

**„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej
„Zielony Taras” w Koszalinie w 2020 r. – Zadanie nr 2 i Zadanie nr 3 –
postępowanie nr DAG.261.22.2019”**

data zamieszczenia: 14.01.2020

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 06.12.2019 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: godz. 13:30 - 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 i kompotem,
- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką i kompotem,
- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką i kompotem (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 7650 posiłków: 1 posiłek dziennie dla 30 osób przez 255 dni, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 3%, tj. do 7421 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 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 4,10 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 jednodaniowych 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, najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 12:00.;

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 obiadowe: obiad jednodaniowy: godz. 14:14 - 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 i kompotem,
- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką i kompotem,
- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką i kompotem (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 7650 posiłków: 1 posiłek dziennie dla 30 osób przez 255 dni, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 23%, tj. do 5891 posiłków dla 23 osób (uwzględnione zmniejszenia w kalkulacji ceny oferty jest ryzykiem wykonawcy).

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet w zależności od zgłoszonych potrzeb 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 kluszek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole. Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 4,10 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/saladki) 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 jednodaniowych 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, najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 12:00.;
- 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.

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 02.01.2020 do 31.12.2020.

SEKCJA III: PROCEDURA

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

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 02.01.2020.

2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:

- Zadanie nr 2: 2
- Zadanie nr 3: 2

3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:

- Zadanie nr 2: 1
- Zadanie nr 3: 1

4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Zadanie nr 2 i Zadanie nr 3: Spółdzielnia Socjalna „ALBERT” ul. Zwycięstwa 137-139/810, 75-604 Koszalin

5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):

- Zadanie nr 2: 42.735,77 PLN
- Zadanie nr3: 33.998,45 PLN.

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

Waluta: PLN.

- **Cena wybranej oferty:**
 - Zadanie nr 2: 50.272,55 PLN
 - Zadanie nr3: 40.036,85 PLN.
- **Oferta z najniższą ceną/Oferta z najwyższą ceną:**
 - Zadanie nr 2: 50.272,55 PLN
 - Zadanie nr3: 40.036,85 PLN.