

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu
nieograniczonego**

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

ul. Sierakowskiego 65

91-324 Łódź

Tel.: (0-42) 651-44-08

Fax.: (0-42) 651-16-69

e-mail : dps.sierakowski @neostrada.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego.

Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art.10 ust.1 oraz art.39-46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku- Prawo zamówień publicznych (Dz.U.nr 223 poz.1655 z 2007 r oraz Dz.U.Nr 17 poz.1058 z 2008 r)

Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 PZP.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla 47 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych w budynku głównym DPS o łącznej powierzchni 33,62m²

Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień pod pojęciem kod:

55321000-6 usługi przygotowania posiłków

55520000-1 usługi dostarczenia posiłków

55521200-0 usługi dowożenia posiłków

2. Wymagania Zamawiającego w zakresie żywienia:
 - Średnia miesięczna ilość przygotowywanych posiłków wynosi:
5 posiłków dziennie x 30 dni x 47 osób
 - Posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle ustalonych porach dnia i wydane o godz.:
 - śniadanie godz. 7.45 (dla dzieci wyjeżdżających do szkoły)
 - godz. 8.00

- II śniadanie godz. 10.00
 - obiad godz. 13.00
 - podwieczorek godz. 15.30
 - kolacja godz. 18.00
3. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy społecznej zgodnie z zaleceniem lekarza oraz kaloryczności. Żywnienie mieszkańców opiera się na n/w dietach
- podstawowa (normalna) - 6 osób
 - papkowata - 9 osoby
 - specjalistyczna (na preparacie sojowym)*- 7 osób
 - lekkostrawna – 23 osób
 - lekkostrawna bez produktów mlecznych – 2 osoby

* Preparat sojowy – ISOMIL-2 (op.400g) zastępujący zupełną mleczną (1opakowanie wystarcza na 2 dni)

Zamawiający dostarczy Wykonawcy wystawione recepty na Isomil , a Wykonawca zakupi je na własny koszt.

Dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej ustala się dzienną normę kaloryczności 1980 kcal, z dopuszczalnym dziennym odchyleniem(+/-) 5%

4. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia uwzględniające niezbędne składniki pokarmowe (wartości odżywcze)
5. Zamawiający będzie składał zamówienie na odpłatną dodatkową dostawę produktów, które muszą się znajdować na oddziałach.
 - o codziennie 5 jogurtów i 3 danonki, oraz
 - o wg potrzeb: herbata zwykła, owocowa, kaszki owocowe, kleiki, dżem, miód , biszkopty, soki)
6. Wykonawca zapewni zaopatrzenie w napoje do posiłków i między posiłkami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
7. Zamawianie posiłków będzie odbywało się przez pielęgniarkę dyżurującą tutejszego Domu codziennie do godz..10.00 na następny dzień.
8. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców po zgłoszeniu z 2 dniowym wyprzedzeniem należy dostarczyć określoną ilość posiłków na umówioną godzinę.
9. Systematyczny nadzór nad jakością, ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wrywkowe kontrole dostarczonych posiłków. Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.

W zakresie dzierżawy

1. Zamawiający wydzierżawi odpłatnie pomieszczenia kuchenne umożliwiające wykonywanie działalności usługowej zgodnie z przedmiotem zamówienia.
2. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: rozdzielnia posiłków i zmywalnia .Łączna powierzchnia pomieszczeń wynosi 33,62m²
3. Zamawiający informuje, iż minimalna stawka za dzierżawę pomieszczeń kuchennych nie może być niższa niż 10 zł. za m².

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Oferta musi obejmować całość zamówienia.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku.
3. Wykonawca przedstawi kalkulację ceny 1 – osobodnia z podziałem na koszty stawki żywieniowej (wkład do kotła) i koszty usługi.
4. Wykonawca będzie usuwał zgodnie z obowiązującymi przepisami pozostałości jedzenia. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt.
5. Mycie i wyparzanie naczyń, sztućców, kubków i innego sprzętu kuchennego należy do obowiązków Wykonawcy.
6. Przedstawienie do zatwierdzenia Dyrektorowi DPS z trzydniowym wyprzedzeniem, planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu w którym zawarte będą z podziałem na diety następujące dane: nazwa posiłku, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych.
7. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
8. Uwzględnienie w jadłospisie potraw sezonowych (owoce, warzywa).
9. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, z uwzględnieniem:
 - o termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje)
 - o termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.
10. Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny w zakresie:
 - wyznaczenie obszaru czystego i brudnego w udostępnionych pomieszczeniach
 - oznakowanie pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych.
11. Wykonawca powinien zapewnić niezbędną ilość termosów oraz zastawy stołowej dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków na poszczególne grupy
12. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia
 - dobrej organizacji pracy
 - sprawnego wydawania posiłków
 - wyposażenia pracowników dystrybucji w odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno-higienicznymi,
 - utrzymać płynność wydawania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii.
 - odpowiednią temperaturę i estetykę wydawanych posiłków
 - zmywanie, wyparzanie brudnych naczyń
13. Wykonawca będzie przygotowywał, rozdzielał, wydawał posiłki w DPS przy pomocy własnych pracowników.

