

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Dostarczanie całodziennego wyżywienia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej ZACISZE w Kowalach Oleckich

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej "Zacisze"

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 790006769

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Witosza 8

1.5.2.) Miejscowość: Kowale Oleckie

1.5.3.) Kod pocztowy: 19-420

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL623 - Elcki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: dps@powiat.olecko.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.dpskowaleoleckie.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - instytucja gospodarki budżetowej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostarczanie całodziennego wyżywienia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej ZACISZE w Kowalach Oleckich

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-cf525a76-77b5-11ed-94da-6ae0fe5e7159

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00487520

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-09

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

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

www.dpskowaleoleckie.pl

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: www.dpskowaleoleckie.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: podpis elektroniczny, podpis zaufany, podpis osobisty.

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.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: 01/12/2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

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

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa całodziennego wyżywienia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej ZACISZE w Kowalach Oleckich.

2. Zamawiający zastrzega, że liczba mieszkańców może ulec zmianie, gdyż zależy od stanu chorobowego mieszkańców i stanu obłożenia Domu. Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę o liczbie zamawianych posiłków.

3. Przewidywana ilość osobodni w zakresie realizacji zamówienia wynosi nie więcej niż 30 890 osobodni.

4. Posiłki mają być dostarczane codziennie, w sobotę, niedzielę i święta. Rodzaje i ilości diet (średnia dzienna): dieta lekkostrawna od 1 do 5, dieta ogólna od 15 do 30, dieta cukrzycowa od 1 do 15. Minimalny „wsad do kotła” 60% stawki za osobodzień. Średnia ilość żywionych w jednym dniu – nie więcej niż 42 osoby.

5. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych i somatycznie chorych: tj. odpowiednią gramaturę, wartość odżywczą i właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych.

7. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w kuchenkach. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.

8. Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa I gatunku. Posiłki powinny być urozmaicone. Posiłki wyszczególnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać częściej niż co 7 dni.

9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 4 posiłki dziennie dla mieszkańców z dietą podstawową (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) i 6 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja) dziennie dla mieszkańców z cukrzycą - zgodnie ze złożonym zamówieniem.

10. Obiad składa się z dwóch dań.

11. W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie i Wielkanoc.

12. Wszystkie posiłki powinny być bezwzględnie dostosowane do możliwości przeżucia oraz przełknięcia przez osoby w podeszłym wieku oraz chore (preferowane potrawy miękkie, mięso dobrze uduszone).

13. Zamawiający wymaga:

1) podawania do obiadu : zupa 0,5 l, mięso nie mniej niż 100 g, dodatek skrobiowy 250 g, surówka 120g, lub warzywa gotowane 150g,

2) 3 x w tygodniu szt. mięsa (niemielonego) o gramaturze nie niższej niż 100 gramów czystego mięsa po obróbce,

