

Oznaczenie sprawy: ZP.321.17.2021
nr kor.:

**Ośrodek Pomocy Społecznej
OGŁASZA**

postępowanie o wartości szacunkowej PONIŻEJ 750 000 euro na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 359 pkt 2) ustawy Pzp w trybie podstawowym - wariant I (bez negocjacji) pod nazwą **Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej i DD "Senior +"**

Data zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: 26-05-2021

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla pensjonariuszy

Dziennego Domu Pomocy Społecznej i DD "Senior +"

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W GLIWICACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003451973

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Górnych Wałów 9

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-100

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32 335-97-00

1.5.8.) Numer faksu: 32-230-80-27

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@ops.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://opsgliwice.pl/>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla pensjonariuszy

Dziennego Domu Pomocy Społecznej i DD "Senior +"

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2724ae1e-bc76-11eb-911f-9ad5f74c2a25

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00065640/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-05-26 14:54

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00001010/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.4 Usługa cateringowa dla DDPS i Dziennego Domu Senior+

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy
SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ops.bip.gliwice.eu/zamowieniaPubliczne>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1) komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej

2) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”,

3) wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi> oraz Warunkach k o r z y s t a n i a z e l e k t r o n i c z n e j p l a t f o r m y u s ł u g a d m i n i s t r a c j i p u b l i c z n e j (e P U A P) <https://www.gov.pl/web/gov/warunki-korzystania>,

4) maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB,

5) za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Informacja zawarta w rozdziale 26. SWZ

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: ZP.321.17.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 2

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ I

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów i podwieczorków do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych składników śniadaniowych (jednej porcji):

I. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego

(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

II. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g
- wędliny kanapkowe 50 g
- salceson 100 g
- pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g
- serek topiony 50 g
- ser żółty 50 g
- ser biały 80 g
- jajko 1 szt.
- dżem 80 g
- inne

III. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

IV. HERBATA owocowa/czarna – codziennie, 1 saszetka na 1 osobę

Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

Cukier 10 g na osobę codziennie

3 x w tygodniu wędlina, szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.

Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Codziennie świeże pieczywo.

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych składników obiadowych (jednej porcji):

I. ZUPA: 400 ml

II. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki 200 g
- ryż 200 g
- kasza 200 g
- makaron 200 g
- pyzy z mięsem 300 g + tłuszcz
- krokiety 300 g
- naleśniki (3 szt.) 300 g
- pierogi 300 g + tłuszcz
- kopytka 300 g
- gołąbki 300 g + 100 ml sosu
- mięso 120 g
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- gulasz 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos 300 g
- ryba smażona 125 g
- śledź w śmietanie 125 g
- jajka sadzone 2 szt.
- jajka w sosie 2 szt. + 100 ml sosu
- placki ziemniaczane 300 g
- fasolka po bretońsku 400 g
- łazanki z kapustą i mięsem 300 g

III. MIZERIA, SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

Poza daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

IV. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę

V. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

3 x w tygodniu obiad mięsny

1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek) – ryba, jajka, placki ziemniaczane, pierogi, kopytka, itp.

Poszczególne zestawy obiadowe mogą powtórzyć się po 14 dniach kalendarzowych.

3. Podwieczorek:

- produkty mleczne np. jogurt naturalny, kefir, serek (min. 125g na 1 osobę),
- owoce (min. 200g na 1 osobę),
- wypieki cukiernicze min 120g na osobę,
- soki (min. 200ml na 1 osobę)
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie, Wielkanoc.

4. Pozostałe:

I. Przygotowanie i dostarczanie 30 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące

ŚNIADANIA 7:30 – 8:00

OBIADY 12:30 – 13:00

ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI NA JEDNĄ PLACÓWKĘ: 30

Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15.

ŚNIADANIA 7:30 – 8:00

OBIADY 12:30 – 13:00

ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI NA JEDNĄ PLACÓWKĘ: 10

II. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

III. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązujących w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).

Temperatury właściwe dla dań:

- zupa, sosy – min. 750C
- surówki, sałatki – od 40C do 60C
- nabiał – od 40C do 60C
- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 40C do 60C lub temp. otoczenia
- dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne, itp. oraz deserów gorących (budynie itp.) – min. 630C
- napoje gorące (kawa, herbata) – min. 800C

IV. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

V. Wykonawca dostarcza jadłospis z kilkudniowym wyprzedzeniem wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów.

VI. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

VII. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia mycie i dezynfekcje we własnym zakresie termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

VIII. Zgodnie z rekomendacjami MRPiPS, MZ, PIS dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućce niezbędne do ich spożycia.

IX. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.

X. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

XI. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

XII. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaofertowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia.

XIII. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-05-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryteriów oceny.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie dietetyka

4.3.6.) Waga: 40,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ II

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów i podwieczorków do DD "Senior +" ul. Partyzantów 30

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych składników śniadaniowych (jednej porcji):

I. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego

(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)

II. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g

- wędliny kanapkowe 50 g

- salceson 100 g

- pasztet 80 g

- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g

- serek topiony 50 g

- ser żółty 50 g

- ser biały 80 g

- jajko 1 szt.

