

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu w okresie od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 005742433

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Waryńskiego 34A

1.5.2.) Miejscowość: Grudziądz

1.5.3.) Kod pocztowy: 86-300

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL616 - Grudziądzki

1.5.7.) Numer telefonu: 566968700

1.5.8.) Numer faksu: 566968702

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: poczta@mopr.grudziadz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mopr.grudziadz.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu w okresie od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-37d4d6cc-6161-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00322191/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-20 10:25

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00007967/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

https://platformazakupowa.pl/pn/gpp_grudziadz

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:

https://platformazakupowa.pl/pn/gpp_grudziadz

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy zakupowej znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

Wymagania techniczne i organizacyjne sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej opisane zostały w regulaminie platformazakupowa.pl,

<https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin>.

Zamawiający określa minimalne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie zakupowej:

a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,

b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux lub ich nowsze wersje,

c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,

d) włączona obsługa JavaScript,

- e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- f) platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
- g) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar,
- h) maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania:

a) akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowa.pl określone w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,

b) zapoznał i stosuje się do instrukcji składania ofert dostępne pod linkiem: <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>.

Ofertę, oświadczenia oraz podmiotowe środki dowodowe składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

2016/679 z dnia 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), zwanego dalej „RODO”, informujemy, że:

1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Zamawiający: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie ul. Waryńskiego 34A, 86-300 Grudziądz, tel. 56 69 68 700, faks 56 69 68 702, e-mail: pocza@mopr.grudziadz.pl;

2) inspektorem ochrony danych osobowych w Miejskim Ośrodku Pomocy Rodzinie w Grudziądzu jest Pan Sebastian Drzymalski, e-mail: iod@mopr.grudziadz.pl;

3) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz art. 275 pkt 1 ustawy Pzp w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu w okresie od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r. w lokalu gastronomicznym na podstawie wystawionych przez MOPR decyzji administracyjnych przyznających posiłki osobom uprawnionym do ich otrzymania” prowadzonym w trybie podstawowym;

4) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp;

5) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres 5 lat kalendarzowych, a umowa zawarta w wyniku postępowania przez okres 10 lat, licząc od dnia pierwszego stycznia roku następnego od daty zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

6) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio jego dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

7) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

8) Wykonawca posiada na podstawie RODO:

- a) prawo dostępu do swoich danych osobowych;
- b) prawo do sprostowania swoich danych osobowych*;
- c) prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych jego dotyczących narusza przepisy RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: OR.251.7.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.5.) Wartość zamówienia: 1348490,74 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 3

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu, w okresie od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r. w lokalu gastronomicznym w obrębie Tarpna i Starego Miasta w Grudziądzu – przewidywana ilość posiłków to około 270 obiadów dziennie, na podstawie wystawionych przez MOPR decyzji administracyjnych przyznających posiłki osobom uprawnionym do ich otrzymania w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych wolnych od pracy.

4.2.5.) Wartość części: 700177,78 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-02-01 do 2023-01-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający przy wyborze złożonej oferty będzie się kierować następującymi kryteriami:

1) cena brutto oferty – 60 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 60 punktów uzyska oferta z najniższą ceną wskazaną w formularzu ofertowym. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniej punktów.

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\text{Cena jednego posiłku (C)} = C_{\min} / C_{\text{bad}} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za cenę jednego posiłku,

C_{min} – najniższa zaoferowana cena brutto za jeden posiłek,

C_{bad} – cena brutto jednego posiłku zaoferowana w badanej ofercie.

2) doświadczenie zawodowe osoby wskazanej przez Wykonawcę na stanowisko kucharza – 20 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 20 punktów uzyska oferta, w której osoba wskazana przez Wykonawcę na stanowisko kucharza posiada doświadczenie w zawodzie kucharza wynoszące powyżej 2 lat.

