

**Dąbrowa Górnicza: Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie:
przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu Senior-
WIGOR w Dąbrowie Górniczej.**

Numer ogłoszenia: 303204 - 2015; data zamieszczenia: 10.11.2015

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: Dzienny Dom "Senior-WIGOR" w Dąbrowie Górniczej, ul. Morcinka 15, 41-303 Dąbrowa Górnicza, woj. śląskie, tel. 32 264 7033.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.ddpsdg.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu Senior-WIGOR w Dąbrowie Górniczej..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest: Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu Senior-WIGOR w Dąbrowie Górniczej- zgodnie z wymogami określonymi w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej SIWZ. 1) Przewidywana ilość pensjonariuszy z pełnym wyżywieniem tj. śniadanie, obiad 2-daniowy wynosi: maksymalnie 135 osób dziennie, minimalnie 90 osób dziennie. Ilość posiłków określana w niniejszym punkcie SIWZ będzie ulegać zmianie w zależności od bieżących potrzeb osób kwalifikujących się do tego rodzaju pomocy społecznej. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania w przypadku nie zapewnienia przez Zamawiającego minimalnej ilości posiłków, gdyż ilość ta jest jedynie szacunkowa, a ryzyko z tego tytułu zgodnie z wolą stron obciąża Wykonawcę. 2) Posiłki dostarczane będą pod adres: - Dzienny Dom Senior-WIGOR w Dąbrowie Górniczej ul. Morcinka 15, - Dzienny Dom Senior-WIGOR Filia Nr 1 w Dąbrowie Górniczej ul. Korczaka 9a, - Dzienny Dom Senior-WIGOR Filia Nr 2 w Dąbrowie Górniczej ul. Jaworowa 4a. 3)

Godziny dostarczania posiłków: a) śniadanie w godzinach: Filia nr 2 - do godz. 7.50, Filia nr 1 - do godz. 8.05 DDSW Morcinka - do godz. 8.20 b) obiad w godzinach: Filia nr 2 - do godz. 12.00, Filia nr 1 - do godz. 12.30, DDSW Morcinka - do godz. 13.00 4) Usługa obejmuje: a) śniadanie codziennie od poniedziałku do piątku b) dwudaniowy obiad codziennie od poniedziałku do piątku c) Zabawa karnawałowa - 1 raz w roku, w terminie ustalonym przez Zamawiającego d) Śniadanie wielkanocne - 1 raz w roku, w terminie ustalonym przez Zamawiającego e) Jesienna biesiada plenerowa - 1 raz w roku, w terminie ustalonym przez Zamawiającego f) Kolacja wigilijna - 1 raz w roku, w terminie ustalonym przez Zamawiającego Usługa obejmuje przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy codziennie od poniedziałku do piątku. Posiłki będą dostarczane wraz z wniesieniem do ww. filii w ściśle ustalonych godzinach. 5) Wykonawca przygotuje posiłki (śniadanie i obiad 2- daniowy) dla klientów Dziennego Domu Senior-WIGOR w Dąbrowie Górniczej określonych w pkt. 2. 6) W okresie wykonywania umowy Wykonawca będzie przygotowywał posiłki ściśle według jadłospisu sporządzonego przez Zamawiającego (Załącznik nr 6). 7) Wykonawca będzie dostarczał z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospis na każdy kolejny tydzień. 8) W razie nagłej zmiany jadłospisu wymagana jest telefoniczna, pisemna lub przekazana za pomocą faksu akceptacja Zamawiającego. 9) Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowane przez Wykonawcę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. 10) Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.) 11) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie dodatków do posiłków na sezonowe lub wprowadzenia potraw sezonowych typu: makaron z truskawkami lub jagodami, pierogi z truskawkami lub jagodami, knedle ze śliwkami, leczo z cukinią, młode ziemniaki z koperkiem, jajkiem sadzonym i kefirem, gotowany kalafior, fasolka szparagowa, mizeria jako przystawka do drugiego dania itp. 12) Wykonawca określi cenę codziennego posiłku tj. śniadania + 2-daniowy obiad na podstawie jadłospisu 4-tygodniowego sporządzonego przez Zamawiającego, określonego w załączniku nr 6 do SIWZ oraz cenę za przygotowanie i dostarczenie okolicznościowych posiłków z okazji uroczystości organizowanych dla klientów DDSW, takich jak: Zabawa karnawałowa, Jesienna Biesiada Plenerowa, których jadłospis został określony w załączniku 6a do SIWZ. W dniach, w których będą organizowane wyszczególnione imprezy okolicznościowe, o których mowa w niniejszym punkcie, oprócz posiłku codziennego (tj. śniadanie i 2-daniowy obiad), Wykonawca dostarczy dodatkowo catering na imprezę okolicznościową (Zabawę karnawałową, Jesienną biesiadę plenerową) zgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem przez daną komórkę organizacyjną DDSW, w ilości osób określonej w zapotrzebowaniu. Cena za usługę cateringu na imprezę okolicznościową (Zabawę karnawałową lub Jesienną Biesiadę plenerową), ujętą w Załączniku nr 6a, będzie zgodna z ceną określoną w ofercie. 13) Wyjątek stanowią imprezy okolicznościowe: Śniadanie Wielkanocne oraz Kolacja Wigilijna, które Wykonawca wyceni odrębnie na podstawie przedstawionego jadłospisu określonego w załączniku nr 6b do SIWZ. W dniach organizowania imprezy, o której mowa w niniejszym punkcie catering będzie obejmował posiłki okolicznościowe, ujęte w załączniku 6b do niniejszej SIWZ. Cena za dostarczony catering będzie zgodna z ceną ofertową, określoną w ofercie. (W tym przypadku nie będzie dostawy śniadania i obiadu 2- daniowego). 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diet lekkostrawnych dla wyodrębnionej grupy pensjonariuszy. 15) W przypadku organizowania imprez okolicznościowych dopuszcza się zmianę godzin dostarczania

