

Ogłoszenie o zamówieniu

„Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników dziennych domów pobytu”

data zamieszczenia: 13.08.2015
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,

Osoba do kontaktu: Irena Karasiewicz

tel. 94 717 08 95

e-mail: irena.karasiewicz@dpskoszalin.pl

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników dziennych domów pobytu.

Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje:

- Część I

Przygotowywanie i dostarczanie posiłków jednodaniowych do Ośrodka Wsparcia "Złoty Wiek", zlokalizowanego w Koszalinie przy ul. Piłsudskiego 64.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia, posiłki obiadowe jednodaniowe, dla 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku).

Łączna maksymalna ilość posiłków obiadowych jednodaniowych objęta zamówieniem wynosi 2580 posiłków składających się z posiłków obiadowych jednodaniowych.

- Część II

Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dwudaniowych do Dziennego Ośrodka "Senior Wigor", zlokalizowanego w Koszalinie przy ul. Leonida Teligi 4.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia posiłki:

- drugie śniadanie,
- obiad jednodaniowy,

dla 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku).

Łączna maksymalna ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 2580 posiłków składających się z posiłków obiadowych jednodaniowych oraz drugiego śniadania.

Oferty częściowe: Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty częściowej.

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75°C,
- gorące drugie danie - minimum 63°C.

Przygotowywanie posiłków z uwzględnieniem diet (w zależności od zgłoszonych potrzeb):

- podstawowa,
- łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,
- łatwostrawna ze zminimalizowaniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
- dieta o zmiennej konsystencji,
- bezmleczna,
- wysokobiałkowa.

oraz 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 zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców). 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 będzie dostarczał posiłki własnym transportem, przystosowanym do przewożenia żywności, w specjalistycznych termosach (na wymianę).

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: od 01.09.2015 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 Wykonawca, 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 dostarczaniu posiłków w liczbie nie mniejszej niż 400 posiłków łącznie w okresie co najmniej 2 miesięcy.

- 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.

WYMAGANE DOKUMENTY

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;

- wykaz wykonywanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane;

- wykaz osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

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;

INNE DOKUMENTY

- przykładowy jadłospis 10-dniowy uwzględniający 1 posiłek dwudaniowy dziennie oraz gramaturę.

PROCEDURA

Postępowanie jest dwuetapowe.

OCENA OFERT w pierwszym etapie

Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- Cena - 90

- Doświadczenie wykonawcy – 10

Cena

Wykonawca może otrzymać za niniejsze kryterium maksymalnie 90 punktów.

Punktacja zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

najniższa cena

cena = ----- x 100 x 90%

cena oferty badanej

Doświadczenie wykonawcy

Wykonawca może otrzymać za niniejsze kryterium maksymalnie 10 punktów.

Punktacja jaka może zostać przyznana ofercie:

10 pkt – wykonanie 5-10 usług,

5 pkt – wykonanie 2-4 usług,

0 pkt – wykonanie 1 usługi.

OCENA OFERT w drugim etapie

Jeżeli w postępowaniu wpłyną więcej niż dwie oferty, do drugiego etapu zakwalifikują się co najmniej dwie oferty z najniższą ceną, z uwzględnieniem kwoty jaką zamawiający przeznacza na sfinansowanie zamówienia.

W drugim etapie zostaną porównane załączone do ofert przykładowe jadłospisy 10-dniowe, uwzględniające 1 posiłek dwudaniowy dziennie.

Porównanie odbędzie się na zasadzie 0/1, tj. wybrana zostanie oferta z najbardziej urozmaiconym jadłospisem.

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

Wykonawca poda w ofercie cenę jednostkową (osobodzień), a także cenę za wykonanie części I i części II łącznie oraz za wykonanie poszczególnych części. Cena za wykonanie poszczególnych części jest iloczynem ceny jednostkowej, ilości osób oraz ilości posiłków w okresie trwania zamówienia:

Przykład: cena jednostkowa x 30 x 2580 = cena części

INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Termin składania ofert: 17.08.2015 godzina 10:00, miejsce: Dom Pomocy Społecznej ul. Leonida Teligi 4, 75-235 Koszalin, pok. 38. Otwarcie ofert nastąpi w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

Termin związania ofertą: okres w dniach: 30.

Zmiany umowy: Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian umowy.

Zamówienia uzupełniające: Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

Dyrektor Domu Pomocy Społecznej

Grażyna Sienkiewicz/-/