

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Usługa przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: DZIENNY DOM POMOCY SPOŁECZNEJ PRZY MIEJSKIM OŚRODKU POMOCY RODZINIE

1.3.) Oddział zamawiającego: DDPS w Słupsku

1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 770530492

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Jaracza 9

1.5.2.) Miejscowość: Słupsk

1.5.3.) Kod pocztowy: 76-200

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL636 - Słupski

1.5.7.) Numer telefonu: 598142801

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mopr@sl.home.pl

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

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

pomoc społeczna

1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.

Podmiot 1

1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku

1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 005310780

Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:

1.11.3.) Ulica: Słoneczna 15d

1.11.4.) Miejscowość: Słupsk

1.11.5.) Kod pocztowy: 76-200

1.11.6.) Województwo: pomorskie

1.11.7.) Kraj: Polska

1.11.9.) Numer telefonu: 598142801

1.11.11.) Adres poczty elektronicznej: mopr@sl.home.pl

1.11.12.) Adres strony internetowej: www.mopr.slupsk.pl

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 przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-0c2eb884-ca1e-11eb-911f-9ad5f74c2a25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00076122/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługę przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku

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

<http://bip.mopr.slupsk.pl/dokumenty/menu/21>

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:

<http://bip.mopr.slupsk.pl/dokumenty/menu/21>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Złożenie oferty wraz z oświadczeniem i innymi dokumentami oraz jej wycofanie odbywa się przy użyciu miniPortalu zamieszczonego na stronie internetowej

3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne: <http://bip.mopr.slupsk.pl/dokumenty/menu/21>

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

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: MOPR XVI.2610.01.2021

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: 85000 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: 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:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenie posiłków (obiad) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku przy ul. Jaracza 9 w średniej ilości dziennej 50 zestawów obiadowych w okresie od 1 lipca 2021 r. do 30 grudnia 2021 r. z wyjątkiem sobót i niedziel (średnia ilość liczona jest w stosunku do okresu trwania umowy). Przez święta rozumie się dni ustawowo wolne do pracy. Planuje się szacunkową wielkość zamówienia w ilości szacunkowej 6.000 szt obiadów.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-07-01 do 2021-12-31

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: Cena obiadu (60 pkt) oraz doświadczenie dietetyka (40 pkt)

3-11 m-cy 10pkt.

12-24 m-cy 20pkt.

25-48 m-cy 30pkt.

powyżej 48 m-cy 40pkt. Doświadczenie zawodowe dietetyka realizującego zamówienie w zakresie tożsamyh usług w okresie ostatnich 5 lat.

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:

organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie dietetyka

4.3.6.) Waga: 40

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

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. Przygotowanie i dostarczanie 50 obiadów do DDPS, od poniedziałku do piątku w dni pracujące OBIADY 13:00 – 13:45

2. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.

3. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązujących w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).

4. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia

bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

5. Wykonawca dostarcza jadłospis z kilkudniowym wyprzedzeniem wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów.

6. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

7. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia mycie i dezynfekcje we własnym zakresie termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

8. Dodatkowo usługa objęta przedmiotem umowy powinna być wykonywana zgodnie z przepisami ustawy z 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1842) oraz rekomendacji dotyczącej działalności placówek pobytu dziennego wydanych przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

9. Zgodnie z rekomendacjami MRPiPS, MZ, PIS dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztucce niezbędne do ich spożycia.

10. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.

11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

12. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

13. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty przygotowania posiłku, koszty naczyń, sztućców koszty transportu i wniesienia.

14. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.

15. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do zamawiającego na własny koszt (w ramach oferowanej ceny jednostkowej) oraz będzie wydawał posiłki w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu DDPS w niżej podanych terminach i godzinach posiłków. Posiłki wydawane będą na naczyniach dostarczonych przez wykonawcę i odbieranych po spożyciu posiłku. W trakcie pandemii COVID -19 dopuszcza się podawania posiłków w punktach ich spożywania w naczyniach jednorazowych.

16. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia będą przeznaczone do grupy odbiorców po 60 roku życia, celem żywienia jest aktualne pokrycie potrzeb organizmu z uwzględnieniem ograniczeń związanych z zaburzeniami w odczuwaniu smaku i zapachu oraz łagodzeniem ewentualnych dolegliwości. Obiad powinien mieć formę dwudaniowego zestawu (zupa + drugie danie) z napojem. Posiłki powinny być przygotowane i wydane zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, właściwymi przepisami i zasadami systemu HACCP, odpowiednimi dla żywienia zbiorowego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi wymaganymi prawem dla przedmiotu zamówienia.

17. Posiłki przygotowywane będą zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Muszą być zróżnicowane, sporządzane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Dienne zapotrzebowanie kaloryczne dla osoby starszej przy zapotrzebowaniu 1850 kcal/dzień zapewniając jej przy procentowym podziale: 35% obiad nie mniej niż 1100 kcal. Biorąc pod uwagę zapotrzebowanie na podstawowe składniki pokarmowe. Węglowodany

powinny zapewnić ok. 55-60% energii (przy 10% udziale cukrów prostych i oraz błonnika pokarmowego w ilości 25-30g/dobę), tłuszcze 25-30% energii a białko nie mniej niż 0,75g/kg m.c./dobę z uwzględnieniem witamin i składników mineralnych.

18. Ustala się gramaturę posiłków:

- zupa o pojemności nie mniejszej niż 500ml
- drugie danie o pojemności: porcja mięsa -100g; ziemniaki, makaron, ryż- 200g;
- surówka- 100g,
- napój- 200ml

19. Obiad w rozkładzie tygodniowym powinien wyglądać następująco – poniedziałek to dania z kurczakiem (np.: porcja kurczaka, pierś, potrawka z kurczaka); wtorek i czwartek dania półmiesne (np.: bigos, łazanki, fasola po bretońsku, gołąbki i in.); środa dania z porcją mięsa; piątek z uwzględnieniem ryby (np.: porcja ryby, kotlet rybny, śledź w śmietanie lub makarony czy ryż z dodatkami).

20. Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmazeryjnych oraz wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant.

21. W przypadku zup – nie mogą być za kwaśne i za słone biorąc pod uwagę zaburzenia odczuwania smaku przez osoby starsze.

22. W przypadku drugiego dania – podstawą powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa, ryb, podrobów, jaj, sera lub z itp. Potraw półmiesnych złożonych z mięsa i warzyw lub produktów mącznych albo bezmięsna uzupełniona produktami białkowymi (twarogiem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Surówki powinny być dobrze rozdrobnione.

23. Posiłki powinny być urozmaicone o dobranej kolorystyce, podawane o temperaturze zupy 750C, drugie dania 650C. Dania nie mogą powtarzać się w okresie 10 dni.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej,

Dietetyk który będzie uczestniczyć w wykonaniu zamówienia i będzie odpowiedzialny za przygotowywanie jadłospisów, posiada kwalifikacje do zapewnienia wysokiego poziomu świadczonej usługi, tj. m.in. wykształcenie kierunkowe.

Min 1 osobę posiadającą wykształcenie na stanowisku kucharz, posiadającą min 2 letni staż pracy na tym stanowisku.

Posiada aktualną decyzję podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego kuchnię, w której wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności.

Posiada aktualną decyzję podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności (dotyczy środków transportu z których Wykonawca będzie korzystał przy realizacji usługi).

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

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 składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej). Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.

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:

1) zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy bez przeprowadzenia odrębnego postępowania o udzielenie zamówienia we wskazanych niżej przypadkach i pod następującymi warunkami:

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i będą dopuszczalne w granicach unormowania art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-06-18 11:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-06-18 11:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-06-30