Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
USŁUGI CATERINGOWE

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: 31 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO W POZNANIU-KRZESINACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 632431771

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Silniki 1

1.5.2.) Miejscowość: Poznań

1.5.3.) Kod pocztowy: 61-325

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL415 - Miasto Poznań

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: 31blt.przetargi@ron.mil.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://31blt.wp.mil.pl/pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://portal.smartpzp.pl/31blt/public/postepowanie?postepowanie=34739986

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Obrona

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:
USŁUGI CATERINGOWE

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-90b019d8-4555-11ed-9171-f6b7c7d59353

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00497119

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00338502/17/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.25 Usługi cateringowe na 2023 r.

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 00380322/01

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: ZP 59/IX/22

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
Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe świadczone dla żołnierzy pełniących całodobowe służby dyżurne oraz innych osób uprawnionych do żywienia w kompleksach będących na zaopatrzeniu 31 Bazy Lotnictwa Taktycznego.
- ZADANIE nr 1 - USŁUGI CATERINGOWE w Lesznie
Zamawiający zastrzega, że odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków, a miejscem ich spożywania, nie może być większa niż 15 kilometrów. Związane jest to ze specyfiką przestrzegania porządku dnia określonego w Jednostkach wojskowych, który podlega ściśle określonym reżimom, w tym z wydawaniem posiłków na czas. Zamawiający przy ocenie odległości będzie korzystał ze strony www.dojazd.org – najkrótsza odległość.
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz zalecane wielkości potraw i napojów, zestawienie wymiarów należności, wymagania jakościowe co do przedmiotu zamówienia, zostały określone w Opisach przedmiotu zamówienia - zał. nr 6 do SWZ.
Wykonawca musi posiadać wdrożony system bezpieczeństwa – HACCP obejmujący lokalizację w której będą przygotowywane posiłki. Wykonawca przekaże Zamawiającemu przed podpisaniem umowy kserokopię ważnego dokumentu potwierdzającą wdrożenie systemu HACCP w jednej z następujących form: certyfikat systemu HACCP wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacyjnego z siedzibą w Warszawie lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP; przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje Zasady systemu HACCP (podstawa prawna: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.). Brak dostarczenia dokumentu przez Wykonawcę, Zamawiający traktować będzie jako uchylenie się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wdrożony system bezpieczeństwa –HACCP musi posiadać każdy z Wykonawców.
Wykonawca musi być ubezpieczony w zakresie odpowiedzialności cywilnej do kwoty co najmniej 100 tys. PLN w zakresie odpowiedzialności cywilnej deliktowej oraz 100 tys. PLN w zakresie odpowiedzialności cywilnej kontraktowej. Wykonawca w ciągu 5 dni od daty zawarcia umowy przedstawi Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) wraz z opłaconymi składkami. Polisa musi być aktualna przez cały okres obowiązywania umowy

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

4.5.5.) Wartość części: 1161395,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe świadczone dla żołnierzy pełniących całodobowe służby dyżurne oraz innych osób uprawnionych do żywienia w kompleksach będących na zaopatrzeniu 31 Bazy Lotnictwa Taktycznego.
- ZADANIE nr 2 - USŁUGI CATERINGOWE w Śremie
Zamawiający zastrzega, że odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków, a miejscem ich spożywania, nie może być większa niż 15 kilometrów. Związane jest to ze specyfiką przestrzegania porządku dnia określonego w Jednostkach wojskowych, który podlega ściśle określonym reżimom, w tym z wydawaniem posiłków na czas. Zamawiający przy ocenie odległości będzie korzystał ze strony www.dojazd.org – najkrótsza odległość. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz zalecane wielkości potraw i napojów, zestawienie wymiarów należności, wymagania jakościowe co do przedmiotu zamówienia, zostały określone w Opisach przedmiotu zamówienia - zał. nr 6 do SWZ.
Wykonawca musi posiadać wdrożony system bezpieczeństwa – HACCP obejmujący lokalizację w której będą przygotowywane posiłki. Wykonawca przekaże Zamawiającemu przed podpisaniem umowy kserokopię ważnego dokumentu potwierdzającą wdrożenie systemu HACCP w jednej z następujących form: certyfikat systemu HACCP wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacyjnego z siedzibą w Warszawie lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP; przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje Zasady systemu HACCP (podstawa prawna: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.). Brak dostarczenia dokumentu przez Wykonawcę, Zamawiający traktować będzie jako uchylenie się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wdrożony system bezpieczeństwa –HACCP

musi posiadać każdy z Wykonawców.
Wykonawca musi być ubezpieczony w zakresie odpowiedzialności cywilnej do kwoty co najmniej 100 tys. PLN w zakresie odpowiedzialności cywilnej deliktowej oraz 100 tys. PLN w zakresie odpowiedzialności cywilnej kontraktowej. Wykonawca w ciągu 5 dni od daty zawarcia umowy przedstawi Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) wraz z opłaconymi składkami. Polisa musi być aktualna przez cały okres obowiązywania umowy

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

4.5.5.) Wartość części: 795656,67 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 zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 2

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 958110,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 958110,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 958110,00 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 (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: ELOWAY Sp.z.o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 388589779

7.3.4) Miejscowość: Leszno

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Tak

7.3.9.) Informacja o częściach zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz nazwy ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani:

skierowania personelu kierowniczego, a także skierowania personelu podstawowego do przygotowywania posiłków. które powierzone zostaną Damian Bianek Działalność Gastronomiczno-Handlowa

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 958110,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące