Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostarczanie posiłków do Domu Pomocy Społecznej Nr 2 z filią Dom w Połowie Drogi w Gorzowie Wlkp.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: DOM POMOCY SPOŁECZNEJ NR 2 Z FILIĄ "DOM W POŁOWIE DROGI"

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 211035392

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: WALCZAKA 42

1.5.2.) Miejscowość: Gorzów Wielkopolski

1.5.3.) Kod pocztowy: 66-400

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL431 - Gorzowski

1.5.7.) Numer telefonu: 95 7358610

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@dpsnr2.gorzow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.dpsnr2.gorzow.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-34700243-b791-11ed-9236-36fed59ea7dd

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Gminna Samorządowa Jednostka Organizacyjna

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:
Przygotowanie i dostarczanie posiłków do Domu Pomocy Społecznej Nr 2 z filią Dom w Połowie Drogi w Gorzowie Wlkp.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-34700243-b791-11ed-9236-36fed59ea7dd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00171352

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-04-11

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00058008/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostarczanie posiłków do Domu Pomocy Społecznej Nr 2 z filią „Dom w Połowie Drogi” w Gorzowie Wlkp.

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: 2023/BZP 00114912

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: DPS.DA.2611.1.2023

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

4.3.) Wartość zamówienia: 884439,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu posiłków i dostarczaniu ich do Domu Pomocy Społecznej Nr 2 z filią „Dom w Połowie Drogi" w Gorzowie Wlkp. przy ul. Walczaka 42 i ul. Walczaka 27, przy czym usługi będą świadczone zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z:
2. Usługi będą świadczone zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z:
1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj Dz. U. z 2022r. poz. 2132 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy,
2)rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L Nr 139 poz.1),
3) ze standardami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna),
4) systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności).
3.Zakres usług:
2. Zakres usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków w stanie gotowym do spożycia w formie śniadań, obiadów dwudaniowych, podwieczorku i kolacji zgodnie z jadłospisem.
3. W trakcie trwania umowy przewidywana jest dzienna ilość posiłków do przygotowania i dostarczenia dla szacunkowo 90 mieszkańców, w tym:
- dla szacunkowo 22 mieszkańców Domu przy ul. Walczaka 27 w Gorzowie Wlkp.
- dla szacunkowo 68 mieszkańców Domu przy ul. Walczaka 42 w Gorzowie Wlkp.
z uwzględnieniem diet takich jak: cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna, bezmleczna
4. Liczba osób (mieszkańców) podana w ust.3 i w związku z tym liczba posiłków są liczbami szacunkowymi i nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości posiłków faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy, przy czym Zamawiający nie może zamówić dziennie mniej posiłków niż dla 60 mieszkańców.
Rozliczenie w toku realizacji umowy następować będzie w oparciu o faktycznie zamówione posiłki i cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy określoną w § 5 ust 1 umowy.
5. Wykonawca odpowiedzialny jest za przygotowanie trzech głównych posiłków w ciągu dnia oraz podwieczorku tj.
- śniadania w skład którego wchodzi: zupa mleczna -500 ml na osobę z dodatkiem kaszy mannej, ryżu, makaronu, płatków owsianych i innych / dla diety bezmlecznej - zamiennik zupy mlecznej i wydzielonego posiłku , pieczywo krojone 150 g na osobę (chleb zwykły, chleb razowy, bułka paryska), masło – 15 g na osobę, wędlina plastry lub na ciepło w całości 100g na osobę lub ser żółty lub biały lub pasztet lub potrawy z jaj 100 g na osobę (jajecznica lub pasta jajeczna) lub jajko gotowane – 2 szt, warzywa (papryka lub ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży, pomidor, sałata, rzodkiewka, itp. dodatek do śniadania, herbata (90 saszetek), cytryna (90 plastrów),
- obiadu w skład którego wchodzi:
zupa -450ml na osobę oraz drugie danie, przy czym drugie danie powinno być dostarczane trzy razy w tygodniu jako mięsne, trzy razy w tygodniu jako półmięsne lub jarskie i dwa razy w tygodniu rybę oraz dodatek do obiadów w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot z owoców lub sok lub kisiel. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż: danie mięsne – 100g bez kości, 120g z kością- waga mięsa po przetworzeniu, sosu i panierki, ziemniaki, kasza, makaron, ryż – 250 g, surówka – 150 g, kompot 250 ml, potrawy typu: fasolka po bretońsku, bigos, łazanki, pierogi, krokiety, gołąbki itp. w ilości 300g, ryba – 100 g bez panierki., sosy podprawiane nisko tłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40ml przy potrawach mieszanych (kaszy, ryżu). Drugie danie powinno być przygotowane z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone(ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron).
- kolacji w skład której wchodzi:
masło-15 g na osobę -, pieczywo krojone- 150 g na osobę (chleb zwykły, razowy, żytni, bułka paryska), pasztety lub ser żółty lub potrawy z jajek lub sałatki w tym rybne, jarzynowe lub pasty-100 g na osobę lub przetwory mięsne - 100g na osobę np. wędzonki, wędliny, w tym drobiowe lub produkty blokowe oraz dwa razy w tygodniu gorący posiłek, warzywa (papryka lub ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży, pomidor, sałata, rzodkiewka, itp. dodatek do kolacji, herbata (90 saszetek), cytryna (90 plastrów),
- podwieczorku od poniedziałku do piątku w skład którego wchodzą:

produkty mleczne (serek hormonizowany lub jogurt owocowy, naturalny) lub owoce sezonowe lub kisiel, budyń 250 ml na osobę i inne,
- w sobotę, niedzielę i w dni świąteczne dodatku w formie ciasta (min.100 gram)
6. W przypadku diety cukrzycowej Wykonawca dostarczy i przygotuje pięć posiłków w ciągu dnia ustalonych przez dietetyka tj. I śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy w tym surówka, kompot, podwieczorek i kolacja,
7. Wykonawca raz w tygodniu dostarczy produkty tj. płatki kukurydziane w ilości 4 opakowań, kaszka manna (błyskawiczna) w ilości 2 opakowań, mleko (1 l) szt 10.
8. Dodatkowo raz w tygodniu (poniedziałek) Wykonawca dostarczy produkty tj. nie mniej jednak niż po 5 szt. -mięsne (konserwy),pasztety, nabiał różnego rodzaju, dżemy, miód naturalny itp., z których mieszkańcy będą korzystać między posiłkami.
9. Wykonawca przygotuje zamiast całodziennego posiłku tzw. suchy prowiant dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą na wyjazdy okolicznościowe. W ramach suchego prowiantu muszą znaleźć się również napoje ciepłe bądź zimne, w zależności od pory roku . Napoje ciepłe powinny być w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę. Rodzaj i ilość porcji uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. O planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia śniadań, obiadów i kolacji w zabezpieczonych przed wylaniem w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami:
a) dla potraw serwowanych na gorąco: zupa - temperatura nie niższa niż 75 oC,
b) II danie - temperatura nie niższa niż 65 oC,
c) surówki, sałatki – temperatura od 4 do 10 oC.
11. Przygotowywane posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę siedem dni w tygodniu, od poniedziałku do niedzieli, o ustalonych godzinach:
• 7.00 –7.30 - śniadania,
• 12.00 – 12.30- obiady,
• 17.00 – 17.30 –kolacje, z tym że kolacje nie podawane na ciepło mogą być dostarczane w godzinach dostarczania obiadów.
Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywienia, zgodnie z obowiązującymi normami w zakładach żywienia zbiorowego oraz uwzględniać potrzeby żywieniowe osób przebywających w placówce z uwzględnieniem diet.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania 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

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 955260 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 955260 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 955260 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w

kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna Zakład Wielobranżowy „PoMoc”

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5993173210

7.3.3) Ulica: ul. Teatralna 26,

7.3.4) Miejscowość: Gorzów Wlkp.

7.3.5) Kod pocztowy: 66-400

7.3.6.) Województwo: lubuskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-03-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 955260 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-04-04 do 2024-04-03