

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i wydanie oraz dostarczenie gorących posiłków dla podopiecznych OPS w 2023 roku**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ DZIELNICY PRAGA PÓŁNOC M.ST.WARSZAWY

1.3.) Oddział zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ DZIELNICY PRAGA PÓŁNOC M.ST.WARSZAWY

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 002164473

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Karola Szymanowskiego 6 lokal 61

1.5.2.) Miejscowość: Warszawa

1.5.3.) Kod pocztowy: 03-477

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL911 - Miasto Warszawa

1.5.7.) Numer telefonu: 22 511 24 00

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia.publiczne@opspragapolnoc.waw.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.opspragapolnoc.waw.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

pomoc społeczna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie i wydanie oraz dostarczenie gorących posiłków dla podopiecznych OPS w 2023 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-712ff6c2-6740-11ed-abdb-a69c1593877c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00194156

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-04-26

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00011837/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie, dostarczenie i wydanie na terenie Dzielnicy Pragi Północ gorących posiłków dla podopiecznych OPS w 2023 roku

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00447471/01

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: Numer sprawy: OPS/ZP/1/2022

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 589950 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, wydanie oraz dostarczenie gorących posiłków klientom OPS Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy, przez 7 dni w tygodniu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w godzinach 11.00-16.00 od poniedziałku do soboty oraz w godzinach 12.00-14.00 w niedzielę w każdym tygodniu.
3. Zamawiający dopuszcza by bar, jadalnia była zamknięta w dni świąteczne (dni ustawowo wolne od pracy np. Nowy Rok) pod warunkiem jednak, że Wykonawca z kilkudniowym wyprzedzeniem powiadomi wcześniej klientów o terminie zamknięcia baru, jadalni, ewentualnie zamknięcia na podstawie aktów prawa powszechnie obowiązującego (w związku z epidemią COVID19).
4. Posiłki wydawane będą na podstawie KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy najpóźniej na jeden dzień przed rozpoczęciem nowego miesiąca. Karty te, wraz z wykazaniem ilości odebranych posiłków będą, co miesiąc stanowiły załącznik do faktury wystawianej przez Wykonawcę. Wykonawca przekazuje KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW do Zamawiającego za miesiąc, którego dotyczy faktura w terminie do 5 dnia następnego miesiąca
5. Jadalnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.
6. Szacunkowa liczba posiłków spożywanych w barze, jadalni w okresie od 01-01-2023 roku do 31-12-2023 roku wyniesie 25 650 przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 95 osób). Wykonawca musi zapewnić możliwość wydania takiej liczby posiłków w przypadku sytuacji z ust.3.
7. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy, jak również z uwagi na obowiązujący stan epidemiczny na terenie RP Zamawiający zastrzega sobie prawo jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w ust. 2 nie będzie skutkowało jakiegokolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenie z tytułu zmiany liczby obiadów, poza prawem do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów wg ceny jednostkowej obiadu. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 20 %.
8. Z uwagi na fakt, iż stan epidemiczny związany z SARS-CoV 2 i związane z tym wprowadzane ograniczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej, są w każdej chwili możliwe, Zamawiający zastrzega możliwość zaistnienia konieczności realizacji zamówienia poprzez wydawanie posiłków dla wszystkich osób uprawnionych do pobierania posiłków w opakowaniach jednorazowych o których mowa w pkt. 31.
9. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadalnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta oraz zagwarantować jednorazowe opakowania w razie konieczności wydania posiłków w związku z ust. 3.
10. Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 11.00 do minimum 16.00. z wyjątkiem niedziel.
11. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywności
12. Sala, jadalnia jednorazowo powinna pomieścić min. 30 osób - klientów OPS
13. W przypadku wybrania jego oferty Wykonawca:
 - 1) zatrudni taką liczbę osób, która zapewni właściwą realizację przedmiotu zamówienia (minimum 4 osoby w tym: Technolog żywienia, Kucharz, Kierowca.).
 - 2) zatrudni zgodnie z art. 95 ustawy Prawo Zamówień Publicznych do realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy, co najmniej dwie osoby do wykonywania czynności związanej realizacją przedmiotu zamówienia. Wyżej wskazane osoby muszą być zatrudnione od daty rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy. Zamawiający dopuszcza spełnienie tego warunku poprzez wyznaczenie do realizacji zamówienia zatrudnionych już pracowników.
14. Zapewnienie klientom OPS spożywających posiłki do bezpłatnego dostępu do WC oraz umywalki.
15. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące.
16. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
17. Klienci powinni otrzymać zawsze gorący posiłek, który zjedzą na miejscu lub pobiorą w opakowaniu jednorazowym, ewentualnie pobiorą we własne naczynia do domu przez osobę przez nią umocowaną na piśmie do odbioru posiłku.

18. Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków
19. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia (badania na nosicielstwo) dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
20. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, idealną czystość oraz technologie przygotowywania i wydawania posiłków.
21. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki.
22. Zamawiający zastrzega, że ilość obiadów może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w granicach 10% w stosunku do wielkości podanych w ust 6 i 7, stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie z tego tytułu.
23. Zamawiający będzie sprawdzać jakość obiadów. W przypadku naruszenia postanowień umowy oraz warunków określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym.
24. Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych w szczególności takie jak: lekkostrawne, cukrzycowe. Ich ilość jest zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco przez osoby uprawnione do korzystania z obiadów, które ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych
25. Zestaw obiadowy musi składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania i napoju z zachowaniem następujących zasad:
 - 1) raz w tygodniu musi być ryba,
 - 2) raz w tygodniu musi być danie bezmięsne,
 - 3) cztery razy w tygodniu muszą być dania z mięsem, z wyłączeniem podrobów,
 - 4) raz w tygodniu może być danie półmięsne np. bigos.
26. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
27. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż:
 - 1) zupa – min. 400 ml.,
 - 2) pieczywo – min. 100 g.,
 - 3) napój – min. 200 ml.,
 - 4) ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 250 g.,
 - 5) danie mięsne, ryba itp. – min. 100 g. bez kości, sosu i panierki,
 - 6) surówka – min. 100 g.,
 - 7) warzywa gotowane - min. 150 g.,
 - 8) danie mięsno-warzywne, jarskie np. pierogi itp. – min. 250 g.,
28. Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 tekst jednolity ze zmianami) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.
29. Gramatura opisana w pkt. 27 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).
30. Wykonawca zobowiązany jest do wydania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów całości lub części produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
31. Wykonawca w wyjątkowych sytuacjach (zdarzenia losowe) zapewni termoizolacyjne zabezpieczające posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniające właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw jednorazowe pojemniki w których to będzie wydawał posiłki na wynos dla osób wskazanych przez OPS.
32. Zamawiający żąda przedstawienia przykładowego jadłospisu na okres 7 dni kalendarzowych, zawierający gramaturę oraz kaloryczność posiłku – wg następującego schematu zawartego w załączniku nr 7 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 589950 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 589950 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 589950 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Gastronomiczna Andrzej Naumowicz

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5241019280

7.3.3) Ulica: Stalowa 20/22

7.3.4) Miejscowość: Warszawa

7.3.5) Kod pocztowy: 03-426

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 589950 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-01-01 do 2023-12-31