

Nr sprawy: 1//PN/2015

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
na świadczenie usług gastronomicznych
dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy
2. Załącznik nr 1a - oświadczenie o dokonaniu wizji lokalnej przedmiotu zamówienia
3. Załącznik nr 2 – oświadczenie do art. 22 i art. 24 ust.1.
4. Załącznik nr 3 – wzór umowy na świadczenie usług gastronomicznych
5. Załącznik nr 4 – wzór umowy najmu
6. Załącznik nr 5 – oświadczenie o przyjęciu wzoru umów bez zastrzeżeń
7. Załącznik nr 6 – wykaz wyposażenia kuchni

maj 2015

ROZDZIAŁ I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiający:

Gmina Miasta Gdańska - Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk
tel/fax 58 5521952
NIP 584-10-65-897 REGON 001005420

2. **Podstawa prawna** - postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.), zwanej dalej: „Ustawą” oraz zgodnie z wszelkimi aktami wykonawczymi wydanymi do ustawy, jak również zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia /SIWZ/.

3. **Tryb udzielenia zamówienia** - w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami art. 39-46 Ustawy.

4. Użyte w Specyfikacji 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 SZCZEGÓLWE

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez Wykonawcę posiłków na rzecz Zamawiającego na bazie wynajmowanych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55322000-3, 55321000-6, 55320000-9

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

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. 15 osób. Ilość wydawanych obiadów może zmieniać się okresowo w zależności od frekwencji.

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

- Śniadanie 08.30– 10.00
- 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 2012r., poz. 964) podopieczni powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, herbata) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ponadto na terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie: 20 dag herbaty, ½ kg kawy, 2 kg ciastek kruchych.

4. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów w pomieszczeniach kuchni Domu zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz.1225 z późn. 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 ograniczających 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 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 – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek np. budyń, kasza manna, kanapka wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób.

Osoby do diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych lub diety wysokobiałkowej będą kwalifikowane raz w miesiącu na podstawie orzeczenia lekarskiego przedłożonego Wykonawcy.

5. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosami należy do pracowników Wykonawcy. Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie przedstawiciel Zamawiającego.

Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

6. Wykonawca podawać będzie posiłki mieszkańcom oraz uczestnikom Klubu schodzącym na stołówkę i zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach. Zamawiający nie przewiduje wynajęcia stołówki.

7. Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i diety stosowanej 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.

Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności : preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Używać będzie wyłącznie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych. Zapewni różnorodne wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) i mięso mechanicznie nieodkostnione. Posiłki uwzględniać będą 3 x tygodniowo do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 2 x w tygodniu do obiadu deser, 1 x w tygodniu

ciasto. Do każdego obiadu podawane będą dwie surówki, do wyboru – w tym jedna z gotowanych warzyw.

9. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 2-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego, działającej przy współudziale Samorządu Mieszkańców. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy każdorazowo niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

10. Należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłków na imprezy okolicznościowe tj. zabawy organizowane 3 x w roku dla mieszkańców domu i zaproszonych gości, razem ok. 170 osób na każdej tego typu imprezie (2 ciepłe posiłki np. zupa i bigos, leczo i kiełbaska z rusztu, zupa i udko kurczaka oraz ciasto, owoce, napoje). Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta, każdorazowo dla ok. 20 osób.

11. 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.

12. 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. 8.00 dnia bieżącego, za wyjątkiem diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych oraz diety wysokobiałkowej.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli produktów do przetworzenia oraz możliwość wybiórczej kontroli jakości przygotowanych posiłków.

14. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

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

16. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wydzierżawienie pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni 193,20 m². Na wymienioną powierzchnię składają się pomieszczenia:

- kuchnia główna	- 59,30 m ²
- zmywalnia naczyń	- 13,00 m ²
- pom. do wydawania posiłków	- 7,80 m ²
- pom. chłodnia – towar podręczny	- 5,20 m ²
- obieralnia	- 14,60 m ²
- magazyn-chłodnie	- 5,60 m ²
- magazyn żyw. suchej	- 14,30 m ²
- korytarz -	- 13,60 m ²
- magazyn ziemniaków i warzyw	- 14,90 m ²
- magazyn sprzętu podręcznego	- 14,90 m ²
- biuro	- 8,80 m ²
- pokój socjalny	- 18,50 m ²
- wc	- 2,70 m ²

Dopuszcza się możliwość rezygnacji z niektórych pomieszczeń.

