

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 358149-2010 z dnia 2010-12-14 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Gdańsk
I. Opis przedmiotu zamówienia 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez Wykonawcę posiłków (43848 szt.) na rzecz Zamawiającego na bazie wydzierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem. Kod...

Termin składania ofert: 2010-12-30

Gdańsk: Świadczenie usług gastronomicznych dla Dziennego Domu Pomocy przy ul. Wajdeloty 28a, Dziennego Domu Pomocy przy ul. Sterniczej 2, Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Wajdeloty 28a, Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nowiny 7, dla osób korzystających z systemu pomocy społecznej, dla uczestników imprez okolicznościowych oraz prowadzenie na bazie kuchni treningu dla osób niepełnosprawnych.

Numer ogłoszenia: 23061 - 2011; data zamieszczenia: 20.01.2011
OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 358149 - 2010r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Marynarki Polskiej 134a, 80-865 Gdańsk, woj. pomorskie, tel. 058 5207000, faks 058 5207001.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług gastronomicznych dla Dziennego Domu Pomocy przy ul. Wajdeloty 28a, Dziennego Domu Pomocy przy ul. Sterniczej 2, Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Wajdeloty 28a, Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nowiny 7, dla osób korzystających z systemu pomocy społecznej, dla uczestników imprez okolicznościowych oraz prowadzenie na bazie kuchni treningu dla osób niepełnosprawnych.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: I. Opis przedmiotu zamówienia 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez Wykonawcę posiłków (43848 szt.) na rzecz Zamawiającego na bazie wydzierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55322000-3, 55321000-6,

55320000-9, 55521200-0. Łącznie w placówkach przebywa średnio 160 klientów. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba uczestników może zmieniać się okresowo, ze względu na nieobecności spowodowane urlopowaniem, pobytem w szpitalu itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. 2. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązuje się udostępnić pomieszczenia kuchenne przeznaczone na trening umiejętności kulinarnych i porządkowych dla dwóch osób niepełnosprawnych wskazanych przez Zamawiającego w ilości dwóch godzin dziennie, dwa razy w tygodniu. Przez trening należy rozumieć zdobywanie umiejętności przez osoby niepełnosprawne w zakresie: a) kulinarnym - przygotowywanie prostych potraw itp., b) porządkowym - mycie naczyń, obsługa zmywarki, obsługa maszyn znajdujących się na wyposażeniu kuchni itp., Wykonawca w ramach treningu wyznaczy osobę odpowiedzialną do organizowania pracy oraz nadzoru nad jej wykonaniem, przez uczestników treningu. Trening będzie prowadzony w ścisłej współpracy w osobą wyznaczoną do tego celu przez Zamawiającego. 3. W przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zabezpieczenia cateringu na ok. 5 imprez okolicznościowych typu konferencja, szkolenie lub inne Wykonawca zobowiązuje się do jego zabezpieczenia. Cena cateringu na 1 osobę będzie nie wyższa od ustalonej dla placówek. Imprezy będą organizowane na terenie Gdańska, do max 400 uczestników każda. Zgłoszenie o zaistnieniu konieczności zabezpieczenia cateringu zostanie zgłoszone do wykonawcy na ok. 2 tygodnie przed terminem imprezy. Jadłospis na imprezę strony ustalą pisemnie z zachowaniem kwoty za posiłek. 4. Wykonawca zobowiązuje się dodatkowo do udostępnienia płatnych posiłków przeznaczonych dla osób korzystających z systemu pomocy społecznej w ramach usług środowiskowych po cenie nie wyższej od ustalonej dla placówek, w ilości do 40 posiłków dziennie. Posiłki te będą wydawane klientom na podstawie pisemnego zaświadczenia wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gdańsku po wcześniejszym jednodniowym zgłoszeniu chęci korzystania z nich. Płatności za te posiłki reguluje klient zgłaszający zapotrzebowanie na usługę. 5. Dla klientów placówek przygotowywany jest codziennie jeden posiłek (obiad) o ustalonej porze dnia: a) Posiłek w Dziennym Domu Pomocy przy ul. Wajdeloty 28a oraz Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Wajdeloty 28a podawany będzie w stołówce przez Wykonawcę w dwóch turach: - I tura - 12:30 - 13:00; - II tura - 13:00- 13.30. b) Posiłki dla pozostałych placówek Dziennego Domu Pomocy ul. Sternicza 2 oraz Środowiskowego Domu Samopomocy ul. Nowiny 7 dowożone będą w termosach przez Wykonawcę w godz. od 12:00 do 13:30. Wydawaniem zajmują się pracownicy placówek. 6. Posiłki przeznaczone dla osób korzystających z systemu pomocy społecznej w ramach usług środowiskowych, o których mowa w ust. 3, będą wydawane od godziny 12:30 - 14:30. 7. Przygotowywanie posiłku musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Dziennego Domu Pomocy przy ul. Wajdeloty 28a zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.- o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225) i innych obowiązujących w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 8. Przygotowany posiłek obiadowy dla uczestników Dziennego Domu Pomocy przy ul. Wajdeloty 28a oraz Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Wajdeloty 28a będą podawane przez Wykonawcę klientom na stołówce. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach. Zamawiający nie przewiduje wydzierżawienia stołówki. Posiłki dla Dziennego Domu Pomocy przy ul. Sterniczej 2 oraz dla Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nowiny 7 będą dowożone do tych placówek przez Wykonawcę w godzinach określonych w ust. 4. 9. Wykonawca umożliwi odpłatny zakup posiłku obiadowego pracownikom placówek, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych, zgodnie z ust. 3. 10. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki

powinny pokrywać odpowiednie zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Zamawiający załącza do wglądu przykładowe dekadowe jadłospisy dla uczestników placówek oraz na imprezy okolicznościowe szt. 6 (Załącznik Nr 9). 11. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 2 - dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego, działającej przy współdziałaniu Rady Domu. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. 12. W ramach tzw. wsadu do kotła należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłków na imprezy okolicznościowe np. okrągłe jubileusze placówek, Dzień Babci i Dziadka, zabawy integracyjne, festyn. Ponadto przygotowywania posiłków na imprezy zlecone (w ilości maksymalnie 6 w roku) przez Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej. 13. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo - wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne placówki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do tej ewidencji przez osobę wytypowaną przez Zamawiającego do tego celu. 14. Ilość potrzebnych posiłków zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godz.11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godz. 8.00 dnia bieżącego. 15. Wysokość tzw. wsadu do kotła średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 3,50 zł brutto na jedną osobę dziennie w ciągu 12 miesięcy trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp. 16. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy. 17. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla placówek jest wydzierżawienie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni 105,08 m². Na wymienioną powierzchnię składają się: Pomieszczenia na parterze : - kuchnia 22,55 m² - zmywalnia 8,71 m² - chłodnia 5,31 m² - przygotowalnia 7,84 m² - termosy 5,12 m² - korytarz (50% z 10,61m) 5,30 m² - pokój intendenta 12,33 m² - wiatrołap 4,41 m² Pomieszczenia w piwnicy: - łazienka z WC 3,54 m² - szatnia personelu 7,13 m² - magazyn warzyw 10,36 m² - magazyn żywności suchej 12,48 m² 18. Za dzierżawę od Domu pomieszczeń o powierzchni 105,08 m² Wykonawca zapłaci miesięcznie (31,23 zł netto za 1m² to jest kwotę 3.281,64 zł netto (słownie: trzy tysiące dwieście osiemdziesiąt jeden złotych 64/100) miesięcznie powiększoną o podatek VAT (według obowiązującego stanu prawnego w okresie obowiązywania umowy). Kwota brutto miesięcznie wyniesie 4.036,42 zł (słownie: cztery tysiące trzydzieści sześć 42/100). 19. Wykonawca uiszcza niezależnie od czynszu dzierżawnego w terminie 14 dni od wystawienia dokumentów obciążeniowych dodatkowe opłaty Zamawiającemu za: -energię elektryczną według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Energa Obrót S.A., -wodę i ścieki według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk, -ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń wg aktualnych stawek GPEC proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni, - opłatę za podgrzanie wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek GPEC, - we własnym zakresie będzie zajmował się wywozem własnych nieczystości, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT. 20. Oprócz stałego wyposażenia - zabudowy, lamp, armatury - w kuchni znajdują się przedmioty określone w załączniku 7 i 8 (ruchome elementy wyposażenia), które Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo wydzierżawić w całości. Za dzierżawę tych elementów wyposażenia Wykonawca zapłaci miesięcznie 300,00 zł netto (słownie: trzysta złotych 00/100) powiększone o podatek VAT (według stanu prawnego w okresie obowiązywania umowy) to jest 369,00 zł brutto (słownie: trzysta sześćdziesiąt sześć złotych 00/100). 21. Wykonawca odpowiada za dzierżawione urządzenia i naczynia, dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki

w dzierżawionych zasobach, jeśli wystąpią. 22. Szczegółowe warunki umowy dzierżawy zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. 23. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz dzierżawionych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi. 24. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. 25. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków dla placówek. Będą się one odbywały wg wzoru: Cena brutto jednego osobodnia żywienia x ilość wydanych w danym miesiącu posiłków dla placówek. 26. Wpłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe. 27. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 53.32.20.00-3, 53.32.10.00-6, 55.32.00.00-9, 55.52.12.00-0.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

- **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** nie

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 19.01.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo - Usługowe SMAKPOL Rafał Siwko, ul. Związku Jaszczurczego 22, 82-300 Elbląg, kraj/woj. warmińsko - mazurskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 392179,00 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

- **Cena wybranej oferty:** 329736,96
- **Oferta z najniższą ceną:** 329736,96 / **Oferta z najwyższą ceną:** 371831,04
- **Waluta:** PLN.