Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
(2) Przygotowywanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy DDPS Gliwice ul. Kozielska 71 i Dziennego Domu ,,Senior +" Gliwice ul. Partyzantów 30

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W GLIWICACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003451973

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Górnych Wałów 9

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-100

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32/335 97 00

1.5.8.) Numer faksu: 32/230 80 27

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@ops.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://opsgliwice.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ops.bip.gliwice.eu/zamowieniaPubliczne

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:
(2) Przygotowywanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy DDPS Gliwice ul. Kozielska 71 i Dziennego Domu ,,Senior +" Gliwice ul. Partyzantów 30

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8e059ed1-d040-11ec-9ed6-82024ae9c4d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00173683

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-05-24

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00018662/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Usługa cateringowa dla DDPS i Dziennego Domu Senior+

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: 2022/BZP 00151375/01

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.321.11.2022

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorku do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71

1. Zestaw śniadaniowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych
(jednej porcji):
I. PIECZYWO: 150 g
- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego
(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna 250 ml
II. DODATKI DO PIECZYWA:
- szynka 50 g
- wędliny kanapkowe 50 g
- salceson 100 g
- pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g
- serek topiony 50 g
- ser żółty 50 g
- ser biały 80 g
- jajko 1 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki - na ciepło 3 szt.
III. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g
IV. HERBATA owocowa/czarna - 1 saszetka na 1 osobę
Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej
Cukier 10 g na osobę codziennie
Kawa zbożowa, kakao 200 ml
3 x w tygodniu wędlina szynka, pasztet, itp.
2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.
Do kanapek dodatek min. 15 g/osobę warzyw np. sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.
Pieczywo codziennie świeże.
Zupa mleczna 2 x tydzień - w tych dniach 1 kanapka (2 kromki chleba - 100 g z dodatkami przekrojone na pół)
Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień - Herbata x 4/tydzień
Zaopatrzenie: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

2. Zestaw obiadowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

I. ZUPA: 400 ml
II. DRUGIE DANIE:
- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba - filet bez ości 125 g (waga bez panierki)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle (farsz-mięsny,warzywny,owoc)

300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, spaghetii 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie 125 g
- jajka 2 szt
- sos - jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml
III. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g
Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.
IV. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę
V. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta
3 x w tygodniu obiad mięsny (w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych))
1 x w tygodniu obiad półmięsny - gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.
1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)
Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).
Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych
3. Podwieczorek:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników na podwieczorek (jednej porcji):
- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125 g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g
-, koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml
Dodatkowo:
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).
(w\w produkty w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego)
W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.
4. Pozostałe:
I. Przygotowanie i dostarczanie 60 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71 w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.06.2022r.) do 31.05.2023r.
- maksymalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 7560, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.
- minimalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 3780.
- wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków
- maksymalna wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego. Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.
- minimalna wartość zamówienia brutto to iloczyn minimalnej liczby posiłków (3780) oraz wartości brutto posiłków bez ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.
ŚNIADANIE 7:30 - 8:00
OBIAD 12:30 - 13:00
MAX. ILOŚĆ PORCJI 30
Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15 w każdej z placówek.
ŚNIADANIE7:30 - 8:00
OBIAD 12:30 - 13:00
ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI 15
II. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.
III. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
1. Temperatury właściwe dla dań:
- zupa, sosy - min. 75 st. C
- surówki, sałatki - od 40 st.C do 60 st.C
- nabiał - od 40 st.C do 60 st.C
- warzywa, owoce - w zależności od rodzaju, od 40oC do 60oC lub temp. otoczenia,
- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) - min. 63oC
2. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza - kisiel, budyń, galaretka).

3. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.
4. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).
5. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
IV. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
V. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczątką dietetyka.
VI. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
VII. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu
w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
VIII. Zgodnie z rekomendacjami Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz niezbędne do ich spożycia sztućce jednorazowego użytku. Cena opakowania oraz sztućców jest wliczona do ceny dziennej stawki żywieniowej i zostanie odjęta po zniesieniu stanu epidemii. *
Maksymalna całkowita wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego.
Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.
IX. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
X. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
XI. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
XII. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
XIII. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
XIV. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
XV. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
XVI. Zamawiający dokonywać będzie kontroli
XVII. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:
a) przygotowywania posiłków;
b) dostarczania posiłków.
* zapis obowiązuje do dnia zniesienia stanu pandemii

CAŁKOWITY Szczegółowy opis w całości znajduje się w SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 182156,52 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorku do Dziennego Domu " Senior +" przy ul. Partyzantów 30

1. Zestaw śniadaniowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych

(jednej porcji):
I. PIECZYWO: 150 g
- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego
(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna 250 ml
II. DODATKI DO PIECZYWA:
- szynka 50 g
- wędliny kanapkowe 50 g
- salceson 100 g
- pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna, itp.) 100 g
- serek topiony 50 g
- ser żółty 50 g
- ser biały 80 g
- jajko 1 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki - na ciepło 3 szt.
III. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g
IV. HERBATA owocowa/czarna - 1 saszetka na 1 osobę
Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej
Cukier 10 g na osobę codziennie
Kawa zbożowa, kakao 200 ml
3 x w tygodniu wędlina szynka, pasztet, itp.
2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.
Do kanapek dodatek min. 15 g/osobę warzyw np. sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.
Pieczywo codziennie świeże.
Zupa mleczna 2 x tydzień - w tych dniach 1 kanapka (2 kromki chleba - 100 g z dodatkami przekrojone na pół)
Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień - Herbata x 4/tydzień
Zaopatrzenie: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).
Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.
2. Zestaw obiadowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):
I. ZUPA: 400 ml
II. DRUGIE DANIE:
- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba - filet bez ości 125 g (waga bez panierki)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle (farsz-mięsny,warzywny,owoc) 300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, spaghetii 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie 125 g
- jajka 2 szt
- sos - jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml
III. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g
Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.
IV. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT 25 ml/dziennie/na 1 osobę
V. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę
Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta
3 x w tygodniu obiad mięsny (w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych))
1 x w tygodniu obiad półmięsny - gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.
1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)
Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).
Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.
3. Podwieczorek:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników na podwieczorek (jednej porcji):
- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125 g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g
-, koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml
Dodatkowo:
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),

- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).
(w\w produkty w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego)
W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.
4. Pozostałe:
I. Przygotowanie i dostarczanie 30 posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do Dziennego Domu " Senior +" przy ul. Partyzantów 30 w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż od 01.06.2022r.) do 31.05.2023r.
- maksymalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 7560, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.
- minimalna liczba posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek dziennie liczone jako 1) wynosi 3780.
- wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków
- maksymalna wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego. Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.
- minimalna wartość zamówienia brutto to iloczyn minimalnej liczby posiłków (3780) oraz wartości brutto posiłków bez ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym
ŚNIADANIE 7:30 - 8:00
OBIAD 12:30 - 13:00
MAX. ILOŚĆ PORCJI 30
Zgodnie z wytycznymi MRPiPS, MZ i PIS w zakresie profilaktyki zakażeń SARS-CoV-2 wprowadzono Procedurę bezpieczeństwa, ograniczono liczbę miejsc do 15 w każdej
z placówek.
ŚNIADANIE7:30 - 8:00
OBIAD 12:30 - 13:00
ŚREDNIA ILOŚĆ PORCJI 15
II. Strony umowy są zobowiązane do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.
III. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
1. Temperatury właściwe dla dań:
- zupa, sosy - min. 75 st.C
- surówki, sałatki - od 40 st.C do 60 st.C
- nabiał - od 40 st.C do 60 st.C
- warzywa, owoce - w zależności od rodzaju, od 40 st.C do 60 st.C lub temp. otoczenia,
- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) - min. 63 st.C
2. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza - kisiel, budyń, galaretka).
3. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.
4. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).
5. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
IV. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
V. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczątką dietetyka.
VI. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
VII. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu
w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
VIII. Zgodnie z rekomendacjami Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz niezbędne do ich spożycia sztućce jednorazowego użytku. Cena opakowania oraz sztućców jest wliczona do ceny dziennej stawki żywieniowej i zostanie odjęta po zniesieniu stanu epidemii. *
Maksymalna całkowita wartość zamówienia brutto zawiera składowe wg. formularza cenowego.
Zamawiający po zniesieniu rekomendacji Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej, Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji dotyczącymi bezpieczeństwa żywieniowego obniży koszt posiłku o wartość brutto ceny za opakowanie jednorazowe i sztućce wg. stawki podanej w formularzu cenowym.
IX. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
X. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym

samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
XI. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
XII. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
XIII. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
XIV. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
XV. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
XVI. Zamawiający dokonywać będzie kontroli
XVII. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:
a) przygotowywania posiłków;
b) dostarczania posiłków.
* zapis obowiązuje do dnia zniesienia stanu pandemii

CAŁKOWITY Szczegółowy opis w całości znajduje sie w SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 182156,52 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne:
Art. 255 pkt 3 ustawy Pzp w brzmieniu:
"Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
chyba że zamawiający może zwiększyć kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty."

Uzasadnienie faktyczne:
W terminie przewidzianym w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia na składanie ofert wpłynęły dwie oferty. Kwota oferty najwyżej punktowanej przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 1

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: 181440,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 203757,12 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne:
Art. 255 pkt 3 ustawy Pzp w brzmieniu:
"Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
chyba że zamawiający może zwiększyć kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty."

Uzasadnienie faktyczne:
W terminie przewidzianym w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia na składanie ofert wpłynęły dwie oferty. Kwota oferty najwyżej punktowanej przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

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: 1

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: 181440,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 203757,12 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie