu ul.Sienkiewicza 1 , parter pokój nr 6.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 07.12.2015 godzina 10:00, miejsce: Ośrodek Pomocy Społecznej w Raciborzu ul.Sienkiewicza 1 , Ipiętro pokój nr 4 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