

# Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne – dwudaniowe obiady

Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

**Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania dwudaniowych obiadów klientom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brzegu w okresie od 01.07.2020r. do 31.12.2021r.**

## I. Zamawiający:

Nazwa Zamawiającego:	<b>Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Brzegu</b>
Adres Zamawiającego:	ul. Chrobrego 32a; 49-300 Brzeg
Nr telefonu.	77 416 99 93
Nr faksu	77 544 70 25
Adres e-mail:	mops@brzeg.pl
Strona internetowa:	<a href="http://www.mops-brzeg.pl">http://www.mops-brzeg.pl</a>

## II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych klientom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brzegu w okresie od 01.07.2020 do 31.12.2021 roku. Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **33 280 obiadów dla 260 osób w 2020 roku oraz 65 520 obiadów dla 260 osób w 2021 roku.** Podana powyżej liczba obiadów i osób jest liczbą szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do roszczeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby klientów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki.
2. Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu położonym na terenie miasta Brzegu. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych umożliwiających spożycie posiłku.
3. Lokal, w którym będą wydawane posiłki musi posiadać odpowiednie zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarnego konieczne w zakresie serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia winien dopełnić obowiązku zatwierdzenia i rejestracji lokalu przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS).
4. Wydawanie obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 1 lipca 2020 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku, w dni robocze tygodnia, tj. od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych przypadających w te dni.

5. Świadczeniem w formie obiadów będą objęci klienci Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brzegu w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego. Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Brzegu z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, a w sytuacji wyjątkowej tego samego dnia do godz. 9.00.
6. Przez posiłek dwudaniowy rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki oraz kompotu lub soku, spełniający następujące wymagania:
  - a. porcja zupy – minimum 350 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
  - b. drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:

gramatura co najmniej 400g, w tym: - posiłki mięsne (minimum 3 posiłki tygodniowo): 100g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,

- posiłki półmięsne (maksymalnie dwa posiłki tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki, pierogi ),

- danie bezmięsne (maksymalnie 2 posiłki tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,

- świeża ryba 100 g (filet) wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie (10 dni) użyć świeżego fileta z dorsza lub miruny albo tuńczyka wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), 100 g surówka,

- do każdego posiłku musi być dodawany kompot lub sok owocowy - porcja 200 ml.
7. Pozostałe wymagania:
  - a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%.
  - b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być nie zlepione, nie nasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
  - c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.
  - d) wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:

zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,

drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,

produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.
8. Wykonawca zobowiązany jest **załączyć do oferty dziesięciodniowy jadłospis** uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki.
9. Zamawiający wymaga aby w każdym tygodniu jadłospis zawierał:

zupę – inną na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny) oraz posiłki mięsne wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),

2 posiłki pół – mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki) lub 2 posiłki bezmięsne (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.),

1 posiłek – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie użyć świeżego fileta, np. z: pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),

surówka (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno – owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.),

kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie był sok).

10. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
11. W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
12. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla osób dorosłych, niepracujących fizycznie i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
13. Sztućce i naczynia wykorzystywane do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
14. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.
15. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł lub suchy prowiant.
17. W przypadku konieczności transportu posiłków Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających wagę posiłków, kaloryczność i ich temperaturę. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąża Wykonawcę.
19. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
21. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
22. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. z

ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych)

23. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny, w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
24. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wydawania.
25. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia, bez udziału Podwykonawcy.

#### **Kod CPV Nazwa wg CPV**

**55321000-6 usługa przygotowywania posiłków,**

**55320000-9 usługa podawania posiłków.**

### **III. Termin realizacji zamówienia: od 01.07.2020 roku do 31.12.2021 roku**

#### **IV. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadają ważny wpis do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. poz. 149) oraz zatwierdzeniu Wykonawcy do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie przygotowywania i wydawania żywności.
2. Prowadzą działalność w zakresie przygotowywania i wydawania żywności przez okres minimum 5 lat.
3. Dysponują odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usług, posiadającym bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
4. Dysponują urządzeniami technicznymi, w tym kuchnią przystosowaną do przygotowywania posiłków, spełniającą wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego.
5. Dysponują co najmniej jednym lokalem gastronomicznym zlokalizowanym na terenie miasta Brzegu przystosowanym do wydawania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, spełniającym wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.
6. Dysponują środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID – **tylko w przypadku dowożenia posiłków, tj. w sytuacji gdy obiady będą wydawane pod innym adresem niż przygotowywane.**

Oferty należy składać **do dnia 5 czerwca 2020r. do godz. 9.00 w siedzibie Zamawiającego tj. Brzeg ul Chrobrego 32a**

#### **V. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 5 czerwca 2020 roku r. o godz. 11.00 w siedzibie Zamawiającego.**

## **VI. Kryteria oceny ofert**

Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium:

1. Cena,
2. Dzienna liczba godzin wydawania posiłków (minimum 2 godziny dziennie).

Powyższym kryteriom zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga(%)	Maksymalna liczba punktów
Cena ofertowa brutto	80%	80
Liczba godzin	20%	20