

## OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości szacunkowej nie przekraczającej progu 750.000 euro, określonego w art. 138g ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z p. zm.).

Nazwa zadania: **Przygotowanie i wydanie oraz dostarczenie gorących posiłków dla podopiecznych OPS w 2021 roku Numer sprawy: OPS/ZP/1/2020**

Niniejsze ogłoszenie stanowi jednocześnie zaproszenie do złożenia oferty.

### **I. Nazwa i adres zamawiającego:**

Nazwa zamawiającego: **Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy**

Adres zamawiającego: **ul. K. Szymanowskiego 6/61**

Kod Miejscowość: **03-477 Warszawa**

Telefon: **(0 22) 511 24 00, 511 24 14**

Faks: **(22) 619 34 37**

adres strony internetowej: [www.opspragapolnoc.waw.pl](http://www.opspragapolnoc.waw.pl)

adres poczty elektronicznej: [zamowienia.publiczne@opspragapolnoc.waw.pl](mailto:zamowienia.publiczne@opspragapolnoc.waw.pl)

Godziny urzędowania: Pn – Pt, **8 -16**

### **II. Określenie trybu zamówienia:**

Postępowanie prowadzone jest w trybie art. 138o ust. 1 - 4 ustawy Pzp - usługi społeczne.

### **III. Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie dokumentacja postępowania:**

Dokumentacja postępowania zamieszczona zostanie na stronie internetowej:

[www.opspragapolnoc.waw.pl](http://www.opspragapolnoc.waw.pl)

### **IV. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia, z podaniem informacji o możliwości składania ofert częściowych:**

Przedmiotem niniejszego postępowania jest usługa:

Opis przedmiotu zamówienia - usługi społecznej, wielkości lub zakresu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, wydanie oraz dostarczenie (catering) 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.

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 zjedzonych 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. Jadłodajnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.

6. Szacunkowa liczba posiłków spożywanych w bar, jadłodajni w okresie od 01-01-2021 roku do 31-12-2021 roku wyniesie **30 500** przyjmując 250 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 123 osoby).

7. Szacunkowa liczba posiłków dostarczanych do klienta OPS w okresie od 01-01-2020 roku do 31-12-2020 roku wyniesie **9 500** przyjmując 250 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 38 osób).

8. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadłodajnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta.

9. Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 11.00 do minimum 16.00. z wyjątkiem niedziel.

10. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywienia

11. Sala, jadalna jednorazowo powinna pomieścić min. 30 osób - klientów OPS

Wspólny Słownik Zamówień: **55321000-6, 55322000-3, 55322000-9, 55521000-8** kod CPV

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 3) Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia dotychczasowemu wykonawcy zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług dotychczasowemu wykonawcy. Ewentualne zamówienia polegające na powtórzeniu podobnych usług zostaną udzielone w trybie przewidzianym w art. 67 ust. 1 pkt. 6) ustawy Pzp, jeżeli spełnione zostaną przesłanki tam określone.
- 4) Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.
- 5) Klasyfikacja rodzajowa zamówienia - usługa w rozumieniu: ustawy Prawo zamówień publicznych (art. 2 pkt. 10 Pzp)

#### **V. Termin wykonania zamówienia:**

Wymagany termin wykonania zamówienia **od 01 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku.**

1. VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia:
  - 1 O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
  - 1) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej,  
**Wykonawca przedstawi na żądanie zamawiającego:**  
***ostatni ważny protokół kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalający na prowadzenie działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków,***
  - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,  
Wymagane jest posiadanie przez wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej

**- Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem niniejszego zamówienia na wartość, co najmniej 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych) liczoną brutto.**

3) zdolności technicznej lub zawodowej,

Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych, doświadczenia, potencjału technicznego wykonawcy lub osób skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia, umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.

a) Wiedza i doświadczenie wykonawcy, w realizacji (zakończeniu) w okresie ostatnich 3 (trzech) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, zadań polegających na opisie zadania tożsamego do przedmiotu zamówienia

**- Wymagane jest wykazanie przez wykonawcę wykonanej lub wykonywanej, co najmniej jednej usługi w jednym roku kalendarzowym w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie. Zamawiający uzna za wartość wykonanej lub wykonywanej usługi o jako min. 300 000 zł. - Wykonawca wykaże ww usługę w załączniku nr 4 do SIWZ.**

**W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie usług zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej**

b) Potencjał techniczny, o określonych parametrach którym dysponuje wykonawca - opis minimalnych parametrów dotyczących potencjału technicznego wykonawcy.

**Wymagane jest wykazanie przez Wykonawcę że posiada:**

1) **lokal przeznaczony na jadalnię, stołówkę, w której może jednocześnie spożywać posiłki min. 30 osób - klientów OPS na terenie Dzielnicy Praga Północ w rejonie wyznaczonym w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia, wyposażony w telefon, komputer, Internet – Wykonawca złoży oświadczenie oraz przedstawi kopie umowy najmu lokalu potwierdzoną za zgodność z oryginałem**

2) **zatrudni osoby o odpowiednich kwalifikacjach, które zapewnią właściwą realizację świadczenia usług przygotowania, dostarczenia i wydania gorących posiłków dla podopiecznych OPS. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje, co najmniej 4 osobami personelu w tym minimum 3 osoby posiadające kwalifikacje niezbędne do wykonania zamówienia, tj.: Technolog żywienia, Kucharz, Kierowca. - Wykonawca wykaże ww usługę w załączniku nr 4 do SIWZ.**

3) **wszystkie osoby zatrudnione do świadczenia usług będą posiadały aktualne badania na nosicielstwo – Wykonawca złoży oświadczenie o spełnieniu tego warunku**

3. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie w art. 24 ust.1 pkt 15) oraz art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp.

## **VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

1) **Opis przedmiotu zamówienia - podpisany przez wykonawcę - załącznik nr 1 do SIWZ.**

- 2) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę – załącznik nr 2 do SIWZ
- 3) Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia – wypełniony i podpisany załącznik nr 3 do SIWZ
- 4) Wykaz wykonanych usług – wypełniony i podpisany załącznik nr 4 do SIWZ,
- 5) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz niepodleganiu wykluczeniu – wypełniony i podpisany załącznik nr 5 do SIWZ
- 6) Projekt umowy - parafowany przez wykonawcę – załącznik nr 6 do SIWZ
- 7) Jadłospis – wypełniony i podpisany załącznik nr 7 do SIWZ
- 8) Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień, pełnomocnictw osób składających ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub z przedstawionych dokumentów rejestrowych,
- 9) Oświadczenie wykonawcy iż posiada lokal przeznaczony na jadalnię, stołówkę, w której może jednocześnie spożywać posiłki min. 30 osób, klientów OPS na terenie Dzielnicy Praga Północ w rejonie wyznaczonym w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia, wyposażony w telefon, komputer, Internet.
- 10) Oświadczenie że, wszystkie osoby zatrudnione do realizacji przedmiotu zamówienia będą posiadały aktualne badania na nosicielstwo,
- 11) Oświadczenie że, wszystkie osoby zatrudnione do realizacji przedmiotu zamówienia będą posiadały aktualne badania na nosicielstwo,  
Na zadanie zamawiającego wykonawca przedstawi:
- 12) Ostatni ważny protokół kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalający na prowadzenie działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków,
- 13) Umowa najmu lokalu (kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem)

#### VIII. Informacja na temat wadium:

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

#### IX. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Lp	Nazwa kryterium	Waga w %
1	Cena	95
2	Dietetyka posiłków - W kryterium tym zamawiający przyzna punkty wykonawcy, który do przygotowywania posiłków dietetycznych korzysta z usług wykwalifikowanego dietetyka: 5 pkt, – jeśli wykonawca zatrudnia lub zatrudni dietetyka w formie umowy o prace lub umowy cywilnoprawnej. Wykonawca musi udokumentować spełnienie tego kryterium przedstawiając zamawiającemu oświadczenie. 0 pkt – jeśli wykonawca do realizacji zadania nie zatrudni dietetyka	5

#### Zastosowane wzory do obliczenia punktowego.

lp	Nazwa kryterium	Wzór	Sposób oceny
1	Cena za jeden posiłek	Liczba punktów = najniższa cena wszystkich ofert/cena oferty badanej x 100 pkt x 95%	Maksymalna ilość punktów, jaka może być przyznana wynosi 95
3	Dietetyka posiłków	Liczba punktów = ilość przyznanych punktów oferty badanej/najwyższa ilość punktów x 100 x 5%	Maksymalna ilość punktów, jaka może być przyznana wynosi 5.
4	Suma wszystkich punktów	Liczba punktów = ilość punktów za cenę jednego posiłku + ilość punktów za dietetykę posiłków	Maksymalna ilość punktów, jaka może być przyznana wynosi 100. Ostateczny wynik, który będzie brany pod uwagę w kryterium cena + dietetyka posiłków.

## **X. Składanie ofert:**

1. Oferty należy składać do dnia: **04-12-2020 roku** do **godz. 12:00** w siedzibie zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga Północ m. st. Warszawy, ul. Szymanowskiego 6/61, 03-477 Warszawa, Pokój nr 10 B lub pokój nr 2. (sekretariat).
2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana, jak i wycofanie oferty, wymagają zachowania formy pisemnej.
3. Oferty zostaną otwarte dnia: **04-12-2020 roku**, o godz. **12:15** w siedzibie zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga Północ m. st. Warszawy, ul. Szymanowskiego 6/61, 03-477 Warszawa, Pokój nr 10B

## **XI. Termin związania ofertą**

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

DYREKTOR  
Ośrodka Pomocy Społecznej  
Dzielnicy Praga Północ m. st. Warszawy  
mgr Wojciech Gejewski