Urząd Miasta Poznania
Wydział Zamówień i Obsługi Urzędu

ZOU-XII.271.220.2019.MA

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (zwanej dalej ustawą)

Nazwa zamówienia:

Przygotowanie, wydawanie oraz dostarczanie gorących posiłków klientom MOPR

I Nazwa oraz adres Zamawiającego

Miasto Poznań
plac Kolegiacki 17
61-841 Poznań
działając w imieniu i na rzecz
Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Poznaniu
ul. Cześnikowska 18
60-330 Poznań

II Procedura udzielenia zamówienia

Zamówienie na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy, o wartości poniżej 750 000 euro. Procedurę udzielenia przedmiotowego zamówienia i przepisy ustawy mające zastosowanie, Zamawiający określił w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia (zwanej dalej SIWZ), stanowiącej integralną część Ogłoszenia.

III Opis przedmiotu zamówienia

1. Opis przedmiotu zamówienia
   1) Usługi polegające na zapewnieniu jednego gorącego posiłku dziennie osobom, o których mowa w art. 48 ust. 4 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1507);
   2) Zamówienie podzielono na dwie części, stanowiące odrębne zamówienia:
      CZĘŚĆ I: przygotowanie i wydanie posiłku (dwudaniowego obiadu) w placówkach gastronomicznych wyznaczonych na terenie Miasta Poznania na podstawie dokumentu (karta PEKA), planowana roczna ilość posiłków – **64 700**.
      CZĘŚĆ II: przygotowanie, przewóz i dostarczenie posiłku (dwudaniowego obiadu) do miejsca zamieszkania, planowana roczna ilość posiłków – **82 732**.

2. **Wymagania dotyczące realizacji części I**
   1) Zasady dotyczące realizacji posiłków :
      a) Wydawanie posiłków, o których mowa w pkt. 1 realizowane będzie przez Wykonawcę wyłonionego w trybie zgodnym z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych w stosunku do osób, które okażą dokument wydany przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Poznaniu w postaci karty PEKA (imiennej lub na okaziciela),
      b) Posiłek powinien być realizowany zgodnie z ustawą o pomocy społecznej (art. 48 pkt 4) tj. jeden gorący posiłek dziennie,
      c) Przygotowywane posiłki powinny zawierać min od 615 do 720 kcal - dopuszcza się możliwość nieznacznych różnic ilości kcal + / - 5%,
      d) Wyłoniony w drodze postępowania Wykonawca zajmujący się przygotowaniem i wydawaniem posiłków zobowiązany jest do zamieszczania każdego dnia w menu co najmniej 1 posiłku spełniającego powyższe normy, w cenie podanej w ofercie.
      e) Posiłki powinny być zróżnicowane w cyklu dziesięciodniowym (każdy dzień cyklu powinien bezwzględnie zawierać inny zestaw obiadowy spełniający określone kryteria kaloryczno – wartościowe),
      f) Posiłki powinny być wydawane każdego dnia tygodnia w godzinach od 12.00 do 17.00
      g) Lokale muszą być usytuowane w miejscu o łatwym dostępie do środków komunikacji miejskiej tzn. max. odległość od przystanku komunikacji miejskiej nie może być dłuższa niż 0,5 km, natomiast sala konsumpcyjna w każdym lokalu przewidzianym do realizacji zamówienia winna mieć powierzchnię min. 30 m^2,
      h) Lokale gastronomiczne - **przynajmniej pięć**, zlokalizowane na terenie miasta Poznania. Przynajmniej jeden musi być przystosowany dla osób niepełnosprawnych,
      i) Przez lokal gastronomiczny Zamawiający rozumie zakład użyteczności publicznej w którym prowadzona jest działalność gospodarcza związana z produkcją i/lub usługami w zakresie produkcji środków spożywczych ich sprzedaży i prowadzenia zakładów żywienia zbiorowego (restauracje, bary, stołówki),
      j) W salach przeznaczonych do spożywania posiłków oferent nie może prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych,
      k) Zamawiający zastrzega sobie - przed podpisaniem umowy - prawo skontrolowania wszystkich lokali – niespełnienie któregokolwiek warunku spowoduje odstąpienie od podpisania umowy.
   2) Dodatkowe zasady dotyczące realizacji posiłków w formie karty PEKA:
      a) Zamawiający udostępni terminal (model: Ingenico iCT250) do odczytu karty PEKA wszystkim placówkom wskazanym przez Wykonawcę,
      b) Zamawiający zapewni łączność pomiędzy dostarczonymi terminalami, a systemem do obsługi kart PEKA,
      c) Zarząd Transportu Miejskiego jako właściciel, oddający terminale w użytkowanie na podstawie umowy Miejskiemu Ośrodkowi Pomocy Rodzinie, zapewni przeprowadzenie szkolenia w zakresie ich obsługi oraz serwisowanie urządzeń,
      d) Wykonawca poniesie koszty niezbędne do użytkowania w/w terminali (rolki papieru, prąd),
      e) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nieprawidłową eksploatację powierzonego sprzętu oraz za wszelkie wynikłe z tego powodu uszkodzenia.

3) Sposób rozliczania wykonania zleconego zadania :
   a) Rozliczenie realizacji posiłków będzie się odbywało na podstawie ilości faktycznie wydanych ciepłych posiłków w oparciu o dokument uprawniający klienta MOPR do otrzymania posiłku.
   b) Rozliczenie należności za wykonaną usługę będzie następowało po zakończeniu danego okresu rozliczeniowego, w terminie 14 dni od daty potwierdzenia odbioru faktury na podstawie miesięcznych wydruków raportów
   c) Zamawiający zastrzega sobie prawo skontrolowania realizacji zleconego zadania w zakresie określonym w umowie zawartej pomiędzy Zamawiającym a osobą reprezentującą Wykonawcę
   d) Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
   e) Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialność prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość:
   a) umniejszenia wartości zamówienia o ok. 20 % w odniesieniu do całości zamówienia,
   b) umniejszenia wartości zamówienia w danym roku do wielkości środków zatwierdzonych w budżecie na dany rok.

3. **Wymagania dotyczące realizacji części II**
1) Zasady dotyczące przygotowania posiłków
   a) Przygotowywane posiłki powinny zawierać od 615 - 720 kcal - dopuszcza się możliwość nieznacznych różnic ilości kcal + / - 5%
   b) Posiłki powinny być zróżnicowane w cyklu dziesięciodniowym (każdy dzień cyklu powinien bezwzględnie zawierać inny zestaw obiadowy spełniający określone kryteria kaloryczno – wartościowe)
2) Zasady dotyczące dostarczania posiłków
   a) codziennie w godzinach od 11:00 do 15:00 do miejsca zamieszkania klienta wskazanego przez MOPR,
   b) posiłek powinien być dostarczony ciepły w odpowiednich pojemnikach jednorazowych przeznaczonych do żywności,
   c) posiłek należy dostarczać zgłoszonym klientom na podstawie imiennej listy przekazywanej przez poszczególne Filie MOPR oraz Dział Pomocy Osobom Bezdomnym,
   d) przekazanie do Wykonawcy listy osób uprawnionych do posiłku powinno nastąpić nie później niż 2 dni robocze przed dniem rozpoczęcia dostarczania posiłku na dany miesiąc (w oparciu o załącznik nr 1 do umowy) W przypadku zmian lista będzie aktualizowana do godz. 10:00 danego dnia,
   e) Wykonawca zobowiązany jest <u>każdorazowo do uzyskania potwierdzenia</u> osoby, której posiłek będzie dostarczony lub osoby sprawującej opiekę nad osobą uprawnioną poprzez jej czytelny podpis,
   f) W przypadku, gdy osoba- nie odbierze posiłku <u>lub z innych przyczyn posiłek nie zostanie dostarczony</u> danego dnia Wykonawca zobowiązany będzie poinformować niezwłocznie o tym fakcie Zamawiającego.

3) Sposób rozliczania wykonania zleconego zadania:
   a) Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia
   b) Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
   c) Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialność prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
   d) Rozliczenie realizacji posiłków będzie się odbywało na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków w oparciu o przekazaną przez Zamawiającego listę.
   e) Rozliczenie należności za wykonaną usługę będzie następowało po zakończeniu danego okresu rozliczeniowego, w terminie 14 dni od daty potwierdzenia odbioru faktury.
   f) Zamawiający zastrzega sobie prawo skontrolowania realizacji zleconego zadania w zakresie określonym w umowie zawartej pomiędzy Zamawiającym a osobą reprezentującą Wykonawcę
5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość:
   a) umniejszenia lub zwiększenia wartości zamówienia o ok. 20 % w odniesieniu do całości zamówienia
   b) umniejszenia wartości zamówienia w danym roku do wielkości środków zatwierdzonych w budżecie na dany rok

4. **Wymóg zatrudnienia na umowę o pracę**

Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących usługi objęte przedmiotem zamówienia, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy, w tym w szczególności obejmujących przygotowywanie, wydawanie i dostarczanie posiłków.

Dokumenty

W trakcie realizacji zamówienia w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy, o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących ww. czynności.

Uprawnienia

W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących ww. prace. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia

Sankcje

Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących ww. prace, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej w § 12 ust. 1 pkt 4) umowy dla części I i §10 ust 1 pkt 4 dla części II.

Niezłożenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów, w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umów o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących ww. czynności.

5. **Klauzula społeczna**

Realizowana jest poprzez wymóg zatrudnienia przy wykonywaniu zamówienia w pełnym wymiarze czasu pracy min. 1 osoby bezrobotnej tj. osoby spełniającej przesłanki art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1482), zgodnie z zapisami § 8 wzoru umowy na część I oraz § 6 wzoru umowy na część II, oraz poprzez kryterium wyboru ofert, promującym Wykonawców, którzy zatrudnią ponad 1 osobę bezrobotną w pełnym wymiarze czasu pracy, przy wykonywaniu zamówienia.

6. CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
   55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
   55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

7. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia realizacji przedmiotu zamówienia podwykonawcom w pełnym zakresie. W takim przypadku Wykonawca odpowiada za ich działania lub zaniechania jak za swoje własne. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę w cz. I - przygotowanie i wydawanie posiłków w min. 3 lokalach, natomiast w cz. II - przygotowanie posiłków.

IV Terminy

1. **Termin wykonania zamówienia**

Od 01.01.2020 r. a jeżeli ze względów proceduralnych nie będzie to możliwe - od dnia po podpisaniu umowy do 31.12.2020 r.

2. **Termin i miejsce składania ofert**

1) Oferty należy składać do dnia **25 kwietnia 2018 r. do godz. 10:00.**
2) Wymagane jest złożenie oferty w opakowaniu uniemożliwiającym jej odczytanie przed otwarciem, zaadresowanie na Urząd Miasta Poznania, Wydział Zamówień i Obsługi Urzędu, pl. Kolegiacki 17, 61 – 841 Poznań pok. 152 i oznaczenie nazwą, adresem Wykonawcy oraz hasłem:

„OFERTA ZOU-XII.271.220.2019.MA Posiłki MOPR
Nie otwierać przed 13.12.2019 r. godz.10:15"

3) Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone na zasadach określonych ustawą.

3. Termin i miejsce otwarcia ofert

1) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **13.12.2019 r. o godz. 10:15.**
2) Otwarcie ofert nastąpi w Urzędzie Miasta Poznania, plac Kolegiacki 17, w pok. nr 154.

3) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny.

4. **Termin związania ofertą**
   1) Termin związania ofertą ustala się na 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
   2) W toku niniejszego postępowania Zamawiający ma uprawnienie do przedłużenia terminu związania ofertą, maksymalnie o kolejne 60 dni.
   3) Zawiadomienie w tej sprawie przekazane zostanie w formie prośby o wyrażenie zgody.

5. **Termin na zadawanie pytań**
   1) Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ musi wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia **09.12.2019 r.**
   2) Wyjaśnienia będą publikowane na stronie internetowej Zamawiającego, pod ogłoszeniem o niniejszym zamówieniu.

V Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Za ofertę najkorzystniejszą na daną część zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

<u>Część I</u>

1. **Cena: 80%**
   Oferta może otrzymać maksymalnie 80 punktów, przyznawanych w następujący sposób:

$$\text{ilość punktów (max 80 pkt)} = \frac{\text{cena brutto oferty najniższej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 80$$

2. **Ilość lokali gastronomicznych na terenie miasta Poznania ponad wymagane minimum: 10%**

   Przez lokal gastronomiczny Zamawiający rozumie zakład użyteczności publicznej, w którym prowadzona jest działalność gospodarcza związana z produkcją i/lub usługami w zakresie produkcji środków spożywczych ich sprzedaży i prowadzenia zakładów żywienia zbiorowego (restauracje, bary, stołówki)
   Lokal gastronomiczny musi mieć powierzchnię sali konsumpcyjnej minimum $30m^2$ i znajdować się w odległości od przystanku komunikacji miejskiej nie dłuższej niż 0,5 km.

   Oferta może otrzymać maksymalnie 10 punktów, przyznawanych w następujący sposób:
   1 dodatkowy lokal – 3 pkt
   2 dodatkowe lokale – 6 pkt
   3 i więcej dodatkowych lokali – 10 pkt

3. **Zatrudnienie osób bezrobotnych do realizacji zamówienia: 10 %**

Osoba bezrobotna to osoba spełniająca przesłanki art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dn. 20.04.2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1482.)

Oferta może otrzymać maksymalnie 10 punktów, przyznawanych w następujący sposób:
Zatrudnienie 1 osoby bezrobotnej – 0 pkt
Zatrudnienie 2 osób bezrobotnych – 5 pkt
Zatrudnienie 3 i więcej osób bezrobotnych - 10 pkt.

Część II

1. **Cena – 80%**
Oferta może otrzymać maksymalnie 80 punktów, przyznawanych w następujący sposób:

$$\text{ilość punktów (max 80 pkt)} = \frac{\text{cena brutto oferty najniższej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 80$$

2. **Ilość wykonanych usług: 10%**
Ilość wykonanych usług (rozumianych jako zawarte umowy), o wartości ponad 200 000,00 zł, polegających na przygotowaniu gorących posiłków i zapewnieniu ich dowozu do odbiorcy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Oferta może otrzymać maksymalnie 10 punktów, przyznawanych w następujący sposób:
2 usługi – 0 pkt
3 usługi – 2 pkt
4 usługi – 5 pkt
5 usług – 8 pkt
6 i więcej usług – 10 pkt

3. **Zatrudnienie osób bezrobotnych do realizacji zamówienia: 10 %**
Osoba bezrobotna to osoba spełniająca przesłanki art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dn. 20.04.2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1482.)

Oferta może otrzymać maksymalnie 10 punktów, przyznawanych w następujący sposób:
Zatrudnienie 1 osoby bezrobotnej – 0 pkt
Zatrudnienie 2 osób bezrobotnych – 5 pkt
Zatrudnienie 3 i więcej osób bezrobotnych - 10 pkt.

Szczegółowe informacje na temat zamówienia zawiera Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (SIWZ) wraz z załącznikami, stanowiąca integralną część Ogłoszenia o zamówieniu.

ZASTĘPCA DYREKTORA
Katarzyna Woźniak

Poznań, 02.12.2019 r. .....

GŁÓWNY SPECJALISTA
Małgorzata Abramczyk