Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla 40 podopiecznych
Dziennego Domu Senior + w Starachowicach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: CENTRUM USŁUG SPOŁECZNYCH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 290017501

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Majówka 21A

1.5.2.) Miejscowość: Starachowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 27-200

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@cus.starachowice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: bipcus.starachowice.eu

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
www.bipcus.starachowice.eu

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla 40 podopiecznych
Dziennego Domu Senior + w Starachowicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-aeb9406b-667b-11ed-aea3-5a7c432eaced

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00506520

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-20

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00019052/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa przygotowania i podawania posiłków

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

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00444984/01

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: ZP.26.1.25.2022

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest „Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla 40 podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Starachowicach”.
2. Miejsce dostaw: Ośrodek wsparcia Dzienny Dom Senior+ z siedzibą przy al. Armii Krajowej 28, 27-200 Starachowice.
3. Termin realizacji zamówienia odbywać się będzie w dni pracujące od poniedziałku do piątku w godzinach 13.00-13.15, w okresie od 02.01.2023 r. – do 29.12.2023 r.
4. Maksymalna przewidywana ilość posiłków to około 10 000 sztuk – według kalkulacji 40 posiłków dziennie razy 250 dni robocze w okresie trwania zamówienia.
5. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu zamówienia, jak również z uwagi na obowiązujący stan zagrożenia epidemicznego na terenie RP, Zamawiający zastrzega sobie prawo jego zmniejszenia. W przypadku zmniejszenia liczby posiłków Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiekolwiek roszczenie z tego tytułu. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia Zamawiający szacuje na nie więcej niż 30 %.
6. Z tytułu zmniejszenia ilości posiłków Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia, a wynagrodzenie wynikać będzie z faktycznie zamówionych i dostarczonych do Zamawiającego posiłków i ich ceny jednostkowej zawartej w formularzu ofertowym.
7. Obiady objęte zamówieniem winny być skomponowane w następujących proporcjach: 4 x w tygodniu obiady mięsne, 1 x w tygodniu obiad bezmięsny.
8. Kaloryczność i wielkość posiłku powinna być dostosowana do potrzeb osób starszych.
9. Obiad powinien być przygotowany według zasad racjonalnego żywienia i składać się każdorazowo z drugiego dania - wieloskładnikowego wraz z deserem.
10. Zamawiający wymaga, aby przygotowywanie posiłków odbywało się na bieżąco, z produktów świeżych, I gatunku.
11. Wykonawca zapewni przygotowanie około 2% posiłków dietetycznych w szczególności takie jak np.: lekkostrawne, cukrzycowe. Ich ilość będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco.
12. Zamawiający zastrzega sobie uwzględnienie w jadłospisie dekadowym minimum jeden raz drugiego dania obiadowego, w skład którego wchodzi ryba, z wykluczeniem paluszków rybnych.
13. Zamawiający zastrzega, aby mięso duszone było w sosie własnym z dodatkiem warzyw bez zagęszczania mąką pszenną.
14. Wymagania dotyczące posiłków:
1) posiłki powinny być urozmaicone i atrakcyjne wizualnie,
2) produkty powinny być miękkie, łatwe do zgryzienia dla osób starszych,
3) unika się potraw ciężkostrawnych, które długo zalegają w żołądku,
4) ze względu na występującą u większości osób starszych obniżoną tolerancję glukozy oraz problemy z cukrzycą typu I i II, należy ograniczyć cukier i słodycze,
5) zaleca się podawanie potraw gotowanych bądź duszonych z małą ilością tłuszczu,
6) ogranicza się dodatek soli oraz przypraw zawierających glutaminian sodu,
7) ogranicza się potrawy ciężkostrawne, tłuste i wzdymające,
8) ogranicza się liczbę dań na bazie sosów z rozdrobnionym mięsem,
9) preferuje się dania ze sztuką mięsa lub w dużych kawałkach w określonej gramaturze,
10) desery typu budyń, kisiel raz na dekadę podawane w plastikowych pojemnikach.
15. Wymagany przez Zamawiającego schemat posiłków:
1) cztery razy w tygodniu - drugie danie mięsne + deser
2) jeden raz w tygodniu - drugie danie bezmięsne + deser
16. Preferowane rodzaje dań:
Przykładowe drugie danie mięsne lub równoważne:
- mięso z indyka w sosie własnym + ziemniaki + jarzyny gotowane
- pulpeciki mięsne w sosie koperkowym+ ziemniaki + buraczki
- kotlet schabowy + ziemniaki + surówka
- pieczeń wieprzowa w sosie warzywnym+ kasza(różne rodzaje kasz zamiennie)+ surówka
- filet drobiowy duszony+ ryż + jarzyny gotowane
- zrazy wołowe/bitki + kasza + surówka
- pyzy z mięsem - pierogi z mięsem lub mięsem i kapustą
- filet rybny + ziemniaki + surówka (z wyłączeniem gotowych paluszków rybnych)
- kotlet mielony, pożarski +ziemniaki + jarzyny gotowane,

