

**„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej
„Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 r. – Zadanie nr 2 i Zadanie nr 3 –
postępowanie nr DAG.261.48.2018”**

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 18.12.2018 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

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków oraz ich dostarczaniu podopiecznym dziennych domów. Zamówienie składa się z dwóch zadań, nazwanych odpowiednio:

- **Zadanie nr 2 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”** Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia, posiłki obiadowe: obiad jednodaniowy z kompotem: godz. 13:30 - przez obiad jednodaniowy rozumie się tygodniowe, naprzemiennie podawanie posiłków obiadowych jednodaniowych w następującym zestawieniu:

- w pierwszym tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką,

- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką,

- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką (itd.),

z zastrzeżeniem, że surówki powinny być zróżnicowane, tj. wykonawca nie będzie podawał stale tego samego zestawu surówek; surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności w przypadku warzyw twardych, np. kapusta), dla ok. 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Naprzemienność podawania posiłków (3x2, 2x3, 3x2 itd.) powinna być zachowana, bez względu na różne nagłe sytuacje u wykonawcy (wykonawca nie decyduje o zmianach kolejności. Zmiana może nastąpić na prośbę Zamawiającego). Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 7350 posiłków: 1 posiłek dziennie dla 30 osób przez 251 dni, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 3%, tj. do 7279 posiłków dla 29 osób (uwzględnione zmniejszenia w kalkulacji ceny oferty jest ryzykiem wykonawcy).

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet w zależności od zgłoszonych potrzeb (w 2018 r. obowiązuje dieta zwykła – 80%, dieta cukrzycowa – 20%) oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Regularne serwowanie będą potrawy mączne, takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole. Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 4,00 zł. Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Posiłki powinny być urozmaicone – maksymalnie do 2 na 3 drugie dania w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony). Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców). Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

1) dostarczanie posiłków własnym transportem, we własnych termosach (na wymianę) do siedziby Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek przy ul. Piłsudskiego 64;

2) przygotowanie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt

Wielkanocnych dla podopiecznych, jako świąteczny poczęstunek uroczysty, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać (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/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym);

3) dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych, a w przypadku pozostałych wyjazdów części podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;

4) przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatkę) i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej, organizowanej na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

4) 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;

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

6) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;

7) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

- Zadanie nr 3 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+”

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia posiłki:

1) drugie śniadanie: do godz. 10:00 - przez drugie śniadanie rozumie się stosunkowo lekki posiłek, składający się z lekkich potraw (np. zupa mleczna) czy przekąsek w rodzaju jogurtu lub twarogu homogenizowanego,

2) obiad jednodaniowy z kompotem: do godz. 14:15 - przez obiad jednodaniowy rozumie się tygodniowe, naprzemienne podawanie posiłków obiadowych jednodaniowych w następującym zestawieniu:

- w pierwszym tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką,

- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką,

- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką (itd.),

z zastrzeżeniem, że surówki powinny być zróżnicowane, tj. wykonawca nie będzie podawał stale tego samego zestawu surówek; surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności w przypadku warzyw twardych, np. kapusta), dla ok. 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Naprzemienność podawania posiłków (3x2, 2x3, 3x2 itd.) powinna być zachowana, bez względu na różne nagłe sytuacje u wykonawcy (wykonawca nie decyduje o zmianach kolejności. Zmiana może nastąpić na prośbę Zamawiającego). Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 15060 posiłków, tj. 7530 osobodni (osobodzień obejmuje 2 posiłki dziennie liczone łącznie dla jednej osoby):

- 2 posiłki dziennie dla 30 osób przez 251 dni, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 20%, tj. do 12048 posiłków oraz 6024 osobodni (uwzględnione w kalkulacji ceny oferty jest ryzykiem wykonawcy).

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, w zależności od zgłoszonych potrzeb (w 2018 r. obowiązuje dieta: zwykła – 80%, cukrzycowa – 10%) oraz 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. Regularne serwowanie będą potrawy mączne, takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole. Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 6,00 zł. Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców). Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,

w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).

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 2 na 3 drugie dania w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony). Jeżeli do drugiego śniadania podawane będzie pieczywo, powinno być ono zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). 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 pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- 1) wydawanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+” na stołówce, w siedzibie Zamawiającego;
- 2) zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztucze używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucze, dzbanki, szklanki itp. - w trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia), wykonanej z innych materiałów niż tworzywa sztuczne;
- 3) sukcesywne mycie i wyparzenie zastawy stołowej;
- 4) przygotowywanie stołówki przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania) oraz sprzątanie – po zakończeniu posiłków;
- 5) przygotowanie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych dla podopiecznych, jako świąteczny poczęstunek uroczysty, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące drugie śniadanie i obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać (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/zupę grzybową/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym);
- 6) dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu Pomocy (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, zapewnieniem naczyń i sztuców jednorazowych, a w przypadku pozostałych wyjazdów części podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;
- 7) przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej, organizowanej na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni tego dnia nie będą spożywać (spożywane tego dnia będzie wyłącznie drugie śniadanie). Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;
- 8) 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;
- 9) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków lub dostarczanie Zamawiającemu aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, a jadłospis na poniedziałek – w piątek. Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień, w którym jadłospis będzie aktualny ;
- 10) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;
- 11) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków,

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków.

CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: od 01.01.2019 do 31.12.2019.

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:

- Zadanie nr 2: 1

- Zadanie nr 3: 1

3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Zadanie nr 2 i Zadanie nr 3: Firma Gastronomiczna Paweł Rymarczyk ul. Piłsudskiego 41, 75-502 Koszalin

5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):

- Zadanie nr 2: 39.156,00 PLN

- Zadanie nr3: 46.535,40 PLN.

6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ –

Waluta: PLN.

- **Cena wybranej oferty:**

- Zadanie nr 2: 49.861,15 PLN

- Zadanie nr3: 49.999,20 PLN.

- **Oferta z najniższą ceną/Oferta z najwyższą ceną:**

- Zadanie nr 2: 49.861,15 PLN

- Zadanie nr3: 49.999,20 PLN.