

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:497135-2019:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Wrocław: Usługi przygotowywania posiłków
2019/S 204-497135**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Miejskie Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu

Adres pocztowy: ul. Mączna 3

Miejscowość: Wrocław

Kod NUTS: PL514

Kod pocztowy: 54-131

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Agnieszka Kutkowska

E-mail: agnieszka.kutkowska@mcus.pl

Tel.: +48 713769943

Faks: +48 713769900

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 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 podst. wyżywienia(catering)dla mieszkańców DPS oraz dla klientów DDP, funkc. w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu z podziałem na 2 części zamówienia

Numer referencyjny: MCUS.DZP.373-71/2019

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 podstawowego wyżywienia (catering) dla mieszkańców DPS przy ul. Mącznej 3, ul. Karmelkowej 25, ul. Rędzińskiej 66-68, ul. Kaletniczej 8 oraz dla klientów DDP przy ul. Komuny Paryskiej 11, ul. Skwierzyńskiej 23/2, ul. Żeromskiego 37/1, ul. Kościuszki 67, funkcjonujących w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu, z podziałem na dwie części zamówienia: część 1 zamówienia- usługi polegające na przygotowaniu podstawowego wyżywienia (catering) dla mieszkańców DPS oraz dla klientów DDP, funkcjonujących w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu, termin realizacji: od 1.12.2019 r. do 31.12.2019 r.; część 2 zamówienia- usługi polegające na przygotowaniu podstawowego wyżywienia (catering) dla mieszkańców DPS oraz dla klientów DDP, funkcjonujących w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu, termin realizacji: od 1.1.2020 r. do 31.8.2020 r.

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 podst.wyżywienia(catering)dla mieszkańców DPS oraz dla klientów DDP, funkc. w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu, termin realizacji: 1.12.2019 r. do 31.12.2019 r.
Część nr: 1

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55322000
55321000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL514
Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:
ul. Mączna 3 we Wrocławiu, POLSKA.

II.2.4) Opis zamówienia:

Przygotowanie podstawowego wyżywienia (catering) ma na celu zagwarantowanie posiłków dla osób dorosłych, w szczególności osób starszych o różnych jednostkach chorobowych wymagających zachowania wskazanych diet (mieszkańców DPS i klientów DDP) z przeznaczeniem dla:

1) maksymalnie 644 mieszkańców DPS (cztery domy) – 5 posiłków dziennie: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz II śniadanie i dodatek cukrzycowy dla diety cukrzycowej, cukrzycowej 1800 i diety cukrzycowej wegetariańskiej (dla ok. 40 osób) przez wszystkie dni tygodnia nie wyłączając dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy;

2) maksymalnie 120 klientów DDP (trzy domy) – 1 posiłek dziennie: obiad – od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy;

3) maksymalnie 26 klientów DDP (jeden dom) – 3 posiłki dziennie: II śniadanie, obiad, podwieczorek – od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy.

Podana liczba mieszkańców i klientów jest liczbą szacunkową. Zamawiający zastrzega możliwość mniejszej liczby stanów żywionych osób (mieszkańców / klientów) niż wskazana maksymalna liczba w DPS i DDP.

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

1) niższą rzeczywistą liczbę mieszkańców DPS niż wcześniej deklarowana;

- 2) nieobecność mieszkańca DPS przebywającego w placówce leczniczej lub na urlopie;
- 3) nieobecność mieszkańców DPS uczestniczących w spotkaniach i imprezach kulturalnych lub sportowych poza DPS;
- 4) niższą rzeczywistą liczbę klientów DDP niż wcześniej deklarowano;
- 5) chorobę klienta DDP;
- 6) okres urlopowy w wybranym DDP;
- 7) inne przyczyny występujące w DPS i DDP niezależne od Zamawiającego.

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

1) rodzaje posiłków i rodzaje diet

• dla DPS:

- a) śniadanie z napojem,
- b) II śniadanie z napojem,
- c) obiad dwudaniowy z kompotem,
- d) podwieczorek,
- e) kolacja z napojem.

Realizacja powinna odbywać się przez wszystkie dni tygodnia nie wyłączając dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego według zasad podanych poniżej.

Zastosowane diety w szczególności:

- normalna (w tym: bezmleczna, bez ryby),
- lekka (w tym: bezmleczna, wysokobiałkowa, bez ryby, bez wędlin),
- cukrzycowa (w tym: bezmleczna, 1800, wegetariańska),
- wątrobowa,
- wrzodowa,
- niskokaloryczna,
- bezglutenowa,
- wegetariańska.

Posiłki do DPS w zależności od potrzeb zamawiane będą w formach: nierozdrobnionej, papki lub mix-a.

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 zastrzega możliwość odbioru od Wykonawcy jednym transportem dla DPS obiadu, podwieczorku i kolacji na dany dzień pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę przepisów bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W cenie posiłków należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych.

• dla DDP:

- a) II śniadanie z napojem – dla 1 (jednego) DDP,
- b) obiad dwudaniowy z kompotem – dla 4 (czterech) DDP,
- c) podwieczorek – dla 1 (jednego) DDP.

Realizacja powinna odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków, w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego według zasad podanych poniżej.

Zastosowane diety:

- normalna (w tym również normalna bez wieprzowiny),
- lekka,

- cukrzycowa,
- wątrobowa.

Posiłki do DDP zamawiane będą w formie nierozdrobnionej.

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.

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: 01/12/2019

Koniec: 31/12/2019

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: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Usługi polegające na przygotowaniu podst.wyżywienia(catering)dla mieszkańców DPS oraz dla klientów DDP, funkc. w strukturze DPS w MCUS we Wrocławiu, termin realizacji: 1.1.2020 r. do 31.08.2020 r.

Część nr: 2

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55322000

55321000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL514

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

ul. Mączna 3 we Wrocławiu, POLSKA.

II.2.4) Opis zamówienia:

Przygotowanie podstawowego wyżywienia (catering) ma na celu zagwarantowanie posiłków dla osób dorosłych, w szczególności osób starszych o różnych jednostkach chorobowych wymagających zachowania wskazanych diet (mieszkańców DPS i klientów DDP) z przeznaczeniem dla:

1) maksymalnie 644 mieszkańców DPS (cztery domy) – 5 posiłków dziennie: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz II śniadanie i dodatek cukrzycowy dla diety cukrzycowej, cukrzycowej 1800 i diety cukrzycowej wegetariańskiej (dla ok. 40 osób) przez wszystkie dni tygodnia nie wyłączając dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy;

2) maksymalnie 120 klientów DDP (3 domy) – 1 posiłek dziennie: obiad – od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy;

3) maksymalnie 26 klientów DDP (1 dom) – 3 posiłki dziennie: II śniadanie, obiad, podwieczorek – od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy.

Podana liczba mieszkańców i klientów jest liczbą szacunkową. Zamawiający zastrzega możliwość mniejszej liczby stanów żywionych osób (mieszkanców / klientów) niż wskazana maksymalna liczba w DPS i DDP.

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

- 1) niższą rzeczywistą liczbę mieszkańców DPS niż wcześniej deklarowana;
- 2) nieobecność mieszkańca DPS przebywającego w placówce leczniczej lub na urlopie;
- 3) nieobecność mieszkańców DPS uczestniczących w spotkaniach i imprezach kulturalnych lub sportowych poza DPS;
- 4) niższą rzeczywistą liczbę klientów DDP niż wcześniej deklarowano;
- 5) chorobę klienta DDP;
- 6) okres urlopowy w wybranym DDP;
- 7) inne przyczyny występujące w DPS i DDP niezależne od Zamawiającego.

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

1) rodzaje posiłków i rodzaje diet

• dla DPS:

- a) śniadanie z napojem,
- b) II śniadanie z napojem,
- c) obiad dwudaniowy z kompotem,
- d) podwieczorek,
- e) kolacja z napojem.

Realizacja powinna odbywać się przez wszystkie dni tygodnia nie wyłączając dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego według zasad podanych poniżej.

Zastosowane diety w szczególności:

- normalna (w tym: bezmleczna, bez ryby),
- lekka (w tym: bezmleczna, wysokobiałkowa, bez ryby, bez wędlin),
- cukrzycowa (w tym: bezmleczna, 1800, wegetariańska),
- wątrobowa,
- wrzodowa,
- niskokaloryczna,
- bezglutenowa,
- wegetariańska.

Posiłki do DPS w zależności od potrzeb zamawiane będą w formach: nierozdrobnionej, papki lub mix-a.

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 zastrzega możliwość odbioru od Wykonawcy jednym transportem dla DPS obiadu, podwieczorku i kolacji na dany dzień pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę przepisów bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W cenie posiłków należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych.

• dla DDP:

- a) II śniadanie z napojem – dla 1 (jednego) DDP,
- b) obiad dwudaniowy z kompotem – dla 4 (czterech) DDP,
- c) podwieczorek – dla 1 (jednego) DDP.

Realizacja powinna odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków, w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego według zasad podanych poniżej.

Zastosowane diety:

- normalna (w tym również normalna bez wieprzowiny),
- lekka,
- cukrzycowa,
- wątrobowa.

Posiłki do DDP zamawiane będą w formie nierozdrobnionej.

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.