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\text{Doświadczenie kucharza (D)} = D_{\text{bad}} / D_{\text{max}} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie:

D – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza,

D_{bad} – liczba punktów przyznana Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza

D_{max} – najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium doświadczenie kucharza.

W ramach kryterium doświadczenia zawodowego osoby wskazanej przez Wykonawcę na stanowisko kucharza Zamawiający zastosuje następujące zasady przydziału punktów:

- za doświadczenie zawodowe 1 rok oferta otrzyma 0 punktów,
- za doświadczenie zawodowe powyżej 1 roku do 2 lat oferta otrzyma 10 punktów,
- za doświadczenie zawodowe powyżej 2 lat oferta otrzyma 20 punktów.

3) niepowtarzalność zaoferowanych posiłków – 20 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 20 punktów uzyska oferta, w której Wykonawca zadeklaruje, że składnik główny drugiego dania, tj. mięso, ryba, podroby, itp.

przyrządzony w takiej samej formie/w taki sam sposób nie będzie powtarzał się przez okres minimum 16 dni. Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\text{Niepowtarzalność posiłków (N)} = N_{\text{bad}} / N_{\text{max}} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie:

N – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków,

N_{bad} – liczba punktów przyznana Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków,

N_{max} – najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków.

W ramach kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków Zamawiający zastosuje następujące zasady przydziału punktów:

- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków przez 10 dni oferta otrzyma 0 punktów,
- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków od 11 do 15 dni oferta otrzyma 10 punktów,
- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków powyżej 15 dni oferta otrzyma 20 punktów.

4) Zamawiający wyliczy łączną ocenę punktową badanej oferty na podstawie poniższego wzoru uwzględniającego kryteria:

$$P = C + D + N$$

gdzie:

P – całkowita liczba punktów badanej oferty,

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium cena,

D – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza,

N – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność posiłków.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Niepowtarzalność posiłków

4.3.6.) Waga: 20

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu, w okresie od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r. w lokalu gastronomicznym w obrębie osiedli: Kopernika, Kawalerii Polskiej i Śródmieścia w Grudziądzu – przewidywana ilość posiłków to około 200 obiadów dziennie, na podstawie wystawionych przez MOPR decyzji administracyjnych przyznających posiłki osobom uprawnionym do ich otrzymania w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych wolnych od pracy.

4.2.5.) Wartość części: 518650,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-02-01 do 2023-01-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający przy wyborze złożonej oferty będzie się kierować następującymi kryteriami:

1) cena brutto oferty – 60 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 60 punktów uzyska oferta z najniższą ceną wskazaną w formularzu ofertowym. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniej punktów.

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\text{Cena jednego posiłku (C)} = \text{Cmin} / \text{Cbad} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za cenę jednego posiłku,

Cmin – najniższa zaoferowana cena brutto za jeden posiłek,

Cbad – cena brutto jednego posiłku zaoferowana w badanej ofercie.

2) doświadczenie zawodowe osoby wskazanej przez Wykonawcę na stanowisko kucharza – 20 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 20 punktów uzyska oferta, w której osoba wskazana przez Wykonawcę na stanowisko kucharza posiada doświadczenie w zawodzie kucharza wynoszące powyżej 2 lat.

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\text{Doświadczenie kucharza (D)} = \text{Dbad} / \text{Dmax} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie:

D – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza,

Dbad – liczba punktów przyznana Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza

Dmax – najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium doświadczenie kucharza.

W ramach kryterium doświadczenia zawodowego osoby wskazanej przez Wykonawcę na stanowisko kucharza Zamawiający zastosuje następujące zasady przydziału punktów:

- za doświadczenie zawodowe 1 rok oferta otrzyma 0 punktów,
- za doświadczenie zawodowe powyżej 1 roku do 2 lat oferta otrzyma 10 punktów,
- za doświadczenie zawodowe powyżej 2 lat oferta otrzyma 20 punktów.

