Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków dla uczestników DDP, DD „Senior – WIGOR" oraz dla mieszk. gminy Swarzędz z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego w 2023 roku" z podziałem na 3 części.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej w Swarzędzu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 631000187

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Poznańska 25

1.5.2.) Miejscowość: Swarzędz

1.5.3.) Kod pocztowy: 62-020

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL418 - Poznański

1.5.7.) Numer telefonu: 616512650

1.5.8.) Numer faksu: 616512654

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@opsswarzedz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.opsswarzedz.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://miniportal.uzp.gov.pl

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

pomoc społeczna

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 gorących posiłków dla uczestników DDP, DD „Senior – WIGOR" oraz dla mieszk. gminy Swarzędz z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego w 2023 roku" z podziałem na 3 części.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-acf8a2dc-7b27-11ed-94da-6ae0fe5e7159

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00026214

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-01-12

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00020069/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.4 Przygotowanie i dostawa gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy, Dziennego Domu „Senior – WIGOR" oraz mieszkańców miasta i gminy Swarzędz w 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 00496591

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.OR.341.7.2022

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

4.3.) Wartość zamówienia: 300453,70 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostawa gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) oraz podwieczorku, pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy, dla uczestników Dziennego Domu Pomocy z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego w 2023 roku.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić produkty niezbędne do przygotowania posiłków.
4. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (wyjątek to kisiele i budynie). Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów tj. konserwy, produkty z glutaminianem sodu, mięso odkostnione mechanicznie.
5. Wyklucza się podawanie następujących dań: wątróbka, kaszanka, parówki.
6. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi.
7. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
8. Zupy muszą być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno – warzywnym. Zupy krem muszą być gęste.
9. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może pojawiać się nie częściej niż 2 razy w miesiącu, zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: konkretne danie nie może powtarzać się częściej niż raz w tym samym miesięcznym jadłospisie, potrawy powinny być lekkostrawne, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców (gotowane warzywa, mizeria, buraki, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, mix sałat z ogórkiem, pomidorem i sosem sałatkowym, szpinak, rukola, roszponka, urozmaicone surówki), w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
W miesięcznym jadłospisie winno być uwzględnionych 8 dni zawierających dania mięsne, 4 dni zawierające dania rybne (ryba pieczona z przyprawami, ryba w panierce bez nadzienia, płaty śledziowe w śmietanie). W pozostałe dni – pierogi, kluski, naleśniki, racuchy, krokiety, placki ziemniaczane, makaron z warzywami, jajko sadzone, fasolka po bretońsku, bigos, zapiekanki warzywne, makaronowe. Do zestawu obiadowego z mięsem lub z rybą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych;
Objętość/waga posiłków powinna spełniać następujące minimalne standardy:
1) Zupa – 250 ml/os.
2) Drugie danie, w tym:
a) ziemniaki 150g/os. lub kasza lub ryż lub makaron – 100 g/os.
b) porcja mięsa (schab, szynka wieprzowa, polędwica)– 150 g/os.
lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os.
lub ryba – 100 g/os.
c) surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
d) drugie danie – naleśniki z dodatkami, krokiety, racuchy – 300 g/os.
e) drugie danie – pierogi (z serem, mięsem, owocami itd.) – 300 g/os.
f) drugie danie – fasolka po bretońsku, bigos – 300 g/os.;

3) Zamawiający zaleca stosowanie surówek – warzyw gotowanych lub parzonych.
Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich i drobno pokrojonych;
4) Zamawiający wymaga stosowania sosów dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy, ryżu; Sosy winny być różnorodne (jasny, ciemny, pomidorowy, grzybowy itd.);

5) Podwieczorki powinny być urozmaicone: minimum raz w tygodniu owoce (sałatka owocowa), kisiel z owocami/galaretka/budyń, ciasto, drożdżówka, jogurt.
Gramatura: Ciasto/drożdżówka nie mniej niż 150 g/os., Kisiel, galaretka, budyń nie mniej niż 200 ml/os., Owoce/sałatka owocowa nie mniej niż 200 g/os.(dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia). Podwieczorki nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu w miesięcznym jadłospisie.

11. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
12. Wykonawca wraz z ofertą złoży miesięczny jadłospis uwzględniający wszystkie powyższe wymagania.
13. Jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i złożony w ofercie będzie obowiązywał przez 1 miesiąc trwania umowy. Kolejne jadłospisy będą przygotowywane przez Wykonawcę w sposób w jaki został przygotowany jadłospis w ofercie, co oznacza, że Wykonawca musi zapewnić w kolejnych jadłospisach taką samą lub większą ilość w zakresie częstotliwości występowania w miesięcznym jadłospisie warzyw i owoców sezonowych, produktów dostarczających białka zwierzęce, urozmaicenie posiłków. Jednak kolejny jadłospis powinien różnić się od pierwszego pod względem konkretnych potraw.
14. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wszelkie wymogi w tym wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.
15. W przypadku części 1 przedmiotu zamówienia maksymalna dzienna liczba dostarczanych posiłków wynosi 20 obiadów i 20 podwieczorków , a w trakcie całego okresu realizacji zamówienia 5000 obiadów i 5000 podwieczorków.
16.Faktyczne ilości obiadów i podwieczorków na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godz. 9:30.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby obiadów i podwieczorków w zależności od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy i Dziennego Domu „Senior – WIGOR”.
18. Wykonawca będzie dostarczał obiady i podwieczorki własnym transportem do Dziennego Domu Pomocy w Swarzędzu przy ul. Sienkiewicza 21 i Dziennego Domu „Senior – WIGOR” przy ul. Sienkiewicza 21 w godzinach od 13:00 do 14:00.
19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane bezpośrednim wydawaniem posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Swarzędzu i Dziennego Domu „Senior – WIGOR” w Swarzędzu.
20. Dania ciepłe dostarczane będą w specjalnych jednorazowych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych. Zużyte pojemniki będą odbierane przez Wykonawcę do utylizacji tego samego dnia.
21. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu, wylewaniu się i niszczeniu się produktów.
22. Posiłki powinny być estetycznie zapakowane.
23. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następny miesiąc najpóźniej do 20 dnia miesiąca poprzedzającego.
24. Z obiadów i podwieczorków w Dziennym Domu Pomocy w Swarzędzu i Dziennym Domu „Senior – WIGOR” w Swarzędzu korzystają głównie osoby starsze, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie, w przypadku gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań uczestników.
Decyzje dotyczące zmian w miesięcznym jadłospisie Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy minimum na dwa dni przed końcem miesiąca poprzedzającego.
25. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega sobie możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego przedmiot umowy.
26. Podana w ofercie cena za dostarczenie 1 obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie) i podwieczorku musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem do Zamawiającego (dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia).

27. Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 obiad (dotyczy części 2 przedmiotu zamówienia) oraz obiad i podwieczorek (dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia)(zgodnie ze złożoną ofertą).
28. Zamawiający przez cały okres wykonywania zamówienia zleci Wykonawcy wykonanie minimum:
a) dla części 1 – usługi przygotowania i dostawy gorących posiłków (obiad dwudaniowy i podwieczorek) w ilości 750 obiadów dwudaniowych i 750 podwieczorków;
29. Wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia:
przedmiot zamówienia winien być wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z:
1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy,
2) rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139 poz.1)

4.5.3.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521100-9 - Usługi rozwożenia posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 116200,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostawa gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie), pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy, dla uczestników Dziennego Domu „Senior – WIGOR" z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego w 2023 roku
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić produkty niezbędne do przygotowania posiłków.
4. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (wyjątek to kisiele i budynie). Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów tj. konserwy, produkty z glutaminianem sodu, mięso odkostnione mechanicznie.
5. Wyklucza się podawanie następujących dań: wątróbka, kaszanka, parówki.
6. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi.
7. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
8. Zupy muszą być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno – warzywnym. Zupy krem muszą być gęste.
9. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może pojawiać się nie częściej niż 2 razy w miesiącu, zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: konkretne danie nie może powtarzać się częściej niż raz w tym samym miesięcznym jadłospisie, potrawy powinny być lekkostrawne, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców (gotowane warzywa, mizeria, buraki, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, mix sałat z ogórkiem, pomidorem i sosem sałatkowym, szpinak, rukola, roszponka, urozmaicone surówki), w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
W miesięcznym jadłospisie winno być uwzględnionych 8 dni zawierających dania mięsne, 4 dni zawierające dania rybne (ryba pieczona z przyprawami, ryba w panierce bez nadzienia, płaty śledziowe w śmietanie). W pozostałe dni – pierogi, kluski, naleśniki, racuchy, krokiety, placki ziemniaczane, makaron z warzywami, jajko sadzone, fasolka po bretońsku, bigos, zapiekanki warzywne, makaronowe. Do zestawu obiadowego z mięsem lub z rybą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych;
Objętość/waga posiłków powinna spełniać następujące minimalne standardy:
1) Zupa – 250 ml/os.
2) Drugie danie, w tym:
a) ziemniaki 150g/os. lub kasza lub ryż lub makaron – 100 g/os.
b) porcja mięsa (schab, szynka wieprzowa, polędwica)– 150 g/os.
lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os.
lub ryba – 100 g/os.
c) surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
d) drugie danie – naleśniki z dodatkami, krokiety, racuchy – 300 g/os.
e) drugie danie – pierogi (z serem, mięsem, owocami itd.) – 300 g/os.
f) drugie danie – fasolka po bretońsku, bigos – 300 g/os.;

3) Zamawiający zaleca stosowanie surówek – warzyw gotowanych lub parzonych.
Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich i drobno pokrojonych;
4) Zamawiający wymaga stosowania sosów dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy, ryżu; Sosy winny być różnorodne (jasny, ciemny, pomidorowy, grzybowy itd.);
5) Podwieczorki powinny być urozmaicone: minimum raz w tygodniu owoce (sałatka owocowa), kisiel z owocami/galaretka/budyń, ciasto, drożdżówka, jogurt.
Gramatura: Ciasto/drożdżówka nie mniej niż 150 g/os., Kisiel, galaretka, budyń nie mniej niż 200 ml/os., Owoce/sałatka owocowa nie mniej niż 200 g/os.(dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia). Podwieczorki nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu w miesięcznym jadłospisie.

11. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
12. Wykonawca wraz z ofertą złoży miesięczny jadłospis uwzględniający wszystkie powyższe wymagania.
13. Jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i złożony w ofercie będzie obowiązywał przez 1 miesiąc trwania umowy. Kolejne jadłospisy będą przygotowywane przez Wykonawcę w sposób w jaki został przygotowany jadłospis w ofercie, co oznacza, że Wykonawca musi zapewnić w kolejnych jadłospisach taką samą lub większą ilość w zakresie częstotliwości występowania w miesięcznym jadłospisie warzyw i owoców sezonowych, produktów dostarczających białka zwierzęce, urozmaicenie posiłków. Jednak kolejny jadłospis powinien różnić się od pierwszego pod względem konkretnych potraw.
14. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wszelkie wymogi w tym wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.
15. W przypadku części 2 przedmiotu zamówienia maksymalna dzienna liczba dostarczanych posiłków wynosi 30 obiadów, a w trakcie całego okresu realizacji zamówienia 7500 obiadów.
16. Faktyczne ilości obiadów i podwieczorków na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu

dostawy do godz. 9:30.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby obiadów i podwieczorków w zależności od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy i Dziennego Domu „Senior – WIGOR".
18. Wykonawca będzie dostarczał obiady i podwieczorki własnym transportem do Dziennego Domu Pomocy w Swarzędzu przy ul. Sienkiewicza 21 i Dziennego Domu „Senior – WIGOR" przy ul. Sienkiewicza 21 w godzinach od 13:00 do 14:00.
19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane bezpośrednim wydawaniem posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Swarzędzu i Dziennego Domu „Senior – WIGOR" w Swarzędzu.
20. Dania ciepłe dostarczane będą w specjalnych jednorazowych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych. Zużyte pojemniki będą odbierane przez Wykonawcę do utylizacji tego samego dnia.
21. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu, wylewaniu się i niszczeniu się produktów.
22. Posiłki powinny być estetycznie zapakowane.
23. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następny miesiąc najpóźniej do 20 dnia miesiąca poprzedzającego.
24. Z obiadów i podwieczorków w Dziennym Domu Pomocy w Swarzędzu i Dziennym Domu „Senior – WIGOR" w Swarzędzu korzystają głównie osoby starsze, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie, w przypadku gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań uczestników.
Decyzje dotyczące zmian w miesięcznym jadłospisie Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy minimum na dwa dni przed końcem miesiąca poprzedzającego.
25. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega sobie możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego przedmiot umowy.
26. Podana w ofercie cena za dostarczenie 1 obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie) musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem do Zamawiającego (dotyczy części 2 przedmiotu zamówienia).
27. Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 obiad (dotyczy części 2 przedmiotu zamówienia) oraz obiad i podwieczorek (dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia)(zgodnie ze złożoną ofertą).
28. Zamawiający przez cały okres wykonywania zamówienia zleci Wykonawcy wykonanie minimum:
b) dla części 2 – przygotowania i dostawy gorących posiłków (obiad dwudaniowy) w ilości 1125 posiłków.
29. Wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia:
przedmiot zamówienia winien być wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z:
1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy,
2) rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139 poz.1)

4.5.3.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521100-9 - Usługi rozwożenia posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 142500,00 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostawa do miejsca zamieszkania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie, kompot lub sok), pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy, dla osób dorosłych, którym takie świadczenia przyznane zostały w ramach działalności Ośrodka Pomocy Społecznej w Swarzędzu.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić produkty niezbędne do przygotowania posiłków.
4. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (wyjątek to kisiele i budynie). Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów tj. konserwy, produkty z glutaminianem sodu, mięso odkostnione mechanicznie.
5. Wyklucza się podawanie następujących dań: wątróbka, kaszanka, parówki.
6. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi.
7. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
8. Zupy muszą być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno – warzywnym. Zupy krem muszą być gęste.
9. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może pojawiać się nie częściej niż 2 razy w miesiącu, zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: konkretne danie nie może

powtarzać się częściej niż raz w tym samym miesięcznym jadłospisie, potrawy powinny być lekkostrawne, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców (gotowane warzywa, mizeria, buraki, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, mix sałat z ogórkiem, pomidorem i sosem sałatkowym, szpinak, rukola, roszponka, urozmaicone surówki), w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
W miesięcznym jadłospisie winno być uwzględnionych 8 dni zawierających dania mięsne, 4 dni zawierające dania rybne (ryba pieczona z przyprawami, ryba w panierce bez nadzienia, płaty śledziowe w śmietanie). W pozostałe dni – pierogi, kluski, naleśniki, racuchy, krokiety, placki ziemniaczane, makaron z warzywami, jajko sadzone, fasolka po bretońsku, bigos, zapiekanki warzywne, makaronowe. Do zestawu obiadowego z mięsem lub z rybą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych;
Objętość/waga posiłków powinna spełniać następujące minimalne standardy:
1) Zupa – 250 ml/os.
2) Drugie danie, w tym:
a) ziemniaki 150g/os. lub kasza lub ryż lub makaron – 100 g/os.
b) porcja mięsa (schab, szynka wieprzowa, polędwica)– 150 g/os.
lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os.
lub ryba – 100 g/os.
c) surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
d) drugie danie – naleśniki z dodatkami, krokiety, racuchy – 300 g/os.
e) drugie danie – pierogi (z serem, mięsem, owocami itd.) – 300 g/os.
f) drugie danie – fasolka po bretońsku, bigos – 300 g/os.;
3) sok lub kompot – 200 ml/os. – dotyczy części 3 przedmiotu zamówienia
4) Zamawiający zaleca stosowanie surówek – warzyw gotowanych lub parzonych.
Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich i drobno pokrojonych;
5) Zamawiający wymaga stosowania sosów dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy, ryżu; Sosy winny być różnorodne (jasny, ciemny, pomidorowy, grzybowy itd.);
11. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
12. Wykonawca wraz z ofertą złoży miesięczny jadłospis uwzględniający wszystkie powyższe wymagania.
13. Jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i złożony w ofercie będzie obowiązywał przez 1 miesiąc trwania umowy. Kolejne jadłospisy będą przygotowywane przez Wykonawcę w sposób w jaki został przygotowany jadłospis w ofercie, co oznacza, że Wykonawca musi zapewnić w kolejnych jadłospisach taką samą lub większą ilość w zakresie częstotliwości występowania w miesięcznym jadłospisie warzyw i owoców sezonowych, produktów dostarczających białka zwierzęce, urozmaicenie posiłków. Jednak kolejny jadłospis powinien różnić się od pierwszego pod względem konkretnych potraw.
14. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wszelkie wymogi w tym wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.
15. W przypadku części 3 przedmiotu zamówienia maksymalna liczb dostarczanych posiłków w trakcie całego okresu realizacji zamówienia wynosi 2580 obiadów.
16. Liczba posiłków w poszczególnych dniach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy ustalana będzie każdorazowo przez Zmawiającego, który będzie informował Wykonawcę telefonicznie o ilości posiłków na dany czasookres (okres, na który przyznane zostało świadczenie) – dotyczy części 3 przedmiotu zamówienia. Zamawiający zobowiązuje się informować Wykonawcę o każdej zmianie w ilości posiłków.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby obiadów i podwieczorków w zależności od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy i Dziennego Domu „Senior – WIGOR” (dotyczy części 1 i 2 przedmiotu zamówienia) / w zależności od zapotrzebowania (dotyczy części 3 przedmiotu zamówienia) .
18. Wykonawca będzie dostarczał obiady i podwieczorki własnym transportem do Dziennego Domu Pomocy w Swarzędzu przy ul. Sienkiewicza 21 i Dziennego Domu „Senior – WIGOR” przy ul. Sienkiewicza 21 w godzinach od 13:00 do 14:00 oraz do miejsc zamieszkania osób dorosłych, którym przyznane zostało świadczenie w formie obiadu w godzinach od 11:00 do 15:00.
19. Dania ciepłe dostarczane będą w specjalnych jednorazowych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych – dotyczy części 3 przedmiotu zamówienia.
20. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu, wylewaniu się i niszczeniu się produktów.
21. Posiłki powinny być estetycznie zapakowane.
22. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następny miesiąc najpóźniej do 20 dnia miesiąca poprzedzającego.
23. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega sobie możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego przedmiot umowy.
24. Podana w ofercie cena za dostarczenie 1 obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie, kompot lub sok) musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem do Zamawiającego (dotyczy części 3 przedmiotu zamówienia).
25. Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 obiad z sokiem lub kompotem (dotyczy części 3 przedmiotu zamówienia)(zgodnie ze złożoną ofertą).
26. Zamawiający przez cały okres wykonywania zamówienia zleci Wykonawcy wykonanie minimum: dla części 3 - przygotowania i dostawy gorących posiłków (obiad dwudaniowy z kompotem lub sokiem) w ilości 390 posiłków.

27. Wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia przedmiot zamówienia winien być wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z:
1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy,
2) rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139 poz.1)

4.5.3.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521100-9 - Usługi rozwożenia posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 65790,00 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: 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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 82450,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 82450,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 82450,00 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: „WIRTUOZI SMAKÓW” MONIKA KORDALSKA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7792082476

7.3.3) Ulica: Śniadeckich 40

7.3.4) Miejscowość: Poznań

7.3.5) Kod pocztowy: 60-774

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-01-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 82450,00 PLN

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

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

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

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: 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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 108675,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 108675,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 108675,00 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 2)

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: „WIRTUOZI SMAKÓW” MONIKA KORDALSKA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7792082476

7.3.3) Ulica: Śniadeckich 40

7.3.4) Miejscowość: Poznań

7.3.5) Kod pocztowy: 60-774

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-01-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 108675,00 PLN

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

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

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

W przedmiotowym postępowaniu w zakresie części 3 przedmiotu zamówienia wpłynęła jedna oferta, która podlegała odrzuceniu.

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

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: 1

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 PLN

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