- 3) 1 x w tygodniu formy mielonej mięsa o gramaturze nie niższej niż 100 gramów (raz w miesiącu gołąbki – gramatura porcji nie mniej niż 250 gramów)
- 4) 1 x ryby w postaci fileta w jednym kawałku- gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej 100 gramów,
- 5) 2 x dania ziemniaczanego lub mącznego nie mniej niż 250 gramów,
- 6) podawania w ramach dania jarskiego minimum co dwa tygodnie zamiennie: pierogów, placków ziemniaczanych, kopytek, klusek śląskich naleśników, racuchów, placków z jabłkami, pyz,
- 7) podawania w ramach podwieczorku porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie kisiel, budyń, galaretka.
- 8) surówki i warzywa gotowane podawane do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety. Gramatura: surówki 120 gramów, warzywa gotowane 150 gramów.
- 9) podawania zup mlecznych w porze śniadania od poniedziałku do niedzieli, poza tym produkty do kanapek
- 10) zachowania gramatury dziennej poniższych produktów w granicach:
 - a) pieczywo nie mniej niż 215 g
 - b) wędlina (różna) nie mniej niż 60g,
 - c) wędlina różna na gorąco nie mniej niż 100 g.
 - d) sałatki (różne) nie mniej niż 100g
 - e) dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, itp. nie mniej niż 50 g
 - f) twarogi (różne) nie mniej niż 100g
 - g) ser żółty nie mniej niż 100g
 - h) produkty podawane w zestawie np. ser-wędlina gramatura dostosowana
 - i) jajko nie mniej niż 1 szt. klasy L
 - j) pasty (różne) nie mniej niż 100g
 - k) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra,
 - l) mleko nie mniej niż 0,5 litra o zawartości 2% tłuszczu, podawane jako zupa mleczna,
 - m) miękka margaryna, zawierająca nienasycone kwasy tłuszczowe oraz witaminy A i D nie mniej niż 40g,
 - n) produkty typu jogurt, kefir, mus, galaretka, kisiel itp. nie mniej niż 100 g.
 - o) podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretka, kisiel itp. nie rzadziej niż co 5 dni.
 - p) śniadanie (zupa mleczna)i obiad (zupa i II drugie danie) mają być posiłkami podawanymi na gorąco. Minimalna temperatura podanych posiłków gorących powinna wynosić dla zupy: 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80° C.
14. Udział procentowy ceny wsadu do kotła wynosi minimum 60% osobodnia. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu dokumenty, potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła.
15. Posiłki muszą być dostarczane 2 razy dziennie do kuchni Zamawiającego: śniadanie i II śniadanie – w godz. 7.15-7.45, obiad, podwieczorek, kolacja i II kolacja – w godz. 12.15 - 12.45.
16. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania 10-dniowych jadłospisów uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, zgodnie z ustalonymi przez Zamawiającego dietami (ogólną, cukrzycową, lekkostrawną). Zamawiający może wnieść zastrzeżenia co do przedłożonego jadłospisu, mając na względzie preferencje mieszkańców. Wykonawca ma obowiązek je uwzględnić.
17. Zamówienie nie uwzględnia dostarczania herbaty i kompotu. Zamawiający samodzielnie będzie przyrządzał napoje mieszkańcom. Wykonawca powinien to uwzględnić kalkulując cenę.
18. Wykonawca zapewni wózek transportowy do przewozu termosów z samochodu Wykonawcy do wydawalni DPS.
19. Informacje uzupełniające
 - 1) przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z uwzględnieniem wprowadzonych zmian w okresie trwania umowy.
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.
 - 3) Zamawiający zobowiązany jest do natychmiastowego zbadania dostarczanych posiłków. W razie stwierdzenia wad lub braków złoży natychmiastowo do Wykonawcy reklamację.
 - 4) W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia właściwych posiłków.
 - 5) Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
 - 6) Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
20. Wymagania sanitarne
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania próbek żywnościowych poszczególnych posiłków i przechowywania zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
 - 2) Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny.
 - 3) Transport posiłków musi odbywać się w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.
 - 4) Temperatura dostarczonych do kucharek posiłków będzie monitorowana przy pomocy termometrów Zamawiającego.
 - 5) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych po dystrybucji posiłków przy dowozie kolejnego posiłku.
 - 6) Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych, nie dopuszcza się zmywania naczyń

transportowych w Domu Pomocy Społecznej „Zacisze” w Kowalach Oleckich.

21. Klasyfikacja przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55321000-6

22. Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wymaga aby Wykonawca lub Podwykonawca(y) zatrudniali na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2022r. poz. 1710 ze zm.) wszystkie osoby, które podczas realizacji zamówienia będą wykonywać czynności w rozumieniu art. 22 § 1 Kp.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-03-16 do 2025-10-31

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: procentowo

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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: Wartość wkładu do kotła

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 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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: Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

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

6.7.) 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 zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 - 455 ustawy Pzp oraz wskazanym w Projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.
2. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym w przypadku stwierdzenia nieprawidłowej jej realizacji a w szczególności zmian wartości wkładu do kotła w porównaniu do wartości podanej w ofercie.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-12-16 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: miniPortal

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-12-16 09:15

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni