

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia**  
**Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowych gorących posiłków dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w lokalu Wykonawcy**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga Południe
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 015259640
- 1.4.) Adres zamawiającego:
- 1.4.1.) Ulica: Wiatraczna 11
- 1.4.2.) Miejscowość: Warszawa
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 04-366
- 1.4.4.) Województwo: mazowieckie
- 1.4.5.) Kraj: Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL911 - Miasto Warszawa
- 1.4.7.) Numer telefonu: 22 277 33 00
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@ops-pragapoludnie.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://ops-pragapoludnie.pl/>
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego
- 1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność
- Pomoc Społeczna

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

- 2.1.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00251595/01
- 2.2.) Data ogłoszenia: 2021-10-29 12:53

**SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA**

- 3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:  
Ogłoszenie o zamówieniu,
- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2021/BZP 00247484/01
- 3.3.) Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia: 01
- 3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:  
SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
- 3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:
- 4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu, wydawaniu gorących posiłków oraz zapewnienie ich spożycia w okresie od 01.01.2022 do 31.12.2022 r. dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga-Południe wskazanych przez Zamawiającego, w lokalu Wykonawcy mieszczącym się na terenie Pragi-Południe. Zamawiający szacuje, że liczba wydawanych posiłków dziennie będzie wynosiła 2333 zestawy, z zastrzeżeniem, że liczba obiadów może ulec zmianie +/- 20%.

2. Zamawiający dopuści do udziału w postępowaniu oferentów, którzy posiadają lokal do wydawania posiłków na terenie Pragi Południe bez barier architektonicznych, położony blisko przystanków komunikacji miejskiej.

Szczegółowy zakres czynności został opisany w SWZ.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu, wydawaniu gorących posiłków oraz zapewnienie ich spożycia w okresie od 01.01.2022 do 31.12.2022 r. dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Praga-Południe wskazanych przez Zamawiającego, w lokalu Wykonawcy mieszczącym się na terenie Pragi-Południe. Zamawiający szacuje, że liczba wydawanych posiłków miesięcznie będzie wynosiła 2333 zestawy, z zastrzeżeniem, że liczba obiadów może ulec zmianie +/- 20%.

2. Zamawiający dopuści do udziału w postępowaniu oferentów, którzy posiadają lokal do wydawania posiłków na terenie Pragi Południe bez barier architektonicznych, położony blisko przystanków komunikacji miejskiej.

Szczegółowy zakres czynności został opisany w SWZ.

### **3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

#### **3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**

5.7. Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu

Przed zmianą:

Dysponuje lokalem gastronomicznym:

- a) położonym na terenie Pragi Południe z dogodnym dojazdem komunikacją miejską w niedalekiej odległości od przystanków,
- b) w którym będą wydawane posiłki musi być wyposażony w odpowiednią liczbę mebli i urządzeń, które umożliwią spożycie posiłków przez co najmniej 20 osób jednocześnie, spełniającym wymagania określone przepisami dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia, położonym blisko przystanków linii komunikacji miejskiej, pozbawionym barier architektonicznych, wyposażonym w niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia urządzenia gastronomiczne, oraz WC dla klientów,
- c) przystosowanym do wydawania posiłków spełniającym wymagania określone przepisami dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia, gdzie jednocześnie istnieje możliwość konsumpcji do 20 osób jednocześnie oraz osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, spełniającymi wszystkie wymagania sanitarno – higieniczne określone stosownymi przepisami.
- d) Wykazu wykonanych usług że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, w tym co najmniej jednej usługi polegającej na przygotowaniu i wydawaniu gorących posiłków w ilości ok. 3000 zestawów miesięcznie.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonywana na podstawie dokumentów i oświadczeń złożonych wraz z ofertą wg. zasady spełnia/nie spełnia.

• Wykonawca musi wykazać, że dysponuje wykwalifikowanym personelem do wykonania przedmiotu zamówienia wpisując w wykazie personelu - Kucharza .

Zamawiający dokonując oceny oferty pod kątem dysponowania osobami zdolnymi do realizacji zamówienia oceni czy wykaz osób przeznaczonych do wykonywania zamówienia (zał. nr 3)

potwierdza spełnienie warunku w wyżej wymienionym zakresie. Jeżeli Wykonawca nie spełni warunku osób zdolnych do realizacji zamówienia w pełnym zakresie, będzie podlegał wykluczeniu z postępowania. Wykonawca dołączy do oferty kserokopię dokumentu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe kucharza.

- Wykonawca musi wykazać, że dysponuje na czas realizacji zamówienia lokalem gastronomicznym dostosowanym zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie spełniającym poniżej opisane wymogi. Oferent dołączy do oferty dokument potwierdzający tytuł prawny do lokalu (np. umowa najmu lokalu lub dzierżawy itp.).

- Wymogi dotyczące lokalu

Wykonawca musi dysponować lokalem gastronomicznym lub restauracyjnym przeznaczonym na działalność zgodną z przedmiotem zamówienia. Lokal wraz z zapleczem musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu lokalu i jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2020 r. poz.2021) – do wglądu przy podpisaniu umowy.

Dysponowanie lokalem spełniającym w/w warunki Wykonawca potwierdzi poprzez wypełnienie i załączenie do oferty oświadczenia o dysponowaniu lokalem (zał. nr 3) wraz z dokumentem potwierdzającym tytuł prawny do lokalu (np. umowa najmu lokalu lub dzierżawy) na czas realizacji zamówienia.

- Wykonawca przedłoży opłaconą polisę potwierdzającą ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 125.000,00 zł.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w/w warunki zostaną uznane przez Zamawiającego za spełnione, jeżeli wykonawcy składający ofertę będą spełniać je łącznie.

Po zmianie:

Wykonawca dysponuje lokalem gastronomicznym:

- a) położonym na terenie Pragi Południe z dogodnym dojazdem komunikacją miejską w niedalekiej odległości od przystanków,
- b) w którym będą wydawane posiłki musi być wyposażony w odpowiednią liczbę mebli i urządzeń, które umożliwią spożycie posiłków przez co najmniej 20 osób jednocześnie, spełniającym wymagania określone przepisami dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia, położonym blisko przystanków linii komunikacji miejskiej, pozbawionym barier architektonicznych, wyposażonym w niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia urządzenia gastronomiczne, oraz WC dla klientów,
- c) przystosowanym do wydawania posiłków spełniającym wymagania określone przepisami dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia, gdzie jednocześnie istnieje możliwość konsumpcji do 20 osób jednocześnie oraz osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, spełniającymi wszystkie wymagania sanitarno – higieniczne określone stosownymi przepisami.
- d) Wykazu wykonanych usług że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, w tym co najmniej jednej usługi polegającej na przygotowaniu i wydawaniu gorących posiłków w ilości ok. 3000 zestawów miesięcznie.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonywana na podstawie dokumentów i oświadczeń złożonych wraz z ofertą wg. zasady spełnia/nie spełnia.

- Wykonawca musi wykazać, że dysponuje wykwalifikowanym personelem do wykonania przedmiotu zamówienia wpisując w wykazie personelu - Kucharza .

Zamawiający dokonując oceny oferty pod kątem dysponowania osobami zdolnymi do realizacji zamówienia oceni czy wykaz osób przeznaczonych do wykonywania zamówienia (zał. nr 3) potwierdza spełnienie warunku w wyżej wymienionym zakresie. Jeżeli Wykonawca nie spełni warunku osób zdolnych do realizacji zamówienia w pełnym zakresie, będzie podlegał wykluczeniu z postępowania. Wykonawca dołączy do oferty kserokopię dokumentu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe kucharza.

- Wykonawca musi wykazać, że dysponuje na czas realizacji zamówienia lokalem

gastronomicznym dostosowanym zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie spełniającym poniżej opisane wymogi. Oferent dołączy do oferty dokument potwierdzający tytuł prawny do lokalu (np. umowa najmu lokalu lub dzierżawy itp.).

- Wymogi dotyczące lokalu

Wykonawca musi dysponować lokalem gastronomicznym lub restauracyjnym przeznaczonym na działalność zgodną z przedmiotem zamówienia. Lokal wraz z zapleczem musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu lokalu i jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2020 r. poz.2021) – do wglądu przy podpisaniu umowy.

Dysponowanie lokalem spełniającym w/w warunki Wykonawca potwierdzi poprzez wypełnienie i załączenie do oferty oświadczenia o dysponowaniu lokalem (zał. nr 3) wraz z dokumentem potwierdzającym tytuł prawny do lokalu (np. umowa najmu lokalu lub dzierżawy) na czas realizacji zamówienia.

- Wykonawca przedłoży opłaconą polisę potwierdzającą ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 125.000,00 zł.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w/w warunki zostaną uznane przez Zamawiającego za spełnione, jeżeli wykonawcy składający ofertę będą spełniać je łącznie.