

Ogłoszenie nr 510534825-N-2020 z dnia 07.12.2020 r.
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bielsku Podlaskim: USŁUGA W ZAKRESIE
PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW (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: 605930-N-2020

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
50274626000000, 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): 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 POSIŁKÓW (PEŁEN OBIAD)
DLA ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

ZP.26.2.2020

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 49.000 posiłków (pełen
obiad). Średnia ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów w skali miesiąca wynosi 98 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 2.042 posiłków (pełen obiad).
Ilość posiłków w poszczególne dni miesiąca może być różna. W okresie stanu epidemii nie ma
możliwości spożywania posiłków na miejscu. 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 2019 r. poz. 1252 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 umożliwi 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. Dopuszcza się w czasie trwania stanu epidemii wydawanie posiłków w naczyniach jednorazowych umożliwiających zabranie przygotowanego posiłku do miejsca zamieszkania. 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. Podstawę wydania posiłku stanowić będzie decyzja administracyjna wydana przez Zamawiającego określająca okres objęcia pomocą. 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 6 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, 55320000-9, 85321000-9

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

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 03/12/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 641900

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: Społem Powszechna Spółdzielnia Spożywców

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Mickiewicza 31 17-100 Bielsk Podlaski

Kod pocztowy: 17-100

Miejscowość: Bielsk Podlaski

Kraj/woj.: podlaskie

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 693252

Oferta z najniższą ceną/kosztym 693252

Oferta z najwyższą ceną/kosztym 693252

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

/-/ Anatol Wasiluk