

Ogłoszenie nr 500080661-N-2017 z dnia 22-12-2017 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy: Przygotowanie i wydanie gorących posiłków dla podopiecznych OPS w 2018 roku

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 621403-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy, Krajowy numer identyfikacyjny 002164473, ul. Szymanowskiego 6/61, 03-477 Warszawa, woj.

mazowieckie, państwo Polska, tel. 22 511 24 00, e-mail

zamowienia.publiczne@opspragapolnoc.waw.pl, faks 22 619 34 37.

Adres strony internetowej (url): www.opspragapolnoc.waw.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Przygotowanie i wydanie gorących posiłków dla podopiecznych OPS w 2018 roku

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

Numer sprawy: OPS/ZP/2/2017

II.2) Rodzaj zamówienia:

Usługi

II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków klientom OPS Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy, przez 7 dni w tygodniu. 2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w godzinach 10.00-17.00 od poniedziałku do soboty oraz w godzinach 12.00-14.00 w niedzielę w każdym tygodniu. 3. Zamawiający dopuszcza by bar, jadalnia była zamknięta w dni świąteczne (dni ustawowo wolne od pracy np. Nowy Rok) pod warunkiem jednak, że Wykonawca z kilkudniowym wyprzedzeniem powiadomi wcześniej klientów o terminie zamknięcia baru, jadalni. 4. Posiłki wydawane będą na podstawie KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy najpóźniej na jeden dzień przed rozpoczęciem nowego miesiąca. Karty te, wraz z wykazaniem ilości zjedzonych posiłków będą, co miesiąc

stanowiły załącznik do faktury wystawianej przez Wykonawcę. Wykonawca przekazuje KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW” do Zamawiającego za miesiąc, którego dotyczy faktura w terminie do 5 dnia następnego miesiąca 5. Jadłodajnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. 6. Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 01-01-2018 roku do 31-12-2018 roku wyniesie 49 680 przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 184 osób) - szczegółowy rejon został określony na mapie Pragi Północ - załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia; 7. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadłodajnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta. 8. Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 10.00 do minimum 17.00. z wyjątkiem niedziel. 9. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywienia i Żywności 10. Sala, jadalna jednorazowo powinna pomieścić min. 30 osób - klientów OPS 11. W przypadku wybrania jego oferty Wykonawca: 1) zatrudni taką liczbę osób, która zapewni właściwą realizację przedmiotu zamówienia (minimum 4 osoby). 2) zatrudni zgodnie z art. 29 ust. 4 pkt 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych do realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy, co najmniej dwie osoby do wykonywania czynności związanej realizacją przedmiotu zamówienia. Wyżej wskazana osoba musi być zatrudniona od daty rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy. Zamawiający dopuszcza spełnienie tego warunku poprzez wyznaczenie do realizacji zamówienia zatrudnionych już pracowników. 12. Zapewnienie klientom OPS spożywających posiłek do bezpłatnego dostępu do WC oraz umywalki. 13. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące. 14. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. 15. Klienci powinni otrzymać zawsze gorący posiłek, który zjedzą na miejscu, ewentualnie pobiorą we własne naczynia do domu przez osobę przez nią umocowaną na piśmie do odbioru posiłku. 16. Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków 17. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia (badania na nosicielstwo) dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywnieniu zbiorowym. 18. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, idealną czystość oraz technologie przygotowywania i wydawania posiłków. 19. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki. 20. Zamawiający zastrzega, że ilość obiadów może ulec zmniejszeniu w granicach 5% w stosunku do wielkości podanych w ust 5, stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie z tego tytułu. 21. W przypadku, gdy ilość obiadów będzie większa niż określona w ust. 1, Zamawiający udzieli zamówienia zgodnie z art. 67 ust 1 pkt 6 ustawy – Prawo zamówień publicznych i na zasadach tam opisanych. Kalkulacja cenowa i ilościowa będzie opierała się na takich samych zasadach jak w zamówieniu podstawowym. 22. Zamawiający będzie sprawdzać jakość obiadów. W przypadku naruszenia postanowień umowy oraz warunków określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym. 23. Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych w szczególności takie jak: lekkostrawne, cukrzycowe. Ich ilość jest zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco przez osoby uprawnione do korzystania z obiadów, które ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych 24. Zestaw obiadowy musi składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania i napoju z zachowaniem następujących zasad: 1) raz w tygodniu musi być ryba, 2) raz w tygodniu musi być danie bezmięsne, 3) cztery razy w tygodniu muszą być dania z mięsem, z wyłączeniem podrobów, 4) raz w tygodniu może być danie półmięsne np. bigos. 25. Wykonawca zobowiązany będzie

do przygotowywania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. 26. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż: 1) zupa – min. 400 ml., 2) pieczywo – min. 100 g., 3) napój – min. 200 ml., 4) ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 250 g., 5) danie mięsne, ryba itp. – min. 100 g. bez kości, sosu i panierki, 6) surówka – min. 100 g., 7) warzywa gotowane - min. 150 g., 8) danie mięsno-warzywne, jarskie np. pierogi itp. – min. 250 g., 27. Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 tekst jednolity ze zmianami) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy. 28. Gramatura opisana w pkt. 24 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników). 29. Wykonawca zobowiązany jest do wydania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów całości lub części produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich. 30. Wykonawca zapewni termoizolacyjne zabezpieczające posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniające właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw jednorazowe pojemniki (w ilości około 30 pojemników dziennie) w których to będzie wydawał posiłki na wynos dla osób objętych usługami opiekuńczymi. 31. Posiłki dla osób objętych usługami opiekuńczymi będą wydawane w ustalonych godzinach. Wykonawca w przypadku wybrania jego oferty uzgodni z zamawiającym godziny wydawania posiłków dla w/w osób. 32. Zamawiający żąda przedstawienia przykładowego jadłospisu na okres 7 dni kalendarzowych, zawierający gramaturę oraz kaloryczność posiłku – wg następującego schematu zawartego w załączniku nr 7 do SIWZ.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:
nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55322000-3, 55500000-5

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów
nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 14/12/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 552000.00

Waluta pln

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej: 0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:
nie

Nazwa wykonawcy: Firma Gastronomiczna Andrzej Naumowicz

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Stalowa 20/22

Kod pocztowy: 03-426

Miejscowość: Warszawa

Kraj/woj.: mazowieckie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 551944.80

Oferta z najniższą ceną/kosztom 551944.80

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 551944.80

Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia

podwykonawcy/podwykonawcom

nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy
mgr Wojciech Gejewski