

Ogłoszenie nr 633199-N-2019 z dnia 2019-12-06 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie: Usługa wytwarzania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku i wychowanków Placówek Socjalizacyjnych „Mój Dom – Moja Przyszłość” w Słupsku
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej - mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie, krajowy numer identyfikacyjny 53107800000000, ul. ul.Słoneczna , 76-200 Słupsk, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 598 428 126, e-mail mopr@sl.home.pl, faks 598 428 126.

Adres strony internetowej (URL): http://bip.mopr.slupsk.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (*jeżeli dotyczy*):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Nie

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

http://bip.mopr.slupsk.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

forma pidemna

Adres:

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku, ul. Słoneczna 15D, 76-200 Słupsk

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa wytwarzania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku i wychowanków Placówek Socjalizacyjnych „Mój Dom – Moja Przyszłość” w Słupsku

Numer referencyjny: MOPR.XVI.2610-02/2019

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa

innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: CZĘŚĆ I Usługa przygotowania i dowozu posiłków (śniadań i obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku przy ul. Jaracza 9. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania posiłków (śniadanie, obiad) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku przy ul. Jaracza 9 w średniej ilości dziennej 6 zestawów śniadaniowych i 64 zestawów obiadowych na 2020 rok z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt (średnia ilość liczona jest w stosunku do okresu trwania umowy). Przez święta rozumie się dni ustawowo wolne do pracy. Wykonawca będzie realizował usługi objęte przedmiotem zamówienia we własnych obiektach z użyciem własnych urządzeń, materiałów i produktów oraz będzie dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do zamawiającego na własny koszt (w ramach oferowanej ceny jednostkowej) oraz będzie wydawał posiłki w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu DDPS w niżej podanych terminach i godzinach posiłków. Posiłki wydawane będą na naczyniach dostarczonych przez wykonawcę i odbieranych po spożyciu posiłku. Nie dopuszcza się podawania posiłków w punktach ich spożywania w naczyniach jednorazowych. Ustala się gramaturę posiłków dla: Śniadanie: chleb 137g, masło 20g, dodatki (wędliny, nabiał i ich przetwory) 100g, owoc lub warzywo 100g, napój (herbata, kakao, kawa inka i in.) 400ml, zupa mleczna 500ml. Śniadania w rozkładzie tygodniowym powinny wyglądać następująco - poniedziałki, środy i piątki to pieczywo z dodatkiem mięsnym z uwzględnieniem ryby, przetworów rybnych lub nabiału, owoc lub warzywo oraz napój. We wtorki i czwartki pieczywo, zupę mleczną, owoc lub warzywo, napój. Obiad: zupa o pojemności nie mniejszej niż 500ml, drugie danie o pojemności: porcja mięsa -100g; ziemniaki, makaron, ryż- 200g; surówka- 100g, napój- 200ml. Obiad w rozkładzie tygodniowym powinien wyglądać następująco - poniedziałek to dania z kurczakiem (np.: porcja kurczaka, pierś, potrawka z kurczaka); wtorek i czwartek dania półmięsne (np.: bigos, łazanki, fasolka po bretońsku, gołąbki i in.); środa dania z porcją mięsa; piątek z uwzględnieniem ryby (np.: porcja ryby, kotlet rybny, śledź w śmietanie lub makarony czy ryż z dodatkami). Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant. W przypadku zup - nie mogą być za kwaśne i za słone biorąc pod uwagę zaburzenia odczuwania smaku przez osoby starsze. W przypadku drugiego dania - podstawą powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa, ryb, podrobów, jaj, sera lub z tzw. potraw półmiesnych złożonych z mięsa i warzyw lub produktów mącznych albo beźmięsna uzupełniona produktami białkowymi (twarogiem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Surówki powinny być dobrze rozdrobnione. Posiłki powinny być urozmaicone o dobranej kolorystyce, podawane o temperaturze zupy 75°C, drugie dania 65°C. Dania nie mogą powtarzać się w okresie 10 dni. CZĘŚĆ II Usługa przygotowania i dowozu posiłków (obiadów) dla wychowanków Placówek Socjalizacyjnych „Mój Dom – Moja Przyszłość” w Słupsku. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania posiłków (obiadów) i ich dowozu, dla wychowanków Placówek Socjalizacyjnych „Mój Dom – Moja Przyszłość” w Słupsku przy: ul. Lutostawskiego 21/2, ul. Mickiewicza 38/7, ul. Tuwima 21A/7 w średniej ilości dziennej 30 zestawów obiadowych w 2020 roku nie wyłączając sobót, niedziel i świąt (średnia ilość liczona jest w stosunku do okresu trwania umowy), przy czym posiłek na niedzielę lub święto może być dostarczany dzień wcześniej. Przez święta rozumie się dni ustawowo wolne do pracy. Wykonawca będzie realizował usługi objęte przedmiotem zamówienia we własnych obiektach z użyciem własnych urządzeń, materiałów i produktów oraz będzie dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Zamawiający Zastrzega możliwość zmiany ilości posiłków w stosunku rocznym, w okresie objętym przedmiotem zamówienia ze względu na frekwencję wychowanków przebywających w Placówkach Socjalizacyjnych „Mój Dom – Moja Przyszłość”. Z racji zmniejszenia liczby przygotowywanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę dostarczonych prawidłowo przygotowanych i dostarczonych posiłków po cenie jednostkowej brutto wynikającej z oferty Wykonawcy. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia będą przeznaczone dla grupy odbiorców pomiędzy 8 a 20 rokiem życia, celem żywienia jest aktualne pokrycie potrzeb organizmu. Zamawiane posiłki to obiad, który powinien mieć formę dwudaniowego zestawu (zupa+drugie danie) z napojem. Posiłki powinny być przygotowane i wydane zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, właściwymi przepisami i zasadami systemu HACCP odpowiednimi dla żywienia zbiorowego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi wymaganymi prawem dla przedmiotu zamówienia. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Muszą być zróżnicowane, sporządzone ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, pokrywać 35–40 % dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla dzieci i młodzieży przy zapotrzebowaniu od 1850 do 2500 kcal/dzień (obiad nie mniej niż 1100 kcal). Ustala się gramaturę obiadów: zupa o pojemności nie mniejszej niż 500 g, drugie danie o pojemności: porcja mięsa - 100 g; ziemniaki, makaron, kasze, ryż- 200 g, surówka - 100 g, napój - 200 ml. Obiad w rozkładzie tygodniowym powinien wyglądać następująco: poniedziałek to dania z kurczaka (np.: porcja kurczaka, pierś, potrawka z kurczaka), wtorek, czwartek i sobota dania półmięsne (np.: bigos, łazanki, fasolka po bretońsku, gołąbki i in.), środa i niedziela dania z porcją mięsa, piątek z uwzględnieniem ryby (np.: porcja ryby, kotlety rybne) lub makarony, ryż z dodatkami, potrawy mączne np.: naleśniki, racuchy, kopytka i in.). Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz wyklucza się posiłki typu Fast food, stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant. W przypadku zup- nie mogą być za kwaśne i za słone. W przypadku drugiego dania podstawą powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa ryb, podrobów, jaj, sera lub tzw. potraw półmiesnych złożonych z mięsa i warzyw lub produktów mącznych albo beźmięsna uzupełniona produktami białkowymi (twarogiem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Surówki powinny być świeże. Posiłki powinny być urozmaicone, o dobranej kolorystyce, podawane o temperaturze zupy 75° C, drugie dania 65° C. Dania nie mogą się powtarzać w ciągu 10 dni.

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55322000-3
55521200-0
55320000-9

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów - szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesięcach: lub dniach:

lub

data rozpoczęcia: lub **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2020-12-31

II.9) Informacje dodatkowe:

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

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże, że: - posiada aktualną decyzję podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego kuchnię, w której wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności, - posiada aktualną decyzję podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności (dotyczy środków transportu z których Wykonawca będzie korzystał przy realizacji usługi).

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: 1. Zamawiający uzna spełnienie tego warunku jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 50 000,00 złotych w stosunku do oferty na jedną część zamówienia. 2. W przypadku złożenia oferty na dwie części, minimalna suma gwarancyjna, o której mowa w pkt 1 wynosi 100.000,00 zł.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający uzna spełnienie tego warunku, jeśli Wykonawca wykaże, że: a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli ten okres był krótszy – wykonał lub wykonuje usługi w kuchni w której będzie przygotowywał posiłki będące przedmiotem umowy – przedstawi poniżej usługi wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których zostały wykonane lub są należycie wykonywane. CZĘŚĆ I minimum jedno zamówienie obejmujące swym zakresem przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków, tj. śniadań i obiadów, dostarczanych przez pięć dni w tygodniu, o wartości całego zamówienia minimum 100 000 złotych brutto CZĘŚĆ II minimum jedno zamówienie obejmujące swym zakresem przygotowywanie i dostarczanie posiłków, tj. obiadów, dostarczanych przez minimum 6 dni w tygodniu, o wartości minimum 50 000 złotych brutto. b) będzie dysponował następującymi osobami posiadającymi pozytywne wyniki badań, jakie przepisy prawa nakładają na osoby pracujące przy kontakcie z żywnością oraz przy zbiorowym żywieniu: - min. 1 osobę posiadającą minimum średnie wykształcenie dietetyka lub technika technologii żywności, posiadającą minimum 2 letni staż pracy na tym stanowisku, - min 1 osobę posiadającą wykształcenie na stanowisku kucharz, posiadającą min 2 letni staż pracy na tym stanowisku. - min 1 osobę z tytułem mistrza kucharskiego potwierdzoną dyplomem, poświadczającym umiejętności, doświadczenie i wykształcenie zawodowe –dołączona kserokopia dyplomu mistrza kucharskiego (pkt b dotyczy obu części) c) będzie dysponował środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, tj. minimum jeden samochód spełniający wymogi potwierdzone dokumentem terenowo podległego organu P.I.S. wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. (pkt c dotyczy obu części) d) będzie dysponował obiektem spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi, (pkt d dotyczy obu części)

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

Załącznik nr 2 do SIWZ

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPELNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

a) oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp - potwierdzające, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu – Załącznik nr 2 do SIWZ b) Aktualne decyzje terenowo podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, potwierdzające, że: • obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi, • Wykonawca może produkować i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym. c) Wykaz usług wykonanych (lub wykonywanych) przez wykonawcę w kuchni w której będzie przygotowywał posiłki z okresu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), z podaniem: wartości przedmiotu zamówienia, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – Załącznik nr 3 do SIWZ, potwierdzający spełnienie poniższego warunku: CZĘŚĆ I minimum jedno zamówienie obejmujące swym zakresem przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków, tj. śniadań i obiadów, dostarczanych przez pięć dni w tygodniu, o wartości całego zamówienia minimum 100 000 złotych brutto CZĘŚĆ II minimum jedno zamówienie obejmujące swym zakresem przygotowywanie i dostarczanie posiłków, tj. obiadów, dostarczanych przez minimum 6 dni w tygodniu, o wartości minimum 50 000 złotych brutto. Dowodami są: referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, w przypadku usług nadal wykonywanych referencje lub inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. d) Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, wraz z informacjami dotyczącymi ich wykształcenia, doświadczenia zawodowego, które są niezbędne do wykonywania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz podstawie do dysponowania tymi osobami – Załącznik nr 4 do SIWZ, potwierdzający spełnienie dysponowania: • min. 1 osobę posiadającą minimum średnie wykształcenie dietetyka lub technika technologii żywności, posiadającą minimum 2 letni staż pracy na tym stanowisku, • min 1 osobę posiadającą wykształcenie na stanowisku kucharz, posiadającą min 2 letni staż pracy na tym stanowisku • min. 1 osobę z tytułem mistrza kucharskiego potwierdzoną dyplomem, poświadczającym umiejętności, doświadczenie i wykształcenie zawodowe – dołączona kserokopia dyplomu mistrza kucharskiego e) Wykaz narzędzi dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami – Załącznik nr 5 do SIWZ, potwierdzający dysponowaniem: transportem przystosowanym do przewozu żywności, tj. minimum jeden samochód spełniający wymogi potwierdzone aktualną decyzją podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. f) Dokumenty potwierdzające, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 50 000,00 złotych lub nie mniejszą niż 100.000 zł w przypadku złożenia oferty na dwie części.

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*)

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Nie

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zamawiający zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwości dokonania zmiany umowy w części dotyczącej ceny w związku ze zmianą stawki podatku od towarów i usług (VAT) lub narzuceniem innych obciążeń publiczno - prawnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-12-16, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) 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

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Usługa przygotowania i dowozu posiłków (śniadań i obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku przy ul. Jaracza 9.

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:CZĘŚĆ I Usługa przygotowania i dowozu posiłków (śniadań i obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku przy ul. Jaracza 9. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania posiłków (śniadanie, obiad) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku przy ul. Jaracza 9 w średniej ilości dziennej 6 zestawów śniadaniowych i 64 zestawów obiadowych na 2020 rok z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt (średnia ilość liczona jest w stosunku do okresu trwania umowy). Przez święta rozumie się dni ustawowo wolne do pracy.Wykonawca będzie realizował usługi objęte przedmiotem zamówienia we własnych obiektach z użyciem własnych urządzeń, materiałów i produktów oraz będzie dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do zamawiającego na własny koszt (w ramach oferowanej ceny jednostkowej) oraz będzie wydawał posiłki w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu DDPS w niżej podanych terminach i godzinach posiłków. Posiłki wydawane będą na naczyniach dostarczonych przez wykonawcę i odbieranych po spożyciu posiłku. Nie dopuszcza się podawania posiłków w punktach ich spożywania w naczyniach jednorazowych.Ustala się gramaturę posiłków dla: Śniadanie: chleb 137g, masło 20g,dodatki (wędliny, nabiał i ich przetwory) 100g, owoc lub warzywo 100g, napój(herbata, kakao, kawa inka i ln.) 400ml,zupa mleczna 500ml.Śniadania w rozkładzie tygodniowym powinny wyglądać następująco - poniedziałki, środy i piątki to pieczywo z dodatkiem mięsnym z uwzględnieniem ryby, przetworów rybnych lub nabiału, owoc lub warzywo oraz napój. We wtorki i czwartki pieczywo, zupę mleczną, owoc lub warzywo, napój.Objiad: zupa o pojemności nie mniejszej niż 500ml, drugie danie o pojemności: porcja mięsa -100g; ziemniaki, makaron, ryż- 200g; surówka- 100g, napój- 200ml. Obiad w rozkładzie tygodniowym powinien wyglądać następująco - poniedziałek to dania z kurczakiem (np.: porcja kurczaka, pierś, potrawka z kurczaka); wtorek i czwartek dania półmieszne (np.: bigos, łazanki, fasola po bretońsku, gołąbki i in.); środa dania z porcją mięsa; piątek z uwzględnieniem ryby (np.: porcja ryby, kotlet rybny, śledź w śmietanie lub makarony czy ryż z dodatkami). Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant.W przypadku zup - nie mogą być za kwaśne i za słone biorąc pod uwagę zaburzenia odczuwania smaku przez osoby starsze. W przypadku drugiego dania - podstawą powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa, ryb, podrobów, jaj, sera lub z tzw. Potraw półmiesznych złożonych z mięsa i warzyw lub produktów mącznych albo bezmięśna uzupełniona produktami białkowymi (twarogiem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Surówki powinny być dobrze rozdrobnione. Posiłki powinny być urozmaicone o dobranej kolorystyce, podawane o temperaturze zupy 750C, drugie dania 650C. Dania nie mogą powtarzać się w okresie 10 dni.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55322000-3, 55521200-0, 55320000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena brutto za jedno śniadanie	15,00
cena brutto za jeden obiad	35,00
doświadczenie Wykonawcy	20,00
posiadanie certyfikatu ISO 22000	20,00
aspekt społeczny zatrudnienie osób bezrobotnych	10,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: