

Ogłoszenie o zamówieniu

„Świadczenie usług gastronomicznych”

data zamieszczenia: 15.07.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU – usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Podstawa prawna: art. 5a ustawy Prawo zamówień publicznych.

ZAMAWIAJĄCY

NAZWA I ADRES: Dom Pomocy Społecznej , ul. Leonida Teligi 4, 75-235 Koszalin, woj. zachodniopomorskie, tel. 94 316 03 27.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków w siedzibie zamawiającego oraz ich wydawaniu mieszkańcom i uczestnikom Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie. W Domu Pomocy Społecznej przebywać będzie docelowo 88 mieszkańców (proces przyjmowania do Domu planuje się zakończyć do 31 sierpnia 2015 r.). Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo w zależności od stanu zdrowia, wyjazdów na urlop, pobytu w szpitalu itp. oraz może ona ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu trzy posiłki, o ustalonych porach dnia, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych zaleconych przez lekarza oraz dodatkowych posiłków (np. w przypadku diety cukrzycowej II śniadanie i podwieczorek). Posiłki uwzględniać będą: - 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc, - 2 razy w tygodniu do obiadu deser, - 1 raz w tygodniu ciasto. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru. Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet: dieta podstawowa, dieta łatwostrawna ze zminimalizowaniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego, dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych, dieta o zmiennej 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 wysokobiałkowa. Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaze wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia. Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi:

3 posiłki dziennie dla 88 osób, z zastrzeżeniem, że podana wielkość zostanie osiągnięta do 31.08.2015 r. Liczba mieszkańców będzie sukcesywnie wzrastać o ok. 3 osoby dziennie od dnia 22.07.2015 r. Podane ilości stanowią wielkości orientacyjne i mogą nieznacznie różnić się od ilości rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków, za co zamawiający nie ponosi odpowiedzialności. Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu 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. Wykonawca zapewni posiłki przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców), zgodnie z zasadami HACCP. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Wykonawca używać będzie wyłącznie masła świeżego (a nie produktów masłopodobnych) oraz serów (a nie produktów seropodobnych). Ponadto zapewni wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) i mięso mechanicznie nieodkostnione. Wykonawca będzie realizował zamówienie na bazie pomieszczeń kuchennych dzierżawionych od Zamawiającego.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.32.00.00-9, 55.52.11.00-9, 55.40.00.00-4.

CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: od 22.07.2015 do 31.12.2015.

INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

Wiedza i doświadczenie

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę gastronomiczną polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w dziennej liczbie nie mniejszej niż 40 posiłków przez okres co najmniej 3 miesiące.

Osoby zdolne do wykonania zamówienia

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy dysponują co najmniej: 1 osobą posiadającą tytuł zawodowy kucharza oraz 1 osobą posiadającą tytuł zawodowy w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka lub dietetyki.

W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

W zakresie potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wraz z wykazem posiadanego doświadczenia

Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

PROCEDURA

KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- Cena - 90
- Doświadczenie wykonawcy - 10

INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 17.07.2015

godzina 10:00, miejsce: Dom Pomocy Społecznej ul. Leonida Teligi 4 75-235 Koszalin.

Termin związania ofertą: okres w dniach: 30.

Dyrektor Domu Pomocy Społecznej

Grażyna Sienkiewicz/-/