14. Wykonawca założy na własny koszt liczniki energii elektrycznej i wodomierz.
15. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt.
16. Wykonawca zobowiązuje się wywiesić jadłospisy na trzech oddziałach na tablicy ogłoszeń.
17. Zamawiający odda w użytkowanie dźwig towarowy do transportu posiłków na poszczególne grupy mieszkalne.
18. Właściwa eksploatacja i konserwacja wszystkich udostępnionych pomieszczeń oraz urządzeń, utrzymanie w porządku i czystości zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi. Sprzęt i środki do utrzymania czystości zapewnia Wykonawca.
19. Przeprowadzanie dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń według potrzeb i zgodnie z Księgą HACCP.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Wymagany termin wykonania zamówienia 01.07.2009r. do 30.06.2010r.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy:

- o posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień tzn. ich działalność gospodarcza obejmuje przedmiot zamówienia i jest zarejestrowana w Krajowym Rejestrze Sądowym lub rejestrze ewidencji działalności gospodarczej
- o posiadają procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (HACCP) i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Księgę HACCP w zakresie przedmiotu zamówienia
- o posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- o znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
- o nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia

Za spełnienie ww. warunków zamawiający uważa:

a) prowadzenie przez Wykonawcę działalności gospodarczej zgodnie z przedmiotem zamówienia

b) złożenie poświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Ocena spełnienia wymienionych warunków nastąpi na podstawie złożonych dokumentów i oświadczeń.

VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, każdy z Wykonawców powinien przedłożyć wraz z ofertą następujące dokumenty i oświadczenia:

1. Oferta wykonawcy z wykorzystaniem wzoru - załącznik nr 1

2. Oświadczenie o spełnieniu warunków art.22 ust.1 oraz art.24 ust.1 i 2 Ustawy z dnia 29.01.2004 – Prawo zamówień publicznych z wykorzystaniem wzoru – załącznik 2
3. Kalkulacje ceny 1 osobodnia – z wykorzystaniem wzoru – załącznik 3
4. Oświadczenie „że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, składek na ubezpieczenie zdrowotne oraz społeczne na rzecz właściwego oddziału ZUS i Urzędu skarbowego – załącznik nr 4
5. Wykaz kierownictwa i pracowników firmy odpowiedzialnych za realizację zamówienia –
- załącznik nr 5
6. Wykaz wykonanych w okresie 3 lat usług gastronomicznych, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadające swoim rodzajem i wartością usług gastronomicznych stanowiących przedmiot zamówienia, z podaniem wartości oraz daty i miejsca wykonania – 6
7. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem do składania ofert
8. Wykonawca wykaże, że posiada środek transportu do przewozu posiłków oraz przedłoży postanowienie Sanepidu, iż środki transportu spełniają wymagania higieniczno-sanitarne przy transporcie żywności.

Zamawiający oceni spełnienie warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów załączonych do oferty wg. formy „spełnia”- „nie spełnia”.

Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

Niespełnienie któregośkolwiek warunku spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania. O wykluczeniu z postępowania zamawiający powiadomi niezwłocznie wykluczonego wykonawcę, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Od uczestników oczekuje się starannego zapoznania się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz zdobycie wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty i podpisania umowy.

Wykonawca składa wszystkie wymagane dokumenty w formie oryginałów, przy czym kopie dokumentów powinny być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez jedną z osób upoważnioną do reprezentowania wykonawcy.

VII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

1. Oświadczenia, wnioski, zaświadczenia oraz informacje zgodnie z art.27 Zamawiający i Wykonawca przekazywać będą pisemnie lub faxem (0-42 651-16-69)
2. Jeżeli dokumenty lub informacje o których mowa powyżej przekazywane są faxem każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania
3. Wykonawcy mogą zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
4. Treść pytania Wykonawca musi sformułować na piśmie i skierować na adres zamawiającego. W przypadku gdy pytanie zostało przesłane faxem Wykonawca musi je bezzwłocznie potwierdzić pisemnie.

5. Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi, chyba że pytanie wpłynęło do zamawiającego na mniej niż 6 dni przed upływem składania ofert.
6. Osobą upoważnioną do porozumiewania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest Iwona Świdorska w godz. 8.00-15.00

VIII. Wymagania dotyczące wadium

Zgodnie z art.45 ust.2 ustawy, Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy wniesienia wadium.