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: 01/01/2020

Koniec: 31/08/2020

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: nie

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:

a) 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;

b) dokument potwierdzający posiadanie przez Wykonawcę wdrożonego i funkcjonującego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności - ISO 22000.

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.

Uwaga:

Wykonawca składający ofertę na część 1 zamówienia i/lub część 2 zamówienia może wykazać dysponowanie jednym dietetykiem dla wszystkich tych części, na które składa ofertę w sytuacji, gdy realizacja zamówienia (wszystkich części, na które Wykonawca składa ofertę) w ocenie Wykonawcy będzie możliwa do zrealizowania przy dysponowaniu tą jedną osobą. Mając na uwadze powyższe Wykonawca w wykazie osób dotyczącym części 1 zamówienia i/lub części 2 zamówienia, obowiązany jest wskazać tę samą osobę.

Wykonawca składający ofertę na część 1 zamówienia i/lub część 2 zamówienia może wykazać dysponowanie jednym kucharzem dla wszystkich tych części, na które składa ofertę w sytuacji, gdy realizacja zamówienia (wszystkich części, na które Wykonawca składa ofertę) w ocenie Wykonawcy będzie możliwa do zrealizowania. Mając na uwadze powyższe Wykonawca w wykazie osób dotyczącym części 1 zamówienia i/lub części 2 zamówienia obowiązany jest wskazać tę samą osobę.

III.1.2) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

III.1.3) Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

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

— dysponowania niezbędnym wyposażeniem oraz lokalem, w którym przygotowywane będą posiłki z zezwoleniem/opinią stacji sanitarno-epidemiologicznej potwierdzającą, że lokal spełnia wymagania określone przepisami prawa obowiązujące w tym zakresie – dotyczy części 1 zamówienia,

— dysponowania punktem odbioru posiłków w odległości maksymalnie 30 km od siedziby Zamawiającego (ul. Mączna 3 we Wrocławiu) – dotyczy części 1 zamówienia,

— dysponowania niezbędnym wyposażeniem oraz lokalem, w którym przygotowywane będą posiłki z zezwoleniem/opinią stacji sanitarno-epidemiologicznej potwierdzającą, że lokal spełnia wymagania określone przepisami prawa obowiązujące w tym zakresie – dotyczy części 2 zamówienia,

— dysponowania punktem odbioru posiłków w odległości maksymalnie 30 km od siedziby Zamawiającego (ul. Mączna 3 we Wrocławiu) – dotyczy części 2 zamówienia.

Uwaga: Wykonawca, który złoży ofertę na część 1 zamówienia i/lub część 2 zamówienia może wykazać dysponowanie jednym lokalem oraz jednym punktem odbioru spełniającym powyższe wymagania.

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;
- 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.

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 Wzorach umów stanowiących załącznik do Dokumentu dotyczącego udzielenia zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi. Zmiana umowy może nastąpić wyłącznie w przypadkach zawartych we Wzorach umów i przewidzianych w Ustawie z dnia 29.1.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 1843).

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: 30/10/2019

Czas lokalny: 10:00

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: 30/10/2019

Czas lokalny: 10:30

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 w danej części 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, 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;

d) dokument potwierdzający posiadanie przez Wykonawcę wdrożonego i funkcjonującego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności - ISO 22000.

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.

Uwaga:

Zamawiający zastrzega możliwość podjęcia realizacji zamówienia w terminach późniejszych niż wskazane w rozdziale III DDUZ.

Zamawiający zastrzega możliwość niepodjęcia realizacji w ramach zamówienia w określonej części zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do niepodpisania lub rozwiązania umowy z Wykonawcą w przypadku unieważnienia postępowania przetargowego na wyłonienie Wykonawcy robót budowlanych, ogłoszonego przez Zarząd Inwestycji Miejskich we Wrocławiu, pn. „Przebudowa węzła żywienia oraz inne roboty budowlane na terenie Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu.”

Zamawiający zastrzega możliwość niepodjęcia realizacji zamówienia oraz rozwiązania umowy (dotyczy części 2 zamówienia) jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia nie zostały mu przyznane. W takim przypadku Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.

VI.4) **Procedury odwoławcze**

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

Oficjalna nazwa: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

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

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Zgodnie z art. 138l ustawy Pzp, postępowanie na usługi społeczne jest prowadzone z zastosowaniem przepisów działu VI ustawy Pzp.
2. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy Pzp jak dla postępowań powyżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.
3. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz DDUZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.
4. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie 2 ustawy Pzp, albo w terminie 15 dni jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień DDUZ wnosi się w terminie: 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia DDUZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 1 i 2 art. 182 ustawy Pzp 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**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

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

17/10/2019

DYREKTOR

Janusz Natęcki

