

Ogłoszenie

Numer

2022-30002-101714

Id

101714

Powstaje w kontekście projektu

RPMA.09.02.02-14-D506/19 - Dzienny Dom Opieki Medycznej w Starych Babicach

Tytuł

Usługa cateringu w DDOM w Starych Babicach

Zamówienia uzupełniające

Nie przewiduje się zamówień uzupełniających

Warunki zmiany umowy

Zgodnie z zapisami we wzorze umowy (załączonych do zapytania ofertowego)

Załączniki

Dodane do ogłoszenia w obowiązującej wersji z dn. 2022-03-31

1. Zapytanie ofertowe
2. wzór umowy
3. formularze ofertowe

Czy dopuszczalna oferta częściowa?

NIE

Data opublikowania ogłoszenia

2022-03-31

Data ostatniej zmiany

2022-03-31

Termin składania ofert

2022-04-08

Planowany termin podpisania umowy

2022-04

Dane adresowe ogłoszeniodawcy

ARNICA OLSZEWSKI I WSPÓLNIK SPÓŁKA JAWNA
Wąwozowa 22/89
02-796 Warszawa
NIP: 9512349868

Osoby do kontaktu

Jacek Olszewski
tel.: 221003235
e-mail: biuro@cmarnica.pl

Części zamówienia

Część: 1

Tytuł części 1

Usługa cateringu w DDOM w Starych Babicach

Czy dopuszczalne oferty wariantowe

NIE

Przedmioty zamówienia do części 1

Typ

Usługa

Podkategoria

Usługi cateringowe

Opis

- Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania zestawów posiłków dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej dla maksymalnie 20 osób w terminie od dnia podpisania umowy do 31.10.2023 r. w ramach projektu pn.: „Dzienny Dom Opieki Medycznej w Starych

Babicach

- Codzienna dostawa posiłków od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy dla max 20 uczestników DDOM w Starych Babicach od dnia podpisania umowy do 31.10 2023 r.
- Dostarczanie posiłków obejmuje: obiad (zupa, drugie danie) oraz podwieczorek (słodka bułka drożdżowa lub z owocami)
- Dzienny harmonogram dostaw:, godz. 12:00-13:00 do obiektu DDOM prowadzonego przez zamawiającego w Starych Babicach ul. Rynek 10
- Posiłki dostarczane muszą być w każdy dzień powszedni (z wyłączeniem świąt państwowych wolnych od pracy) w okresie od od dnia podpisania umowy do 31.10 2023
- Szacowana ilość zamawianych posiłków: - 6 048 szt.
- Ilość posiłków może ulec zmianie w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego. Rzeczywista ilość posiłków każdego dnia uzależniona będzie od ilości uczestników w DDOM w danym dniu. Liczba obecnych uczestników będzie zgłaszana Wykonawcy przez Zamawiającego do godz. 9.00 danego dnia w odniesieniu do obiadów i podwieczorków.
- Warunki przygotowania, transport i przechowywanie pożywienia muszą spełniać aktualnie obowiązujące przepisy sanitarno – epidemiologiczne.
- Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U z 2010 r. Nr 136 poz. 914, z późn. zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia.
- Przygotowywania i przedstawiania Zamawiającemu do akceptacji jadłospisu, z podaniem gramatury i kaloryczności każdego z posiłków, dla każdej z diet, wskazanych przez Zamawiającego, z zachowaniem co najmniej 7 dniowego terminu wyprzedzenia
- Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne. Osoba upoważniona przez Zamawiającego, sprawdza zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych lub zanieczyszczonych
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec „Zamawiającego” jak i osób trzecich.

- Opracowując jadłospisy należy stosować zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie wg racji pokarmowych w całodziennym żywnieniu określonych grup ludności
- Jadłospisy powinny zawierać odpowiednią ilość wszystkich niezbędnych dla człowieka składników odżywczych, tzn. białek, węglowodanów, tłuszczów głównie pochodzenia roślinnego bogatych w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, witamin, składników mineralnych zgodnie z założeniami poszczególnych diet.
- W diecie podstawowej zapotrzebowanie energetyczne powinno być pokryte z zachowaniem odpowiednich proporcji dla osób dorosłych z małą aktywnością fizyczną oraz odpowiadać warunkom charakteryzującym podstawową dietę łatwostrawną w zakresie ograniczenia błonnika, pokarmów tłustych.
- Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.),

Okres gwarancji

Nie dotyczy

Kody CPV

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Miejsca realizacji**adres****Kraj**

Polska

Województwo

mazowieckie

Powiat

warszawski zachodni

Gmina

Stare Babice

Miejscowość

Stare Babice

Warunki, jakie musi spełniać oferent**Typ**

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Opis

Zamawiający wymaga, by Wykonawca posiadał aktualne pozwolenie/zaświadczenie/ zezwolenie /decyzję Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

Typ

Wiedza i doświadczenie

Opis

Nie dotyczy

Typ

Potencjał techniczny

Opis

Dysponują potencjałem technicznym gwarantującym poprawne wykonanie zamówienia

Typ

Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis

Dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Typ

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis

Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej prawidłowe wykonanie zamówienia

Typ

Lista wymaganych dokumentów/oświadczeń

Opis

1. Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:

- Załącznik nr 1: Formularz oferty
- Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania
- Dokument/-y potwierdzający posiadane aktualnego pozwolenie/zaświadczenie/ zezwolenie /decyzję Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań

higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu

• Załącznik nr 3: Oświadczenie o posiadanym potencjale technicznym, zasobami finansowymi oraz ludzkim i znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Oferta musi być kompletna, tzn. zawierać wszystkie ww. załączniki. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.

Typ

Dodatkowe warunki udziału

Opis

Z postępowania wykluczeni zostaną Wykonawcy, którzy:

Z postępowania zostaną wykluczeni Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 21.12.2020 r.)

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania międzybeneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej,

pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Ocena spełnienia powyższych podstaw oparta będzie o zasadę spełnia - nie spełnia (1-0) i zostanie przeprowadzona na podstawie:

- złożonego oświadczenia wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego

Wykonawcy, którzy nie wykażą braku podstaw do wykluczenia z postępowania (tj. nie przedłożą oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego i /lub z oświadczenia

będzie wynikał fakt niespełnienia warunków), zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu.

Kryteria oceny do części 1

Czy kryterium cenowe?

TAK

Opis

Cena brutto za posiłek

Obliczana jako iloraz ceny brutto za posiłek z najtańszej oferty i ceny brutto za posiłek z oferty badanej mnożona przez wartości 100

Waga kryterium - 100%

Szczegółowy opis w punkcie 5 zapytania ofertowego

Podsumowanie

Oś czasu związana z ogłoszeniem i ofertowaniem

-> **2022-03-31** - data opublikowania



-> **2022-04-08** - termin składania ofert

-> **2022-04** - planowany termin podpisania umowy

Oś czasu realizacji przedmiotów zamówienia

Brak zdefiniowanych etapów dla przedmiotów zamówienia.