

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:359935-2019:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Wrocław: Usługi przygotowywania posiłków  
2019/S 146-359935**

**Ogłoszenie o zamówieniu**

**Usługi**

**Legal Basis:**

Dyrektywa 2014/24/UE

**Sekcja I: Instytucja zamawiająca**

**I.1) Nazwa i adresy**

Miejskie Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu

ul. Mączna 3

Wrocław

54-131

Polska

Osoba do kontaktów: Aneta Dwojak

Tel.: +48 713769952

E-mail: [aneta.dwojak@mcus.pl](mailto:aneta.dwojak@mcus.pl)

Faks: +48 713769900

Kod NUTS: PL514

**Adresy internetowe:**

Główny adres: [www.mcus.pl](http://www.mcus.pl)

**I.2) Informacja o zamówieniu wspólnym**

**I.3) Komunikacja**

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: [www.mcus.pl](http://www.mcus.pl)

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za pośrednictwem: <https://mcus.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>

**I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej**

Inny rodzaj: pomoc społeczna

**I.5) Główny przedmiot działalności**

Inna działalność: pomoc społeczna

**Sekcja II: Przedmiot**

**II.1) Wielkość lub zakres zamówienia**

**II.1.1) Nazwa:**

Usługi polegające na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) dla klientów Dziennego Domu Pomocy przy ul. Karmelkowej 25, funkcjonującego w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu

Numer referencyjny: MCUS.DZP.373-51/2019

**II.1.2) Główny kod CPV**

55321000

**II.1.3) Rodzaj zamówienia**

Usługi

**II.1.4) Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia są: usługi polegające na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) dla klientów DDP przy ul. Karmelkowej 25, funkcjonującego w strukturze DPS w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu. Przygotowanie i ciągła dostawa podstawowego wyżywienia (catering) ma na celu zagwarantowanie codziennego dostarczania posiłków (II śniadania i obiadu) dla maksymalnie 30 osób, niesamodzielnych dorosłych, w szczególności osób starszych (klientów DDP) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych oraz odbioru pozostałych po tych posiłkach resztek żywieniowych.

Podana liczba klientów (do 30) jest liczbą szacunkową.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby posiłków ze względu np. na:

1) niższą rzeczywistą liczbę klientów w DDP niż wcześniej deklarowana;

2) innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków i ich ceny jednost

**II.1.5) Szacunkowa całkowita wartość**

**II.1.6) Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

**II.2) Opis**

**II.2.1) Nazwa:**

**II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV**

55322000

55521200

55520000

**II.2.3) Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL514

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Dzienny Dom Pomocy przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu

**II.2.4) Opis zamówienia:**

Przygotowanie i ciągła dostawa podstawowego wyżywienia (catering) ma na celu zagwarantowanie codziennego dostarczania posiłków (II śniadania i obiadu) dla maksymalnie 30 osób, niesamodzielnych dorosłych, w szczególności osób starszych (klientów DDP). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1) rodzaje posiłków i rodzaje diet

a) drugie śniadanie bez napojów,

b) obiad dwudaniowy z kompotem.

Dostawa posiłków powinna odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt

W sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków (drugie śniadanie

I obiad), w ilości podanej przez upoważnionego pracownika według zasad podanych poniżej.

c) zastosowane diety:

\*normalna;

\*lekka;

\*cukrzycowa.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie w przypadku dodatkowych zaleceń lekarskich, które są w tym zakresie wiążące, o czym Zamawiający będzie informował Wykonawcę z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych.

Zamawiający dopuszcza możliwość dowozu obiadu na dany dzień wraz ze śniadaniem na dzień kolejny, pod warunkiem zachowania przepisów bezpieczeństwa żywności

I żywienia. W cenie posiłków należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych.e) Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym staraniem do DDP aby zapewnić wydanie klientom:

Drugiego śniadania w godz. 9:00 – 10:00,

Obiadu w godz. 12:30 – 13:30; Posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach GN zabezpieczonych w termoportach z zachowaniem ciągu termicznego. Każdy pojemnik winien posiadać pisemną informację z nazwą jednostki, nazwą posiłku, ilością, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze dostarczone posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant. Zamawiający dopuszcza tylko następujące produkty typu instant: barszcz biały, żurek, jarzynka bez glutaminianu sodu, sos cygański, sos myśliwski, sos węgierski, z zastrzeżeniem iż służą one jedynie jako dodatek, a nie jako produkt docelowy. Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

