

Ogłoszenie nr 510003564-N-2019 z dnia 08-01-2019 r.

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kraśniku: Usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków**

**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: 661543-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 Kraśniku, Krajowy numer identyfikacyjny 417398000000, ul. ul. Grunwaldzka , 23210 Kraśnik, woj. lubelskie, państwo Polska, tel. 081 825 41 35, e-mail fundusz\_a@mops.krasnik.pl, faks 081 825 15 80.

Adres strony internetowej (url): [bip.mops.krasnik.pl/index.php?id=119](http://bip.mops.krasnik.pl/index.php?id=119)

**I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Administracja samorządowa

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

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

Usługa przygotowywania i wydawania gorących posiłków

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

MOPS.K.ZP.271.1.2018

**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:**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podawanie gorących posiłków na rzecz osób dorosłych (w tym bezdomnych) skierowanych na podstawie decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego. 2. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w dni od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt). 3. Gorący posiłek tygodniowo powinien się składać z następujących dań: 1) danie mięsne 3 razy w tygodniu (ziemniaki, kasza, ryż – min. 300 g, mięso - min. 100 g, surówka – min. 100 g), 2) danie jarskie 2 razy w tygodniu (min. 400g), 3) zupa na wywarze mięsnym 5 razy w tygodniu (min. 400 ml z pieczywem, makaronem lub ryżem). 4. Kaloryczność gorącego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal. 5. Zamawiający podzielił zamówienie na dwa odrębne zadania: 1) zadanie nr 1 – przygotowanie i wydawanie posiłków w części Fabrycznej Kraśnika, 2) zadanie nr 2 – przygotowanie i wydawanie posiłków w części Starej Kraśnika. 6. Wykonawca zobowiązany będzie do: 1)

zapewnienia miejsca realizacji zamówienia w granicach administracyjnych miasta Kraśnik, przy czym w przypadku składania oferty: a) na zadanie nr 1 – miejsce realizacji zamówienia będzie się znajdowało w części Fabrycznej Kraśnika, b) na zadanie nr 2 – miejsce realizacji zamówienia będzie się znajdowało w części Starej Kraśnika. Miejsce realizacji zamówienia musi spełniać wymogi sanitarne i być dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do obrotu. 2) przygotowania i podawania gorących posiłków osobom uprawnionym w godzinach od 12.00 do 14.00, 3) podawania posiłków gorących na własnych naczyniach - nie jednorazowych lub umożliwienia dokonania wyboru przez osobę odbierającą posiłek czy posiłek ma zostać wydany na miejscu czy zostanie odebrany w jednorazowych opakowaniach na wynos (w zależności od tego, czy taka możliwość została zaoferowana przez wykonawcę), 4) zapewnienia pomieszczenia spełniającego warunki do spożycia gorących posiłków jednocześnie dla min.: a) w przypadku zadania nr 1 - 10 osób, b) w przypadku zadania nr 2 - 10 osób, 5) wykonywania przedmiotu zamówienia według zróżnicowanych jadłospisów i podawania ich do wiadomości publicznej, poprzez codzienne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków, 6) utrzymywania w pomieszczeniach, w trakcie stołowania się osób, temperatury co najmniej 18 C. 7. Szacuje się, że liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków będzie wynosić dziennie średnio: 1) zadanie nr 1 – około 35 osób, 2) zadanie nr 2 – około 37 osób. 8. W okresie trwania umowy szacuje się następującą liczbę posiłków: 1) zadanie nr 1 – około 8855 posiłków, 2) zadanie nr 2 – około 9361 posiłki. 9. W czasie obowiązywania umowy liczba posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu, w zależności od liczby wydanych decyzji przyznających posiłki. 10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości wydanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania i podania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich norm higieniczno- -sanitarnych, oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa. 11. Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, informuje, że określa następujące wymagania dotyczące zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności, w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (tekst jedn. Dz. U. z 2016 r., poz. 1666 ze zm.): 1) rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, które dotyczą wymagań zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę, osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłków, 2) sposób dokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp – Wykonawca, przed terminem do 5 dni od podpisania umowy, złoży Zamawiającemu oświadczenie, że osoby wykonujące ww. czynności są zatrudnione, na podstawie umowy o pracę, zarówno przez Wykonawcę, jak i podwykonawców, 3) uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań: w okresie realizacji zamówienia Zamawiający ma prawo do skierowania wniosku do inspektoratu pracy o przeprowadzenie kontroli. Niespełnienie wymagań, o których mowa w pkt 1 skutkuje sankcjami określonymi w § 12 ust. 1 pkt 4 i 5 umów stanowiących załączniki nr 4a i 4b do SIWZ.

#### **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**

### **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**

**NAZWA:** Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków w części Fabrycznej Kraśnika

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 31/12/2018

**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

Wartość bez VAT 72944,44

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: Restauracja "Fantazja" Pasja smaku Agnieszka Smętek

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: 1. Niepodległości 7

Kod pocztowy: 23-204

Miejscowość: Kraśnik

Kraj/woj.: lubelskie

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/KOSZTEM**

Cena wybranej oferty/wartość umowy 88550

Oferta z najniższą ceną/kosztom 88550

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 88550

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.