IX. Termin związania z ofertą

Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni, od terminu składania ofert

X. Opis sposobu przygotowania ofert.

Oferta powinna być przygotowana z uwzględnieniem poniższych zasad:

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej
2. Ofertę należy przedstawić na załączonych formularzach /załącznikach/do SIWZ.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
4. Wszelkie dokumenty, które będą załącznikami do oferty winny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub jego uprawnionego przedstawiciela. Pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie potwierdzone winno wynikać z załączonych dokumentów.
5. Ewentualne korekty i poprawki w treści oferty muszą być parafowane przez osoby podpisujące ofertę.
6. Zaleca się aby wszystkie dokumenty tworzące ofertę były spięte oraz posiadały kolejno ponumerowane kartki.
7. Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu.
8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym wypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
9. Wykonawca powinien zamieścić ofertę w dwóch zamkniętych kopertach: wewnętrznej i zewnętrznej, które będą zaadresowane na Zamawiającego, na adres podany na wstępie. Koperta zewnętrzna powinna posiadać oznaczenie oferta na „**Świadczenie usług cateringowych dla mieszkańców DPS w Łodzi , znak postępowania : ZP/Ż/02/09**”
Koperta wewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.
10. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę przetargową należy złożyć w sekretariacie Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Sierakowskiego 65
2. **Termin składania ofert upływa dnia 19.06.2009. do godz. 10,00.**
3. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Oferty zostaną otwarte w dniu 19.06. 2009 r. o godzinie 10,15w Domu Pomocy Społecznej w Łodzi, ul. Sierakowskiego 65. Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy firm oraz adresy wykonawców, których oferty zostaną otwarte jak również ceny ofert.

5. Informacje ogłoszone w trakcie otwarcia ofert zostaną doręczone Wykonawcom nieobecnym wyłącznie na ich pisemny wniosek.
6. Komisja przetargowa Zamawiającego dokona oceny w części niejawnej przetargu.
7. W toku dokonywania badań i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Zamawiający dokona sprawdzenia ważności złożonych ofert pod kątem spełnienia zasad ustawy Prawo zamówień publicznych oraz warunków określonych w SIWZ

XII. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca powinien podać cenę ofertową, uwzględniając warunki wynikające z treści specyfikacji, wszystkie elementy rozpoznane we własnym zakresie oraz wynikające z charakteru usługi .
2. W cenie powinny być również uwzględnione rabaty, wszystkie podatki, łącznie z podatkiem od towarów i usług – VAT.
3. Cenę ofert należy obliczyć w następujący sposób:

A)od ceny netto zamówienia należy obliczyć wartość podatku VAT wg stawki obowiązującej na dzień złożenia ofert, a następnie podać wartość brutto przez zsumowanie wartości ceny netto i wartości podatku VAT.

B)wartość należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

4. Cena może być tylko jedna
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny zgodnie z art. 88 ustawy Prawo zamówień publicznych,

XIV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów , i sposobu oceny ofert

Kryteria

Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej zamawiający stosować będzie wyłącznie zasady i kryteria określone w SIWZ.

Zamawiający będzie oceniał, każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

- 1. Cena brutto za wykonanie zamówienia –90%**
- 2. Proponowana kwota brutto za dzierżawę pomieszczeń kuchennych-10 %**
3. Oferty nie podlegające odrzuceniu będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszej dla Zamawiającego w zakresie wymienionego kryterium (najtańszej oferty spośród podlegających ocenie) Oferta najtańsza otrzyma maksymalną ilość punktów (100pkt) , a pozostałym Wykonawcom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów

Ocena ofert

1. W zakresie żywienia:

365 dni (tj.okres 12 m-cy) x 47 (ilość mieszkańców) x wartość ceny 1- osobodnia.

2. W zakresie dzierżawy:

33,62 m² x cena za 1 m².

W czynsz dzierżawy nie wlicza się podatku od nieruchomości , kosztów związanych z mediami (energia elektryczna, ciepła, gaz, woda, ścieki)

3. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN.

Przy ocenie wysokości proponowanej ceny najwyżej punktowana będzie oferta proponująca najniższą cenę wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia oraz najwyższą stawkę za dzierżawę pomieszczeń.

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium ceny brutto

W zakresie żywienia liczba punktów zostanie określona wg. wzoru:

$$Cz = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 90\% \times 100 \text{ pkt.}$$

Cz – liczba punktów przyznanej ofercie

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych – CD

$$CD = \frac{\text{cena brutto badanej oferty}}{\text{cena brutto najwyżej oferowanej oferty}} \times 10\% \times 100 \text{ pkt.}$$

CD – liczba punktów przyznanych w zakresie kryterium dzierżawy.

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta uzyska największą wartość punktową.

XV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą o terminie zawarcia umowy .

XVI. Wzór umowy

1. Wzór umowy stanowiący załącznik 7 do SIWZ zawiera wszystkie istotne postanowienia, które zostaną uwzględnione w umowie o realizację zamówienia publicznego.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Uczestnikom niniejszego postępowania przysługują środki ochrony prawnej wymienione w dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Nr 223 poz.1655 z 2007 r z późniejszymi zmianami)

XVIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XIX. Pozostałe informacje

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenie niniejszego postępowania w formie aukcji elektronicznej.

XX. Wykaz załączników do niniejszej specyfikacji.

1. Formularz ofertowy – zał.1
2. Oświadczenie - zał. 2
3. Kalkulacja ceny 1 osobodnia - zał. 3
4. Oświadczenie – zał. 4
5. Wykaz Kadry – zał. 5
6. Wykaz wykonanych usług – zał.6
7. Projekt umowy – zał.7