

Ogłoszenie o zamówieniu Usługi

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu w 2022 roku.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000686523

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Pyskowicka 34

1.5.2.) Miejscowość: Łubie

1.5.3.) Kod pocztowy: 42-674

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL228 - Bytomski

1.5.7.) Numer telefonu: +48 32 233-12-24

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kancelaria@dpslubie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://dpslubie.pl/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Pomoc Społeczna - Dom Pomocy Społecznej

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:

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu w 2022 roku.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4e0797e8-47ac-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00272843/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-11-17 14:47

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

2.13.) 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://miniportal.uzp.gov.pl/> <https://www.bip.dps.tarnogorski.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: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w regulaminie korzystania z systemu miniportalu oraz warunków korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej ePUAP.

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: DPSL.KA.272.1.1.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.8.) 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 świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla 68 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu dalej jako "DPS".

2. Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień pod pojęciem:

55321000-6 - usługi przygotowania posiłków

55322000-3 - usługi gotowania posiłków

55521200-0 - usługi dowożenia posiłków

90511000-2 - usługi wywozu odpadów

Zamawiający określa następujące szczegółowe wymagania w zakresie żywienia i świadczenia usług:

- posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle określonych porach dnia tj. o godzinie 06:30-07:00 - śniadanie; 11:30-12:00 - obiad (pierwsze i drugie danie), podwieczerek i kolacja. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy Społecznej zgodnie z zaleceniami lekarza oraz normami kaloryczności dla dorosłych. Żywienie mieszkańców opiera się na n/w dietach. Niżej wymienione diety powinny być odpowiednio przygotowane, podawane w całości oraz miksowane (w zależności od potrzeb). Dieta podstawowa 50 osoby

Dieta łatwostrawna z modyfikacją konsystencji (papka, przecierana itp.) 550 g posiłek 0 osób

Dieta bogato resztkowa 1 osoba

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 7 osób

Dieta z ograniczeniem tłuszczu 9 osób

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz z ograniczeniami substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 1 osoba.

Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaże wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia.

3. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z:

- śniadanie (zupa mleczna z dodatkiem węglowodanowym: ryż, płatki owsiane, kasza manna od poniedziałku do piątku, nie mniej niż 350 ml; pieczywo mieszane: chleb, bułki graham, porcja nie mniej niż 150 g; masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82 %, porcja nie mniej niż 20 g; różnorodny asortyment wędlin, porcja nie mniej niż 60 g; jajko nie mniej niż 1 szt. klasy L, nie częściej niż raz na dekadę; serek homogenizowany nie mniej niż 100 g po jednym dla każdego; ser żółty nie rzadziej niż raz na dekadę, porcja nie mniej niż 60 g; kiełbasa grzana zawsze w soboty lub niedziele na śniadanie, porcja nie mniej niż 100 g z dodatkiem ketchupu i musztardy; pasztet drobiowy, metka nie częściej niż raz na dekadę, porcja nie mniej niż 60 g; dżem nie częściej niż raz na dekadę, porcja nie mniej niż 50 g; dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, ogórka kiszzonego, pomidora, rzodkiewki nie mniej niż 80 g; miód nie częściej niż raz na dekadę; napój na bazie mleka: kawa, kakao lub herbata porcja nie mniej niż 250 ml.

- obiad składający się z zupy zawierającej warzywa, węglowodany (ryż, kaszę, makarony, ziemniaki) oraz tłuszcz, porcja 400 ml.

Drugie danie obiadowe należy uwzględnić 5 razy w dekadzie potrawę mięsną (schab, mięso panierowane, drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń, golonko itp.); ziemniaki porcja nie mniej niż 300 g z dodatkiem koperku; kasze nie mniej niż 200g , nie częściej niż raz na dekadę; kluski lub kopytka w każdą niedzielę; bigos nie częściej niż raz na dekadę; jajko sadzone przynajmniej raz na dekadę; surówki do obiadu dostosowane do pory roku, nie mniej niż 100 g; ryba panierowana raz na dekadę, nie mniej niż 200 g; zawsze kompot lub napój do obiadu, nie mniej niż 250 ml.

-podwieczerek: ciasta różne w każdą niedzielę; ciastka w postaci biszkoptów; herbatników nie

częściej niż raz na dekadę; owoce przyjemniej 6 razy w ciągu dekady, w sezonie letnim należy uwzględnić truskawki, arbuzy, brzoskwinie przynajmniej 2 razy w tygodniu, kisiel lub budyń nie częściej niż raz dekadę, jogurt przynajmniej raz na dekadę.

-kolacja: masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% nie mniej niż 20 g; chleb mieszany nie mniej niż 150 g; pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne, nie mniej niż 100 g; różnorodny asortyment wędlin nie mniej niż 60 g; do kolacji herbata słodzona z cytryną ok 250 ml; należy uwzględnić do kolacji warzywa sezonowe szczególnie pomidory przynajmniej 3 razy w tygodniu.

4. Posiłki muszą odpowiadać wymagania sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych. Dobowa kaloryczność posiłków w przeliczeniu na osobodzień powinna się zawierać w 2200 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem +/- 5%. Węglowodany powinny stanowić ok 350 g, białko ogółem ok 70 g, tłuszcze 65 g. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami w warunkach zdrowotnych żywności i żywienia przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów poprzez urozmaicenia sezonowości itp.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

90511000-2 - Usługi wywozu odpadów

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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

4.3.2.) 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: 60,0

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Odległość kuchni od Zamawiającego

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

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

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: Nie

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 możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.

Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-02 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Oferty należy składać za pośrednictwem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>. Oferty można również przekazać na skrzynkę podawczą Domu Pomocy Społecznej w Łubiu pod adresem: /DPSŁubie/domyslna

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-02 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni