Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
2024 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W GLIWICACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003451973

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Górnych Wałów 9

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-100

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32/335 97 00

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@ops.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://opsgliwice.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-e6837b58-1691-11ef-9381-e6cc5d6d04e5

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

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:
2024 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-e6837b58-1691-11ef-9381-e6cc5d6d04e5

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00453773

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-08-12

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00029591/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.6 Usługa cateringowa dla DDPS i Dziennego Domu Senior+

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: 2024/BZP 00390311

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-ZP.321.17.2024

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

4.3.) Wartość zamówienia: 370760,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ I
Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i deseru do Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71

1. Zestaw śniadaniowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych (jednej porcji):

1.1.PIECZYWO: 150 g
- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego
(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna 250 ml

1.2.DODATKI DO PIECZYWA:
- szynka 50 g
- wędliny kanapkowe 50 g
- salceson 80 g
- pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna ,mięsna itp.), jajecznica, sałatka 100 g
- serek topiony 80 g
- ser żółty 50 g
- ser biały 80 g
- jajko 2 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki ,kiełbaski 3 szt.

1.3.MASŁO 82% tłuszczu: 20 g
1.4.HERBATA owocowa/czarna – 1 saszetka na 1 osobę
Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej
Cukier 10 g na osobę codziennie
Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina (w tym na ciepło), szynka, pasztet, itp.
2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.
Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.
Codziennie świeże pieczywo.
Zupa mleczna 2 x tydzień – w te dni pieczywo 100 g lub rogal/bułka maślana
Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.
Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

2. Zestaw obiadowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):
2.1.ZUPA: 400 ml

2.2. DRUGIE DANIE:
- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g

- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba – filet bez ości 125 g (waga bez panierki)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle, leczo, zapiekanka, itp. 300 g
- gulasz,120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, łazanki 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie ,kaszanka, wątróbka, 120 g
- jajka 2 szt
- sos – jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml

2.3. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g
Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.
2.4. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT lub KOMPOT 25 ml/dziennie/na 1 osobę//250 ml
2.5. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta
3 x w tygodniu obiad mięsny (w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych))
1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.
1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

3.Podwieczorek:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):
- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g
- koktajl owocowy, mus owocowy ,sok min. 200 ml
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

Ciasto, kawa, śmietanka i cukier w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego.
W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.

4.Pozostałe:
4.1. Przygotowanie i dostarczanie posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do DDPS ul. Kozielska 71 w okresie od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 01.08.2024r. do 31.07.2025r. lub do wcześniejszego wyczerpania maksymalnej ilości posiłków o której mowa w pkt. 4.2.
4.2.Maksymalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczorek liczone jako 1) wynosi 6500, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

4.3. Minimalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczorek liczone jako 1) wynosi 3750.
4.4.Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków.

4.5. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.
4.6. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
• temperatury właściwe dla dań:
- zupa, sosy – min. 75 st.C
- surówki, sałatki – od 4 st.C do 6 st.C
- nabiał – od 4 st.C do 6 st.C
- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4 st.C do 6 st.C lub temp. otoczenia,
- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63 st.C
• wykonawca dostarcza drugie danie i deser w pojemniku jednorazowego użytku,
• posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń,

galaretka),
• rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami), w tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki, kasza, ryż może występować tylko w jednym daniu,
• planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych),
• posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4.7.Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
• wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów,
4.8.Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
4.9.Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego w których odbywać się będzie transport pojemników, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
4.10.Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
4.11.Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
4.12.W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
4.13.Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
4.14.Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania rękawiczek jednorazowego użytku, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
4.15.Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty opakowań, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
4.16.Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
4.17.Zamawiający dokonywać będzie kontroli która będzie obejmować między innymi:
- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury posiłków ,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 185380,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ II
Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i deseru do Dziennego Domu „Senior+” ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

1. Zestaw śniadaniowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych (jednej porcji):

1.1.PIECZYWO: 150 g
- 1,5 kanapki z pieczywa pszenno-żytniego
(3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna 250 ml

1.2.DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka 50 g
- wędliny kanapkowe 50 g
- salceson 80 g
- pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna ,mięsna itp.), jajecznica, sałatka 100 g
- serek topiony 80 g
- ser żółty 50 g
- ser biały 80 g
- jajko 2 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki ,kiełbaski 3 szt.

1.3.MASŁO 82% tłuszczu: 20 g
1.4.HERBATA owocowa/czarna – 1 saszetka na 1 osobę
Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej
Cukier 10 g na osobę codziennie
Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina (w tym na ciepło), szynka, pasztet, itp.
2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, itp.
Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.
Codziennie świeże pieczywo.
Zupa mleczna 2 x tydzień – w te dni pieczywo 100 g lub rogal/bułka maślana
Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.
Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

2. Zestaw obiadowy:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):
2.1.ZUPA: 400 ml

2.2. DRUGIE DANIE:
- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 200 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g (waga bez panierki)
- ryba – filet bez ości 125 g (waga bez panierki)
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle, leczo, zapiekanka, itp. 300 g
- gulasz,120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, łazanki 300 g (min.60 g mięsa)
- śledź w śmietanie ,kaszanka, wątróbka, 120 g
- jajka 2 szt
- sos – jasny , ciemny, grzybowy, koperkowy , pomidorowy 40 ml

2.3. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g
Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.
2.4. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT lub KOMPOT 25 ml/dziennie/na 1 osobę//250 ml
2.5. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta
3 x w tygodniu obiad mięsny (w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych)
1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.
1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

3.Podwieczorek:
Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):
- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g
- koktajl owocowy, mus owocowy ,sok min. 200 ml

- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

Ciasto, kawa, śmietanka i cukier w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego.
W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie oraz Wielkanoc.

4.Pozostałe:
4.1. Przygotowanie i dostarczanie posiłków od poniedziałku do piątku w dni pracujące do DD „Senior+" ul. Partyzantów 30 w okresie od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 01.08.2024r. do 31.07.2025r. lub do wcześniejszego wyczerpania maksymalnej ilości posiłków o której mowa w pkt. 4.2.
4.2.Maksymalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczorek liczone jako 1) wynosi 6500, a po jej zrealizowaniu umowa wygasa.

4.3. Minimalna liczba posiłków w placówce (śniadanie, obiad, podwieczorek liczone jako 1) wynosi 3750.
4.4.Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków.

4.5. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania informacji o ilości posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00.
4.6. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
• temperatury właściwe dla dań:
- zupa, sosy – min. 75 st.C
- surówki, sałatki – od 4 st.C do 6 st.C
- nabiał – od 4 st.C do 6o st.C
- warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4 st.C do 6 st.C lub temp. otoczenia,
- dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63 st.C
• wykonawca dostarcza drugie danie i deser w pojemniku jednorazowego użytku,
• posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretka),
• rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami), w tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki, kasza, ryż może występować tylko w jednym daniu,
• planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych),
• posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4.7.Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
• wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura oraz wykaz alergenów,
4.8.Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
4.9.Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego w których odbywać się będzie transport pojemników, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
4.10.Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
4.11.Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
4.12.W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
4.13.Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
4.14.Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania rękawiczek jednorazowego użytku, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
4.15.Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty opakowań, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
4.16.Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
4.17.Zamawiający dokonywać będzie kontroli która będzie obejmować między innymi:
- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,

- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury posiłków ,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 185380,00 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: 4

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: 175500,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 253492,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 175500,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: P.M.U. MANAGER-POL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 648-000-32-59

7.3.3) Ulica: PLAC WARSZAWSKI 5

7.3.4) Miejscowość: Zabrze

7.3.5) Kod pocztowy: 41-800

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2024-07-25

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 175500,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-08-01 do 2025-07-31

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: 4

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: 175500,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 253492,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 175500,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: P.M.U. MANAGER-POL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 648-000-32-59

7.3.3) Ulica: PLAC WARSZAWSKI 5

7.3.4) Miejscowość: Zabrze

7.3.5) Kod pocztowy: 41-800

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2024-07-25

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 175500,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-08-01 do 2025-07-31

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