

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 20 osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Krzemiennej

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: CENTRUM OPIEKUŃCZO-MIESZKALNE IM. KSIĘDZA PRAŁATA ADAMA DREWNIKA W KRZEMIENNEJ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 520954145

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 86

1.5.2.) Miejscowość: Krzemienna

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-204

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL821 - Krośnieński

1.5.7.) Numer telefonu: 134402055

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kontakt@comkrzemienna.naszaplacowka.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://comkrzemienna.naszaplacowka.pl>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-45743b4e-673b-11ed-aea3-5a7c432eaced>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Pomoc społeczna z zakwaterowaniem dla osób w podeszłym wieku i osób niepełnosprawnych

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 20 osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Krzemiennej

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-45743b4e-673b-11ed-aea3-5a7c432eaced

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00519136

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00444457/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 20 osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Krzemiennej

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 00462372/01

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: 00444457/01/P

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 postępowania jest świadczenie usługi pn.: „Przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 20 osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym im. Księdza Prałata Adama Drewniaka w Krzemiennej”.
2. Zamówienie będzie realizowane przez 7 dni w tygodniu w terminie od 01.01.2023r. do 31.12.2023r. dla 13 osób przebywających na pobycie całodobowym oraz 7 osób na pobycie dziennym - 3 posiłki stałe: tj.:
- śniadanie - 13 posiłków,
- obiad (dwudaniowy)- 20 posiłków,
- kolacja – 13 posiłków.
3. W okresie trwania zamówienia tj. od 01.01.2023r. do 31.12.2023r. Zamawiający przewiduje następującą liczbę zestawów wyżywienia:

- 4 745 (13 osób x 365 dni) tj. śniadanie
- 4 745 (13 osób x 365 dni) tj. obiad
- 4 745 (13 osób x 365 dni) tj. kolacja
- 1 750 (7 osób x 250 dni) tj. obiad.

4. Przykładowe menu:

a) śniadanie/kolacja: zupa mleczna, parówki, przetwory mięsne np. kielbasa, wędliny, potrawy z jajek, ser biały, ser żółty, jogurty, płatki, mleko, pieczywo, masło, dżem, pasty

Obiad powinien zawierać:

a) pierwsze danie - zupa w ilości 300 ml,

b) drugie danie :

- co najmniej 100g mięsa bez kości, gotowego do spożycia (wołowego, wieprzowego lub drobiowego) plus dodatki (sos lub panierka lub warzywa)
- ryba co najmniej 100g (smażona lub gotowana) plus dodatki (panierka, warzywa) co najmniej raz w tygodniu,
- uzupełnienie dania – ziemniaki 220g (gotowane lub puree) lub produkty zbożowe 150 g (ryż, kasza, makaron),
- dania bezmięsne - co najmniej 300g (pierogi, pyzy, naleśniki, placki, kopytka) lub z dodatkiem okras, sosu, itp.– 2 razy w tygodniu
- dodatki do drugiego dania co najmniej 130g – 150 g (surówki, jarzyny gotowane, sałatki).

5. Wykonawca zapewni gotowe produkty spożywcze do przygotowania śniadań i kolacji (dla 13 osób przebywających na pobycie całodobowym przez 7 dni w tygodniu) na miejscu w kuchni przez personel Centrum.

6. Wszystkie oferowane produkty muszą pochodzić z bieżącej produkcji oraz muszą być pełnowartościowe w pierwszym gatunku, tzn. bez śladów uszkodzenia, opakowane oryginalnie z widocznym terminem przydatności do użytku. Opakowania mają być nienaruszone, posiadać zabezpieczenia zastosowane przez producenta oraz znaki identyfikujące produkt, a w szczególności znak towarowy produktu lub markę producenta artykułu. 7. Zamawiający ma prawo, po uzgodnieniu z Wykonawcą, polecić dokonywanie zmian ilości posiłków, o każdej zmianie Zamawiający będzie na bieżąco informował Wykonawcę do godz. 9.00 w dniu realizacji zamówienia telefonicznie bądź mailowo. 8. Dostawy (obiad dwudaniowy oraz produkty spożywcze do przygotowania śniadania i kolacji) będą dokonywane raz dziennie w godz. 11.30 — 12.30. 9. Posiłki, o których mowa w pkt 3 powinny odpowiadać co do jakości wymogom uwzględniającym zapotrzebowanie kaloryczne i wymagania żywieniowe dla osób starszych, z niepełnosprawnością oraz dla osób wymagających stosowania diet pokarmowych. 10. W ramach jednego całodziennego posiłku dla jednej osoby Wykonawca zapewni posiłki odpowiadające zapotrzebowaniu energetycznemu. 11. Przynajmniej 3 razy w tygodniu powinien być to posiłek mięsny lub rybny (o gramaturze min. 100g/sztuka mięsa w całości) oraz surówka sałatka lub inny dodatek. 12. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. 13. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. 14. Posiłki powinny być dostarczane w termoizolacyjnych termosach z atestem PZH przeznaczonych do transportu żywności.

15. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2019 poz. 1252 z późn. zm.) jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

16. Wykonawca zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304/18 z dn. 22.11.2011 z późn. zm.) będzie na bieżąco przekazywał wraz z dostarczonymi posiłkami informacje na temat składników potraw, w tym składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu żywności i są obecne w produkcie gotowym. Nazwa alergenu musi być wyraźnie odróżniająca się od reszty składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru. Dostarczane posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie dzienne na kalorie (1000 kcal-1300 kcal) i podstawowe składniki odżywcze tj. węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
17. Zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy. W przypadku niedostarczenia posiłku Zamawiający zakupi posiłek zamienny i kosztami obciąży Wykonawcę.
18. Wykonawca odpowiada za czystość i dezynfekcję używanych do przewozu posiłków pojemników zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
19. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla sanepidu, na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności typu zamkniętego przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz.U. nr 80 poz. 545).
20. Wykonawca zobowiązuje się pobierać i przechowywać próbki przygotowywanych potraw. 21. Posiłki powinny być dostarczane na miejsce do Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Krzemiennej transportem przystosowanym do przewozu żywności i na koszt wykonawcy. 22. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pozostałych po posiłku w dniu następnym po dniu dostawy. 23. Na tygodniowym jadłospisie będą znajdować się informacje o występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
24. Wykonawca przedłoży do akceptacji propozycję jadłospisu obejmującego z góry tygodniowy okres wyżywienia (oddzielnie jadłospis obiadu i oddzielnie jadłospis śniadania i kolacji), z podziałem na stosowane diety pokarmowe.
25. Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny itp. po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.: dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa, dieta wątrobowa.
26. Miesięczny tryb rozliczeń: faktura/nota księgowa wystawiana na koniec każdego miesiąca, płatna w ciągu 14 dni od dnia otrzymania faktury/noty księgowej od Wykonawcy.
27. Miejsce wykonywania usługi: Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne im. Księdza Prałata Adama Drewniaka w Krzemiennej, Krzemienna 86, 36-204 Dydnia.
28. Termin realizacji zamówienia: 01.01.2023r. do 31.12.2023r.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55521100-9 - Usługi rozwożenia 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: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 35 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 35 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 35 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: Spółdzielnia Socjalna "Pychotka Catering"

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6861694912

7.3.4) Miejscowość: Nozdrzec

7.3.5) Kod pocztowy: 36-245

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 35 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-01-01 do 2023-12-31