- dżem 80 g

- inne

III. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

IV. HERBATA owocowa/czarna – codziennie, 1 saszetka na 1 osobę

Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

Cukier 10 g na osobę codziennie

3 x w tygodniu wędlina, szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.

Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Codziennie świeże pieczywo.

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych składników obiadowych (jednej porcji):

I. ZUPA: 400 ml

II. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki 200 g

- ryż 200 g

- kasza 200 g

- makaron 200 g

- pyzy z mięsem 300 g + tłuszcz

- krostki 300 g

- naleśniki (3 szt.) 300 g

- pierogi 300 g + tłuszcz

- kopytka 300 g

- gołąbki 300 g + 100 ml sosu

- mięso 120 g

- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g

- gulasz 120 g mięsa +100 ml sosu

- bigos 300 g

- ryba smażona 125 g

- śledź w śmietanie 125 g

- jajka sadzone 2 szt.

- jajka w sosie 2 szt. + 100 ml sosu

- placki ziemniaczane 300 g

- fasolka po bretońsku 400 g

- łazanki z kapustą i mięsem 300 g

III. MIZERIA, SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

Poza daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

IV. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę

V. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

3 x w tygodniu obiad mięsny

1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek) – ryba, jajka, placki ziemniaczane, pierogi, kopytka, itp.

Poszczególne zestawy obiadowe mogą powtórzyć się po 14 dniach kalendarzowych.

3. Podwieczorek:

- produkty mleczne np. jogurt naturalny, kefir, serek (min. 125g na 1 osobę),

- owoce (min. 200g na 1 osobę),

- wypieki cukiernicze min 120g na osobę,

- soki (min. 200ml na 1 osobę)

- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,

- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),

- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),

- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie, Wielkanoc.

4. Pozostałe:

I. Przygotowanie i dostarczanie 30posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące

ŚNIADANIA 7:30 – 8:00

OBIADY 12:30 – 13:00

ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI NA JEDNĄ PLACÓWKĘ: 30

Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15.

ŚNIADANIA 7:30 – 8:00

OBIADY 12:30 – 13:00

ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI NA JEDNĄ PLACÓWKĘ: 10

II. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

III. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązujących w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).

Temperatury właściwe dla dań:

- zupa, sosy – min. 750C
- surówki, sałatki – od 40C do 60C
- nabiał – od 40C do 60C
- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 40C do 60C lub temp. otoczenia
- dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne, itp. oraz deserów gorących (budynie itp.) – min. 630C
- napoje gorące (kawa, herbata) – min. 800C

IV. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

V. Wykonawca dostarcza jadłospis z kilkudniowym wyprzedzeniem wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów.

VI. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

VII. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia mycie i dezynfekcje we własnym zakresie termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

VIII. Zgodnie z rekomendacjami MRPiPS, MZ, PIS dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztucze niezbędne do ich spożycia.

IX. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.

X. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

XI. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

XII. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia.

XIII. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-05-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryteriów oceny.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie dietetyka

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

Zdolność techniczna lub zawodowa:

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają potencjał techniczny który pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia.

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy dysponują personelem zapewniającym realizację zadań zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Dietetyk który będzie uczestniczył w wykonaniu zamówienia i będzie odpowiedzialny za przygotowywanie jadłospisów, posiada kwalifikacje do zapewnienia wysokiego poziomu świadczonej usługi, tj. m.in. wykształcenie kierunkowe.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: Składane wraz z ofertą:

- oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o treści ZAŁĄCZNIKA NR 2 do SWZ,

Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej). Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.

- zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów. Przykładowy wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby stanowi ZAŁĄCZNIK NR 8 do SWZ.

Składane na wezwanie Zamawiającego:

- odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sadowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzona nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast powyższego dokumentu składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator

lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem,

- oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust 1 pkt 5 ustawy pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej o treści ZAŁĄCZNIKA NR 4 do SWZ w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej

- oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp o treści ZAŁĄCZNIKA NR 3 do SWZ

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Składane wraz z ofertą:

- oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o treści ZAŁĄCZNIKA NR 2 do SWZ,

Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej). Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.

- zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów. Przykładowy wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby stanowi ZAŁĄCZNIK NR 8 do SWZ.

Składane na wezwanie Zamawiającego:

- wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i doświadczenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami o treści ZAŁĄCZNIKA NR 7 do SWZ,

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie
SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane lub usługi wykonują poszczególni wykonawcy.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie
SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy bez przeprowadzenia odrębnego postępowania

o udzielenie zamówienia we wskazanych niżej przypadkach i pod następującymi warunkami:
Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i będą dopuszczalne w granicach unormowania art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Warunki dot. zmiany umowy opisane są w załączniku nr 5 do SWZ- Wzór umowy

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-06-07 11:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-06-07 11:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-07-06

Referent

26-05-2021 r. Monika Paluch

data i podpis osoby udostępniającej ogłoszenie

Dyrektor Jednostki

26-05-2021 r. Brygida Jankowska

data i podpis osoby upoważnionej