

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Przygotowywanie i dowożenie we wskazane miejsce obiadów klientom Ośrodka Wsparcia dla Seniorów przy ul. Lazurowej
14 w Warszawie**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

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

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 010773800

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Rozłogi 10

1.5.2.) Miejscowość: Warszawa

1.5.3.) Kod pocztowy: 01-310

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL911 - Miasto Warszawa

1.5.7.) Numer telefonu: 224871301

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@opsbemowo.waw.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://opsbemowo.waw.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-6354a7b8-d547-11ed-9355-06954b8c6cb9>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

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:

Przygotowywanie i dowożenie we wskazane miejsce obiadów klientom Ośrodka Wsparcia dla Seniorów przy ul. Lazurowej 14 w Warszawie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6354a7b8-d547-11ed-9355-06954b8c6cb9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00197939

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-04-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00167679/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie i dowożenie we wskazane miejsce obiadów klientom Ośrodka Wsparcia dla Seniorów

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: 2023/BZP 00172095

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: IOD.26.1.1.2023.SJ

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

4.3.) Wartość zamówienia: 92555,56 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dowożenia we wskazane miejsce obiadów dla uprawnionych klientów Ośrodka Wsparcia dla Seniorów w Warszawie przy ul. Lazurowej 14 (OWdS) działającego w strukturze Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Bemowo m. st. Warszawy w 2023 roku.
2. Łączna liczba obiadów wyniesie do 5 880 sztuk.
3. Liczba osób korzystających z obiadów w poszczególnych miesiącach może ulec zmianie, co za tym idzie, ulec zmianie może liczba obiadów wydawanych w poszczególnych miesiącach.
4. Zamawiający ma prawo do jednostronnej zmiany liczby gorących posiłków, przy czym ich wahania nie mogą być większe niż 20%. Powyższe nie wymaga zmiany umowy. Ostateczne całkowite wynagrodzenie za obiady wydane przez cały okres obowiązywania umowy wynikać będzie z faktycznej liczby wydanych obiadów. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej liczby przedmiotu zamówienia.
5. W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi codzienne przygotowywanie i dowożenie obiadów, w okresie od dnia 02.05.2023 r. do dnia 29.12.2023 r. włącznie, do siedziby OWdS przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy zgodnie z ustawą z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy.
6. Skład obiadu:
 - 1) Obiad winien składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania (2 razy w tygodniu bezmięsnego) wraz z surówką, kompotem lub owoców. obiady muszą być przygotowywane z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych i muszą być przygotowywane w dniu ich wydawania. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej.
 - 2) Obiad powinien składać się z 2 dań: I danie: zupa + pieczywo, II danie: wieloskładnikowe (typu: ziemniaki /kasza/ ryż/ kopytka, mięso, surówka oraz kompot lub owoce)
 - 3) obiady winny być o gramaturze minimalnej wskazanej w SWZ
 - 4) Obiad musi składać się z potraw tradycyjnych z zachowaniem zasad wskazanych w SWZ
 - 5) obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą się powtarzać częściej niż raz na 10 dni.
 - 6) Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia
 - 7) W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał przetworzonego i gotowego mięsa mielonego na rzecz całych sztuk mięsa (przetwarzanych przez Wykonawcę).
 - 8) Posiłki nie mogą zawierać trudnych do pogryzienia potraw.
7. Jadłospisy powinny być sporządzane na zasadach i w terminach określonych w SWZ
8. Wykonawca winien zapewnić również obiady dietetyczne, np. lekkostrawne, wegetariańskie, cukrzycowe, niskosodowe, niskopotasowe, niskocholesterolowe – ich liczba w skali całego zamówienia nie przekroczy 30% i będzie zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb osób uprawnionych do korzystania z obiadów, które ze względów zdrowotnych nie mogą jeść potraw tradycyjnych. obiady dietetyczne winny być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia właściwymi dla ww. diet.
9. Gorące posiłki dwudaniowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. zupa: minimum +75o C, drugie danie: minimum +63oC, potrawy serwowane na zimno minimum +4o C.
10. Sposób wydawania posiłków na zasadach określonych w SWZ
11. Kontrola jakości i odpowiedzialność Wykonawcy
 - 1) Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (stacji sanitarno – epidemiologicznej i innych instytucji kontroli) w zakresie wykonywanej usług w tym m.in. jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego, o każdej kontroli podjętej przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną.
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości realizacji przedmiotowego zamówienia w każdym czasie trwania usługi. W przypadku kontroli Wykonawca zobowiązany jest do wydania kontrolującemu próbki przygotowanej żywności w dniu przeprowadzenia kontroli.

12. Sposób zgłaszania liczby zamówionych obiadów: Liczbę zamówionych obiadów wyznaczeni pracownicy OWdS będą zgłaszać mailowo lub telefonicznie do godz. 15:00 dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów (dopuszczalna jest weryfikacja zamówionej liczby obiadów do godz. 9:00 w dniu dostarczenia zamówionych obiadów).

13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt.

14. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadków pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki na posiłki i odpadki stanowią własność Wykonawcy. Pojemniki na posiłki i odpadki będą zabierane w dniu dostawy posiłków maksymalnie do godz. 15:30. Pojemniki muszą być zamykane.

15. Wykonawca przed dostarczeniem posiłków do OWdS pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

16. Usługi objęte przedmiotem zamówienia powinny być wykonywane zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym w szczególności:

- 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- 2) ustawy z dnia 5 sierpnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi,
- 3) rozporządzeniami wykonawczymi do ww. ustaw,
- 4) odpowiednimi rozporządzeniami unijnymi oraz z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,
- 5) według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego.

17. KLAUZULE SPOŁECZNE (art. 95 Pzp):

1) Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudni na podstawie umowy o pracę wszystkie osoby wykonujące czynności związane bezpośrednio z przygotowaniem posiłków tj. obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna), posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów, utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego).

2) W terminie 7 dni od rozpoczęcia realizacji umowy i na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu umowy o pracę osób, o których mowa powyżej. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE7 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – RODO (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników).

3) Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

4) Zamawiający dopuszcza spełnienie klauzuli społecznej poprzez wyznaczenie do realizacji tego zamówienia zatrudnionych już pracowników.

5) Zamawiający określa w projektowanych postanowieniach umowy, stanowiących załącznik nr 4 do SWZ:

a) rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

b) sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób:

c) uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań.

6) Zatrudnienie kierowcy do dowożenia posiłków na podstawie umowy o pracę stanowi pozacenowe kryterium oceny ofert (opisane w Rozdziale SWZ dot. oceny ofert).

18. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w załączniku nr 4 do SWZ.

19. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w SWZ, jak i w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik nr 4 do SWZ,

20. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wszelkie koszty przygotowania oferty i udziału w postępowaniu obciążają Wykonawcę.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania 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: 2

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 117600,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 117600,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 117600,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: SZWAJCARKA MARCIN SIKORSKI

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6611700178

7.3.3) Ulica: Felińskiego

7.3.4) Miejscowość: Warszawa

7.3.5) Kod pocztowy: 01-513

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: 2023-04-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 117600,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-05-02 do 2023-12-29

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy