

Nr sprawy: 1/I/US/2019

Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne poniżej 750 000 euro
**„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Polanki”
w Gdańsku ul. Polanki 121 w okresie od 01.06.2019 do 31.05.2020 roku”**

Załączniki:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – oświadczenie Wykonawcy

Załącznik nr 3 – wzór umowy na świadczenie usług gastronomicznych

Załącznik nr 4 – oświadczenie o przyjęciu wzoru umowy bez zastrzeżeń

Załącznik nr 5 – wzór oświadczenia Wykonawcy do Umowy

Załącznik nr 6 – oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków
informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

maj 2019

ROZDZIAŁ I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiający:

Gmina Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 583-00-11-969 reprezentowana przez Danutę Podogrodzką – Oleńko Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Polanki” ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk tel/fax 58 5521952, 58 5533332

2.Podstawa prawna - postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ust. 2 – 4 przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986), zwanej dalej: „Ustawą” , jak również zgodnie z zapisami niniejszego Ogłoszenia.

3.Tryb udzielenia zamówienia – zamówienie na usługi społeczne art. 138o ust. 2 – 4 Ustawy.

4.Użyte w Ogłoszeniu terminy mają następujące znaczenie:

- „jadłospis dekadowy” – jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni,
- „zestaw dietetyczny” – wszystkie diety wymienione w rozdz. II część I ust.4,
- „osobodzień żywienia” - koszt przygotowania posiłków dla jednej osoby.

ROZDZIAŁ II. POSTANOWIENIA SZCZEGÓŁOWE

I. Opis przedmiotu zamówienia

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków, dostarczaniu oraz ich dystrybucji przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55320000-9, 55321000-6, 55520000-1

W Domu Pomocy Społecznej „Polanki” zwanym dalej „Domem” może przebywać do 104 mieszkańców (w chwili obecnej przebywa 68 mieszkańców). Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy,urlop, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

Zamawiający przewiduje, że do końca 2019 roku ilość mieszkańców przebywających w Domu Pomocy Społecznej „Polanki” zwiększy się do 82 osób

Do obliczenia łącznej ceny osobodnia żywienia za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio 80 osób.

W okresie trwania umowy Wykonawca zapewni w dzień powszedni dodatkowo obiady dla uczestników Klubu Samopomocy działającego na terenie Domu. Liczba osób korzystających z Klubu może wynosić max. 20 osób. Ilość wydawanych obiadów może zmieniać się okresowo w zależności od frekwencji.

Do obliczenia łącznej ceny obiadu za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio 15 osób.

Podane powyżej liczby są liczbami szacunkowymi. Maksymalnie można żywić 104 mieszkańców oraz 20 uczestników Klubu Samopomocy. Rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia zależnych od ilości przebywających mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

2. Dla mieszkańców przygotowywanych jest codziennie trzy posiłki (dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 08.30– 10.30
- Obiad 13.00 – 15.00
- Kolacja 18.00 – 20.00

3. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r., poz. 734) mieszkańcy powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, herbata, dżem) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ponadto na terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie: 20 dag herbaty, 1 kg kawy, 2 kg ciastek kruchych, 4 kg cukru.

4. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.) i innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) – 5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczerek, kolacja
- dieta o zmienionej konsystencji np. miksy – tj. na obiad miksy składające się z dwóch dań oddzielnie (np. zupa oraz drugie danie); miksy powinny zawierać mięso w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- kleik i „marchwianka” na obiad na żądanie Zamawiającego ,
- dieta bezmleczna,
- dieta wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu
- dieta wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek białkowy np. wędlina dietetyczna, ser biały półtłusty wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób.

Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć własnym transportem (przystosowanym do przewozu żywności), a następnie rozwieźć o ustalonych w niniejszym ogłoszeniu porach dnia posiłki dla mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy w termoportach, na każde z 4 pięter Domu. Rozdaniem posiłków do pokoi mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy zajmą się pracownicy Wykonawcy.

Sztucce i naczynia wykorzystywane podczas posiłków zapewni Wykonawca. Dopuszcza się możliwość stosowania naczyń i sztucców wielokrotnego użytku (przy czym transportem i myciem - poza Domem zajmują się pracownicy Wykonawcy) lub naczyń i sztucców jednorazowych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i posiadających atest PZH.

W trakcie trwania usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany miejsca, systemu oraz dystrybucji posiłków w obrębie budynku Domu.

5. Na Wykonawcy spoczywać będzie odbiór i zagospodarowanie odpadów żywieniowych, opakowań i innych, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej.

6. Przyjmuje się, że temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić dla zup minimum 75°C, a dla gorącego dania minimum 63°C.

7.Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

8.Posiłki przed wydaniem mogą zostać sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym. Kontrola może być dokonana m. in. poprzez degustację, ocenę estetyki podania, pomiar temperatury serwowanych posiłków, zgodność posiłków z jadłospisem.

Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego do degustacji prób żywieniowych z każdego rodzaju zamówionych w danym dniu posiłków.

Kontrola może być też dokonana w miejscu gotowania posiłków z jednoczesnym wglądem do dokumentacji.

9.Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy i muszą zostać dostarczone w przeciągu 90 minut od chwili ich zakwestionowania.

10.Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i diety opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Jadłospis powinien być podzielony na dwa sezony: jesienno-zimowy oraz wiosenno-letni przede wszystkim ze względu na dostępność i wykorzystanie produktów sezonowych.

Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności nie będzie używać produktów typu instant oraz gotowych produktów typu:

- konserwy mięsne, mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,
- mięsa mrożone, suszone,
- ziemniaki instant,
- jajka w proszku,
- zupy instant,
- pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, krostki itp.,
- jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin.

Używać będzie masła świeżego 82 % tłuszczu, a nie produktów masłopodobnych, mleka o zawartości min. 2% tłuszczu, Używać będzie serów, a nie produktów seropodobnych, twarogów min. Półtłustych. Zapewni różnorodne wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) zawierające min. 70% mięsa oraz mięso odkostnione w sposób niemechaniczny, warzywa – papryka, pomidor, ogórki – podawane będą bez skórki. Uwzględnić należy potrawy z mięsa wieprzowego i drobiowego. Zupy powinny być gotowane na wywarze mięsny, zabielać śmietaną lub jogurtem, zawierać widoczne nierozgotowane warzywa lub inne produkty stosowane do danego rodzaju zupy w ilości 200 g na 500 ml. Potrawy powinny być doprawione. Smak potraw urozmaicony za sprawą przypraw i ziół. Posiłki uwzględniać będą 3 x w tygodniu do obiadu sezonowy owoc, 2 x w tygodniu do obiadu deser, 1 x w tygodniu ciasto. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki po ok.100 g każda, do wyboru. Do śniadań i kolacji Wykonawca zapewni dodatki w postaci pomidora, sałaty zielonej, ogórka, papryki, rzodkiewki.

Posiłki muszą być kompletne, i podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmiękczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny być) uznane będzie za NIEDOSTARCZENIE POSIŁKU i spowoduje naliczenie stosownej kary umownej.

11.Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 2-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego; zawierać wyliczenie wartości energetycznej na poszczególne diety oraz charakterystykę diety. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy każdorazowo niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

12.W zaproponowanej ofercie cenowej należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc.

13.Dodatkowo na organizowane spotkanie bożonarodzeniowe oraz wielkanocne wg przykładowego jadłospisu:

- a) Boże Narodzenie – menu dla ok.180 osób
 - barszcz czerwony z pasztecikami, śledzie na różne sposoby, ryba w galarecie, ryba po grecku, sałatki 3 rodzaje i dodatki (owoce, warzywa), makowiec, piernik, sernik, pieczywo mieszane
- b) Wielkanoc – menu dla ok.180 osób
 - biały barszcz, biała kielbasa, paszтет i wędliny, jajko w majonezie, sałatki różne, dodatki (owoce, warzywa), sernik, jabłecznik, orzechowiec, pieczywo mieszane

Ponadto należy uwzględnić przygotowanie posiłków na imprezy okolicznościowe tj. zabawy organizowane 3 x w roku dla mieszkańców domu i zaproszonych gości, razem ok. 180 osób na każdej tego typu imprezie: 2 ciepłe posiłki w formie treściwej potrawy (jako jednorazowy posiłek) i 3 sałatki, ciasto, owoce, napoje, woda, kawa, herbata (cały czas na stole):

- a) „Powitanie Lata” – menu
 - 2 ciepłe posiłki - strogonow, karkówka z sosem, zapiekane ziemniaki i surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
 - sałatki: jarzynowa, gyros (dostępne przez całą imprezę)
 - ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, szarlotka (dokładane w trakcie imprezy)
 - owoce, napoje, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
 - pieczywo mieszane
- b) „Andrzejki” – menu:
 - 2 ciepłe posiłki – bogracz, karkówka, zapiekane ziemniaki i surówka (jako jednorazowy posiłek dla ok.180 osób)
 - sałatki: śledziowa, ryżowa, jarzynowa
 - ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, piernik (dokładane w trakcie imprezy)
 - owoce, napoje, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
 - pieczywo mieszane
- c) Zabawa Karnawałowa – menu:
 - 2 ciepłe posiłki – leczo, pieczone udka z kurczaka, ryż, surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
 - sałatki: gyros, z tuńczykiem, jarzynowa (dostępne całą imprezę)
 - ciasta; sernik, ciasto z owocami i galaretką, babka piaskowa,(dokładane w trakcie imprezy)
 - owoce, napoje, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
 - pieczywo mieszane

Do każdej imprezy, w trakcie jej trwania, Wykonawca zapewni 1 pracownika do pomocy w wydawaniu posiłków oraz do każdego spotkania i imprezy jednorazowe naczynia.

Ilość osób zostanie dokładnie określona na miesiąc przed planowaną imprezą lub spotkaniem.

Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie 25 dkg kawy, herbaty, 1 kg cukru i 2,5 kg ciasta (sernik, jabłecznik, babka piaskowa), każdorazowo dla ok. 20 osób (6 spotkań w okresie 12 miesięcy).

14. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w pkt 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do tej ewidencji.

15. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w pkt 4 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godz. 11.00 dnia poprzedniego i korygowane do godz. 7.15 dnia bieżącego, za wyjątkiem diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych oraz diety wysokobiałkowej.

16. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego.

17. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

18. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Będą się one odbywały wg wzoru:

Cena netto jednego osobodnia żywienia x ilość wydanych w danym miesiącu posiłków x należny podatek VAT

Cena netto jednego obiadu x ilość wydanych w danym miesiącu obiadów x należny podatek VAT.

19. W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca całego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

wartość śniadania – 25% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

wartość obiadu – 55% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

wartość kolacji – 20% ceny brutto jednego osobodnia żywienia

20. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe. Do faktury zostanie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków oraz obiadów z każdego dnia.

II. Oferty częściowe, Oferta wariantowa,

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

III. Termin wykonania zamówienia

1. Zamówienie będzie realizowane codziennie w ilościach i zakresie określonych potrzebami Zamawiającego.

2. Okres wykonania zamówienia wynosi 12 miesięcy tj. od 01.06.2019 do 31.05.2020 roku.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę całego zamówienia.

2. W przetargu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu
- 2) oraz spełniają poniższe warunki :

a) wykonali, a w przypadku świadczeń usług okresowych lub ciągłych wykonują przynajmniej 1 usługę gastronomiczną o charakterze podobnym / tj. świadczą usługę żywienia całodzienną z zastosowaniem różnorodnych diet wraz z dystrybucją posiłków / do przedmiotu zamówienia o wartości równej lub wyższej od 300.000 zł / słownie: trzysta tysięcy złotych/ w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres jest krótszy – w tym okresie. Usługa ta musi obejmować transport samochodem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności.

b) posiadają na koncie bankowym środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych),

c) są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

3. Zamawiający wykluczy w postępowaniu Wykonawcę wobec którego wystąpią następujące przesłanki:

- wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
- wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. nr 88, poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
 - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
- wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa powyżej;
- wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

- wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544);
- wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

4. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz ocena braku przesłanek do wykluczenia zostanie dokonana na podstawie dokumentów przedłożonych przez Wykonawcę wraz z ofertą, wyszczególnionych w części V.

V. Dokumenty wymagane od Wykonawcy

1. Zamawiający wymaga, aby każdy z Wykonawców składający ofertę złożył następujące dokumenty:

- 1) wypełniony formularz oferty - załącznik nr 1,
- 2) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2,
- 3) oświadczenie o przyjęciu zapisów wzoru umów bez zastrzeżeń - załącznik nr 4,
- 4) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej potwierdzającej, że profil działalności wykonawcy odpowiada przedmiotowi zamówienia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

5) dokumenty potwierdzające w odniesieniu do osób podpisujących ofertę uprawnienie do reprezentacji wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,

6) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

7) wykaz wykonanej jednej lub więcej w okresie ostatnich 3 lat usług gastronomicznych lub wykonywanych o charakterze podobnym / tj. świadczą usługę żywienia całodzienną z zastosowaniem różnorodnych diet wraz z dystrybucją posiłków / do przedmiotu zamówienia, usługa ta musi obejmować transport samochodem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców oraz **załączenia dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie**,

8) oświadczenie na temat wielkości średniego rocznego zatrudnienia u Wykonawcy oraz wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług i kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia,

9) oświadczenie, że w okresie trwania umowy dysponować będą zakładem zbiorowego żywienia i przedstawią aktualną decyzję/opinię właściwego Inspektoratu Sanitarnego potwierdzającego spełnianie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego, świadczenia usług cateringowych na zewnątrz oraz dotyczących spełniania wymogów sanitarnych przy przewozie żywności,

10) informacja z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w którym wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

11) kserokopia ważnej polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia, poświadczonych za zgodność z oryginałem, potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej; oryginał do okazania przy podpisaniu umowy. W przypadku składania oferty wspólnej w/w dokumenty składa każdy z wykonawców. Warunek wysokości sumy ubezpieczenia zostanie uznany przez zamawiającego za spełniony, jeżeli wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie,

12) w przypadku, kiedy ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie – pełnomocnictwo dla jednego z nich, do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

13) oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO. W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14

ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

2. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie do oferty powinny być załączone oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnienie warunków przez poszczególnych Wykonawców określone w Ogłoszeniu. Warunki, o których mowa w części IV ust.2 pkt 2.2b oraz pkt 2.2c dotyczą łącznie wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną, stąd wielkości podane przez poszczególnych wykonawców będą sumowane. Warunki wskazane w części IV ust.2 pkt 2.2a Ogłoszenia zostaną uznane za spełnione, jeżeli spełni go w całości co najmniej jeden Wykonawca. Warunek wskazany w części IV ust.2 pkt 1 musi być spełniony przez każdego Wykonawcę.

3. Niespełnienie powyższych wymogów skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy.

4. Każdy z Wykonawców wspólnych musi złożyć dokumenty wymienione w Części V ust.1 pkt 2,4,6.

VI. Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcą

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach niniejszego postępowania jest:

Piotr Leśniewski, kier. adm.-gosp., pok. Nr 3 I piętro tel. 58 5521952, 58 5523332 w godz. 8.00-13.00 @mail:piotr@dps.neostrada.pl lub piotr@dpspolanki.pl

2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują w języku polskim pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, a każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.

3. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający zakładać będzie, że informacja wysłana na nr faksu lub adres poczty elektronicznej otrzymanej przez Wykonawcę, za doręczoną w sposób umożliwiający zapoznanie się z treścią pisma.

4. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, pełnomocnictw oraz oświadczeń i dokumentów potwierdzających wymagania określone przez Zamawiającego.

5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że zapytanie o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynęło do Zamawiającego nie później, niż do końca dnia w którym upływa połowa wyznaczonego okresu na składanie ofert czyli 15.05.2019 roku.

6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego – <http://www.dpspolanki.pl>

7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Każda dokonana zmiana niezwłocznie zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.

8. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert zamieszczając informację na stronie internetowej Zamawiającego.

9. Adres do korespondencji jest zamieszczony na pierwszej stronie niniejszego Ogłoszenia, a adres poczty elektronicznej w rozdziale VI.

10. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

VII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

VIII. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.

IX. Sposób przygotowania oferty

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.

2. Oferta oraz wszelkie oświadczenia, formularze i inne dokumenty będące załącznikami do oferty, powinny być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji zgodnie z rejestrem sądowym lub zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej i zgodnie z wymaganiami ustawowymi.

3. W przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji tego Wykonawcy.

4. Wszystkie strony i załączniki oferty powinny być kolejno ponumerowane i zawierać w dolnym prawym rogu parafę osoby sporządzającej, a także powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający zdekompletowaniu zawartości oferty.

5. W przypadku gdy Wykonawca dołącza do oferty kopię lub odpis dokumentu powinny one być poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

6. Zamawiający informuje, że oferty składane w postępowaniu są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia. Wykonawcy zobowiązani są do określenia w złożonej ofercie, które z dołączonych dokumentów są niejawne i stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2018 r., poz. 419 ze zm.). Wykonawcy zobowiązani są wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią rzeczywiście tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione innym uczestnikom postępowania, nie później niż w terminie składania ofert.

X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć na adres Zamawiającego lub w jego siedzibie przy ul. Polanki 121 I piętro pokój KADRY w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 20.05.2019 r. do godz. 11:00.**

2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie uniemożliwiającej jej przypadkowe otwarcie, opatrzonej napisem „**Świadczenie usług gastronomicznych dla DPS „Polanki” – nie otwierać przed dniem 20.05.2019 roku godzina 11.15**” numerem sprawy **1/II/US/2019** oraz nazwą i adresem Wykonawcy.

3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę tylko przed terminem otwarcia ofert, pod warunkiem, że powiadomi na piśmie Zamawiającego o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami ust. 2, a koperta będzie dodatkowo oznaczona „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

4. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

5. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

6. Oferty zostaną otwarte publicznie **w dniu 20.05.2019 r. o godz. 11:15** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Polanki 121 gabinet dyrektora w obecności przedstawicieli Wykonawców lub innych osób, które zechcą wziąć udział w otwarciu ofert.

7. W trakcie części jawnej Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia, odczyta nazwy oraz adresy wykonawców, których oferty są otwierane, a także informacje dotyczące całkowitej ceny oferty brutto za realizację zamówienia, cenę brutto za 1 osobodzień żywienia oraz cenę brutto za 1 obiad.

XI. Sposób obliczenia ceny oferty

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie powinien zaproponować cenę ostateczną przygotowania całodziennych posiłków na jedną osobę wynikającą z zakresu usługi, określonej w niniejszym ogłoszeniu, cenę jednego obiadu oraz całkowitą cenę brutto za realizację zamówienia.

2. Cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia, a także inne poniesione koszty mające wpływ na cenę oferty.

3. Całkowita cena oferty brutto za realizację zamówienia powinna być zawarta w **formularzu oferty**, załącznik nr 1, oraz powinna być wyrażona w złotych polskich z podatkiem VAT.

XII. Forma rozliczenia finansowego z Wykonawcą

Rozliczenia finansowe między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich (PLN).

XIII. Opis kryteriów wyboru i sposób oceny ofert

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następującego kryterium:

cena - 90%

doświadczenie Wykonawcy w świadczeniu usług gastronomicznych – 10 %

2. Sposób obliczenia kryterium ceny:

- (oferta z ceną najniższą/oferta z ceną rozpatrywaną x 90%) x 100 = otrzymana ilość punktów za kryterium cena

3. Sposób obliczenia kryterium doświadczenia Wykonawcy na podstawie zrealizowanych umów, a w przypadku świadczeń usług okresowych lub ciągłych wykonują usługi gastronomiczne o charakterze podobnym / tj. świadczą usługę żywienia całodzienną z realizacją różnych diet wraz z dystrybucją posiłków / do przedmiotu zamówienia o wartości równej lub wyższej od 300.000 zł każda / słownie: trzysta tysięcy złotych/ w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres jest

krótszy – w tym okresie. Usługa ta musi obejmować transport samochodem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności

- 1 zrealizowana usługa = 1 punkt
- 2 zrealizowane usługi = 2 punkty
- 3 zrealizowanych usług = 3 punkty
- 4 zrealizowanych usług = 4 punkty
- 5 (lub więcej) zrealizowanych usług = 5 punktów

wg wzoru (punkty rozpatrywanej oferty/maksymalna ilość punktów za kryterium x 10%)
x 100 = otrzymana ilość punktów za kryterium

4. Wykonawca na podstawie obydwu kryteriów może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Przy obliczaniu punktacji stosować się będzie matematyczną zasadę zaokrąglania liczb do dwóch miejsc po przecinku tj. liczba 5 i powyżej zaokrąglamy w górę, poniżej liczby 5 zaokrąglamy w dół

5. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, który otrzyma najwyższą liczbę punktów (suma kryterium cena i doświadczenie) oraz spełni warunki udziału w postępowaniu.

6. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz wymaganych dokumentów. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiegokolwiek zmiany jej treści (za wyjątkiem oczywistych pomyłek rachunkowych bądź błędów rachunkowych w sposobie obliczenia oferty). Zamawiający w terminie przez siebie wskazanym może zażądać dostarczenia brakujących oświadczeń lub dokumentów.

7. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu w stosunku do przedmiotu zamówienia.

8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- jej treść nie odpowiada wymaganiom Ogłoszenia,
- jej złożenie stanowi czyn o nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określone w Ogłoszeniu,
- zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadzie oczywistych pomyłek rachunkowych bądź błędów rachunkowych,
- Wykonawca w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny,
- zostały złożone po terminie,
- zostały złożone w niewłaściwym miejscu.

XIV. Informacja o wyniku postępowania i wyborze oferty

1. O odrzuceniu ofert lub unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców.
2. O wynikach wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia drogą e-mail lub faksem.
3. Po wyborze oferty zamawiający nie przewiduje dokonania dodatkowych formalności w celu zawarcia umowy
4. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o nie udzieleniu zamówienia.
5. Zamawiający unieważni postępowanie jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta niepodlegająca odrzuceniu lub cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający będzie miał możliwość zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

XV. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 10% ceny całkowitej podanej w ofercie.
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie służyło do pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku formach:
 - a) pieniądzu – na rachunek bankowy Zamawiającego
Nr konta: 72124012681111001038585017
 - b) poręczeniach bankowych,
 - c) gwarancjach bankowych,
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - e) poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w innej formie niż pieniężna zostanie bezwarunkowo wypłacone na żądanie Zamawiającego przez poręczyciela lub gwaranta w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane.

XVI. Istotne postanowienia umowy i zawarcie umowy

1. Wykonawca, który wygra postępowanie, zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie i miejscu określonym przez zamawiającego, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą.
2. Warunki, na których będzie zawarta umowa określa wzór umowy, stanowiący załącznik

nr 3 do Ogłoszenia.

3. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie została wybrana, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

4. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego <http://www.dpspolanki.pl> informację, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę oraz cenę wybranej oferty. W przypadku nieudzielenia zamówienia niezwłocznie zamieści informację o tym fakcie również na tej stronie.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Ustawie.

XVIII. Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej RODO), informujemy, że:

1. Administratorem Pana/i danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Polanki” z siedzibą w Gdańsku (80-308), ul. Polanki 121, adres do korespondencji: 80-308 Gdańsk ul. Polanki 121 z dopiskiem IOD.
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: iod@dpspolanki.pl
3. Celem przetwarzania Pana/i danych osobowych jest udział w postępowaniu na usługi społeczne poniżej 750 000 euro „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Polanki”. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. b) i lit. c) RODO.
4. Odbiorcami przetwarzanych Pana/i danych osobowych w rozumieniu art. 4 pkt 9 RODO są osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania, firmy archiwizujące dokumenty, podmiot zajmujący się obsługą informatyczną.
5. Pana/i dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekroczy 4 lata, okres przechowywania obejmie cały czas trwania umowy zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.).
6. Ma Pan/i prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, ograniczenia ich przetwarzania oraz wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania przysługuje Panu/i w przypadku danych przetwarzanych bezpodstawnie.
7. Ma Pan/i prawo wniesienia skargi do polskiego organu nadzorczego lub organu nadzorczego innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej, właściwego ze względu na miejsce Pan/i zwykłego pobytu.
8. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego i określonym ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.).
9. Pana/i dane nie będą podlegały profilowaniu w rozumieniu art. 22 RODO.

Gdańsk

Dyrektor Danuta Podogrodzka - Oleńko

podpis Zamawiającego