

Ogłoszenie nr 510006214-N-2020 z dnia 13-01-2020 r.

Miejski O rdek Pomocy Społecznej: Usługa cateringowa wraz z obsług : przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gor cych posiłków oraz suchego prowiantu dla klientów stołwki Miejskiego O rodka Pomocy Społecznej w arach w 2020 r.

OG/ OSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowi zkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze rodków Unii Europejskiej
nie

Zamówienie był przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówie Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 634079-N-2019

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówie Publicznych:
nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJ CY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Miejski O rdek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 60836880000000, ul. ul. Doma skiego 1, 68-200 ary, woj. lubuskie, pa stwo 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

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJ CEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorz dowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiaj cego:

Usługa cateringowa wraz z obsług : przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gor cych posiłków oraz suchego prowiantu dla klientów stołwki Miejskiego O rodka Pomocy Społecznej w arach w 2020 r.

Numer referencyjny(je eli dotyczy):

MOPS 6ZP/VI/2019

II.2) Rodzaj zamówienia:

Usługi

II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielko , zakres, rodzaj i ilo dostaw, usług lub robót budowlanych lub okre lenie zapotrzebowania i wymaga) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - okre lenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usług lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z obsług : przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gor cych posiłków oraz suchego prowiantu dla klientów stołwki Miejskiego O rodka Pomocy Społecznej w arach w 2020 r. (jedno danie ó zupa plus wkładka mi sna lub drugie danie w naczyniach do tego przeznaczonych oraz suchego prowiantu) 2. Przygotowywanie i wydawanie posiłków b dzie odbywa si 7 dni w tygodniu w tym gor cy posiłek przez co najmniej 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do pi tku) oraz suchy prowiant na 6

i 7 dzie tygodnia (sobota , niedziela) i na dni wi teczne. 3. Gor cy posiłek stanowi zamiennie: zupa z wkładkami smięci lub kiełbasa min. 100g) o temp. 85°C o gramaturze co najmniej 450g i pieczywem co najmniej 300g lub drugie danie o temp. 85°C co najmniej 250g np. pierogi ruskie lub z mięsem, naleśniki, ciążki, bigos, gołąbki, fasolka po bretońsku, leczo, w tróbkach, spaghetti ó z napojem (kompot, sok) co najmniej 200 ml. 4. Jedna porcja suchego prowiantu powinna składa się z pieczywa (co najmniej 300g), konserwy mięsnej o gramaturze nie mniejszej niż 250g (minimum 30% mięsa) lub konserwy rybnej o gramaturze nie mniejszej niż 250g (minimum 40% zawartości ryby). Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania kilku konserw, o łącznej gramaturze min. 250g spełniających powyższe wymogi. Wartość suchego prowiantu jest równa wartości zupy lub drugiego dania. Zamawiający dopuszcza aby jedna porcja suchego prowiantu składała się z hermetycznie zapakowanego gorącego posiłku tj. drugiego dania określonego w pkt 3 bez napoju. 5. Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku od godz. 1300 do godz. 1430 w lokalu Zamawiającego przy ul. Okrzei 70a w Łarach. 6. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia występować powtarzalnie tego samego dania lub zupy. 7. Zamawiający określa wielkość zamówienia na ok. 105 posiłków dziennie w ciągu trwania umowy tj. od dnia 1.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. Rzeczywista ilość posiłków wynika będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulegać zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie rościć pretensji, ani domagać rekompensaty finansowej, jeżeli ilość będzie mniejsza niż szacowana. 8. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w formie elektronicznej tygodniowy jadłospis nie później niż do godz. 1000 w każdy poniedziałek oraz wywiesi do godz. 1300 w każdy poniedziałek ten jadłospis w stołówce w miejscu do tego przeznaczonym. 9. Wykonawca zapewnia naczynia i sztućce do spożywania wydawanych posiłków. 10. Wydawanie posiłków należy po stronie Wykonawcy. 11. Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do lokalu Zamawiającego w określonych terminach do tego przeznaczonych. Utrzymanie czystości termosów należy po stronie Wykonawcy. 12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł. 13. Oferowane posiłki muszą być: świeże, 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. 14. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi 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. 15. 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). 16. 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. 17. 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. 18. Wykonawca owiadcza, iż dysponuje: a. Lokalem do przygotowywania posiłków spełniającym wymogi sanitarne potwierdzone aktualnym dokumentem wystawionym przez Państwowy Inspektorat Sanitarny, b. rodzajem transportu przeznaczonym do dostarczenia posiłków do lokalu Zamawiającego, spełniającym wymogi sanitarne potwierdzone przez Państwowy Inspektorat Sanitarny, c. personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje, do świadczenia i wykształcenie, oraz ważne badania wydane zgodnie z odpowiednimi przepisami zapewniającymi prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy. 19. Wymagania dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę: a. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zatrudniał 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 19. c. Zamawiający jest

uprawniony w szczególności do: Édania o wiadczeniach i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wymogu określonego w lit. a. O wiadczenia powinny zawierać w szczególności: określenie podmiotu składającego o wiadczenie, datę złożenia o wiadczenia, 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 o wiadczenia. Édania od Wykonawcy wyją nie w przypadku w tym przypadku w szczególności w zakresie potwierdzenia wymogu określonego w lit. a. ÉdO wiadczenia 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 każde zdarzenie w wykonywaniu wymogu określonego w lit. a. 20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli stosowanych surowców, procesów technologicznych oraz norm jakościowych i trywieniowych poszczególnych oraz zgłaszania Wykonawcy uwag w tym zakresie.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie będzie podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakupu czenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 31/12/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 248729.25

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 Usługowa Paweł Senddecki

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Kościelna 26a

Kod pocztowy: 68-320
Miejscowość : Małomice
Kraj/woj.: lubuskie

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 /KOSZTAMI

Cena wybranej oferty/wartość umowy 268627.59

Oferta z najniższą ceną /kosztem 268627.59

Oferta z najwyższą ceną /kosztem 268627.59

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 OGRANICZEŃ, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENY

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargowym na podstawie art. 117 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.