

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowywanie i dostarczanie posiłków, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kępnie

1.3.) Oddział zamawiającego: MGOPS w Kępnie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003340825

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Ks. P. Wawrzyniaka 10

1.5.2.) Miejscowość: Kępno

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-600

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL416 - Kaliski

1.5.7.) Numer telefonu: (62) 78 247 67

1.5.8.) Numer faksu: (62) 78 247 67

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kontakt@mgops.kepno.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: mgops.kepno.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-1695923e-8dd7-11ee-9fb5-3edbb70f45bd>

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 dostarczanie posiłków, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1695923e-8dd7-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00578105

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-12-29

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00063672/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Przygotowywanie i dostarczanie posiłków, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie

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 00519486

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: MGOPS.lh.26.9.2023

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. Przedmiotem zamówienia jest:

1) Usługa obejmująca przygotowywanie posiłków, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie, mieszkańców Miasta i Gminy Kępno oraz ich dostarczanie do siedziby klubu.

2) Przez posiłki, o których mowa w ust. 1, należy rozumieć posiłki typu obiadowego zawierające co najmniej następujący litraż oraz gramaturę:

a) Pierwsze danie:

- 350 mililitrów pożywnej zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym

b) Drugie danie:

- 120 gramów mięsa, ryby (waga po przetworzeniu)

- 120 gramów jaja

- 200 gramów ziemniaków, gotowanej kaszy, ryżu lub makaronu

- 150 gramów surówki, jarzyn lub warzyw gotowanych

- 270 gramów naleśników lub placków ziemniaczanych

c) Napój:

- 250 mililitrów

3) Przez posiłki przystosowane do klientów Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie należy rozumieć posiłki odpowiednie dla osób starszych i schorowanych, zawierające prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję oraz skład pod względem zawartości składników odżywczych, mineralnych, witamin i kaloryczności, bez nadmiernej ilości pieprzu oraz soli.

4) Posiłki przygotowywane będą przez pięć dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych.

5) Zamawiający zastrzega, aby trzy razy w tygodniu drugie dania były z mięsem, jeden raz w tygodniu z rybą oraz raz w tygodniu inne niż wyżej wymienione, np. naleśniki, placki ziemniaczane, jaja itp. Dany rodzaj posiłku nie może się powtarzać w ciągu 10 dni.

6) Zamawiający zastrzega sobie również prawo do konsultacji przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu oraz wprowadzenia w nim zmian.

7) Posiłki przygotowywane będą od obróbki wstępnej do dań gotowych w dniu ich wydania, według zasad racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Kaloryczność posiłków będzie zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywności i Żywności dla osób dorosłych.

8) W ramach wykonywanego zamówienia, Wykonawca zapewni również dystrybucję przygotowanych posiłków w stanie gotowym do spożycia w termosach i pojemnikach termoizolacyjnych z wkładami w środku (pojemniki GN) przeznaczonymi do transportu żywności, gwarantujących zachowanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych posiłków, własnym środkiem transportu spełniającym warunki sanitarne.

9) Transport posiłków odbywać się będzie do siedziby Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie znajdującej się przy ul. Sikorskiego 3, przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, oprócz dni świątecznych od godz. 12:00 do godz. 12:15.

10) Temperatura posiłków w momencie wydawania powinna wynosić dla dań serwowanych na gorąco – zupa, drugie danie, napoje gorące 60oC (+/- 2 oC), dla dań serwowanych na zimno – potraw wymagających warunków chłodniczych 8 oC (+/- 2 oC). Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków.

11) Przygotowywanie oraz transport posiłków odbywać się będzie zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) i aktami wykonawczymi wydanymi na jej podstawie oraz w oparciu o obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, na który składa się:

a) GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna,

b) GHP – Dobra Praktyka Higieniczna,

c) HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny.

12) Całkowita szacunkowa wielkość zamówienia w okresie obowiązywania umowy dla przewidywanej liczby 120 klientów

Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie wynosi: 20.874 posiłków (I i II danie + napój) oraz 15.655 posiłków (II danie + napój).

13) Zamawiający zastrzega możliwość ograniczenia zakresu zamówienia poprzez zmniejszenie szacunkowej wielkości posiłków do: 18.000 rocznie (I i II danie + napój) oraz 13.000 (II danie + napój), w przypadku spadku zapotrzebowania na posiłki w wymiarze, o którym mowa w pkt 12. W sytuacji zaistnienia okoliczności, o których mowa w zdaniu pierwszym, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie zlecenia pełnej liczby posiłków.

14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia liczby posiłków w wymiarze odpowiadającym rzeczywistym dziennym potrzebom klientów klubu seniora, tj. w zależności od frekwencji w różnej ilości miesięcznie.

15) Zamawiający zobowiązuje się do informowania przedstawiciela Wykonawcy przy każdorazowym odbiorze posiłków, o ilości obiadów zamawianych na kolejny dzień.

16) Rozliczenie za przygotowane i dostarczone posiłki będzie dokonywane na podstawie liczby rzeczywiście zrealizowanych zamówień.

17) Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia oraz pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy, na załączniku nr 6 do SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

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

6.1.1.) 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: 391526,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 482039,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 391526,60 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Przemysław Paszek Restauracja "Pod Dzownem"

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 621-13-32-280

7.3.3) Ulica: ul. Chwaliszewska 10

7.3.4) Miejscowość: Krotoszyn

7.3.5) Kod pocztowy: 63-700

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: 2023-12-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 391526,60 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-01-02 do 2024-12-31