Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usługi cateringowej dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu Senior+ w Sosnówce

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA GRUDZIĄDZ

1.3.) Oddział zamawiającego: stanowisko ds. zamówień publicznych

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 871118626

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. J. Wybickiego 38

1.5.2.) Miejscowość: Grudziądz

1.5.3.) Kod pocztowy: 86-300

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL616 - Grudziądzki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ug@grudziadz.ug.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.grudziadz.lo.pl

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Świadczenie usługi cateringowej dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu Senior+ w Sosnówce

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f2560a62-115d-41e8-ba2c-d5b90d160d58

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00040202

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-16

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

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:
Przedmiot zamówienia jest objęty wnioskiem o dofinansowanie z Programu Wieloletniego „Senior+” na lata 2021-2025 Edycja 2024 Moduł I Utworzenie lub wyposażenie Dziennego Domu „Senior+” oraz z projektu pn. „Kujawsko-Pomorska Sieć Dziennych Domów Pomocy"

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

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie zamówienia z wolnej ręki na podstawie: art. 305 pkt 2 ustawy

3.1.1.) Uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki:

Zamawiający może udzielić zamówienia w trybie zamówienia z wolnej ręki o wartości mniejszej niż progi unijne, jeżeli w postępowaniu prowadzonym uprzednio w trybie podstawowym nie złożono żadnej oferty albo wszystkie oferty zostały odrzucone na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lub 5 ustawy Pzp, a pierwotne warunki zamówienia nie zostały w istotny sposób zmienione.
Zamawiający wszczął w dniu 13.12.2024 r. postępowanie na świadczenie usługi cateringowej dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu SENIOR+ w Sosnówce (ogłoszenie nr 2024/BZP 00651305 z dnia 13.12.2024 r.). W wyznaczonym terminie tj. do dnia 23.12.2024 r. do godz. 10:00 nie wpłynęła żadna oferta, wobec czego Zamawiający unieważnił niniejsze postępowanie i po wypełnieniu ustawowej przesłanki przystąpił do procedury udzielenia zamówienia na podstawie art. 305 pkt 2 ustawy Pzp

3.1.2.) Identyfikator wcześniejszego postępowania: ocds-148610-4b561889-3dca-4471-927f-36f629cd0e42

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP.271.1.1.2025

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Sosnówce Gmina Grudziądz.
1. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi cateringowej na minimalnych warunkach określonych poniżej:
1) Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla osób niesamodzielnych, w tym niepełnosprawnych, uczęszczających do Dziennego Domu Pobytu Senior+ (DD Senior+) w Sosnówce, Gmina Grudziądz.
2) Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie świadczona na rzecz Dziennego Domu Pobytu Senior +, który będzie funkcjonował w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy przez 8 godzin dziennie.
3) Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę maksymalnie 30 zestawów posiłków każdego dnia. Na zestaw dla jednej osoby składa się śniadanie (w tym posiłek ciepły), dwudaniowy obiad (zupa ciepła oraz danie główne ciepłe), ciasto, ciastka, owoce, cukier, cytrynę oraz napoje (m.in. kawa, herbata, woda, mleko).
Szacowana ilość posiłków (zestawów) w czasie trwania umowy to 15 000 sztuk.
4) Wymagane godziny dostarczania posiłków: godz. 9:00 – 9:30 śniadanie, godzina 13:00 – 13:30 obiad. Obiad muszą być dowożone ciepłe w termosach (nie w jednorazowych opakowaniach).
5) Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
6) Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
2. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym, (dotyczy posiłków obiadowych);
2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;
3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
4) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty);
5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
6) odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny.
3. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
5. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb podopiecznych zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się:
1) przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r. ze zm.).

2) przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
3) dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 st. C, drugiego dania 65 st. C, płynów 80 st. C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 st. C.
7. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie podopiecznych DD Senior + przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
8. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
10. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1-dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
13. Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

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 VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Grudziądzkie Centrum Ekonomii Społecznej POMOST

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8762443065

7.3.4) Miejscowość: Grudziądz

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-01-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 720000 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-12-23