

„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras”

w Koszalinie w 2021 r. postępowanie nr DAG.261.26.2020”

data zamieszczenia: 05.01.2021

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 08.12.2020 r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJACY

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 i ich wydawaniu mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

Domu Pomocy Społecznej przeznaczony jest dla maksymalnie 89 mieszkańców. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo w zależności od stanu zdrowia, pobytu w szpitalu, wyjazdów na urlop itp.

Stan na dzień 30 listopada 2020 r.: 76 mieszkańców (ponad 85%). Brak osób całkowicie wyłączonych ze zbiorowego wyżywienia (PEG). Liczba osób żywionych w systemie PEG może ulec zmianie.

Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem podstawowym wynosi co najmniej 97.455 posiłki, tj. 32.485 osobodni:

- co najmniej 3 posiłki dziennie dla maksymalnie 89 osób przez okres 365 dni,
- posiłki dodatkowe, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych zaleconych przez lekarza (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek) oraz oferowane przez wykonawcę dla diety zwykłej/lekkostrawnej – w cenie oferty, w okresie od 01.01.2021 do 31.12.2021, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 2%.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu co najmniej 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 owoc, z uwzględnieniem sezonowości,
- 3 razy w tygodniu deser (deser rozumiany jako słodkie danie na koniec posiłku),
- 1 raz w tygodniu (niedziela) ciasto (rozumiane jako oparte na bazie pieczenia przetworów zbożowych - przede wszystkim mąki - cukru, jajek, tłuszczów i wody).

Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki oraz kompot:

- surówki powinny być przyrządzane z surowych warzyw lub owoców, dobrych jakościowo, świeżych, zdrowych i nieuszkodzonych, jak również blanszowanych, kwaszonych itp. Powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności dotyczy to warzyw twardych, np. kapusta; nie dotyczy miksów przecieranych.
- kompot powinien być przyrządzany z gotowanych owoców: świeżych lub suszonych.

UWAGA: Nie dopuszcza się dosładzania kompotu sztucznymi słodzikami lub syropami, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),
- sztuczne słodziki (aspartam, cyklaminy sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),
- benzoesany sodu.

Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania żywienia odpowiadającego dietom, zgłaszanym przez Zamawiającego. Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C (wewnątrz) ,

- gorące drugie danie - minimum 63 °C (wewnątrz).

Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3 °C w przypadku pomiaru temperatury bezpośrednio po wydaniu na talerze.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 13,00 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. Dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców w okresie wczesnowiosennym i zimowym,

Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania, oraz sery (UWAGA: ser nie może zawierać azotanu potasu w składzie) i wędliny (UWAGA: wędliny nie powinny zawierać dodatków skrobi i soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszykach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Surówki należy podawać drobno starte (nie dotyczy miksów przecieranych). Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie. UWAGA: Nie dopuszcza się stosowania sztucznych słodzików lub syropów, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),

- sztuczne słodziki (aspartam, cyklamian sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),

- benzoesan sodu.

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 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 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia dla maksymalnie 93 osób (rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem) w postaci:

- 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 grzybowa/zupe rybna, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Wyżywienie osób niezgłoszonych przez Zamawiającego nie stanowi przedmiotu zamówienia;

3) zapewnienie 1 raz w roku dwóch 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/salatkę) na imprezę okolicznościową organizowaną w formie festynu dla mieszkańców i zaproszonych gości – dla maksymalnie 180 osób. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.

4) doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku, w szczególności: naczynia i sztućce (używane podczas posiłków) służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, kubki itp. Posiłki i napoje nie mogą być podawane w brudnej, zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia. Do picia herbaty/kawy/kompotu podawane mają być kubki/filizanki z uchwytem zabezpieczającym przed poparzeniem. Stan ilościowy zastawy powinien być dostosowany do ilości osób spożywających posiłek danego dnia (wykonawca zadba, aby nie zabrakło talerzy, sztućców, kubków/szklanek itp.). Jeżeli napoje będą podawane w szklankach, powinny być one wykonane w taki sposób, aby zabezpieczać użytkownika przed poparzeniem, tzn. materiał wykonania pozostaje w temperaturze pokojowej, oraz powinny posiadać uchwyt. Kubki/szklanki powinny mieć pojemność 250ml-300ml oraz powinny być wykonane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania, w szczególności: użyteczności dla osób o różnej sprawności.

Zastawa stołowa powinna być wykonana z materiałów bezpiecznych i przeznaczonych do kontaktu z żywnością, innych niż tworzywa sztuczne, z zastrzeżeniem, że Zamawiający dopuszcza stosowanie dzbanków do podawania napojów/ termosów oraz tacek wykonanych z tworzyw sztucznych. Dzbanki/ termosy i tacki z tworzyw sztucznych powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do użytku na terenie UE oraz spełniać w szczególności zasady ogólne bezpieczeństwa i obojętności. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 - Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.
 - Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 - Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.
 - Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.
Może mieć postać określenia "do kontaktu z żywnością" lub wskazania określające zastosowanie materiałów i wyrobów lub symbolu wg następującego wzoru;
 - 5) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania);
 - 6) mycie wózków;
 - 7) mycie i wyparzanie całości kompletu naczyń, sztućców itp. oraz usuwanie zanieczyszczeń i osadów (np. po herbacie);
 - 8) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę, sprzątanie pomieszczenia stołówki po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia stołówki;
 - 9) rozwożenie na piętra posiłków mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie odbiór wózków 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 jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (10 dni). O ewentualnych zmianach w obowiązującym jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospisy powinny uwzględniać gramaturę i kaloryczność posiłków oraz powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na dietę zwykłą/lekkostrawną oraz cukrzycową.
 - 12) regularne wywieszanie co najmniej jednodniowych jadłospisów, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków (na tablicy ogłoszeń przed stołówką), najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 7:30. Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności właściwych produktów. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.
 - 13) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- 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 283,00 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 01.01.2021 do 31.12.2021.

SEKCJA III: PROCEDURA

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

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 01.01.2021.

2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 4.

3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Catermed S.A. ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź

5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 724.658,54 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 744.881,05
- **Oferta z najniższą ceną:** 744.881,05/ **Oferta z najwyższą ceną:** 811.276,55