Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych dla osób uczęszczających do placówek Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brusach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brusach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 771496662

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Na Zaborach 1

1.5.2.) Miejscowość: Brusy

1.5.3.) Kod pocztowy: 89-632

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL637 - Chojnicki

1.5.7.) Numer telefonu: 523969388

1.5.8.) Numer faksu: 523969389

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mgops@brusy.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mgopsbrusy.bip.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-8094ac42-79d0-4ede-8096-af9aad913376

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

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:
Świadczenie usług cateringowych dla osób uczęszczających do placówek Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brusach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8094ac42-79d0-4ede-8096-af9aad913376

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00584848

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-09

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00210424/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.6 Świadczenie usług cateringowych dla osób uczęszczających do placówek Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brusach

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00567695

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: Nr MGOPS.271.12.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 142564,81 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych - usługa przygotowywania oraz dostarczania posiłków dla osób uczęszczających do placówek Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brusach: Domu Dziennego Pobytu, Placówki Wsparcia Dziennego oraz mieszkań wspomaganych.
2. Miejsce realizacji usługi: Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brusach,
ul. Szkolna 1, 89-632 Brusy.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje:
1) Usługa 1 – Obiady dla seniorów - uczestników Domu Dziennego Pobytu – jednodaniowy obiad ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie powinny być podane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie może również stanowić zupa w połączeniu z pierogami, naleśnikami, kopytkami, makaronem z sosem lub krokietami itp.
Usługa dla maksymalnie 20 osób świadczona od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).
Liczba dostaw: 251 dni x 20 osób w sumie 5020 zestawów;
2) Usługa 2 – Podwieczorek dla dzieci i młodzieży uczestników Placówki Wsparcia Dziennego w wieku od 7 do 15 lat obejmujący: m.in. ciasto domowe i kakao lub kawa zbożowa z mlekiem, owoce, sałatki owocowe lub warzywne, kanapki i herbata; usługa maksymalnie dla 30 osób świadczona od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy).
Liczba dostaw: 251 dni x 30 osób, w sumie 7530 zestawów;
3) Usługa 3 - Obiady dla mieszkańców mieszkań wspomaganych –jednodaniowy obiad ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie powinny być podane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie może również stanowić zupa w połączeniu z pierogami, naleśnikami, kopytkami, makaronem z sosem lub krokietami itp.
Usługa dla maksymalnie 6 osób świadczona 7 dni w tygodniu, w tym dla 1 osoby w ramach opieki wytchnieniowej całodobowej, która współfinansowana jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027 w trakcie realizacji projektu „Jestem!”.
Liczba dostaw: 365 dni x 6 osób, w sumie 2190 zestawów.
4. Zasady świadczenia usługi:
1) Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść do: 7210 porcji obiadowych i 7530 porcji podwieczorku.
Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy
i w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego może ulec zmniejszeniu do 30% za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności oraz nie może to stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
2) Zamawiający o zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków będzie informował Wykonawcę telefonicznie, sms lub osobiście najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 16:00 przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków do godziny 07:30 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzające dokładnej liczby osób korzystających z posiłków w danym dniu.
3) Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków i ich wydawanie. W przypadku wyjazdu na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant”.
4) Godziny wydawania posiłków:
a) obiad– godzina 13.00
b) podwieczorek– godzina 16.30.
5) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku dań mięsnych wyklucza się używania mięsa przetworzonego (mielonka,) produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone

pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu kostki rosołowe, masłopodobnych, seropodobnych, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie). Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów.
6) Pierwszy jadłospis (opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów), na pierwsze 10 dni świadczenia usług Wykonawca dostarcza przed podpisaniem umowy, następne jadłospisy Wykonawca ma obowiązek dostarczania na następny tydzień, najdalej w piątek, a jeżeli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy,
w dniu poprzedzającym wolny dzień Zamawiającemu. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego. Jadłospis musi być podpisany przez osobę, po stronie Wykonawcy, mającą do tego stosowne przygotowanie zawodowe.
7) Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
8) 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.
9) 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 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,
b) przechowywać próbki pokarmowe 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.
c) posiadać pomieszczenia spełniające wymagania rozporządzenia 852/2004r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. Dz.U. UE. 139 z 30.04.2004r. ze zmianami oraz posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przygotowania posiłków od surowca oraz usług cateringowych.
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.
e) odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
10) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczane żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
11) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
13) 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, zapisów dokumentu analizy rynku 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.
14) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15) Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
16) Zamówienie nie może zostać podzielone na części.

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 unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Ww. postępowanie unieważniono, ponieważ nie złożono żadnej oferty w postępowaniu