Obowiązkiem oferenta jest dokonanie wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed złożeniem oferty i uzyskanie potwierdzenia pisemnego od Zamawiającego, że taka wizja się odbyła. / zał. Nr 1a do oferty/.

18. Za wynajem od Domu pomieszczeń Wykonawca zapłaci miesięcznie stawkę 19,87 zł netto za każdy 1m², powiększoną o podatek VAT (zarządzenie Nr 1763/14 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 29 grudnia 2014 r.).

19. Wykonawca uiszcza dodatkowe opłaty Zamawiającemu za:

- energię elektryczną według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Energa S.A.,
- wodę i ścieki według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk,
- ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 2 zł netto za 1m² zajmowanej powierzchni,
- opłatę za podgrzanie wody w wysokości 0,25 GJ za każdy 1m³ zużytej ciepłej wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek GPEC.,
- gaz według wskazań liczników i aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę PGNiG S.A.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.

Dla orientacji podajemy średnie miesięczne opłaty za zużycie mediów z ostatnich 3 miesięcy:

gaz - ok. 900,00 zł brutto; woda i odprowadzenie ścieków - ok. 1100,00 zł brutto, energia elektryczna - ok. 1700,00 zł brutto, opłata za energię cieplną z ryczałtem za ogrzanie pomieszczeń – ok. 1300,00 zł brutto.

20. Przed przystąpieniem do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi do wglądu złożoną do ZDiZ Gdańsk ul. Partyzantów 36 deklarację na wywóz nieczystości powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej.

21. Za wynajem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni / zał. Nr 6,/ przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu miesięcznie 300,00 PLN netto powiększony o podatek VAT.

22. Wykonawca odpowiada za wynajmowane urządzenia i wyposażenie dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w najmowanych zasobach, jeśli wystąpią. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli czystości sprzętu i pomieszczeń.

23. Szczegółowe warunki umowy najmu zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.

24. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz najmowanych urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

25. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

26. 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.

27.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

28.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.

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

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 01.06.2015 r. do 31.05.2016 r.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. W przetargu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy:

- 1) spełniają warunki określone art. 22 ust.1 Ustawy oraz nie podlegają wykluczeniu na podst. art. 24 ust. 1 Ustawy ,
- 2) wykonali, a w przypadku świadczeń usług okresowych lub ciągłych wykonują przynajmniej 3 usługi gastronomiczne o charakterze podobnym / tj. świadczą usługę żywienia całodzienną z realizacją różnych diet/ 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.
- 3) osiągnęli łącznie w dwóch ostatnich latach obrotu ogółem w wysokości co najmniej 500.000 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych),
- 4) posiadają na koncie bankowym środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych),
- 5) są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

2. 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 i załącznik Nr 1a
- 2) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2
- 3) oświadczenie o przyjęciu zapisów wzoru umów bez zastrzeżeń - załącznik nr 5
- 4) dowód wniesienia wadium – zgodnie z częścią VII ust. 3 i 4,
- 5) 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,
- 6) dokumenty potwierdzające w odniesieniu do osób podpisujących ofertę uprawnienie do reprezentacji wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,
- 7) 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,
- 8) wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat usług gastronomicznych lub wykonywanych o charakterze podobnym / tj. świadczenie usługi żywienia całodziennego z zastosowaniem różnych diet/ do przedmiotu zamówienia, 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 należyście,
- 9) dokumenty finansowe określających obroty, wynik finansowy, zobowiązania i należności - za okres nie dłuższy niż ostatnie 2 lata obrotowe, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres.
- 10) 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.
- 11) 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 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

12) 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.

13) 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.

2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust.1, pkt. 5,7,9, składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
- b) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;
- c) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

3. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust.2 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem, samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

4. W przypadku wykonawców występujących wspólnie do oferty powinny być załączone oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnienie przez poszczególnych wykonawców określonych w ustawie oraz w SIWZ. Warunki, o których mowa w części IV ust.1 pkt.3,4,5 SIWZ dotyczą łącznie wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną, stąd wielkości podane przez poszczególnych wykonawców będą sumowane. Warunki wskazane w części IV ust.1 pkt 2 SIWZ zostaną uznane za spełnione, jeżeli spełni go w całości co najmniej jeden wykonawca. Warunki wskazane w części IV ust.1 pkt 1 musi być spełniony przez każdego wykonawcę.

5. Niespełnienie powyższych wymogów skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy.

6. Każdy z wykonawców wspólnych musi złożyć dokumenty wymienione w Części V ust.1 pkt 2,5,7,8,9.

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
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. 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.

4. Adres do korespondencji jest zamieszczony na pierwszej stronie niniejszej SIWZ, a adres poczty elektronicznej w rozdziale VI.

5. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

VII. Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca przystępujący do postępowania zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 6 000,00 zł (słownie: sześć tysięcy zł 00/100).

2. Wadium może być wniesione w pieniądzu, poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 z późn. zm).

3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy przelać na rachunek Zamawiającego

Nr konta: 72124012681111001038585017 przed terminem otwarcia ofert, z podaniem tytułu „wadium - przetarg nieograniczony na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121”.

4. Wadium wnoszone w formie niepieniężnej powinno być wystawione na Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121. Oryginał dokumentu należy złożyć w opisanej kopercie wraz z ofertą, natomiast potwierdzoną na zgodność z oryginałem kserokopię dołączyć do oferty. Oryginalne dokumenty gwarancyjne/poręczenia zostaną zdeponowane w kasie Zamawiającego.

5. Dokument , o którym mowa w ust. 4 winien zawierać zobowiązanie gwaranta do bezwarunkowej zapłaty wadium Zamawiającemu w następujących przypadkach:

- a) odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
- b) nie wniesie zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
- c) zawarcie umowy będzie niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

Niespełnienie powyższych wymogów będzie skutkowało wykluczeniem Wykonawcy.

6. Wadium musi zabezpieczać ofertę w całym okresie związania ofertą, który wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert (przy czym przy obliczaniu terminu nie uwzględnia się dnia, w którym nastąpiło otwarcie ofert).

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 poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

6.Wykonawcy zobowiązani są do określenia w złożonej ofercie, które z dołączonych dokumentów są niejawnie i stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 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 18.05.2015r. do godz. 09:00.**

2.Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie uniemożliwiającej jej przypadkowe otwarcie, opatrzonej napisem „Przetarg nieograniczony – świadczenie usług gastronomicznych” oraz nazwą i siedzibą 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 18.05.2015r. o godz. 09:15** 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 niniejszej specyfikacji, 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 - 95%

doświadczenie Wykonawcy w świadczeniu usług gastronomicznych – 5 %

2. Sposób obliczenia kryterium ceny:

- (oferta z ceną najniższą/oferta z ceną rozpatrywaną x 95%) 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/ 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.

-

- 3 zrealizowane usługi = 1 punkt

- 4 zrealizowane usługi = 2 punkty

- 5 zrealizowanych usług = 3 punkty

- 6 zrealizowanych usług = 4 punkty

- 7 (lub więcej) zrealizowanych usług = 5 punktów

wg wzoru (punkty rozpatrywanej oferty/maksymalna ilość punktów za kryterium x 5%) 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.

7. Jeżeli oferta będzie zawierać rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny

8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) jest niezgodna z ustawą,
- b) jej treść nie odpowiada treści SIWZ,
- c) jej złożenie stanowi czyn o nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- d) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- e) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- f) zawiera omyłki rachunkowe, których nie można poprawić na podstawie art.87 Ustawy lub błędy w obliczeniu ceny,
- g) wykonawca w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny,
- h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

XIV. Informacja o wyniku postępowania i wyborze oferty

1. O odrzuceniu ofert lub unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz jej cenę.

3. Po wyborze oferty zamawiający nie przewiduje dokonania dodatkowych formalności w celu zawarcia umowy

XV. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% 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. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

5. 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.

6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z art. 151. Ustawy.

XVI. Istotne postanowienia umowy i zawarcie umowy

1. Wykonawca, który wygra przetarg, 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 wzory umów, stanowiący załącznik nr 3 i 4 do SIWZ.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Wykonawca, który miał interes w uzyskaniu zamówienia, a poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej w formie odwołania wnoszonego do Krajowej Izby Odwoławczej.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec:

- 1) opisu sposobu dokonywania spełnienia warunków udziału w postępowaniu,
- 2) wykluczenia odwołującego się wykonawcy z postępowania,
- 3) odrzucenia oferty odwołującego się wykonawcy,

3. Odwołanie powinno wskazywać czynności lub zaniechanie czynności zamawiającego, któremu zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy. Zawierać musi przedstawić zarzutów, określić żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

4. Wykonawca może również w terminie do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności, do której jest zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie zgodnie z art. 180 ust. 2 Ustawy.

5. Szczegółowe zasady korzystania ze środków ochrony prawnej określają przepisy zawarte w art. 179-198 Ustawy.

Gdańsk 11 maja 2015 r.

Dyrektor Danuta Podogrodzka-Oleńko
Podpis Zamawiającego