- udko z kurczaka +ziemniaki + surówka
- gołąbki w sosie+ ziemniaki
Przykładowy deser lub równoważny:
- owoce
- jogurt
- kasza manna, z owocami lub musem owocowych
- ciasto drożdżowe, owocowe, piernik, ciasto jogurtowe
- kisiel lub budyń,
- galaretka z owocami
- racuchy, faworki, pampuchy na parze - wyrób własny
Przykładowe drugie danie bezmięsne lub równoważne:
- naleśniki z jabłkami, serem, szpinakiem
- racuchy z jabłkami
- pierogi z serem, ruskie lub z owocami
- kopytka, kluski śląskie z sosem warzywnym
- kluski leniwe lub bułki na parze z masłem
- placki ziemniaczane w sosie pieczarkowym
- kapusta z ziemniakami - parzybroda
- kapusta z grochem
- kotlety warzywne, sojowe
- jajko sadzone z ziemniakami
17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
18. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów jakichkolwiek posiłków z dnia poprzedniego.
19. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
20. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
22. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
23. Wymagane jest dostarczanie posiłków transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego pomiędzy godziną 13:00 a 13:15.
24. Wykonawca wypełnia i dostarcza codziennie dowód dostawy, zawierający ilość dostarczonych posiłków.
25. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (10 dni).
26. Wykonawca podawał będzie jadłospis na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego.
27. Minimalna gramatura potraw w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:
1) ziemniaki, makaron - 250g, ryż, kasza 150g, (200g gotowego do spożycia)
2) drób, mięso bez kości – 120g (I gatunek);
3) drób z kością – 250g;
4) ryby (filet) – 120g;
5) pieczywo - 100g;
6) naleśniki z jabłkami, serem, szpinakiem 260 g +/- 2 szt.
7) racuchy z jabłkami - 4 sztuki każdy po około 40g
8) pierogi z serem, ruskie lub z owocami 200 g
9) kopytka, kluski śląskie z sosem warzywnym 200 g
10) kluski leniwe lub bułki na parze z masłem 200 g
11) kapusta z ziemniakami – parzybroda 200g
12) kapusta z grochem 200g
13) kotlety warzywne, sojowe 120 g
28. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż:
1) gorące drugie dania 70ºC;
2) sałatki i surówki 4ºC.
29. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia obiadów własnym transportem i na własny koszt we własnych termosach. Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu, muszą być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.
30. Wykonawca zapewnia odbiór termosów z placówki do godziny 16:00 w dniu dostawy. Zamawiający zastrzega, że nie myje termosów.
31. Wykonawca zapewnia transport obiadów do siedziby Zamawiającego w Starachowicach Aleja Armii Krajowej 28, który nie może trwać dłużej niż 30 minut.
32. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej

jakości, na swój koszt z innych źródeł.
33. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
34. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca ponosi wszelkie skutki prawne i finansowe wynikające z protokołu kontroli Sanepidu, w zakresie jakim to wynika z realizacji przedmiotu umowy.
UWAGA!
Jeżeli gdziekolwiek w OPZ zastosowano nazwy własne, należy przyjąć, że służą one wyłącznie doprecyzowaniu opisu przedmiotu zamówienia.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 145000,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 145000,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 145000,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna AGAWA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6642131020

7.3.3) Ulica: Piastowska

7.3.4) Miejscowość: Starachowice

7.3.5) Kod pocztowy: 27-200

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-19

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 145000,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-01-02 do 2023-12-29