

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE CIEPŁYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW KLUBU SENIORA**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

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

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 004710000

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Piotrkowska 12

1.5.2.) Miejscowość: Żelów

1.5.3.) Kod pocztowy: 97-425

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL713 - Piotrkowski

1.5.7.) Numer telefonu: 44634-10-28

1.5.8.) Numer faksu: 44634-10-28

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mgopszelow@op.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<http://mgops.zelow.pl/>

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 CIEPŁYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW KLUBU SENIORA

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-5af7857b-79f6-11ed-94da-6ae0fe5e7159

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00519529

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 00079767/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Przygotowanie i dostarczanie ciepłych posiłków dla uczestników Klubu Seniora

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

„CUŚ dla powiatu bełchatowskiego” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach

Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Oś Priorytetowa IX Włączenie społeczne. Działanie IX.2 Usługi na rzecz zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym. Poddziałanie IX.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne.

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00489044

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.3811-11/2022

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

4.3.) Wartość zamówienia: 81920,16 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa przygotowanych przez Wykonawcę ciepłych posiłków jednodaniowych (drugie danie) i dostarczenie dla 28 uczestników Klubu Seniora w Zalesiu, Zalesie 27, 97-425 Żelów w ramach projektu „CUŚ dla powiatu bełchatowskiego” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Oś Priorytetowa IX Włączenie społeczne. Działanie IX.2 Usługi na rzecz zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym. Poddziałanie IX.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne w okresie od 02.01.2023r. do 30.09.2023r., jednak nie wcześniej niż od dnia zawarcia umowy.
2. Szacowana ilość posiłków w czasie trwania umowy: 5 292 sztuk.
3. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko pojazdem przystosowanym do przewozu żywności, w hermetycznych termosach, pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
5. Minimalna wartość kaloryczna posiłku (drugiego dania) - 600 kcal.
6. Posiłki muszą być skomponowane w następujących proporcjach: co najmniej 3x w tygodniu posiłki mięsne, 1 x w tygodniu ryba morska w postaci jak najmniej przetworzonej, 1x w tygodniu zupa z wkladką (wkladka: mięso, wędlina, jajko) oraz pieczywo. Podstawą posiłku (drugiego dania) powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, podrobów lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych . Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Oprócz ziemniaków należałoby serwować kaszę, która jest ważnym źródłem błonnika, węglowodanów, witaminy z grupy B oraz składników mineralnych. Posiłek obiadowy musi zawierać dodatek owocowo-warzywny, np. surówka, kisiel, jogurt, kompot jak również owoce w całości.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia jadłospisu obejmującego okres 1 m-ca oraz dostarczenia go Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej na siedem dni roboczych przed rozpoczęciem jego realizacji, przy czym pierwszy jadłospis należy dostarczyć najpóźniej w terminie 7 dni od podpisania umowy. Zamawiający potwierdzi jadłospis w takiej formie w jakiej Wykonawca go doręczy (osobiście , e-mail, fax). Zmiany w dostarczonym i zatwierdzonym jadłospisie będą dopuszczalne jedynie za zgodą Zamawiającego.
8. W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych (temp. 60-75 stopni Celsjusza) posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla osób starszych.
 - 2) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania fileta z ryby.
 - 3) przygotowywania posiłków z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych- konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzujących,
 - 4) przygotowywania posiłków w dniu ich dostawy,
 - 5) przyrządzania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
9. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 1 tygodniowych (5 dni) .
10. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w dni powszednie od poniedziałku do piątku w godz. od 13:00 do 14:00.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia z powodu czasowego zawieszenia jego wykonania lub rezygnacji z dalszej jego realizacji w związku z panującą pandemią koronawirusa, która wyklucza możliwość udziału uczestników w spotkaniach Klubu Seniora oraz w trosce o ich zdrowie.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, tj. ich odbioru, transportu i unieszkodliwiania na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
13. Na podstawie art. 72 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania w swojej siedzibie (lub w miejscu przygotowywania posiłków) próbek

wszystkich przygotowywanych posiłków dostarczanych do Zamawiającego.

14. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy w godzinie wskazanej w pkt. 10 posiłków w zamówionej ilości, lub gdy z powodu złej jakości nie będą nadawały się do spożycia Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia brakujących porcji lub dostarczenia posiłków odpowiedniej jakości w czasie nie dłuższym niż 30 minut od telefonicznego wezwania przez Zamawiającego do usunięcia w/w nieprawidłowości. Wezwanie do usunięcia nieprawidłowości Zamawiający przekaże osobie, którą Wykonawca wskaże w umowie jako osobę do kontaktu z Zamawiającym, a w przypadku braku możliwości skontaktowania się z tą osobą bezpośrednio osobie, która dostarcza posiłki do Klubu Seniora.

15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

16. Wymaga się, aby Wykonawca zapoznał się z SWZ i złożył ofertę zgodnie z jej wymogami.

17. Wykonawca zamówienia musi realizować je zgodnie z przepisami prawa, a w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
- b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- c) cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania 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: 71442,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 92080,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 71442,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Paweł Stanisław Burzyński GRODZISKO

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 592300404

7.3.3) Ulica: Zborów 2 B

7.3.4) Miejscowość: Widawa

7.3.5) Kod pocztowy: 98-170

7.3.6.) Województwo: łódzkie

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: 71442,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-01-02 do 2023-09-30

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy