Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, przy ul. Wyścigowej 16 26 – 600 Radom w 2025 roku.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi zamawiający centralny

1.2.) Nazwa zamawiającego: MIEJSKIE CENTRUM USŁUG WSPÓLNYCH w Radomiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 366727626

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kazimierza Pułaskiego 9

1.5.2.) Miejscowość: Radom

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-600

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL921 - Radomski

1.5.7.) Numer telefonu: 483680900

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@cuwradom.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-69c7bd5d-c1bc-4d76-8868-4240068cc5df

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Obsługa jednostek organizacyjnych Gminy Miasta Radomia.

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:
Świadczenie usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, przy ul. Wyścigowej 16 26 – 600 Radom w 2025 roku.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-69c7bd5d-c1bc-4d76-8868-4240068cc5df

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00035166

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00045151/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, przy ul. Wyścigowej 16, 26 – 600 Radom w 2025 roku.

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 00609857

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: DZP.271.1.82.2024.PŁ

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

4.3.) Wartość zamówienia: 188848,80 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej Weterana Walki i Pracy przy ulicy Wyścigowej 16 w Radomiu, w 2025 roku.
2. Usługa cateringowa będąca przedmiotem zamówienia obejmuje codzienne przygotowanie i dostarczenie w pojemnikach jednorazowego użytku dla 30 osób następujących posiłków:
1) śniadania - składającego się każdego dnia z co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych w szczególności kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kiełbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plastrów, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82;
2) obiadu - naprzemiennie jednego dnia pierwsze danie, drugiego dnia drugie danie np.:
poniedziałek – pierwsze danie np. zupa jarzynowa;
wtorek – drugie danie np. ziemniaki z kotletem i surówką;
środa np. zupa ogórkowa, itd.
3. Liczba dostarczonych posiłków:
Lp. Miesiąc Liczba dni roboczych x Liczba uczestników = Suma posiłków
1) Styczeń 21 x 30 osób =630 posiłków
2) Luty 20 x 30 osób =600 posiłków
3) Marzec 21 x 30 osób =630 posiłków
4) Kwiecień 21 x 30 osób =630 posiłków
5) Maj 21 x 30 osób =630 posiłków
6) Czerwiec 20 x 30 osób =600 posiłków
7) Lipiec 23 x 30 osób =690 posiłków
8) Sierpień 20 x 30 osób =600 posiłków
9) Wrzesień 22 x 30 osób =660 posiłków
10) Październik 23 x 30 osób =690 posiłków
11) Listopad 19 x 30 osób =570 posiłków
12) Grudzień 21 x 30 osób =630 posiłków
Razem: 252 dni x 30 osób =7 560 posiłków.
Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczonych posiłków w trakcie realizacji usługi w przypadku zmniejszenia liczby dziennej żywionych 30 uczestników. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, a Wykonawcy nie będą z tego tytułu przysługiwać żadne roszczenia. Osoba wyznaczona przez Kierownika Dziennego Domu Pomocy będzie przekazywała informacje o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8:00.
4. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie tj. śniadanie do godziny 9:00 oraz obiad do godziny 13:00.
5. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Całodniowe wyżywienie powinno składać się z:
1) śniadania (co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych, w szczególności: kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kiełbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plastrów, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.);
2) obiadu (I i II danie naprzemiennie + herbata/kompot).

7. Menu powinno być dostosowane do: ewentualnych potrzeb żywieniowych uczestników alergie pokarmowe. bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków.
8. Godziny dostarczania posiłków: śniadanie do godz. 900, obiad do godz. 1300. Cena musi uwzględniać koszt transportu do Zamawiającego.
9. Jadłospis powinien być: urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.
10. Posiłki muszą być: przygotowane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw, a ponadto:
1) produkty mleczne muszą być w opakowaniach jednorazowych;
2) w przypadku śniadania w opakowaniu każdorazowo powinna być określona minimalna liczba składników z tych wymienionych w § 3 ust. 3 pkt 1 SWZ, w tym zawsze porcja warzyw lub owoc;
3) minimum 40g wędliny i 10g masła na osobę;
4) 2 kromki chleba lub 1 bułka na osobę są ilością wystarczającą: bułka min 50g, kromki chleba – min 50g;
5) obiady dostarczane w opakowaniach jednorazowych;
6) pojemność zupy w opak. jednorazowych na jednego uczestnika powinna wynosić min 450g;
7) minimalna oczekiwana gramatura poszczególnych produktów:
a) ziemniaki – 200g;
b) ryż, kasza, makaron (suche) po min 90g;
c) drób, mięso bez kości – 100g;
d) drób z kością – 300 do 400 g;
e) ryba filet – 100g;
f) danie mięsne w sosie – 80g;
g) surówka lub warzywa gotowane – 150g;
h) dania mączne (kopytka, pierogi, placki, kluski śląskie itp.) – min 250g
i) napój (kompot, sok) – 200g;
8) obiad z porcją mięsa co drugi dzień;
9) minimalna temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić 75 stopni C;
10) koszty odbioru odpadów jednorazowych i pokonsumpcyjnych leżą po stronie DDP.
11. Jadłospisy na tydzień w wersji papierowej dostarczane 1 x w tygodniu, rodzaj posiłków z dietą i ich ilość ustalana telefonicznie lub informacją e-mail od kierownika DDP.
12. Jadłospis powinien uwzględniać: produkty ze wszystkich grup Piramidy Zdrowego Żywienia, co oznacza, że każdego dnia powinny być podawane:
1) 2 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron;
2) warzywa i owoce w każdym posiłku;
3) co najmniej 1 porcja mleka lub produktów mlecznych;
4) porcja, mięsa lub ryb lub jaj, nasiona roślin strączkowych, najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodyczy;
5) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzone z naturalnych składników, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu, przyprawiane ziołami;
6) od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
7) przygotowane kompoty, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;
8) co najmniej raz w tygodniu powinna byt podawana porcja ryb;
9) do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło min. 82% tłuszczu;
10) jogurty sporządzone powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania produktów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
14. Wykonawca zamówienia zobligowany będzie do dostarczania tygodniowych jadłospisów, w tym jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw, alergenach i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.
15. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki zgodnie z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem opracowanym przy współpracy z osobą wyznaczoną po stronie Zamawiającego.
16. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych rożnego typu).
17. Dostarczenie posiłków: Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarnotechniczne do przewozu żywności. Transport powinien odbywać się w jednorazowych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.
18. Okres dostarczania posiłków: od dnia 1 stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku, w dni robocze, tj., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w Dziennym Domu Pomocy.
19. Przygotowanie, transport oraz dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowych leży po stronie Wykonawcy i musi być wliczone w cenę osobodnia.

20. Wykonawca zobowiązany jest do:
1) przygotowania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
2) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej zgodnie z normami HACCP. Transport powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty;
3) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej gramatury jak i estetyki;
4) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w przepisach wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia;
5) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

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

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: 156764,16 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 157988,88 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 156764,16 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: Mega Kanapki Izabela Nowak

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9481574161

7.3.3) Ulica: Godowska nr 81a

7.3.4) Miejscowość: Radom

7.3.5) Kod pocztowy: 26-600

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 156764,16 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-01 do 2025-12-31

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