

Ogłoszenie nr 500079014-N-2017 z dnia 20-12-2017 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej: Usługa cateringowa wraz z obsługą: przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gorących posiłków oraz suchego prowiantu dla klientów stołówki Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Żarach w 2018 r.

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: 626906-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 608368800000, ul. ul. Domańskiego 1, 68200 Żary, woj. lubuskie, państwo Polska, tel. 684 755 580, e-mail piotr.szczuka@mops.zary.pl, faks 684 755 599.

Adres strony internetowej (url): 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 wraz z obsługą: przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gorących posiłków oraz suchego prowiantu dla klientów stołówki Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Żarach w 2018 r.

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 usługa cateringowa wraz z obsługą: przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gorących posiłków oraz suchego prowiantu dla klientów stołówki Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Żarach w 2018 r. (jedno danie – zupa plus wkładka mięsna lub drugie danie w naczyniach do tego przeznaczonych oraz suchego prowiantu). 2. Przygotowanie i wydawanie posiłków będzie odbywać się 7 dni w tygodniu w tym gorący posiłek przez co najmniej 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) oraz suchy prowiant na 6 i 7 dzień tygodnia (sobota, niedziela) i na dni świąteczne. 3. Gorący posiłek stanowi zamiennie: zupa z wkładką mięsną (mięso lub kiełbasa min. 100g) o temp. 85oC o gramaturze co najmniej 450g i pieczywem co najmniej 300g, lub drugie danie o temp. 85oC co najmniej 250g np. pierogi ruskie lub z mięsem, naleśniki, łazanki, bigos, gołąbki, fasolka po bretońsku, leczo, wątróbka,

spaghetti – z napojem (kompot, sok) co najmniej 200 ml. 4. Jedna porcja suchego prowiantu powinna składać 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 wydania kilku konserw, o łącznej gramaturze min. 250g spełniające 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. 13.00 do godz. 14.30 w lokalu Zamawiającego przy ul. Okrzei 70a w Żarach. 6. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego dania lub zupy. 7. Zamawiający określa wielkość zamówienia na ok. 130 posiłków dziennie w ciągu trwania umowy tj. od dnia 1.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 r. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana. 8. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w formie elektronicznej tygodniowy jadłospis nie później niż do godz. 10.00 w każdy poniedziałek oraz wywiesi do godz. 13.00 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 leży po stronie Wykonawcy. 11. Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do lokalu Zamawiającego we własnych termosach do tego przeznaczonych. Utrzymanie czystości termosów i miejsca wydawania posiłków leży 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 2017 r., poz. 149 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 informował elektronicznie (na adres podany przez Wykonawcę), bądź telefonicznie (na numer telefonu podany przez Wykonawcę) Wykonawcę 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 oświadcza, iż dysponuje: a. Lokalem do przygotowywania posiłków spełniającym wymogi sanitarne potwierdzone aktualnym dokumentem wystawionym przez Państwową Inspekcję Sanitarną, b. środkiem transportu przeznaczonym do dostarczenia posiłków do lokalu Zamawiającego, spełniającym wymogi sanitarne potwierdzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną, c. personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje, doświadczenie 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 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 uprawniony jest do wykonania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełnienia przez Wykonawcę wymogu określonego w pkt 19. c. Zamawiający jest uprawniony w szczególności do: • Żądania 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. • Żądania od Wykonawcy wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia wymogu określonego w lit. a. •

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. 20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli stosowanych surowców, procesów technologicznych oraz norm jakościowych i żywieniowych posiłków oraz zgłaszania Wykonawcy uwag w tym zakresie.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55320000-9

Dodatkowe kody CPV: 55321000-6, 55322000-3, 55520000-1

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: 19/12/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 218744.50

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 0

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 Sendecki

Email wykonawcy: fupawel.sendecki@wp.pl

Adres pocztowy: ul. Gen. Andersa 5

Kod pocztowy: 67-300

Miejscowość: Szprotawa

Kraj/woj.: lubuskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

nie

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 236244.06

Oferta z najniższą ceną/kosztem 236244.06

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 236244.06

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.