

Ogłoszenie nr 154 - 2017 z dnia 2017-01-02 r.



**Czerwionka-Leszczyny: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Gminy i Miasta Czerwionka-Leszczyny w roku 2017**  
**OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA -**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**  
nie

**Nazwa projektu lub programu**

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak

Numer ogłoszenia: 369479-2016

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

**SEKCJA I: ZAMAWIAJACY**

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych::**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwionce-Leszczynach, krajowy numer identyfikacyjny 00344571900000, ul. ul. 3 Maja 36b, 44230 Czerwionka-Leszczyny, państwo Polska, woj. śląskie, tel. 0-32 431 20 39; 431 11 66, faks , e-mail ops@czerwionka-leszczyny.com.pl

Adres strony internetowej (URL): [www.czerwionka-leszczyny.pl/bip/](http://www.czerwionka-leszczyny.pl/bip/)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**I.3) WSPÓLNE UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z zamawiających indywidualnie informacja w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających, jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I należy wskazać który z zamawiających zawarł umowę):

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

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

Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Gminy i Miasta Czerwionka-Leszczyny w roku 2017

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

OPS/PS.MG.341/1/2016

**II.2) Rodzaj zamówienia:**

**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 przygotowywanie i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwionce-Leszczynach w okresie od dnia zawarcia umowy, jednakże nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2017 r. do dnia wydania wszystkich zakontraktowanych

posiłków, jednakże nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 2017 r. 2. Maksymalna wielkość zamówienia wynosi: 50000 posiłków z podziałem na następujące części: 1) Rejon 1 obejmujący dzielnicę Czerwionka - 25000 posiłków, 2) Rejon 2 obejmujący dzielnicę Leszczyny - 25000 posiłków; z tym zastrzeżeniem, iż wielkości poszczególnych części są zakresem szacunkowym, w związku z czym, w granicach maksymalnej wielkości zamówienia, mogą one ulec zmianie. 3. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym, określonym przez Zamawiającego z należytą starannością, wyrażającym maksymalną ilość posiłków, jaką Zamawiający może zamówić w ramach niniejszego zamówienia. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności nie może zapewnić, że zrealizuje zamówienie w pełnym zakresie. 4. Rzeczywista ilość posiłków będzie wynikała z aktualnych potrzeb Zamawiającego i określana będzie w cotygodniowych zapotrzebowaniach odbieranych przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego, zawierających imienną listę z nazwiskami klientów korzystających z posiłków. 5. Wartość przedmiotu zamówienia będzie iloczynem podanej przez Wykonawcę ceny jednego gorącego posiłku oraz szacunkowego zakresu zamówienia, natomiast wartość zrealizowanego zamówienia będzie wynikała z iloczynu ceny jednego gorącego posiłku oraz faktycznej liczby zamówionych posiłków. 6. Zamawiający wymaga, aby przygotowywane posiłki posiadały wartość kaloryczną min. 840 kcal. 7. Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie: 1) Różnego rodzaju zagęszczone zupy z wkładką mięsną i pieczywem (np. pomidorowa, ogórkowa, jarzynowa, kapuśniak, grochówka, fasolowa, pieczarkowa, grzybowa, żurek, itp.) Porcja gorącego posiłku w postaci zupy musi posiadać następującą gramaturę: - zupa - 500 ml., - wkładka mięsna - 100 g, - pieczywo - 100 g. 2) Danie w postaci np. bigosu, fasolki po bretońsku, gulaszu z wątroby, żołądków drobiowych, flaczków wołowych, potrawki z kurczaka, klopsików itp. Gramatura takiego posiłku musi wynosić co najmniej 400 g, gdzie wkład samego mięsa nie może być mniejszy niż 150 g. Dodatkiem wymaganym do posiłku jest pieczywo w ilości 100 g lub ziemniaki, kasza, ryż, itp. w gramaturze 250 g. 8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie, z tym że posiłki mogą się powtarzać, nie częściej niż co 14 dni kalendarzowych. 9. Zamawiający wymaga aby posiłki były wydawane codziennie od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. 10. Zamawiający wymaga, aby wydawanie posiłków odbywało się zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. 11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca umożliwił pobranie we własne naczynia posiłku do domu. 12. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku. Wydawanie posiłków musi odbywać się w co najmniej 2 lokalach, z których jeden zlokalizowany jest w dzielnicy Czerwionka, a drugi w dzielnicy Leszczyny. Lokale przeznaczone do wydawania i spożywania posiłków powinny posiadać miejsca siedzące przy stoliku. 13. Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczone do punktu wydawania posiłków w termosach gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków oraz spełniających wymagania norm i przepisów regulujących warunki transportu i tymczasowego przechowywania gorących posiłków. 14. Zamawiający wymaga aby posiłki były wydawane w godzinach od 12.00 do 13.00. 15. Obowiązkiem wykonawcy jest zapewnienie odpowiednich naczyń i sztućców. Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w naczyniach jednorazowych. 16. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie odpowiedniego personelu posiadającego wymagane badania oraz dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, celem wydawania posiłków i zapewnienia bezpośredniej obsługi korzystających z punktu wydawania posiłków. Liczba personelu wydającego posiłki w każdym punkcie wydawania posiłków nie może być mniejsza niż dwie osoby. Personel Wykonawcy winien być przyjaźnie nastawiony do klientów Zamawiającego i powinien odnosić się do osób korzystających z jadłodzielni, w taki sposób by nie odczuwali jakichkolwiek symptomów niższości społecznej lub poniżenia. 17. Wykonawca nie może zamiast przygotowanego posiłku dokonywać wypłaty klientowi równowartości posiłku w pieniądzu lub dokonywać zamiany posiłku na towary w stanie nieprzetworzonym. 18. Wykonawca nie może wydawać w ramach posiłku alkoholu i wyrobów tytoniowych. 19. Lokale do wydawania posiłków winny odpowiadać wymaganiom ustalonym w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.), przepisami wykonawczymi do tej ustawy, z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywę 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 oraz przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 z późn. zm.).

#### **II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

##### **Zamówienie podzielone jest na części:**

Nie

II.5) Główny Kod CPV: 55320000-9

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1

## **SEKCJA III: PROCEDURA**

### **III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

**III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów**

**III.3) Informacje dodatkowe:**

## **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Postępowanie/część zostało unieważnione nie

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 30/12/2016

**IV.2 Całkowita wartość zamówienia**

**Wartość bez VAT**273000

**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:**

**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:  
nie

Iwona Pietrzak Restauracja „KIBIC”, , ul. Wolności 2, 44-230, Czerwionka-Leszczyny,  
kraj/woj. śląskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM**

**Cena wybranej oferty/wartość umowy** 294840

**Oferta z najniższą ceną/kosztem** 294840

> **Oferta z najwyższą ceną/kosztem** 294840

**Waluta:** PLN

**IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa**

**Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom**

**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) Uzasadnienia wyboru trybu**

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.