

Ogłoszenie o wyniku postępowania Usługi

Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla mieszkańców miasta i gminy Wschowa w 2024 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 004090550

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Klasztorna 3

1.5.2.) Miejscowość: Wschowa

1.5.3.) Kod pocztowy: 67-400

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL432 - Zielonogórski

1.5.7.) Numer telefonu: 655402525

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@ops.wschowa.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://ops.wschowa.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/pn/gminawschowa>

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

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, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla mieszkańców miasta i gminy Wschowa w 2024 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-36ad044e-7168-11ee-a60c-9ec5599dddc1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00505133

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00058859/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Gorące posiłki dla mieszkańców Gminy Wschowa na 2024 rok

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 00455885**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: OPS.ZP.252.1.2023

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- 1) szacunkowa ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy 23 200 gorących posiłków.
- 2) Liczba osób objętych zamówieniem:
 - w okresie od stycznia do grudnia (366 dni)- 60 osób,
 - w miesiącu lipcu i sierpniu z posiłków dodatkowo 20 osób w każdym z tych miesięcy.
 Podana powyżej liczba osób jest liczbą szacunkową. Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia zamówienia o nie więcej niż o 50% w stosunku do szacunkowej ilości posiłków. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych usług lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zamówień mniejszych porcji, za cenę proporcjonalną do ceny całej porcji posiłku.
- 4) Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy położonym na terenie miasta Wschowa. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych umożliwiających spożycie posiłku, w tym w szczególności co najmniej 10 miejsc siedzących przy stolikach.
- 5) Lokale, w których będą przygotowywane lub wydawane posiłki muszą posiadać odpowiednie zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego konieczne w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.
- 6) Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie w okresie od dnia 01.01. 2024 roku do dnia 31.12.2024 roku, w każdy dzień tygodnia, tj. od poniedziałku do niedzieli.
- 7) Świadczeniem usług będą objęci Klienci OPS we Wschowie . Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- 8) Przez gorący posiłek rozumie się jednodaniowy posiłek składający się: z zupy z tzw. wkładką albo drugiego dania.
 - porcja zupy z wkładką - maksymalnie trzy razy w tygodniu- spełniająca wymagania minimalne: wielkość minimum 550 gram przygotowana na wywarze mięsno - warzywnym lub warzywnym plus wkładka (np. porcja kielbasy) oraz pieczywo.
 - albo
 - drugie danie - co najmniej cztery razy w tygodniu- spełniające następujące wymagania minimalne:
 - a) gramatura co najmniej 500 g, w tym:
 - posiłki mięsne: 150 gram mięso (lub zamiennie nie częściej niż raz w tygodniu ryba), 250 gram ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 gram surówka,
 - posiłki półmięsne (maksymalnie dwa posiłki tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki, fasolka po bertońsku),
 - danie bezmięsne (maksymalnie 1 posiłek tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, itp.
- 9) Pozostałe :
 - a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%.
 - b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
 - c) minimalna wartość kaloryczna jednego gorącego posiłku nie może być niższa niż 1000 kcal.
 - d) Wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:
 - zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
 - drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
 - produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.
- 10) Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu czternastu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnym, spełniającym wymogi norm sanitarnych lokalu - kuchni, oraz wydać we własnym lokalu spełniającym wymogi sanitarne, zgodne z obowiązującymi przepisami.
- 12) zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
- 14) Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2023r., poz. 1448), zalecanymi normami żywieniowymi dla osób dorosłych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora

Sanitarnego.

- 15) Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku, a jego wydaniem nie powinien być dłuższy niż 1 godzina.
- 16) Sztućce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
- 17) Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.
- 18) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed właściwym Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla gminy Wschowy.
- 19) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł.
- 20) W okresach świątecznych Zamawiający dopuszcza możliwość wydania posiłków łącznie na kilka dni. W okresie wielkanocnym: w sobotę wydanie posiłków na sobotę, Niedzielę Wielkanocną i Poniedziałek Wielkanocny; w okresie Bożego Narodzenia: w wigilię Bożego Narodzenia wydanie posiłków na wigilię, I Dzień Świąt i II Dzień Świąt oraz wydanie posiłków w dniu 31.10 za Dzień Wszystkich Świętych (1 listopada). Każdorazowo taką sytuację należy zgłosić co najmniej tydzień wcześniej Zamawiającemu. Opisana sytuacja jest możliwa w innych dniach ustawowo wolnych od pracy po wcześniejszym uzyskaniu zgody Zamawiającego.
- 21) W dniach związanych ze Świętami Wielkanocnymi i Bożym Narodzeniem zamiast obiadu Wykonawca może przygotować i wydać, po ustaleniu z Zamawiającym, tradycyjny posiłek świąteczny o uroczystym charakterze, który gramaturą i kalorycznością odpowiada warunkom opisanym w pkt 8 i 9.
- 22) Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za gorący posiłek suchego prowiantu.
- 23) W przypadku konieczności transportu posiłków, a więc gdy miejsce przygotowania posiłków- kuchnia jest poza lokalem, w którym wydawane będą posiłki, Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno- techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
- 24) Wykonawca winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę równą lub wyższą niż 20.000,00 zł (wartość kontraktowa i deliktowa w sumie).
- 25) Zamawiający zastrzega prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąża Wykonawcę.
- 26) W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą poczty elektronicznej, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 10 umowy.
- 27) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
- 28) Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia.
- 29) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania.
- 30) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 31) Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
- 32) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przygotowania i wydawania posiłków. Wykonawca może powierzyć podwykonawcy część zamówienia obejmującą transport posiłków.
- 33) Wykonawca jako wytwarzający odpady zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa wynikających z ustawy z dnia 27.04.2001r. Prawo ochrony środowiska, ustawy z dnia 14.12.2012r. o odpadach.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania 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
- 6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0
- 6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0
- 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: 0
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 255664 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 319928 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 255664 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: Mikro przedsiębiorca
- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
 - 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Berlin sp. z o.o.
 - 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6972385261
 - 7.3.3) Ulica: 17 Stycznia 64
 - 7.3.4) Miejscowość: Leszno
 - 7.3.5) Kod pocztowy: 64-100
 - 7.3.6.) Województwo: wielkopolskie
 - 7.3.7.) Kraj: Polska
- 7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-11-22
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 255664 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-01-01 do 2024-12-31
- 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