3) niepowtarzalność zaoferowanych posiłków – 20 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 20 punktów uzyska oferta, w której Wykonawca zadeklaruje, że składnik główny drugiego dania, tj. mięso, ryba, podroby, itp.

przyrządzony w takiej samej formie/w taki sam sposób nie będzie powtarzał się przez okres minimum 16 dni. Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Niepowtarzalność posiłków (N) = $N_{bad}/N_{max} \times 20$ pkt

gdzie:

N – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków,

N_{bad} – liczba punktów przyznana Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków,

N_{max} – najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków.

W ramach kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków Zamawiający zastosuje następujące zasady przydziału punktów:

- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków przez 10 dni oferta otrzyma 0 punktów,

- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków od 11 do 15 dni oferta otrzyma 10 punktów,

- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków powyżej 15 dni oferta otrzyma 20 punktów.

4) Zamawiający wyliczy łączną ocenę punktową badanej oferty na podstawie poniższego wzoru uwzględniającego kryteria:

$$P = C + D + N$$

gdzie:

P – całkowita liczba punktów badanej oferty,

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium cena,

D – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza,

N – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność posiłków.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Niepowtarzalność posiłków

4.3.6.) Waga: 20

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków podopiecznym Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Grudziądzu, w okresie od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r. w lokalu gastronomicznym w obrębie osiedli: Strzemięcín, Rządź, Mniszek w Grudziądzu – przewidywana ilość posiłków to około 50 obiadów dziennie, na podstawie wystawionych przez MOPR decyzji administracyjnych przyznających posiłki osobom uprawnionym do ich otrzymania w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych wolnych od pracy.

4.2.5.) Wartość części: 129662,96 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-02-01 do 2023-01-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający przy wyborze złożonej oferty będzie się kierować następującymi kryteriami:

1) cena brutto oferty – 60 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 60 punktów uzyska oferta z najniższą ceną wskazaną w formularzu ofertowym. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniej punktów.

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$Cena\ jednego\ posiłku\ (C) = C_{min} / C_{bad} \times 60\ pkt$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za cenę jednego posiłku,

C_{min} – najniższa zaoferowana cena brutto za jeden posiłek,

C_{bad} – cena brutto jednego posiłku zaoferowana w badanej ofercie.

2) doświadczenie zawodowe osoby wskazanej przez Wykonawcę na stanowisko

kucharza – 20 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 20 punktów uzyska oferta, w której osoba wskazana przez Wykonawcę na stanowisko kucharza posiada doświadczenie w zawodzie kucharza wynoszące powyżej 2 lat.

Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$Doświadczenie\ kucharza\ (D) = D_{bad} / D_{max} \times 20\ pkt$

gdzie:

D – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza,

D_{bad} – liczba punktów przyznana Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza

D_{max} – najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium doświadczenie kucharza.

W ramach kryterium doświadczenia zawodowego osoby wskazanej przez Wykonawcę na stanowisko kucharza Zamawiający zastosuje następujące zasady przydziału punktów:

- za doświadczenie zawodowe 1 rok oferta otrzyma 0 punktów,
- za doświadczenie zawodowe powyżej 1 roku do 2 lat oferta otrzyma 10 punktów,
- za doświadczenie zawodowe powyżej 2 lat oferta otrzyma 20 punktów.

3) niepowtarzalność zaoferowanych posiłków – 20 %

Maksymalną liczbę punktów, tj. 20 punktów uzyska oferta, w której Wykonawca zadeklaruje, że składnik główny drugiego dania, tj. mięso, ryba, podroby, itp.

przyrządzony w takiej samej formie/w taki sam sposób nie będzie powtarzał się przez okres minimum 16 dni. Punkty zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Niepowtarzalność posiłków (N) = $N_{bad}/N_{max} \times 20$ pkt

gdzie:

N – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków,

N_{bad} – liczba punktów przyznana Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków,

N_{max} – najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków.

W ramach kryterium niepowtarzalność zaoferowanych posiłków Zamawiający zastosuje następujące zasady przydziału punktów:

- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków przez 10 dni oferta otrzyma 0 punktów,
- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków od 11 do 15 dni oferta otrzyma 10 punktów,
- za zadeklarowanie przez Wykonawcę niepowtarzalności posiłków powyżej 15 dni oferta otrzyma 20 punktów.

4) Zamawiający wyliczy łączną ocenę punktową badanej oferty na podstawie poniższego wzoru uwzględniającego kryteria:

$$P = C + D + N$$

gdzie:

P – całkowita liczba punktów badanej oferty,

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium cena,

D – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium doświadczenie kucharza,

N – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium niepowtarzalność posiłków.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Niepowtarzalność posiłków**4.3.6.) Waga:** 20**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW****5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 1

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu i spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

a) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Zamawiający uzna, że warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą lokal gastronomiczny do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania i wydawania dań lub inny równoważny dokument potwierdzający ww. uprawnienia.

Ocena spełniania warunku zostanie dokonana wg reguły spełnia/nie spełnia na podstawie złożonego dokumentu.

b) zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający uzna, że warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał lub nadal wykonuje co najmniej 2 usługi w zakresie przygotowywania i wydawania gorących posiłków o wartości co najmniej 100.000,00 zł brutto każda usługa;

- dysponuje osobami niezbędnymi do wykonania zamówienia, tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje zawodowe i wykształcenie niezbędne do wykonania zamówienia publicznego, tj. minimum 1 osobą zatrudnioną na stanowisku kucharza posiadającą wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 1 roku w zawodzie kucharza.

Ocena spełniania warunku zostanie dokonana wg reguły spełnia/nie spełnia na podstawie złożonych wykazów.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:**

Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona Zamawiający wezwie do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia:

a) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego,

że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem. W przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności,

b) zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.

W przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona Zamawiający wezwie

do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia:

a) aktualnej decyzji właściwego terenowo Organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającej lokal gastronomiczny do prowadzenia działalności

gastronomicznej w zakresie przygotowywania i wydawania dań lub innego równoważnego dokumentu potwierdzającego ww. uprawnienia,

b) wykazu wykonanych usług, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane – załącznik nr 3 do SWZ wraz

z załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane. Jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy, W sytuacji, gdy Wykonawca wykonywał usługi wyszczególnione w wykazie na rzecz Zamawiającego, nie ma obowiązku przedkładania dla tych zamówień dowodów, o których mowa powyżej.

c) wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – załącznik nr 4 do SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy lub Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez pełnomocnika Wykonawcy.

Jeżeli osoba podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy.

W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych Wykonawców, należy załączyć do oferty. Pełnomocnictwo powinno zawierać w szczególności wskazanie postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy, wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy z określeniem adresu siedziby oraz ustanowionego pełnomocnika i zakresu jego umocowania. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się również przedłożenie elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, tj. podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę posiadającą uprawnienia notariusza.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane:

Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie****7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak****7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:**

Zamawiający przewiduje, na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, możliwość dokonania zmian postanowień niniejszej umowy, w zakresie:

- a) zmiany przepisów prawnych istotnych dla realizacji zamówienia,
- b) zmiany lokalu gastronomicznego – gdy wystąpią szczególnie uzasadnione okoliczności, których zaistnienia strony umowy nawet przy dołożeniu należytej staranności nie mogły przewidzieć w chwili zawarcia umowy, powodujące, że wydawanie klientom MOPR posiłków obiadowych w danym punkcie jest niemożliwe. W takich okolicznościach Wykonawca niezwłocznie wskaże Zamawiającemu inny lokal gastronomiczny, położony w tym samym rejonie miasta Grudziądz.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie**SEKCJA VIII – PROCEDURA**

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-28 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę wraz z oświadczeniem należy złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej https://platformazakupowa.pl/pn/gpp_grudziadz na stronie dotyczącej odpowiedniego postępowania.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-28 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-01-26