posiłków, jednak po wcześniejszym ustaleniu godzin dostawy z Zamawiającym. 16) Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2015.594 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. 17) Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP. 18) Zakwestionowane przez Zamawiającego pod względem ilościowym lub jakościowym posiłki (smak, zapach, wygląd posiłku) podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy. 19) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu i na własny koszt. 20) Pracownicy, którzy będą dostarczać posiłki, winni posiadać odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi. 21) Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu, muszą być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw. 22) Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa, ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu w dniu następnym po dostarczeniu śniadania. 23) Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady. Wykonawca zobowiązany jest codziennie usuwać ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami (ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. Dz. U. 2013 poz. 21) i poddawać je utylizacji na własny koszt. 24) Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonania przedmiotu umowy. 25) Zamawiający będzie informował o zmianie ilości zamówionych posiłków zgodnie z deklaracją złożoną przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym jednak nie wcześniej niż do godz. 12.00 w dniu poprzedzającym złożenie zamówienia. 26) Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie dokumentacji wydawanych posiłków tj. dokument WZ w dwóch egzemplarzach dla każdej ze stron z podziałem na poszczególne filie oraz Karta Dostawy - Przyjęcia Posiłku. Dostawie posiłków będzie towarzyszył odbiór jakościowy i ilościowy potwierdzony każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby na Karcie Dostawy-Przyjęcia Posiłku. 27) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważne zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringu - przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych i w zakresie transportu żywności wydane przez właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 28) Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych - zgodnie z obowiązującymi przepisami. 29) Płatności za usługi będą rozliczane w okresach miesięcznych za faktyczną ilość wydanych posiłków. Faktura VAT zostanie wystawiona na podstawie przedstawionych po zakończeniu każdego miesiąca, tj. w pierwszym dniu roboczym po upływie danego miesiąca wykazów dostarczonych posiłków. Wykazy wskazane powyżej są przedstawiane odrębnie dla każdej komórki organizacyjnej jw. 30) W kosztach usługi należy ująć imprezy okolicznościowe, o których mowa w pkt. 12 i 13 niniejszego rozdziału, organizowane przez każdą komórkę organizacyjną wymienioną w pkt. 2. 31) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych pokarmowych i ilości wagowych..

II.1.5)

☐ przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających

- Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających
-

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1.

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: Okres w miesiącach: 12.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga 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 żąda złożenia oświadczenia z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych i jego weryfikacja zostanie przeprowadzona wg formuły: spełnia- nie spełnia (załącznik nr 2 do SIWZ). Ponadto Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że posiada zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringu-przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych i w zakresie transportu żywności wydane przez właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna spełnienie warunku posiadania wiedzy i doświadczenia w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, oraz z załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie. - Wymagane jest zrealizowanie lub realizacja co najmniej jednej usługi cateringowej o wartości nie mniejszej niż 50 000,00 zł w skali zamówienia oraz załączenie dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie. - W przypadku gdy Wykonawca polega na zasobach innych podmiotów przy wykazaniu warunku wiedzy i doświadczenia, zobowiązany jest wykazać udział tych podmiotów w wykonaniu zamówienia. Weryfikacja zostanie przeprowadzona wg formuły: spełnia - nie spełnia.
- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Spełnienie warunku nastąpi poprzez złożenie oświadczenia o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym, niezbędnym do wykonania usługi określonej w postępowaniu jw. jeżeli ustawy nakładają taki obowiązek (Załącznik nr 2 do SIWZ).
- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Spełnienie warunku nastąpi poprzez złożenie oświadczenia o dysponowaniu osobami posiadającymi wymagane uprawnienia do wykonania usługi określonej w postępowaniu jw. jeżeli ustawy nakładają taki obowiązek (Załącznik nr 2 do SIWZ).
- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna spełnienie warunku, jeżeli Wykonawca udokumentuje posiadanie opłaconej polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 90.000zł.

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:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- 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 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;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby 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.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 formularz oferty (załącznik Nr 1 do SIWZ- wskazana data podpisania dokumentu). 2. Sporządzony przez Zamawiającego 4-tygodniowy jadłospis (Załącznik nr 6 do SIWZ) oraz jadłospis imprez okolicznościowych (Załącznik nr 6a, 6b do SIWZ). - wskazana data podpisania. 3. Pełnomocnictwo do reprezentacji Wykonawcy. Jeżeli ustanowione jest pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty lub oferty i umowy. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza. Pełnomocnictwo wymagane w przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (dotyczy również spółki cywilnej). 4. W przypadku, gdy Wykonawca będzie polegał na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, a w szczególności przedstawiając pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia - zgodnie z art. 26 ust 2b Ustawy Pzp. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, o których mowa w ust. VII.4.3 odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego chyba, że za nie udostępnienie zasobów nie ponosi winy zgodnie z art. 26 ust. 2e ustawy Pzp. 5. Zaparafowany przez Wykonawcę projekt umowy na kompleksową usługę cateringową - (Załącznik nr 7 do SIWZ). 6. Aktualna decyzja na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringu-przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych i w zakresie transportu żywności wydane przez właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

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 - 80
- 2 - Czas zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na zmienioną liczbę posiłków - 20

IV.2.2)

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

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.ddpsdg.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Dzienny Dom Senior-WIGOR w Dąbrowie Górniczej Filia nr 2 ul. Jaworowa 4a, 41-310 Dąbrowa Górnicza.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 23.11.2015 godzina 09:30, miejsce: Dzienny Dom Senior-WIGOR w Dąbrowie Górniczej Filia nr 2 ul. Jaworowa 4a, 41-310 Dąbrowa Górnicza.

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