

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Usługa przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy
Spółecznej „Bezpieczna Przystań” w Słupsku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

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

1.2.) Oddział zamawiającego: DDPS w Słupsku

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 770530492

1.4.) Adres zamawiającego:

1.4.1.) Ulica: Jaracza 9

1.4.2.) Miejscowość: Słupsk

1.4.3.) Kod pocztowy: 76-200

1.4.4.) Województwo: pomorskie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL636 - Słupski

1.4.7.) Numer telefonu: 598142801

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

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

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

1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

pomoc społeczna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:

Ogłoszenie o zamówieniu,

3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2021/BZP 00079715/01

3.3.) Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia: 01

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

5.4. Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu

Przed zmianą:

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 sztucze 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, sztuców 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 półmięsne (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 garmażeryjnych 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 półmięsnych 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 75°C, drugie dania 65°C. Dania nie mogą powtarzać się w okresie 10 dni.

Po zmianie:

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, sztuców 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 650 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 garmażeryjnych 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 półmięśnych 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.

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA VIII - PROCEDURA

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.1. Termin składania ofert

Przed zmianą:

2021-06-18 11:00

Po zmianie:

2021-06-21 11:00

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.2. Miejsce składania ofert

Przed zmianą:

<https://miniportal.uzp.gov.pl>

Po zmianie:

<https://ezamowienia.gov.pl/>

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:

2021-06-18 11:30

Po zmianie:

2021-06-21 11:30