Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Kujawsko – Pomorska sieć DDP".

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA IZBICA KUJAWSKA

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866850

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Marszałka Pilsudskiego 32

1.5.2.) Miejscowość: Izbica Kujawska

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-865

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.7.) Numer telefonu: 542865009

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@izbicakuj.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.izbicakuj.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-e4ce49ae-9a5b-11ee-ba3b-4e891c384685

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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:
„Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Kujawsko – Pomorska sieć DDP".

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-e4ce49ae-9a5b-11ee-ba3b-4e891c384685

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00047280

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-18

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00062715/07/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 „Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Kujawsko – Pomorska sieć DDP".

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:
9. Inwestycja jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej Działanie 08.24 Usługi społeczne i zdrowotne w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027.

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00553187

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: GKLP.271.12.2023

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

4.3.) Wartość zamówienia: 748440,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu pn. „Kujawsko-Pomorska sieć DDP”
1. Przewidywana ilość podopiecznych Dziennego Domu Senior + wynosi maksymalnie 30 osób dziennie.
2. Rodzaj i ilość posiłków to: śniadanie w ilości maksymalnie 30, obiad w ilości maksymalnie 30 osób, posiłek na wynos- kolacja w ilości maksymalnie 30.
3. Ilość posiłków określona w pkt. 2 będzie ulegać zmianie w zależności od bieżący potrzeb, ilości podopiecznych danego dnia. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania w przypadku nie zapewnienia przez Zamawiającego zalecenia ilości posiłków, gdyż ilość jest jedynie szacunkowa, a ryzyko z tego tytułu obciąża wykonawcę.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków dla wyodrębnionej grupy osób wymagających diet lekkostrawnych lub specjalnych(np. cukrzyków)
5. Posiłki dostarczane będą pod adres; Dziennego Domu Senior +, Szczkowo 26, 87-865 Izbica Kujawska(budynek po byłej szkole).
6. Godziny dostarczania posiłków: śniadanie- do godziny 9:00, obiad- do godz. 13.30, posiłek na wynos- kolacja do godz. 15:00
7. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
8. Usługa obejmuje: II śniadanie – codziennie od poniedziałku do piątku, obiad dwudaniowy – codziennie od poniedziałku do piątku, posiłek na wynos- kolacja – od poniedziałku do piątku.
9. Dwudaniowy gorący obiad+ napój należy dostarczyć w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu, to jest w pojemnikach cateringowych styropianowych jako pojedyncze porcje lub w termosach cateringowych i z dostarczeniem dodatkowych naczyń jednorazowych (pojemniki zapewnia Wykonawca). - zapewnieniu przez Wykonawcę naczyń jednorazowych dostosowanych do rodzaju podawanych posiłków i sztućców w ilości minimum odpowiadającej ilości zamawianych posiłków,
10. śniadanie obejmuje kanapkę, herbatę z cytryną lub kawę zbożową+ owoc lub jogurt, batonik, Dostarczone kanapki powinny być zapakowane pojedynczo, do każdej kanapki powinna być dostarczona serwetka papierowa. Dostarczone owoce muszą być umyte.
Do jogurtu winna być dostarczona łyżeczka jednorazowa.
11. posiłek na wynos- kolacja- obejmuje kanapkę lub bułkę lub różnego rodzaju sałatki+ owoc lub jogurt. Dostarczone kanapki powinny być zapakowane pojedynczo, do każdej kanapki powinna być dostarczona serwetka papierowa. Owoce muszą być umyte.
12. Usługa obejmuje przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy codziennie od poniedziałku do piątku.
13. W okresie wykonywania umowy Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według jadłospisu sporządzonego przez siebie z uwzględnieniem założeń zamawiającego. Jadłospis powinien być szczegółowy z uwzględnieniem wszystkich składników z których został przygotowany oraz z uwzględnieniem alergenów.
14. Zamawiający wymaga aby w piątki Wykonawca dostarczał posiłki bezmięsne (śniadanie, obiad, oraz posiłek na wynos)
14. Wykonawca będzie dostarczała jadłospis na każdy kolejny tydzień z tygodniowym wyprzedzeniem.
15. W razie nagłej zmiany wymagana jest telefoniczna akceptacja Zamawiającego.
16. Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowywane przez Wykonawcę z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

17. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu ,, instant”(np. Zupy w proszku, gotowe sosy) oraz produktów gotowych np. mrożone pierogi, naleśniki.
18. Wszystkie dodatki do drugiego dania mają być świeże lub gotowane z surowych warzyw. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania ich z gotowych produktów konserwowych.
19. W okresie letnim ,Wykonawca wprowadzi do jadłospisu przynajmniej 2 razy w tygodniu dodatki do posiłków lub potrawy sezonowe typu: makaron z truskawkami lub jagodami- 150 g, pierogi z truskawkami lub jagodami- 380 g, knedle ze śliwkami- 380 g, leczo z cukinią- 200g , młode ziemniaki z koperkiem – 200 g, jajka sadzone z kefirem lub mizerią- 250 g, gotowany kalafior, fasolka szparagowa, mizeria- 100 g jako przystawka do drugiego dania itp. Zamawiający dopuszcza przesunięcie terminu wprowadzenia potraw sezonowych na telefoniczną prośbę Wykonawcy w związku z warunkami pogodowymi.
20. W przypadku organizowania wycieczek, imprez wyjazdowych dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + Zamawiający informuje z minimum tygodniowym wyprzedzeniem o zmianach w dostarczaniu posiłków lub zamawia suchy prowiant w ilości tylu osób, które uczestniczą w wyjeździe.
21. Cena za dostarczony catering będzie zgodna z cena ofertową, określoną w ofercie.
22. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2014 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z 2004r. Ze zm.) oraz Ustawy z dnia 25.08.2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U 2027.149 ze zm.), a także aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian w okresie trwania u mowy.
23. Zakwestionowane przez Zmawiającego pod względem ilościowym lub jakościowym posiłki np.; smak, zapach, wygląd posiłku) podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy.
24. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu na własny koszt.
25. Pracownicy, którzy będą dostarczać posiłki winni posiadać odzież ochronną zgadnie z wymogami sanitarno- higienicznymi.
26. Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu i być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.
27. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych, w których dostarczona będzie żywność należy do Wykonawcy. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa, ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu najpóźniej w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.
28. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady.
29. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonywania przedmiotu zamówienia.
30. Zamawiający będzie informował o zmianie ilości zamówionych śniadań do godz. 14.00 w dniu poprzedzającym złożenie zamówienia, a o zmianie ilości zamówionych obiadów do godz. 9:00 w dniu realizacji zamówienia.
31. Do wykonawcy będzie należało prowadzenie dokumentacji wydawanych posiłków, tj: dokument WZ w 2 egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.
32. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego wydana na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(t.j. Dz.U. z 2019.1252),
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technicznych oraz dziennych norm pokarmowych i ilości wagowych,
34. Ogólne założenia ilościowe menu na posiłki: II śniadanie: kanapki(dwie kromki chleba: razowe lub pszenne) np. z masłem i jajkiem na twardo, szynką, żółtym serem, twarożkiem chudym, szprotem wędzonym, sardynką w oleju, sałatka jarzynowa, parówka na ciepło, jajecznica, kasza manna i in. Owoce np.; jabłko, banan, mandarynka, pomarańcz, gruszka, batoniki różnego typu(najlepiej zbożowe), herbata z cytryną lub kawa zbożowa w ilości 250 ml, jogurt – 150 g. itd. Obiad(dwa dania+ napój np. kompot, sok)Zupa: (np.: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami, pomidorowa z ryżem, ogórkowa z makaronem lub ziemniakami, fasolowa z ziemniakami, pieczarkowa z ziemniakami, kalafiorowa z ziemniakami, rosół z makaronem, kapuśniak z ziemniakami, brokułowa z kluseczkami, barszcz czerwony z ziemniakami, żurek z jajkiem i kiełbasą w ilości 350 ml_ II dnie (np. kotlet schabowy, mielony, kotlet z piersi kurczaka panierowany, kotlet rybny- 100 g, wątróbka z cebulką – 150 g, udko pieczone- 180 g, krokiety z kapustą i grzybami- 400 g, placek po węgiersku- 200 g, placki ziemniaczane- 200 g, pierogi z kapustą i mięsem okraszane lub z serem lub z owocami- 380 g, gulasz wieprzowy w tym 80 g mięsa- 150g , naleśniki z serem- 380 g, kopytka 200 g, bigos- 300g, rolada wieprzowa w sosie- 100 g, ryż zapiekany ze śmietaną i cynamonem- 200 g, pyzy ziemniaczane- 200 g, gołąbki z mięsem i ryżem- 380 g, ziemniaki- 200 g, surówki i sałatki różne rodzaje- 100 g). Ziemniaki do dań mięsnych, Napoje (np.: kompoty róże rodzaje lub soki w ilości 250 ml). W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone.
35.Posiłek na wynos- kolacja(kanapka; dwie kromki chleba lub jedna bułka np.: z żółtym serem, wędliną, chudym twarożkiem, różnego rodzaju sałatki: ze świeżych owoców, sałatka jarzynowa, racuchy, parówki, Owoce np.: jabłko, banan, mandarynka, arbuz, kiwi, pomarańcza, gruszka,
36. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy 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: 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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 136598,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 136598,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 136598,40 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Maja Gastro Szymon Wroński

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8882880650

7.3.4) Miejscowość: Zbijewo

7.3.5) Kod pocztowy: 87-860

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-12-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 136598,40 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące

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