

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Środowiskowa Świetlica Socjoterapeutyczna „Bartek” w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Norwida 4, 97-300 Piotrków Trybunalski, woj. łódzkie, tel./faks 44 6497653

Adres strony internetowej zamawiającego: www.piotrkow.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: samorządowa jednostka organizacyjna

SEKCJA II: TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

SEKCJA III: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

„Przygotowanie oraz dostawa obiadów jednodaniowych”

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Opis przedmiotu zamówienia

1. Kody klasyfikacji Wspólnego słownika zamówień (CPV) :

Kod CPV: 5532100

Kod CPV: 5552000

2. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostarczanie jednodaniowych obiadów (drugie danie, posiłki gorące) dla uczestników półkolonii letnich organizowanych przez Środowiskową Świetlicę Socjoterapeutyczną „Bartek” w lokalach:

„Bartek” ul. Norwida 4,

„Słoneczko” ul. Sienkiewicza 8,

„Tęcza” ul. Broniewskiego 5,

„Wierzeje” ul. Wrzosowa 8

„Przygoda” ul. Wysoka 23/38,

„Starówka” ul. Zamurowa 10,

„Biedronka” ul. Poprzeczna 15,

„Stokrotka” ul. Wronia 55/59,

3. Zamówienie obejmuje: **przygotowanie i dostawę w terminie od 04.07. 20011 do 26.08.2011 r. ok. 7 000 obiadów, w tym 2 000 porcji małych i 5 000 porcji normalnych.**

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wykorzystania pełnego limitu ilościowego przedmiotu zamówienia, bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.

5. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przechowywania odpowiedniej gramatury danej potrawy dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7. Przygotowanie i dostarczenie obiadów, odbywać się będzie przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku w godzinach 12.30 – 14.00.

8. Zamawiający zobowiązuje się informować Wykonawcę o ilościach dostarczanych obiadów do godziny 10.00 w dniu poprzedzającym dostawę (w przypadku dostaw w poniedziałki, w piątek poprzedzający dostawę).

9. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, specjalistycznym pojazdem, w naczyniach jednorazowego użytku, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

10. Wykonawca zapewni naczynia jednorazowego użytku oraz sztućce.

11. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania posiłków-obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP. Przy przygotowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.

12. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia wszystkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

13. Wykonawca gwarantuje trzy-cztery razy w tygodniu danie mięsne.

14. Gramatura jednego obiadu powinna wynosić:

Porcja normalna

- mięso 100 g
- ziemniaki 250 g
- surówka 100 g
- sos 100 g

Porcja mała

- mięso 80 g
- ziemniaki 200 g
- surówka 80 g
- sos 80 g

15. Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom:

- zawartość energii – ok. 600 kcal;
- udział energii z białka - nie mniej niż 10% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego -średnio 40% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- udział energii z tłuszczu -do 20%

16. Sposób przygotowania obiadu

drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby , drób, ser biały) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, ryż, makarony) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane).

17. Zamawiający oczekuje, że Wykonawca będzie przygotowywał obiady zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych,
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych,
- umiarkowane stosowanie mięsa (czerwonego),
- stosowanie mięsa drobiowego,
- stosowanie ryb,
- stosowanie sera białego,
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach w tym także nasiona roślin strączkowych.

18. Posiłek oraz sposób jego przygotowania, transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (dz. Ustaw nr 171 poz. 1225) oraz w przepisach wykonawczych.

19. Wymagania stawiane Wykonawcy:

- a) Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie wykonania umowy;
- b) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość dostaw zgodność z wymaganiami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
- c) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia, rozumiana jako staranność profesjonalna w działalności objętej przedmiotem niniejszego zamówienia
- d) ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
- e) reklamacje dot. stwierdzonych nieprawidłowości, wad załatwiane będą z należyłą

starannością (rozumianą jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem niniejszej umowy) natychmiast w chwili jej zgłoszenia.

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-1, 55.52.00.00-6.

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:

rozpoczęcie **04.07.2011 r.**

zakończenie **26.08.2011 r.**

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zgodnie z art. 45 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

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

- Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień

☐ III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Potwierdzenie pisemne co najmniej 2 dostaw o podobnym charakterze.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

• III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

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 wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców.

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA V: 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: nie

V.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:

Środowiskowa Świetlica Socjoterapeutyczna „Bartek”

97-300 Piotrków Trybunalski ul. Norwida 4.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

lub ofert: nie później niż w dniu 20 maja 2011 r. do godz. 10.30.

miejsce: Środowiskowa Świetlica Socjoterapeutyczna „Bartek” w Piotrkowie

Trybunalskim , ul. Norwida 4

97-300 Piotrków Trybunalski

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).