

Usługi - 324480-2019

11/07/2019 S132 -- Usługi - Ogłoszenie o zamówieniu - Procedura otwarta

I. II. III. IV. VI.

Polska-Wrocław: Usługi przygotowywania posiłków

2019/S 132-324480

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

Faks: +48 713769900

Kod NUTS: PL514

Adresy internetowe:

Główny adres: 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

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy

przesyłać 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 podst. wyżywienia (catering) dla klientów DDP nr 1 i 2 przy ul. Semaforowej 5, funkc. w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu z podziałem na 2 części zamówienia.

Numer referencyjny: MCUS.DZP.373-53/2019

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 Dziennego Domu Pomocy nr 1 i 2 przy ul. Semaforowej 5, funkcjonujących w strukturze Domu Pomocy Społecznej w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu, z podziałem na dwie części zamówienia:

Część 1 zamówienia – usługi polegające na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) klientów Dziennego Domu Pomocy nr 1 przy ul. Semaforowej 5, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu;

Część 2 zamówienia – usługi polegające na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) klientów Dziennego Domu Pomocy nr 2 przy ul. Semaforowej 5, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu

II.1.5) Szacunkowa całkowita wartość

II.1.6) Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: tak

Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Usługi polegające na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) dla klientów DDP nr 1 przy ul. Semaforowej 5, funkc. w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu

Część nr: 1

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55520000

55322000

55521200

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL514

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Dzienny Dom Pomocy nr 1 przy ul. Semaforowej 5 we Wrocławiu, POLSKA.

II.2.4) Opis zamówienia:

Przygotowanie i ciągła dostawa podstawowego wyżywienia (catering) ma na celu zagwarantowanie codziennego dostarczania posiłków (II śniadania i obiadu) dla osób niesamodzielnych dorosłych, w szczególności osób starszych (klientów DDP) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych oraz odbioru pozostałych po tych posiłkach resztek żywnościowych z przeznaczeniem dla maksymalnie trzydziestu dorosłych klientów nowopowstającego DDP nr 1 przy ul. Semaforowej 5 we Wrocławiu (część 1 zamówienia); Podana liczba klientów (do 30 w każdym DDP, tj. w każdej części zamówienia) jest liczbą szacunkową. Zamawiający będzie dysponował trzydziestoma miejscami dla potencjalnych klientów w DDP. Zamawiający zastrzega możliwość mniejszej liczby stanów żywionych osób (klientów) niż wskazana maksymalna liczba w każdym DDP. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby posiłków ze względu

np. na:

- 1) niższą rzeczywistą liczbę klientów w DDP niż wcześniej deklarowana;
- 2) przesunięcie terminu rozpoczęcia funkcjonowania DDP;
- 3) innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

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

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.

Wykonawca z dwudniowym wyprzedzeniem przed jego obowiązywaniem, przekazywać będzie do DDP, w formie elektronicznej „Jadłospis dekadowy”. W Jadłospisie dekadowym należy uwzględnić 4 dni posiłków mięsnych, 2 dni posiłków półmięsnych, 3 dni posiłków jarskich, 1 dzień dań rybnych. Posiłki muszą uwzględniać sezonowość produktów oraz być zgodne z aktualnymi normami żywieniowymi wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia znowelizowanymi w 2017 r.;

Upoważnieni pracownicy poszczególnych DDP z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych do godz. 10:00 przekażą Wykonawcy liczbę osób żywionych na określony dzień realizacji z uwzględnieniem diet. Ewentualne zmiany, których Zamawiający nie mógł przewidzieć wcześniej, przekazywane będą w dniu poprzedzającym dostawę do godz. 10:00 telefonicznie lub drogą elektroniczną (mailowo) z zastrzeżeniem, że ustalenia telefoniczne zawsze będą potwierdzane drogą elektroniczną (mailowo);

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;

Zamawiający zastrzega, że wydanie klientom posiłków o których mowa powyżej

Zajmuje ok. 30 minut.

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;

Posiłki powinny być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, wartości kalorycznej i gramatury.

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

Początek: 12/08/2019

Koniec: 31/10/2021

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

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Usługi polegające na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) dla klientów DDP nr 2 przy ul. Semaforowej 5, funkc. w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu

Część nr: 2

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55520000

55521200

55322000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL514

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Dzienny Dom Pomocy nr 2 przy ul. Semaforowej 5 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 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 z przeznaczeniem dla maksymalnie trzydziestu dorosłych klientów nowopowstającego DDP nr 2 przy ul. Semaforowej 5 we Wrocławiu (część 2 zamówienia); Podana liczba klientów (do 30 w każdym DDP, tj. w każdej części zamówienia) jest liczbą szacunkową. Zamawiający będzie dysponował trzydziestoma miejscami dla potencjalnych klientów w DDP. Zamawiający zastrzega możliwość mniejszej liczby stanów żywionych osób (klientów) niż wskazana maksymalna liczba w każdym DDP.

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

- 1) niższą rzeczywistą liczbę klientów w DDP niż wcześniej deklarowana;
- 2) przesunięcie terminu rozpoczęcia funkcjonowania DDP;
- 3) innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

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

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.

Wykonawca z dwudniowym wyprzedzeniem przed jego obowiązywaniem, przekazywać będzie do DDP, w formie elektronicznej „Jadłospis dekadowy”. W Jadłospisie dekadowym należy uwzględnić 4 dni posiłków mięsnych, 2 dni posiłków półmięsnych, 3 dni posiłków jarskich, 1 dzień dań rybnych. Posiłki muszą uwzględniać sezonowość produktów oraz być zgodne z aktualnymi normami żywieniowymi wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności znowelizowanymi w 2017 r.;

Upoważnieni pracownicy poszczególnych DDP z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych do godz. 10:00 przekażą Wykonawcy liczbę osób żywionych na określony dzień realizacji z uwzględnieniem diet. Ewentualne zmiany, których Zamawiający nie mógł przewidzieć wcześniej, przekazywane będą w dniu poprzedzającym dostawę do godz. 10:00 telefonicznie lub drogą elektroniczną (mailowo) z zastrzeżeniem, że ustalenia telefoniczne zawsze będą potwierdzane drogą elektroniczną (mailowo);

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;

Zamawiający zastrzega, że wydanie klientom posiłków o których mowa powyżej zajmuje ok. 30 minut.

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;

Posiłki powinny być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, wartości kalorycznej i gramatury.

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

Początek: 12/08/2019

Koniec: 31/10/2021

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 (dotyczy części 1, części 2)

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 25.8.2006 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 29.4.2004 r. w sprawie higieny

środków spożywczych. Spełnienie wymagań musi być poświadczone 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 – dotyczy części 1 zamówienia;

Dysponowania co najmniej jednym pojazdem przystosowanym do rozwożenia posiłków oraz spełniającego wymagania określone przepisami prawa obowiązującego w tym zakresie – dotyczy części 2 zamówienia;

Uwaga: Wykonawca, który złoży ofertę na wszystkie części zamówienia, może wykazać dysponowanie jednym pojazdem, jeżeli pojazd ten jest dostosowany do przewozu posiłków w ilości dla 60-ciu osób (tj. 2-dzienne domy pomocy do 30 klientów każdy), gdyż 2-dzienne domy pomocy będą zlokalizowane w jednym budynku.

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;

Dla części 1 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.

Dla części 2 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 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: 22/07/2019

Czas lokalny: 13:00

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: 22/07/2019

Czas lokalny: 13:30

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

VI.3) Informacje dodatkowe:

Za ofertę najkorzystniejszą 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, 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 w danej części zamówienia - waga kryterium 30 %;
- 3) Kryterium 3 - aspekty społeczne - liczba zatrudnionych niepełnosprawnych osób do realizacji usług- 10 %.

Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona w danej części, 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 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 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 DDUZ;

W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu (rozdział V DDUZ) Wykonawca składa następujące odpis 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 podjęcia realizacji zamówienia w terminach późniejszych niż wskazane w rozdziale III DDUZ.

Zamawiający zastrzega możliwość niepodjęcia dostaw w ramach zamówienia w określonej części zamówienia (tj. określonym DDP) 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 w każdej części zamówienia.

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:**

08/07/2019

Z-ca DYREKTORA

Patrycja Karpicz