1) drugie śniadanie:

a) masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 % w ilości nie mniej niż 10g/osobę,

b) pieczywo różnorodne – nie mniej niż 50g/osobę,

c) dodatki mięsne – nie mniej niż 30g/osobę (parówka 1 szt./osobę),

d) dodatki nabiałowe – nie mniej niż 50g/osobę,

e) dodatki warzywno- owocowe – 1szt./osobę;

2) obiad:

a) zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę,

b) ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę,

c) kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę,

d) makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę,

e) mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę,

f) gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę,

g) dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę,

h) ryby – nie mniej niż 100 g/osobę,

i) gołąbki – nie mniej niż 300 g i sos 100 g/osobę,

j) surówki – nie mniej niż 120 g/osobę,

k) napoje – nie mniej niż 250ml/osobę (kompot).

Do każdego posiłku powinien być dostarczony dodatek owocowo-warzywny. Wykonawca dostarczając zupy z dodatkiem makaronu (np. rosół z makaronem), zobowiązany będzie dostarczyć makaron w osobnym pojemniku.

Rozdrobniona zielona pietruszka i koper, które przeznaczone są do zup lub ziemniaków powinny być dostarczone w osobnych pojemnikach. Zamawiający, zastrzega, że osoby z kadry Wykonawcy lub podwykonawcy realizujące czynności z zakresu przedmiotowego zamówienia (tj. kucharz, kierowca, dietetyk), będą świadczyć usługi na podstawie zawartych z Wykonawcą (podwykonawcą) umów o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1090, z późn. zm.). Zamawiający zastrzega, że osoby zatrudnione do realizacji zamówienia nie mogą świadczyć czynności z zakresu usług przedmiotu zamówienia na podstawie umów cywilnoprawnych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę wymagań zatrudniania na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności z zakresu usług przedmiotu zamówienia.

## II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 26

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu:

RPDS.09.02.01-02-0046/17

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

**Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym**

III.1) **Warunki udziału**

III.1.1) **Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

Wykaz i krótki opis warunków:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że posiada aktualne zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej prowadzonego przez (właściwy ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalności) państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny – art. 61 i 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2018 poz. 1541 z późn. zm.) a w przypadku świadczenia transgranicznych usług cateringowych na terenie Polski – Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże spełnianie norm higieniczno– sanitarnych produkcji żywności oraz jego transportu, określonych m. in. w załączniku nr II do rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Spełnienie wymagań musi być poświadczony odpowiednim zaświadczeniem wydanym przez służby kraju pochodzenia, przetłumaczonym na język polski.

UWAGA (dotyczy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego):

W przypadku warunku, o którym mowa w bieżącym punkcie, należy przyjąć, że jego spełnianie muszą wykazać tylko ci Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, którzy będą faktycznie realizować część zamówienia, do której wykonania wymagane jest posiadanie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej.

III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) w zakresie dysponowania narzędziami, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego, tj.:

Dysponowania co najmniej jednym pojazdem przystosowanym do rozwożenia posiłków oraz spełniającego wymagania określone przepisami prawa obowiązującego w tym zakresie;

b) zdolności zawodowej, tj. dysponowania osobami skierowanymi przez Wykonawcę do realizacji usług z zastrzeżeniem, że wszystkie osoby skierowane do realizacji usług cateringowych, które zostały wskazane przez Wykonawcę w wykazie składanym na potwierdzenia spełniania niniejszego warunku, będą zatrudnione na umowę o pracę przez cały okres realizacji zamówienia;

• dysponowanie co najmniej jednym dietetykiem z tytułem zawodowym dietetyka, tj. osobą posiadającą co najmniej wykształcenie wyższe licencjackie/magisterskie oraz co najmniej dwuletnie doświadczenie w zawodzie dietetyka w placówkach żywienia zbiorowego lub wykształcenie policealne w zawodzie dietetyka i co najmniej 5 letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka w placówkach żywienia zbiorowego;

• dysponowanie co najmniej jednym kucharzem posiadającym wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe oraz pozytywny wynik egzaminu z kwalifikacji na kucharza i co najmniej roczne doświadczenie w zawodzie kucharza w placówkach żywienia zbiorowego;

• dysponowanie co najmniej jednym kierowcą posiadającym co najmniej wykształcenie podstawowe oraz uprawnienia do prowadzenia pojazdów, które są/będą w dyspozycji Wykonawcy.

III.1.5) **Informacje o zamówieniach zastrzeżonych**

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.2.1) **Informacje dotyczące określonego zawodu**

III.2.2) **Warunki realizacji umowy:**

Szczegółowe informacje dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia przedstawione zostały we Wzorze umowy umowy stanowiącym załącznik do Dokumentu dotyczącego udzielenia zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

III.2.3) **Informacje na temat pracowników odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia**

Obowiązek podania imion i nazwisk oraz kwalifikacji zawodowych pracowników wyznaczonych do wykonania zamówienia

**Sekcja IV: Procedura**

IV.1) **Opis**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Procedura otwarta

IV.1.3) **Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

IV.1.4) **Zmniejszenie liczby rozwiązań lub ofert podczas negocjacji lub dialogu**

IV.1.6) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**

IV.1.8) **Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)**

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2) **Informacje administracyjne**

IV.2.1) **Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania**

IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału**

Data: 09/08/2019

Czas lokalny: 11:00

- IV.2.3) **Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom**
- IV.2.4) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:**  
Polski
- IV.2.6) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**  
Okres w miesiącach: 2 (od ustalonej daty składania ofert)
- IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**  
Data: 09/08/2019  
Czas lokalny: 11:30  
Miejsce:  
Miejskie Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu, ul. Mączna 3, 54-131 Wrocław, województwo dolnośląskie, POLSKA, Dział Zamówień Publicznych (pokój nr 145).

**Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

- VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**  
Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie
- VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**  
Akceptowane będą faktury elektroniczne
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**  
Za ofertę najkorzystniejszą przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:  
1) Kryterium 1 – łączna cena ofertowa brutto – waga kryterium 60 %;  
2) Kryterium 2 – doświadczenie kucharza skierowanego do realizacji usługi, posiadającego wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe oraz pozytywny wynik egzaminu z kwalifikacji na kucharza i co najmniej roczne doświadczenie w zawodzie kucharza w placówkach żywienia zbiorowego – waga kryterium 30 %;  
3) Kryterium 3 – aspekty społeczne – liczba zatrudnionych niepełnosprawnych osób do realizacji usług – 10 %.  
4. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów:  
1) w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych w rozdziale IV DDUZ Wykonawca składa następujące dokumenty:  
a) koncesję, zezwolenie, licencję lub dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania (dokument składany w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, dotyczącego kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej- warunek został określony w rozdziale IV pkt 1 niniejszego DDUZ);  
b) wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. Wykaz składany na potwierdzenie spełniania warunku określonego w rozdziale IV pkt 3 lit. a niniejszego DDUZ;  
c) wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacji o podstawie dysponowania tymi osobami. Wykaz składany na potwierdzenie spełniania warunku określonego w rozdziale IV pkt 3 lit b niniejszego DDUZ;  
2) w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu (rozdział V DDUZ) Wykonawca składa następujące odpisy z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności

gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

Zamawiający zastrzega możliwość niepodjęcia dostaw w ramach zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość krótkotrwałego wstrzymania dostawy posiłków (jednodniowego) w przypadku pobytu klientów poza DDP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wystąpienia tego typu sytuacji do dziesięciu razy w roku. Zamawiający zastrzega możliwość niedokonywania zamówień w przypadku braku chętnych do korzystania z usług określonego DDP, a Wykonawca nie będzie wnosił w związku z tym żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

**VI.4) Procedury odwoławcze**

**VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej  
ul. Postępu 17a  
Warszawa  
02-676  
Polska

**VI.4.2) Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**

**VI.4.3) Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

Zgodnie z art. 138l ustawy Pzp, postępowanie na usługi społeczne jest prowadzone z zastosowaniem przepisów działu VI ustawy Pzp.

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej albo w terminie 15 dni

— jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

2. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia

Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej.

3. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 1 i 2 powyżej wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

**VI.4.4) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Krajowa Izba Odwoławcza  
ul. Postępu 17a  
Warszawa  
02-676  
Polska

**VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

26/07/2019

DYREKTOR

  
Janusz Natęcki

