

Ogłoszenie nr 510277339-N-2019 z dnia 18-12-2019 r.

**Miejski O rodek Pomocy Społecznej: Usługa cateringowa: przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Wsparcia Miejskiego O rodka Pomocy Społecznej w arach w 2020 r.**

## **OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:**

obowi zkowe

**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: 634028-N-2019

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

nie

## **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

### **I. 1) NAZWA I ADRES:**

Miejski O rodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 60836880000000, ul. ul. Domańskiego 1, 68-200 Żary, woj. lubuskie, państwo Polska, tel. 684 755 580, e-mail agnieszka.sobieraj@mops.zary.pl, faks 684 755 599.

Adres strony internetowej (url): [www.bip.mops.zary.pl](http://www.bip.mops.zary.pl)

### **I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

### **II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

Usługa cateringowa: przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Wsparcia Miejskiego O rodka Pomocy Społecznej w arach w 2020 r.

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

MOPS óZP/V/2019

### **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, usług lub roboty budowlane:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa: przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Wsparcia Miejskiego O rodka Pomocy Społecznej w arach w 2020 r. 2. Przygotowywanie dwudaniowych obiadów (zupa i drugie danie) z napojem i ich dowóz w pojemnikach Wykonawcy, transportem Wykonawcy przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy, do siedziby Dziennego Domu Wsparcia MOPS w arach przy ul. Bohaterów Getta 19, w okresie od 2.01.2020 r. do 31.12.2020 r. 3. Dziennie liczba obiadów wyniesie około 21, nie więcej jednak

ni 30. Rzeczywista ilość posiłków wynika z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie robił roszczeń, ani dążył do rekompensaty finansowej, jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana.

4. Dostarczane obiady powinny spełniać co najmniej następujące wymienione parametry (na jedną porcję obiadów): a. zupa 450 ml b. ziemniaki, ryż, kasza, makaron 200 g c. mięso (gotowy wyrób) 100 g d. ryba 120 g e. danie mięsne w sosie 230 g f. surówka lub warzywa gotowane dwa rodzaje łącznie 200 g g. dania mleczne 300 g h. napój (kompot, sok) 200 ml

5. Drugie danie przynajmniej 3 x w tygodniu powinno być mięsne.

6. Posiłki powinny być urozmaicone, a ich skład nie powinien się powtarzać w ciągu 5 dni. Z jadłospisu wyłącza się dania słodkie.

7. Wykonawca jest zobowiązany do opracowania i uzgodnienia z Zamawiającym jadłospisu na dany miesiąc z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis zatwierdza kierownik DDW lub osoba go zastępująca. Jadłospis powinien być dostosowany do pory roku.

8. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić: a. zupa 65°C-70°C b. drugie danie 65°C-70°C

9. Przygotowanie posiłków oraz transport odbywa się zgodnie z warunkami przewidzianymi stosownymi przepisami, w tym zawartych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).

10. Dostarczenie posiłków następuje zgodnie z godzinami 12.30-12.45.

11. Zamawiający zapewnia naczynia i sprzęt do spożywania wydawanych posiłków.

12. Wydawanie posiłków odbywa się po stronie Zamawiającego.

13. Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do lokalu Zamawiającego we własnych termosach do tego przeznaczonych. Utrzymanie czystości termosów odbywa się po stronie Wykonawcy.

14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

15. Oferowane posiłki muszą być: wiekowe, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Posiłki muszą być przyrządzone w dniu wydawania.

16. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi.

17. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

18. Zamawiający będzie informowany elektronicznie (na adres podany przez Wykonawcę), bądź telefonicznie (na nr telefonu podany przez Wykonawcę) Wykonawcą o zmianie ilości posiłków zgodnie z deklaracją złożoną przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym.

19. Płatność za usługę będzie rozliczana w okresach miesięcznych po zakończeniu miesiąca świadczenia usługi na podstawie faktury VAT dostarczonej przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego, płatne w terminie 14 dni od daty prawidłowo wystawionej i otrzymanej faktury przez Zamawiającego.

20. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje:

- a. Lokalem do przygotowywania posiłków spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone aktualnym dokumentem wystawionym przez Państwowy Inspektorat Sanitarny, b. rodzajem transportu przeznaczonym do dostarczenia posiłków do lokalu Zamawiającego, spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone przez Państwowy Inspektorat Sanitarny, c. personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje, do świadczenia i wykształcenie, oraz wynikiem badań wydanych zgodnie z odpowiednimi przepisami zapewniającymi prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy.

21. Wymagania dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:

- a. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zatrudnił w trakcie realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę co najmniej jedną osobę w wymiarze pełnego etatu do gotowania.
- b. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający jest uprawniony do wykonania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełnienia przez Wykonawcę wymogu określonego w pkt 21 lit. a. c. Zamawiający jest uprawniony w szczególności do: 1. Dania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wymogu określonego w lit. a. Oświadczenia powinny zawierać w szczególności: określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonuje osoba zatrudniona na umowę o pracę wraz ze wskazaniem rodzaju umowy o pracę i wymiaru

etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia. É dania od Wykonawcy wyją nie w przypadku w tliwo ci w zakresie potwierdzenia wymogu określonego w lit. a. É Oświadczenia i dokumenty powinny być sporządzone z zachowaniem wymogów dotyczących ochrony danych osobowych. d. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niespełnienia wymogu określonego w lit. a Zamawiający zastosuje wobec Wykonawcy sankcję w postaci kary umownej w wysokości 1 % wynagrodzenia brutto, określonego w złożonym przez Wykonawcę formularzu oferty za każdy dzień zwłoki w wykonywaniu wymogu określonego w lit. a.

#### **II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

**Zamówienie będzie podzielone na części:**  
nie

**II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6**

**Dodatkowe kody CPV: 55322000-3, 55520000-1**

### **SEKCJA III: PROCEDURA**

#### **III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

**III.2) Ogłoszenie dotyczy zakazania dynamicznego systemu zakupów**  
nie

**III.3) Informacje dodatkowe:**

### **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Postępowanie / część zostanie unieważnione  
tak

Należy podać podstawy i przyczyny unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne: podstawa unieważnienia ó art. 93 ust. 1 pkt 4 ustawy pzp. Uzasadnienie

faktyczne: złożona w ramach przedmiotowego postępowania oferta (tj. 48 914,88 PLN)

przewyższa kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (tj. 38 976,00 PLN).

#### **IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ ROKI ALBO ZAPYTANIA O CEN**

##### **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.