

Ogłoszenie nr 500293413-N-2018 z dnia 07-12-2018 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bielsku Podlaskim: USŁUGA W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSILKÓW (PEŁEN OBIAD) DLA ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS

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: 652212-N-2018

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bielsku Podlaskim, Krajowy numer identyfikacyjny 5027462600000, ul. Kazimierzowska 18/3, 17-100 Bielsk Podlaski, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 857 302 006, e-mail mops_bielsk_podlaski@op.pl, faks 857 302 006.

Adres strony internetowej (url): <http://www.mopsbielskpodlaski.pl/>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

USŁUGA W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSILKÓW (PEŁEN OBIAD) DLA ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

ZP.26.3.2018

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 przygotowanie i wydawanie posiłków (pełen obiad) dla świadczeniobiorców MOPS w lokalu gastronomicznym będącym w dyspozycji Wykonawcy. Szacunkowa wielkość zamówienia w skali całego zamówienia wyniesie około 41.000 posiłków (pełen obiad). Średnia ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów w skali miesiąca wynosi

90 osób. Średnia liczba posiłków (pełen obiad) dla jednej osoby w skali miesiąca wynosi 21 posiłków (pełen obiad). Średnia ilość posiłków (pełen obiad) w skali miesiąca wynosi 1.750 posiłków (pełen obiad). Ilość posiłków w poszczególne dni miesiąca może być różna. Część osób nie spożywa posiłków na miejscu – zabiera je do domu we własnych naczyniach lub do ich domów dostarcza opiekunka MOPS. Miesięczna ilość posiłków (pełen obiad) ustalana będzie na początku każdego miesiąca na podstawie wykazu osób uprawnionych do korzystania z tej formy pomocy. Korekta posiłków danego dnia może nastąpić w danym dniu do godziny 12.00. Zamawiający wymaga, aby posiłki (pełen obiad) były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych. Czas wydawania posiłków powinien być nie krótszy niż 3 godziny dziennie w przedziale czasowym 11:00 – 16:00. Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zmianami) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy. Zamawiający wymaga, aby lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki był zlokalizowany w obrębie ulic: ulica Piłsudskiego począwszy od skrzyżowania z ulicą Mickiewicza do skrzyżowania z ulicą Żwirki i Wigury, dalej ulicą Żwirki i Wigury do skrzyżowania z ulicą Mickiewicza, wzdłuż ulicy Mickiewicza do skrzyżowania z ulicą Piłsudskiego. Lokal powinien znajdować się w określonej lokalizacji (tj. w ulicach zawierających się w opisanym obszarze). Obszar tak zdefiniowany stanowi centrum miasta, które ze względu na skomunikowanie z innymi częściami miasta umożliwia dotarcie na posiłek z każdego miejsca zamieszkania osób objętych posiłkami. Lokal gastronomiczny, w których będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać decyzję powiatowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki musi odpowiadać niżej opisanym wymaganiom: 1) musi być dostosowany do obsługi osób niepełnosprawnych, 2) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę, 3) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania, 4) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 20 osobom. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków (pełen obiad) przygotowanych z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych. Posiłki muszą być gorące, przygotowane w dniu ich wydawania. Posiłki będą wydawane na talerzach i sztućcach wielorazowego użytku. Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania, w skład którego wchodzi: ziemniaki, kasza, makaron, ryż, itp., danie mięsne i/lub ryba, itp. oraz surówka i/lub warzywa gotowane oraz napoju, z zastrzeżeniem iż: raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni muszą być dania z mięsem. Dopuszcza się drugie dania z podrobów nie częściej niż raz na dwa tygodnie. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Wykonawca powinien zapewnić na życzenie osób uprawnionych również posiłki dietetyczne (lekkostrawne) lub bez wieprzowiny – ich ilość w skali całego zamówienia jest niewielka i uzależniona jest od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych przez osoby uprawnione, którzy ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż: 1) zupa – min. 250 ml 2) pieczywo – min. 100 g 3) napój – min. 200 ml 4) ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g 5) danie mięsne, ryba, itp. – min. 150 g 6) surówka – min. 100 g 7) warzywa gotowane - min. 100 g 8) danie mięsno – warzywne, jarskie (np. pierogi, itp.) – min. 250 g Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Podstawę wydania posiłku stanowić będzie decyzja administracyjna wydana przez Zamawiającego określająca okres objęcia pomocą, ważna z dowodem osobistym. W przypadku odbierania posiłków przez opiekunkę

MOPS, podstawą wydania obiadu będzie decyzja z adnotacją, że posiłki odbiera i dostarcza do domu opiekunka MOPS. Na początku każdego miesiąca Zamawiający sporządzi i doręczy Wykonawcy listę osób, którym została przyznana pomoc w postaci posiłków (pełen obiad). Wykonawca zobowiązany będzie prowadzić na tej podstawie rejestr osób faktycznie korzystających (spożywających posiłki) w celu rozliczenia wydanych posiłków. Rozliczenie za posiłki następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą zapłaty za wydane posiłki będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych posiłków (pełen obiad) wraz z załączonym do niej wykazem osób i podaną ilością spożytych przez nich posiłków (pełen obiad). Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć we własnym zakresie osoby zdolne do wykonania zamówienia oraz niezbędne narzędzia, urządzenia, materiały oraz środki transportowe potrzebne do prawidłowej realizacji usługi objętej zakresem przedmiotowym niniejszego postępowania. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. 2. Wykonawca musi wykazać, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą lokal gastronomiczny do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania i wydawania dań z możliwością konsumpcji na miejscu lub inny równoważny dokument potwierdzający ww. uprawnienia. 3. Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę minimum 1 osoby wykonującej czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. minimum 1 osoby na stanowisku kucharza posiadającej wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 1 roku w zawodzie kucharza, wykonującej czynności związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem. Doświadczenie kucharza stanowi kryterium oceny ofert. Wymóg wymieniony powyżej nie dotyczy sytuacji, w której Wykonawca będzie osobiście wykonywał czynności związane z realizacją zamówienia. W celu potwierdzenia powyższego Wykonawca po podpisaniu umowy w terminie 7 dni jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu potwierdzenie zawarcia umowy o pracę z ww. osobą (Załącznik Nr 4 do SIWZ). 4. Na etapie realizacji umowy Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych przedkładać będzie Zamawiającemu raport na temat stanu i sposobu zatrudnienia osób zaangażowanych w wykonywanie czynności wskazanych w SIWZ, tj. oświadczenia zatrudnionych osób o zatrudnieniu na umowę o pracę oraz będzie przedkładał dowody odprowadzenia składek ZUS od umów o pracę zatrudnionych osób. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie 5 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej, Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu do wglądu kopie umów o pracę, w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych. 5. W przypadku nie przedstawienia na żądanie Zamawiającego w wymaganym terminie danych bądź dokumentów, o których mowa w rozdz. III pkt 4 SIWZ Wykonawca płacić będzie każdorazowo karę w wysokości 300,00 zł. W przypadku nie zatrudnienia przy realizacji wymaganych czynności osoby na podstawie umowy o pracę Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu w wysokości 0,5% całkowitego wynagrodzenia, jeżeli zostanie zatrudniona w oparciu o inny stosunek prawny niż stosunek pracy. 6. Nie wypełnienie zobowiązań dotyczących zatrudniania kucharza może być podstawą do wypowiedzenia przez Zamawiającego umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy. Wymagane jest zatrudnianie ww. osoby przez cały okres trwania umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55300000-3

Dodatkowe kody CPV: 55321000-6, 55322000-3, 55320000-9, 85312000-9

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

Postępowanie / część zostało unieważnione

tak

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

Unieważnienie postępowania na podstawie art. 93 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zmianami) tj. nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu albo nie wpłynął żaden wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od wykonawcy niepodlegającego wykluczeniu. Uzasadnienie faktyczne W postępowaniu nie wpłynęła żadna oferta w terminie przewidzianym na składanie ofert, tj. do dnia 07 grudnia 2018 r. do godziny 9:45.

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.