Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla mieszkańców gminy Wschowa

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:
Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla mieszkańców gminy Wschowa

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3a4fb1f7-6a2c-11ed-abdb-a69c1593877c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00472393

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00036650/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie goracych posiłków dla mieszkańców gminy Wschowa w 2023 roku

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 00450393/01

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.252.2.2022

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 usługa polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu gorących posiłków dla mieszkańców gminy Wschowa w 2023 r. Zamawiający podaje szacunkową łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy 28 030 gorących posiłków.

2) Liczba osób objętych zamówieniem:
- w okresie od stycznia do grudnia 70 osób,
-. w miesiącu lipcu i sierpniu dodatkowo 40 osób w każdym z tych miesiący.
liczba osób jest liczbą szacunkową Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia zamówienia o nie więcej niż o 50%.
3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zamówień mniejszych porcji (tzw. połówek porcji), za cenę proporcjonalną do całej porcji posiłku.
4) Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy położonym na terenie miasta Wschowa.
5) Lokale,i muszą posiadać odpowiednie zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
6) Wydawanie posiłków: od 01.01.2023 roku do 31.12.2023 roku, w każdy dzień tygodnia.
7) Świadczeniem usług będą objęci Klienci Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie
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 kiełbasy) 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 wymagania:
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.

11) Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu czternastu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać Zamawiającemu tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.
12) Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, oraz wydać we własnym lokalu spełniającym wymogi sanitarne, zgodne z obowiązującymi przepisami. Przez własny lokal należy rozumieć lokal stanowiący własność Wykonawcy lub inny tytuł prawny np. najem, dzierżawa, użyczenie itp.
13) Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).
14) W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
15) Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych
w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r.

(Dz.U. z 2020r., poz. 2021), 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.
16) Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku, a jego wydawaniem nie powinien być dłuższy niż 1 godzina.
17) 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.
18) Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.
19) 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.
20) 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.
21) 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.
22) 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.
23) Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za gorący posiłek suchego prowiantu.
24) 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.
25) Wykonawca przez cały okres realizacji umowy 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).
26) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
27) W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą poczty elektronicznej, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 10 umowy.
28) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
29) 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 Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia.
30) 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 stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania.
31) 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.
32) W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
33) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przygotowania i wydawania posiłków. Wykonawca może powierzyć podwykonawcy część zamówienia obejmującą transport posiłków.
34) Wykonawca jako wytwarzający odpady zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa wynikających z następujących ustaw:
a) ustawy z dnia 27.04.2001r. Prawo ochrony środowiska (Dz.U. z 2021r. poz. 1973 z późn. zm),
b) ustawy z dnia 14.12.2012r. o odpadach (Dz.U. z 2022r., poz. 699 z późn. zm).

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 unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
Na podstawie art. 255 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych, unieważnia się postępowanie pn. „Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla mieszkańców gminy Wschowa" ogłoszone w dniu 22.11.2022r. , z terminem składania ofert ustalonym na 30.11.2022r.
Zgodnie z art. 255 pkt 6 Pzp. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
Zamawiający w Specyfikacji Warunków Zamówienia wpisał jako jedno z kryteriów oceny ofert „czas wydawania posiłków" punktowane w następujący sposób:
Czas wydawania posiłków Liczba punktów
do 90 minut włącznie 0
od 91 minut do 180 minut 20
powyżej181 minut 40

Natomiast we wzorze oferty błędnie podano jako kryterium „czas reklamacji posiłków". W związku z tym niemożliwe jest właściwe dokonanie ocen ofert i dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty. Dnia 30.112022r. minął termin składania ofert niemożliwe jest usunięcie wady i dlatego zasadne jest unieważnienie postępowania.
W związku z tym Zamawiający zgodnie z art. 255 pkt 6 Pzp. unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia.
Zgodnie z art. 513 pk1 Pzp. można wnieść odwołanie. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
Informacja o unieważnieniu została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej i zamieszczona na stronie internetowej zamawiającego i zgodnie z art. 515 ust. 1 pkt 2 lit. a Pzp. odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od ukazania się informacji o unieważnieniu postępowania.
Na podstawie art. 514 ust. 2 Pzp. odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

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: 0 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 0

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 0

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Postępowanie zostało unieważnione