

Usługi - 454914-2018

17/10/2018 S200 – – Usługi – Ogłoszenie o zamówieniu – Procedura otwarta

I. II. III. IV. VI.

Polska-Wrocław: Usługi przygotowywania posiłków

2018/S 200-454914

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: Sylwia Leszczuk

Tel.: +48 71 376 99 52

E-mail: sylwia.leszczuk@mcus.pl

Faks: +48 71 376 99 00

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 przysyłać na adres podany powyżej

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 Dziennych Domów Pomocy, funkcjonujących w strukturze Domu Pomocy Społecznej w Miejskim Centrum Usług Socja...

Numer referencyjny: MCUS.DZP.373-47/2018

II.1.2) Główny kod CPV

55321000

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

Przedmiot zamówienia obejmuje cztery części, które polegają na przygotowaniu i dostawie podstawowego wyżywienia (catering) w celu zagwarantowania codziennego dostarczania posiłków (II śniadania i obiadu) dla osób niesamodzielnych, w szczególności starszych (klientów Dziennych Domów Pomocy) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych do Dziennych Domów Pomocy. Podana liczba klientów (do 30 w każdym DDP, tj. w każdej części zadania) jest liczbą szacunkową. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby posiłków ze względu np. na:
1) niższą rzeczywistą liczbę klientów 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.

Dodatkowe kody CPV: 55322000–3 usługi gotowania, 55520000–1 usługi dostarczania posiłków; 55521200–0 usługi dowożenia posiłków.

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 przy ul. Karmelkowej 25, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej w MCUS we Wrocławiu

Część nr: 1

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55322000

55321000

55521200

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:

1. Rodzaje posiłków i rodzaje diet

— drugie śniadanie bez napojów

— obiad dwudaniowy z kompotem.

Dostawa posiłków winna odbywać się dwa razy dziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w ilości podanej przez upoważnionego pracownika według zasad podanych poniżej.

2. zastosowane diety:

— normalna,

— lekka,

— cukrzycowa.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym staraniem do poszczególnych jednostek o następujących godzinach: drugie śniadanie w godz. 8:00 – 9:00; obiad w godz. 11:00 – 12:30; 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 porcji, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze dostarczone posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną.

Gramatura:

Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

a) drugie śniadanie:

Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 % w ilości nie mniej niż 10g/osobę;

Pieczycwo różnorodne – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki mięsne – nie mniej niż 30g/osobę (parówka 1 szt./osobę);

Dodatki nabiałowe – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki warzywno- owocowe – 1 szt./osobę.

b) obiad:

Zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę

Ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę

Kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę

Makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę

Mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę

Gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę

Dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę

Ryby – nie mniej niż 100 g/osobę

Gołąbki – nie mniej niż 300 g i sos 100 g/osobę

Surówki – nie mniej niż 120 g/osobę

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

a) Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp zastrzega, że osoby z kadry Wykonawcy lub podwykonawcy realizujące czynności z zakresu przedmiotowego zamówienia, będą świadczyć usługi na podstawie zawartych z Wykonawcą (podwykonawcą) umów o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26.6.1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 1917, z późn. zm.);

b) Zamawiający, na podstawie art. 22 ust. 2 ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, tj. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27.8.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.);

c) Zamawiający na podstawie art. 22 ust. 2a ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy (zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych), u których minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób niepełnosprawnych jest nie mniejszy niż 30 % osób zatrudnionych przez zakład pracy chronionej (stan zatrudnienia osób

niepełnosprawnych wynoszący minimum 30 % zatrudnionych ogółem przez Wykonawcę pracowników będzie się utrzymywał przez cały okres realizacji zamówienia publicznego);

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

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 1 przy ul. Semaforowej 5, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej w MCUS we Wrocławiu

Część nr: 2

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55322000

55321000

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

II.2.4) Opis zamówienia:

1. Rodzaje posiłków i rodzaje diet

— drugie śniadanie bez napojów

— obiad dwudaniowy z kompotem.

Dostawa posiłków winna odbywać się dwa razy dziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w ilości podanej przez upoważnionego pracownika według zasad podanych poniżej.

2.zastosowane diety:

— normalna,

— lekka,

— cukrzycowa.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym staraniem do poszczególnych jednostek o następujących godzinach: drugie śniadanie w godz. 8:00 – 9:00; obiad w godz. 11:00 – 12:30; 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 porcji, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze dostarczone posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną.

Gramatura:

Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

a) drugie śniadanie:

Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 % w ilości nie mniej niż 10g/osobę;

Pieczywo różnorodne – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki mięsne – nie mniej niż 30g/osobę (parówka 1 szt./osobę);

Dodatki nabiałowe – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki warzywno- owocowe – 1 szt./osobę.

b) obiad:

Zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę

Ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę

Kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę

Makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę

Mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę

Gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę

Dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę

Ryby – nie mniej niż 100 g/osobę

Gołąbki – nie mniej niż 300 g i sos 100 g/osobę

Surówki – nie mniej niż 120 g/osobę

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

a) Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp zastrzega, że osoby z kadry Wykonawcy lub podwykonawcy realizujące czynności z zakresu przedmiotowego zamówienia, będą świadczyć usługi na podstawie zawartych z Wykonawcą (podwykonawcą) umów o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26.6.1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 1917, z późn. zm.);

b) Zamawiający, na podstawie art. 22 ust. 2 ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, tj. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27.8.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.);

c) Zamawiający na podstawie art. 22 ust. 2a ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy (zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych), u których minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób niepełnosprawnych jest nie mniejszy niż 30 % osób zatrudnionych przez zakład pracy chronionej (stan zatrudnienia osób

niepełnosprawnych wynoszący minimum 30 % zatrudnionych ogółem przez Wykonawcę pracowników będzie się utrzymywał przez cały okres realizacji zamówienia publicznego);

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

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, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej w MCUS we Wrocławiu

Część nr: 3

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55322000

55321000

55521200

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:

1. Rodzaje posiłków i rodzaje diet

— drugie śniadanie bez napojów

— obiad dwudaniowy z kompotem.

Dostawa posiłków winna odbywać się dwa razy dziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w ilości podanej przez upoważnionego pracownika według zasad podanych poniżej.

2. zastosowane diety:

— normalna,

— lekka,

— cukrzycowa.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym staraniem do poszczególnych jednostek o następujących godzinach: drugie śniadanie w godz. 8:00 – 9:00; obiad w godz. 11:00 – 12:30; 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 porcji, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze dostarczone posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną.

Gramatura:

Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

a) drugie śniadanie:

Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 % w ilości nie mniej niż 10g/osobę;

Pieczywo różnorodne – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki mięsne – nie mniej niż 30g/osobę (parówka 1 szt./osobę);

Dodatki nabiałowe – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki warzywno- owocowe – 1 szt./osobę.

b) obiad:

Zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę

Ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę

Kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę

Makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę

Mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę

Gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę

Dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę

Ryby – nie mniej niż 100 g/osobę

Gołąbki – nie mniej niż 300 g i sos 100 g/osobę

Surówki – nie mniej niż 120 g/osobę

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

a) Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp zastrzega, że osoby z kadry Wykonawcy lub podwykonawcy realizujące czynności z zakresu przedmiotowego zamówienia, będą świadczyć usługi na podstawie zawartych z Wykonawcą (podwykonawcą) umów o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26.6.1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 1917, z późn. zm.);

b) Zamawiający, na podstawie art. 22 ust. 2 ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, tj. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27.8.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.);

c) Zamawiający na podstawie art. 22 ust. 2a ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy (zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych), u których minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób niepełnosprawnych jest nie mniejszy niż 30 % osób zatrudnionych przez zakład pracy chronionej (stan zatrudnienia osób

niepełnosprawnych wynoszący minimum 30 % zatrudnionych ogółem przez Wykonawcę pracowników będzie się utrzymywał przez cały okres realizacji zamówienia publicznego);

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

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 przy ul. Skoczylasa 8, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej w MCUS we Wrocławiu

Część nr: 4

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

55322000

55321000

55521200

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL514

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Dzienny Dom Pomocy przy ul. Skoczylasa 8 we Wrocławiu

II.2.4) Opis zamówienia:

1. Rodzaje posiłków i rodzaje diet

— drugie śniadanie bez napojów

— obiad dwudaniowy z kompotem.

Dostawa posiłków winna odbywać się dwa razy dziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w ilości podanej przez upoważnionego pracownika według zasad podanych poniżej.

2. zastosowane diety:

— normalna,

— lekka,

— cukrzycowa.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym staraniem do poszczególnych jednostek o następujących godzinach: drugie śniadanie w godz. 8:00 – 9:00; obiad w godz. 11:00 – 12:30; 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 porcji, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze dostarczone posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną.

Gramatura:

Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

a) drugie śniadanie:

Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 % w ilości nie mniej niż 10g/osobę;

Pieczyczo różnorodne – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki mięsne – nie mniej niż 30g/osobę (parówka 1 szt./osobę);

Dodatki nabiałowe – nie mniej niż 50g/osobę;

Dodatki warzywno- owocowe – 1 szt./osobę.

b) obiad:

Zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę

Ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę

Kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę

Makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę

Mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę

Gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę

Dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę

Ryby – nie mniej niż 100 g/osobę

Gołąbki – nie mniej niż 300 g i sos 100 g/osobę

Surówki – nie mniej niż 120 g/osobę

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

a) Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp zastrzega, że osoby z kadry Wykonawcy lub podwykonawcy realizujące czynności z zakresu przedmiotowego zamówienia, będą świadczyć usługi na podstawie zawartych z Wykonawcą (podwykonawcą) umów o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26.6.1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 1917, z późn. zm.);

b) Zamawiający, na podstawie art. 22 ust. 2 ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, tj. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27.8.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.);

c) Zamawiający na podstawie art. 22 ust. 2a ustawy Pzp zastrzega, że o udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy (zakłady pracy chronionej oraz inni Wykonawcy, których działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych), u których minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób niepełnosprawnych jest nie mniejszy niż 30 % osób zatrudnionych przez zakład pracy chronionej (stan zatrudnienia osób

niepełnosprawnych wynoszący minimum 30 % zatrudnionych ogółem przez Wykonawcę pracowników będzie się utrzymywał przez cały okres realizacji zamówienia publicznego);

- 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**
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 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
1) posiadania 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 25.8.2006 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.

2) o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, tj. Wykonawcy zatrudniający osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 20.4.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz.U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.); Minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27.8.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 511 z późn. zm.) nie może być mniejszy niż 30 % osób zatrudnionych przez zakład pracy chronionej lub Wykonawców albo ich jednostki, o których mowa powyżej.

III.1.2) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej:

a) posiadania środków finansowych lub zdolności kredytowej wykonawcy:
W wysokości 25 000,00 PLN (dwadzieścia pięć tysięcy zł. 00/100) – dotyczy części 1;

W wysokości 25 000,00 PLN (dwadzieścia pięć tysięcy zł 00/100) – dotyczy części 2;

W wysokości 25 000,00 PLN (dwadzieścia pięć tysięcy zł 00/100) – dotyczy części 3;

W wysokości 25 000,00 PLN (dwadzieścia pięć tysięcy zł 00/100) – dotyczy części 4;

W okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert;

b) ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż:

W wysokości 100 000,00 PLN (sto tysięcy zł. 00/100) – dotyczy części 1;

W wysokości 100 000,00 PLN (sto tysięcy zł 00/100) – dotyczy części 2;

W wysokości 100 000,00 PLN (sto tysięcy zł 00/100)– dotyczy części 3;

W wysokości 100 000,00 PLN (sto tysięcy zł 00/100) – dotyczy części 4;

III.1.3) Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

O udzielenie zamów. mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dot. syt. zdolności techn. i kwalifik. zawod.:

a)w zakr. dyspon. narzędziami, wyposaż. zakładu lub urządz. techn. dostępnych Wykonawcy w celu wykon. zam. publ.:

— dyspon. co najm. 1 pojazd. przystos. do rozwożenia posiłków oraz spełn. wymagania określ. przepis. prawa obowiąz. w tym zakr. dot. cz. 1,

— dyspon. co najm. 1 pojazd. przystos. do rozwożenia posiłków oraz spełn. wymagania określ. przepis. prawa obowiąz. w tym zakr. dot. cz. 2,

— dyspon. co najm. 1 pojazd. przystos. do rozwożenia posiłków oraz spełn. wymagania określ. przepis. prawa obowiąz. w tym zakr. dot. cz. 3,

— dyspon. co najm. 1 pojazd. przystos. do rozwożenia posiłków oraz spełn. wymagania określ. przepis. prawa obowiąz. w tym zakr. dot. cz. 4.

b)zdolności zawodowej, tj. dysponowania osobami skierowanymi przez Wykonawcę do realizacji usług z zastrzeżeniem, że:

- co najm. 1 osoba skierowana do realizacji usług cateringowych wskazana przez Wykonawcę w wykazie składanym na potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku, jest osobą niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27.8.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych:

Oraz

- wszystkie osoby skierowane do realizacji usł. cateringowych, które zostały wskazane przez Wykonawcę w wykazie składanym na potwierdzenia spełnienia niniejszego warunku, będą zatrudnione na umowę o pracę przez cały okres realizacji zamówienia;

Dla zadania 1:

- dyspon. co najm. 1 dietetykiem z tytułem zawodowym dietetyka, tj. osobą posiadającą co najm. wykształcenie wyższe licencjackie oraz co najm. 3-letnie doświad. w zawodzie dietetyka w placówkach żyw. zbior.;

- dyspon. co najm. 1 kucharzem posiadającym wykształcenie co najm. zasadnicze zawodowe oraz pozytywny wynik egzaminu z kwalifikacji na kucharza i co najm. roczne doświadczenie w zaw. kucharza w placówkach żyw. zbior.;

- dyspon. co najm. 1 kierowcą posiadającym co najm. wykształcenie podstawowe oraz uprawnienia do prowadzenia pojazdów, które są/będą w dyspozycji Wykonawcy.

Dla zadania 2:

- dyspon. co najm. 1 dietetykiem z tytułem zawodowym dietetyka, tj. os. posiadającą co najm. wykształcenie wyższe licencjackie oraz co najm. 3-letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka w placówkach żyw. zbior.;

- dyspon. co najm. 1 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;

- dyspon. co najm. 1 kierowcą posiadającym co najmniej wykształcenie podstawowe oraz uprawnienia do prowadzenia pojazdów, które są/będą w dyspozycji Wykonawcy.

Dla zadania 3:

- dyspon. co najm. 1 dietetykiem z tytułem zawodowym dietetyka, tj. os. posiadającą co najm. wykształcenie wyższe licencjackie oraz co najm. 3-letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka w placówkach żyw. zbior.;

- dyspon. co najm. 1 kucharzem posiadającym wykształcenie co najmn. zasadnicze zawodowe oraz pozytywny wynik egzaminu z kwalifikacji na kucharza i co najm. roczne doświad. w zawodzie kucharza w placówkach żyw. zbior.;

- dyspon. co najm. 1 kierowcą posiadającym co najm. wykształcenie podst. oraz uprawnienia do prowadzenia pojazdów, które są/będą w dyspozycji Wykonawcy.

Dla zadania 4:

- dyspon. co najm. 1 dietetykiem z tytułem zawodowym dietetyka, tj. osobą posiadającą co najmniej wykształcenie wyższe licencjackie oraz co najm. 3-letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka w placówkach żywienia zbiorowego;

- dyspon. co najm. 1 kucharzem posiadającym wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe oraz pozytywny wynik egzaminu z kwalifikacji na kucharza i co najm. roczne doświadczenie w zawodzie kucharza w placówkach żywienia zbiorowego;
- dyspon. co najm. 1 kierowcą posiadającym co najm. 1 kierowcą posiadającym co najmniej wykształcenie podstawowe oraz uprawnienia do prowadzenia pojazdów, które są/będą w dyspozycji Wykonawcy

III.1.5) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych

Zamówienie jest zastrzeżone dla zakładów pracy chronionej oraz wykonawców, których głównym celem jest społeczna i zawodowa integracja osób niepełnosprawnych lub defaworyzowanych
Realizacja zamówienia jest ograniczona do programów zatrudnienia chronionego

III.2) Warunki dotyczące zamówienia

III.2.1) Informacje dotyczące określonego zawodu

III.2.2) Warunki realizacji umowy:

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: 29/11/2018

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: 29/11/2018

Czas lokalny: 11:15

Miejsce:

Miejskie Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu, ul. Mączna 3,54-131

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 najk. w danej części przedm. post. o udzielenie zam. publ. zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach (dot. wszystk. części post.):

1) Kryterium 1 łączna cena ofertowa brutto – waga kryterium 60 %

2) Kryterium 2 doświ. os. skierow do realiz. usł. waga kryterium 40 %.

1. Zam. wymaga od Wykon. wniesienia wadium.

2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert, tj. do dnia 29 .11. 2018 r. do godz. 11:00.

3. Wadium powinno obejmować cały okres związania ofertą.

4. Zamaw. określa kwotę wadium w wys.:

1) 6 720,00 PLN (sześć tysięcy siedemset dwadzieścia zł 00/100) dla części 1;

2) 5 670,00 PLN (pięć tysięcy sześćset siedemdziesiąt zł 00/100) dla części 2;

3) 5 670,00 PLN (pięć tysięcy sześćset siedemdziesiąt zł 00/100) dla części 3;

4) 4 620,00 PLN (cztery tysiące sześćset dwadzieścia zł 00/100) dla części 4.

5. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następn. formach:

1) pieniądzu;

2) poręcz bank. lub poręcz. spółdziel. kasy oszczęd.–kredyt.j, z tym że poręcz. kasy jest zawsze poręcz. pieniężnym;

3) gwarancjach bank.;

4) gwarancjach ubezpiecz.;

5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju przedsiębiorczości.

6. Gwarancja bankowa, gwarancja ubezpieczeniowa, poręczenie bankowe oraz poręczenia innych instytucji winny zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego.

7. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy:

40 1020 5226 0000 6502 0567 4777 Bank PKO BP S. A., w tytule przelewu powołując się na nr postępowania oraz część postępowania, której dotyczy wadium.

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy, w sprawie zamówienia publicznego zostały określone w rozdziale XVI SIWZ.

Istotne informacje wpływające na realizację przed zam.:

Zamawiający zastrzega możliwość podjęcia realizacji poszczególnych części zamówienia w terminie późniejszym niż przewidywane w SIWZ.

Zamawiający zastrzega możliwość niepodjęcia dostaw w ramach

zamówienia w określonej części zamówienia (tj. w określonym DDP) z

przyczyn niezależnych od Zamawiającego, a Wykonawca nie będzie wnosił w związku z tym żadnych roszczeń do Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość krótkotrwałego (jednodniowego) wstrzymania dostawy posiłków, np. w przypadku pobytu klientów DDP poza jednostką.

Zamawiający zastrzega możliwość niedokonywania zamówień w określonej części zamówienia w przypadku braku klientów korzystających z usług określonego DDP.

VI.4) Procedury odwoławcze

VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze

Krajowa Izba Odwoławcza
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:

1. 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.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.

3. 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.

4. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie:

10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dz.U. Unii Europejskiej lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej,

5. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 1 i 2 art. 182 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

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

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

12/10/2018

DYREKTOR

Janusz Nalecki

