Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pomocy w Stalmierzu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA CHROSTKOWO

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866525

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Chrostkowo 99

1.5.2.) Miejscowość: Chrostkowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-602

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.7.) Numer telefonu: (54) 306 75 30

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: gmina@chrostkowo.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/chrostkowo

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:
Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pomocy w Stalmierzu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-be5eabcd-92cf-440a-a5ee-15222791c895

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00298881

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-06-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00000840/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Usługi cateringowe na potrzeby Dziennego Domu Pomocy w Stalmierzu

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:
Projekt „Kujawsko-Pomorska Sieć Dziennych Domów Pomocy”, którego partnerem i częściowym realizatorem jest Gmina Chrostkowo. Usługa jest realizowana w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027, Priorytet:

8 Fundusze europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie: FEKP.08.24 Usługi społeczne i zdrowotne.

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00241837

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: Z.271.08.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 399000,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia w trybie podstawowym jest przygotowanie i dostarczanie wyżywienia dla uczestników projektu „Kujawsko-Pomorska Sieć Dziennych Domów Pomocy”, którego partnerem i częściowym realizatorem jest Gmina Chrostkowo. Usługa jest realizowana w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027, Priorytet: 8 Fundusze europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie: FEKP.08.24 Usługi społeczne i zdrowotne.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia polegać będzie w szczególności na:
− przygotowaniu i dostarczaniu gotowych posiłków dla podopiecznych uczęszczających do DDP w Stalmierzu, składających się ze śniadania i obiadu dwudaniowego,
− przewidywana ilość porcji (śniadań i obiadów) w okresie trwania umowy wynosi 11490 szt.,
− dostarczaniu posiłków dla uczestników projektu do DDP w Stalmierzu, 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,
− porcjowanie posiłków dla uczestników projektu, spożywających posiłki w DDP,
− obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie, w dni robocze od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach funkcjonowania DDP, który działać będzie 8 godzin dziennie. Przewidywane godziny funkcjonowania DDP to: od 8:00 do 16:00,
− Zamawiający będzie informował o ilości zamówionych śniadań i obiadów do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym odbiór posiłku.
2.1 Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę 30 zestawów posiłków każdego dnia. Na jeden zestaw składają się: śniadanie oraz obiad (dwudaniowy). Wymagane godziny dostarczania posiłków:
a) śniadanie godz. 8:45 – czas podania posiłku o godz. 9:00,
b) obiad godz. 12:45 – czas podania posiłku o godz. 13:00.
2.2 Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
2.3 Zamawiający przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydawanych dziennie posiłków może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 40% przewidywanej liczby posiłków. Informacje te będą podawana najpóźniej dzień wcześniej. Powyższe wynikać będzie z liczby podopiecznych deklarujących obecność w DDP dnia kolejnego. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

3. Wymagania dla posiłków:
3.1 Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym (dotyczy posiłków obiadowych)
b) 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,
c) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty).
d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
e) odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny,

f) temperatura dostarczanych posiłków:
− zupa min. 75 °C
− drugie danie min 65 °C
− napoje gorące min 80 °C
− napoje zimne 4-14 °C
− sałatki i surówki 4-8 °C
3.2 Produkty wykorzystywane do tzw. „obkładu" – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone.
3.3 Zamawiający wymaga porcjowania posiłków wraz z podaniem do stołu na tacach dla mieszkańców spożywających posiłki w jadalni.
3.4 Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
3.5 Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
3.6 W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
3.7 Wykonawca zobowiązuje się:
a) przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) 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 30.04.2004 r. ze zm.).
b) przygotowywać posiłki spełniające Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując określone przepisami prawa normy i wymogi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
c) 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 ze zm.), 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.
d) 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. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy,
e) myć i dezynfekować naczynia transportowe (m.in. termosy), w których dostarczana będzie żywność.
3.8 Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
3.9 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
3.10 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
3.11 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, SWZ 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.
3.12 W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
3.13 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
3.14 Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.

Pełny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w § 4 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia 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: 421568,10 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 421568,10 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 421568,10 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Usługowo-Handlowa "OL-MARO" Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 4660432972

7.3.3) Ulica: ul. Warszawska 15

7.3.4) Miejscowość: Skępe

7.3.5) Kod pocztowy: 87-630

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: 2025-06-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 421568,10 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-07-01 do 2026-12-27

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

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty społeczne