

Ogłoszenie nr 500078988-N-2017 z dnia 20-12-2017 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łapach: Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łapach w 2018r.

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: 625719-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łapach, Krajowy numer identyfikacyjny 5025929400000, ul. ul. Główna 50, 18100 Łapy, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 85 715 25 50, 715 27 18, e-mail mgopslapy@pro.onet.pl, faks 85 715 25 50.

Adres strony internetowej (url): mopslapy.pl, bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl

Adres strony internetowej, pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne:

mopslapy.pl, bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łapach w 2018r.

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

O.26.20.2017.ŁR

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:

4.1 Część I Przygotowanie i dostawa dwudaniowego posiłku do Środowiskowego Domu Samopomocy w Łapach przy ul. Głównej 50 Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g kompotu gramatura nie mniej niż 250 ml. Zamawiający planuje, że: - dziennie należy dostarczyć 44 obiady, - w roku 2018 (od stycznia do grudnia)

należy dostarczyć około 10604 obiadów, tj. 44 obiadów x 241 dni. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 10604 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia, Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik MOPS zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerwy urlopowej 23.07 do 05.08.2018 i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych. Posiłki należy dostarczać od godz. 1130 do 1200. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy ośrodka, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, dwu tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw, z wyszczególnieniem kaloryczności posiłków potwierdzonych przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca dostarczy do MOPS w Łapach wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: -jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w MOPS realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Transport posiłków powinien odbywać się w

pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Transport posiłków (zupa i II danie oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku MOPS w Łapach przy ul. Głównej 50 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników ŚDS w Łapach. Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).

4.2 Część 2 Przygotowanie i dostawa posiłku do Dziennego Domu Senior + w Łapach przy ul. Leśnikowskiej 54

Harmonogram dostaw: W dniach: poniedziałek, środa, piątek dostarczać należy II danie. W dniach: wtorek i czwartek dostarczyć należy I danie. Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g Zamawiający planuje: - dziennie należy dostarczyć 30 szt. posiłków, - w roku 2018 (od 01 stycznia do 31 grudnia) należy dostarczyć około 7530 szt. obiadów, tj. 30 obiadów x 251 dni. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 7530 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 20% ilości sztuk całego zamówienia. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia. Dostawa obiadów będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godz.: 1100–1130 z wyłączeniem dni wolnych, świąt. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: - posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych, - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne (w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości

próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Transport posiłków (zupa i II danie oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych termoizolacyjnych opakowaniach. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku MOPS w Łapach przy ul. Leśnikowskiej 54 realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników Dziennego Domu SENIOR + w Łapach. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Wykonawca dostarczy do MOPS w Łapach wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi). 4.3 Terminy wykonania części zamówienia Część 1: od 2 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018r. Część 2: od 2 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018r. 4.4 Wsad do kotła Jednym z kryteriów oceny złożonej oferty jest wartość wsadu do kotła. Przez wsad do kotła rozumie się koszt wszystkich artykułów spożywczych użytych do przygotowania jednej porcji posiłku. Za wsad do kotła nie należy uznawać środków użytych do obróbki tj.: energii elektrycznej, ciepłej, roboczogodzin personelu oraz pozostałych nakładów niezbędnych do wyprodukowania jednej porcji posiłku Zamawiający przewiduje minimalne wartości wsadu do kotła dla poszczególnych części: Wsad do kotła dla części 1 minimum 7 zł (słownie: siedem złote brutto) Wsad do kotła dla części 2 minimum 3 zł (słownie: trzy złote brutto) 4.5 Jadłospis Wykonawca/ wykonawcy będzie dostarczał do Zamawiającego jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków ich gramaturę oraz kaloryczność potwierdzona przez dietetyka.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

tak

II.5) Główny Kod CPV: 55520000-1

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

CZĘŚĆ NR: 1

NAZWA: Dostawa posiłków do Środowiskowego Domu Samopomocy w Łapach od dnia 2 stycznia 2018 – 31 grudnia 2018

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 20/12/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 88366.67

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: Diecezja Łomżyńska Parafia Rzymskokatolicka pw. Świętego Krzyża

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul Matejki 10

Kod pocztowy: 18-100

Miejscowość: Łapy

Kraj/woj.: podlaskie

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 106040.00

Oferta z najniższą ceną/kosztom 106040.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 106040.00

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:

CZĘŚĆ NR: 2

NAZWA: Dostawa posiłków do Dziennego Domu Senior + w Łapach od dnia 2 stycznia 2018 – 31 grudnia 2018

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 20/12/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 34861.11

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: Dobrosmak Marzena Granaszewska

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Jeńki 99

Kod pocztowy: 18-218

Miejscowość: Sokoły

Kraj/woj.: podlaskie

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 40662.00

Oferta z najniższą ceną/kosztom 40662.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 40662.00

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.