

Ogłoszenie o zamiarze zawarcia umowy
Usługi
„Świadczenie usług żywienia na rzecz Dziennego Domu Pomocy w Orli”

SEKCJA I ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W ORLI

1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 050854588

1.5.) Adres zamawiającego:

1.5.1.) Ulica: ul. Mickiewicza 5

1.5.2.) Miejscowość: Orla

1.5.3.) Kod pocztowy: 17-106

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL842 - Łomżyński

1.5.7.) Numer telefonu: 857305795

1.5.8.) Adres poczty elektronicznej: gops@orla.pl

1.5.9.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.orla.pl/gops.html>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Nazwa zamówienia:

„Świadczenie usług żywienia na rzecz Dziennego Domu Pomocy w Orli”

2.2.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-facdf62a-2462-11ed-9071-8637ea33a6f9

2.3.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00320067/01

2.4.) Wersja ogłoszenia: 01

2.5.) Data ogłoszenia: 2022-08-25 12:59

2.6.) Zamówienie zostało ujęte w planie postępowań: Tak

2.7.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00172761/01/P

2.8.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług żywienia na rzecz Dziennego Domu Pomocy w Orli

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

2.10.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.11.) Nazwa projektu lub programu:

RPO WP na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej VII Poprawa spójności społecznych, Działania 7.2 Rozwój usług społecznych, Poddziałania 7.2.1 Rozwój usług społecznych i zdrowotnych na rzecz osób zagrożonych wykluczeniem społecznym

SEKCJA III – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

3.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Tak

3.2.) Numer referencyjny: 4111.3.5.4.2022

3.3.) Rodzaj zamówienia

Usługi

3.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie**3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu wyżywienia (catering) dla podopiecznych Dniennego Domu Pomocy w Orli, funkcjonującego w strukturze Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Orli.

2. Przygotowanie i sukcesywna dostawa podstawowego wyżywienia ma na celu zagwarantowanie codziennego dostarczania posiłków (II śniadanie i dwudaniowy obiad) dla niesamodzielnych dorosłych, w szczególności osób starszych (podopiecznych DDP) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych, z przeznaczeniem dla maksymalnie 15 (piętnastu) dorosłych podopiecznych nowopowstającego Dniennego Domu Pomocy w Orli przy ul. Bielskiej 8.

Podana liczba podopiecznych (15 osób) jest liczbą maksymalną. Zamawiający dysponuje piętnastoma miejscami dla potencjalnych podopiecznych i zastrzega sobie możliwość mniejszej liczby stanów żywieniowych (podopiecznych DDP) niż wskazana maksymalna liczba. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby posiłków ze względu np. na:

- 1) niższą rzeczywistą liczbę podopiecznych DDP niż zakładana;
- 2) przesunięcie terminu rozpoczęcia funkcjonowania DDP;
- 3) innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

Rozliczenie finansowe Zamawiającego z Wykonawcą odbywać się będzie miesięcznie, na podstawie faktycznej liczby przygotowanych i dostarczonych posiłków oraz ich cen jednostkowych.

3. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji. Prawem opcji jest możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w stosunku do maksymalnej ilości, na warunkach określonych w zawartej umowie. Przewidywane zapotrzebowanie na posiłki w okresie objętym zamówieniem wynosi do 3 435 posiłków (jeden posiłek to II śniadanie i dwudaniowy obiad). Natomiast minimalny zakres świadczenia usługi wyniesie nie mniej niż 1 700 posiłków. Ceny jednostkowe będą takie same dla zamówienia podstawowego oraz zamówień udzielanych w zakresie prawa opcji. Prawo opcji jest uprawnieniem Zamawiającego, z którego może ale nie musi skorzystać. W przypadku nieskorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Zamawiający uzależnia możliwość skorzystania z prawa opcji od zapotrzebowania na posiłki w trakcie trwania umowy.

4. W ramach przedmiotu umowy Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie, dostarczy je do DDP oraz wnieśnie posiłki do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.

5. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie trwania umowy prawo do wglądu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i dostarczania posiłków.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowania posiłków i sposobu dostawy, szczególnie do kontroli jakościowej i ilościowej zgodności dostarczonych posiłków z opisem przedmiotu zamówienia.

7. Pracownicy realizujący usługę przygotowywania posiłków muszą posiadać aktualne badania i przestrzegać wszystkich zasad higieniczno-sanitarnych obowiązujących w zakresie żywienia.

8. Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Próbkę każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, sałatek. Wykonawca będzie pobierał, oznakowywał i przechowywał próbki przez co najmniej 3 dni w sposób opisany ww. rozporządzeniu.

9. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1) Rodzaje posiłków:

- a) drugie śniadanie bez napoju,
- b) dwudaniowy obiad z surówką i kompotem.

2) Stosowane diety:

- a) ogólna,
- b) lekkostrawna,
- c) cukrzycowa.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie w przypadku dodatkowych zaleceń lekarskich, które są w tym zakresie wiążące, o czym Zamawiający będzie informował Wykonawcę z wyprzedzeniem co najmniej dwóch dni roboczych.

W cenie posiłków należy uwzględnić koszt przygotowania i dostarczenia posiłków standardowych oraz dietetycznych.

3) Inne wymagania dotyczące posiłków:

- a) codzienne obiady muszą składać się z dwóch dań, tj. zupy i dania głównego z surówką oraz kompotu lub soku,
- b) drugie śniadania każdorazowo muszą zawierać dodatek warzywny,
- c) produkty takie jak miód, dżem, powidła, warzywa do śniadania muszą być podawane w dodatkowym naczyniu lub w opakowaniach jednorazowych,
- d) produkty wykorzystywane do tzw. obkładu, tj. układane na pieczywie (np. wędliny, sery) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone,
- e) w przypadku zup z dodatkiem makaronu (np. rosół z makaronem), makaron musi być dostarczony w osobnym pojemniku,
- f) rozdrobniona zielona pietruszka i koper, które przeznaczone są do zup lub ziemniaków muszą być dostarczone w osobnych pojemnikach.

10. Zasady realizacji usługi przygotowywania i dostarczania posiłków (catering):

- 1) Wykonawca musi dysponować lokalem, w którym przygotowywane będą posiłki z zezwoleniem/opinią stacji sanitarno epidemiologicznej potwierdzającą, że pomieszczenia spełniają wymogi świadczenia usług objętych niniejszą specyfikacją;
- 2) Wykonawca i Zamawiający przed rozpoczęciem realizacji umowy wskażą osoby, które będą reprezentować Strony. Podane zostaną również adresy elektroniczne (e- mail), na które przekazywane będą dokumenty oraz numery telefonów, które w krótkim czasie pozwolą na obustronny kontakt;
- 3) Wykonawca z dwudniowym wyprzedzeniem przed jego obowiązywaniem, przekazywać będzie Zamawiającemu, w formie elektronicznej „jadłospis dekadowy”. W „jadłospisie dekadowym” należy uwzględnić 4 dni posiłków mięsnych, 2 dni posiłków półmięsnych, 3 dni posiłków jarskich, 1 dzień dań rybnych. Posiłki muszą być zgodne z aktualnymi normami żywieniowymi wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w 2020 r.;
- 4) upoważnieni pracownicy DDP z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych do godz. 10:00 przekażą Wykonawcy liczbę osób żywionych na określony dzień realizacji z uwzględnieniem diet. Ewentualne zmiany, których Zamawiający nie mógł przewidzieć wcześniej, przekazywane będą w dniu poprzedzającym dostawę do godz. 10:00 telefonicznie lub drogą elektroniczną (mailowo) z zastrzeżeniem, że ustalenia telefoniczne zawsze będą potwierdzane drogą elektroniczną (mailowo);
- 5) Wykonawca dostarczać będzie posiłki do DDP własnym staraniem o następujących godzinach:
 - drugie śniadanie w godz. 9:00 — 9:30,
 - obiad w godz. 12:00 — 12:30;
- 6) posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach GN zabezpieczonych w termoportach z zachowaniem ciągu termicznego. Każdy pojemnik winien posiadać pisemną informację z nazwą jednostki, nazwą posiłku, ilością, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze dostarczone posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną;
- 7) posiłki powinny być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, wartości kalorycznej i gramatury;
- 8) Wykonawca powinien dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków – posiłki muszą być świeże, smaczne i estetyczne oraz właściwie dobrane do wieku i diety podopiecznych DDP z zachowaniem najwyższych standardów jakościowych;
- 9) produkty użyte do przygotowania posiłków mają być świeże oraz z ważnym terminem przydatności do spożycia;
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant;
- 11) w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niegorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania oddzielnego miesięcznego druku/asygnaty zbiorczej miesięcznej z zapisanymi informacjami o nazwie jednostki, do której dostarcza posiłki, dacie dostawy, rodzaju posiłku i liczby posiłków, liczby pojemników GN i transportowych oraz miejscem na potwierdzenie przez Zamawiającego zgodności z jadłospisem i zamówieniem ilościowym oraz ewentualne uwagi; dokument sporządzany będzie w dwóch egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron – przy czym egzemplarz Zamawiającego będzie dostarczany wraz z fakturą za dany miesiąc;
- 13) przy dostawie drugiego śniadania Wykonawca dołączy jadłospis dzienny z zaznaczoną, obowiązującą gramaturą na talerzu, alergenami i wartościami odżywczymi posiłków. Zamawiający dopuszcza przesyłanie jadłospisów dziennych w formie elektronicznej do godz. 8:00 w dniu realizacji;
- 14) Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru pojemników GN i transportowych po wydaniu posiłków przez uprawnionych do tego pracowników DDP. Mycie, dezynfekcja i suszenie wszystkich pojemników należeć będzie do Wykonawcy – w jego siedzibie;
- 15) w okresie poprzedzającym święta Wielkiej Nocy i Bożego Narodzenia, w dniu wskazanym przez Zamawiającego, Wykonawca przygotowuje posiłek zgodnie z tradycją obchodzonych świąt. Jadłospis uzgodniony zostanie między stronami z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem;
- 16) Wykonawca usługi powinien dysponować odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami, umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania przedmiotu umowy;
- 17) Wykonawca zobowiązuje się, w ramach realizacji umowy, do uwzględniania bieżących uwag i monitów Zamawiającego w zakresie żywienia, korekty jadłospisu, sposobu serwowania itp.

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

3.11.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

SEKCJA IV TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

4.1.) Tryb udzielenia zamówienia/ wraz z podstawą prawną:

Zamówienie udzielane jest w trybie zamówienia z wolnej ręki na podstawie: art. 305 pkt 2 ustawy

4.2.) Uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki:

W ogłoszonym postępowaniu nie złożono żadnej oferty.

4.3.) Identyfikator wcześniejszego postępowania lub konkursu:

ocds-148610-f7a43b3b-17dd-11ed-acbd-46d0480cd9c4

SEKCJA V ZAWARCIE UMOWY

SEKCJA V ZAWARCIE UMOWY

5.1.) Wykonawca, z którym Zamawiający zamierza zawrzeć umowę:

5.1.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu zamawiający zamierza udzielić zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia – dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy):
CATERING Janusz Kuptel

5.1.2.) Ulica: Studziwodzka

5.1.3.) Miejscowość: Bielsk Podlaski

5.1.4.) Kod pocztowy: 17-100

5.1.5.) Województwo: podlaskie

5.1.6.) Kraj: Polska