

**„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej
„Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 r. – Zadanie nr 1 –
postępowanie nr DAG.261.43.2018”**

data zamieszczenia: 08.01.2019

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA – usługi społeczne

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w BIP: tak, ogłoszenie o zamówieniu z dnia 13.12.2018 r.

Czy w BIP zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: tak.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

NAZWA I ADRES: Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, ul. Leonida Teligi 4,

75-206 Koszalin, woj. zachodniopomorskie, tel. 94 717 08 90, fax 94 717 08 99.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Domu Pomocy Społecznej przeznaczony jest dla 88 mieszkańców. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo w zależności od stanu zdrowia, pobytu w szpitalu, wyjazdów na urlop itp. oraz może ona ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. Stan na dzień 8 listopada 2018 r.: 88 osób (100%), z czego 2 osoby są wyłączone ze zbiorowego wyżywienia (PEG). Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 80.256 posiłków, tj. 26752 osobodni:

- 3 posiłki dziennie dla 88 osób w okresie od 01.01.2019 do 31.10.2019, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 3%, tj. do 77.520 posiłków dla 25.840 osobodni.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu min. trzy posiłki, o ustalonych porach dnia, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych zaleconych przez lekarza oraz dodatkowych posiłków (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek):

- Śniadanie 8.00- 10.00
- Obiad 13.00- 15.00
- Kolacja 17.00- 19.00

Posiłki uwzględniać będą:

- 3 razy w tygodniu różnorodny sezonowy owoc,
- 3 razy w tygodniu deser,
- 1 raz w tygodniu ciasto (niedziela).

Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki (do wyboru). Surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności dotyczy to warzyw twardych, np. kapusta.

Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania żywienia odpowiadającego dietom, zgłaszanym przez zamawiającego. Wykonawca może uwzględnić średnio 85 osób do wyżywienia oraz 49 diet zwykłych/lekkostrawnych oraz 36 diet cukrzycowych (uwzględnione zmniejszenia w kalkulacji ceny oferty jest ryzykiem wykonawcy). Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże przed przystąpieniem wykonawcy do realizacji zamówienia. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C,
- gorące drugie danie - minimum 63 °C.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 11,40 zł.

Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości

i świeżych (w szczególności warzyw i owoców), zgodnie z zasadami HACCP.

Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zastały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże (z wyłączeniem produktów masłopodobnych) lub margarynę do smarowania, jeżeli wymaga tego dieta oraz sery (z wyłączeniem produktów seropodobnych) i wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Surówki należy podawać drobno starte. Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. Maksymalnie do 4 na 7 drugich dań w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony).

Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- 1) zapewnienie całodobowego dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, płatki, masło, mleko, herbata, ser lub wędlina itp.), w które wyposażać będzie sukcesywnie łącznie trzy „kuchnie podręczne” znajdujące się na każdej kondygnacji Domu (kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiów dziennego pobytu i są wyposażone m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę) - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej;
- 2) zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupe grzybową/zupe rybna, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym);
- 3) zapewnienie 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i sztuka mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/saladki) na imprezę okolicznościową organizowaną dla mieszkańców Domu i zaproszonych gości – dla ok. 180 osób. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.
- 4) doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztucce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucce, dzbanki, szklanki itp. – w trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia), wykonane z innych materiałów niż tworzywa sztuczne;
- 5) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania);
- 6) systematyczne mycie wózków;
- 7) mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztuców itp.;
- 8) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i sprząatanie pomieszczenia po zakończonych posiłkach;
- 9) rozwożenie na piętra (bez rozdawania) posiłków mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosami. Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie pracownik zamawiającego;
- 10) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków;
- 11) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie

należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;

12) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków (stołówka) aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem (po kolacji), a jadłospis na poniedziałek – w piątek (po kolacji). Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień.

W okresie realizacji zamówienia Zamawiający odda do dyspozycji wykonawcy, w formie dzierżawy, pomieszczenia kuchenne w pełni przygotowane do świadczenia usługi wraz z elementami stałego wyposażenia. Doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny Wykonawca zapewni na swój koszt. Zamawiający przewiduje dzierżawę powierzchni 298,00 m²

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków,

55.32.00.00-9 – Usługi podawania posiłków.

CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: od 01.01.2019 do 31.10.2019.

SEKCJA III: PROCEDURA

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1) **DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 01.01.2019.

2) **LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:** 1.

3) **LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0.

4) **NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

- Firma Gastronomiczna Paweł Rymarczyk ul. Piłsudskiego 41, 75-502 Koszalin

5) **Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 516.931,25 PLN.

6) **INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ - Waluta:**
PLN.

- **Cena wybranej oferty:** 601.312,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 601.312,00/ **Oferta z najwyższą ceną:** 601.312,00