

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla
mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu w 2022 roku.**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000686523

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Pyskowska 34

1.5.2.) Miejscowość: Łubie

1.5.3.) Kod pocztowy: 42-674

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL228 - Bytomski

1.5.7.) Numer telefonu: +48 32 233-12-24

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kancelaria@dpslubie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://dpslubie.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/> <https://www.bip.dps.tarnogorski.pl/>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Pomoc Społeczna - Dom Pomocy Społecznej

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:

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu w 2022 roku.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-4e0797e8-47ac-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00329122

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-23

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

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: 2021/BZP 00272843/02

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: DPSL.KA.272.1.1.2021

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 świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla 68 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu dalej jako "DPS".

2. Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień pod pojęciem:

55321000-6 - usługi przygotowania posiłków

55322000-3 - usługi gotowania posiłków

55521200-0 - usługi dowożenia posiłków

90511000-2 - usługi wywozu odpadów

Zamawiający określa następujące szczegółowe wymagania w zakresie żywienia i świadczenia usług:

- posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle określonych porach dnia tj. o godzinie 06:30-07:00 - śniadanie; 11:30-12:00 - obiad (pierwsze i drugie danie), podwieczerek i kolacja.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy Społecznej zgodnie z zaleceniami lekarza oraz normami kaloryczności dla dorosłych. Żywnienie mieszkańców opiera się na n/w dietach. Niżej wymienione diety powinny być odpowiednio przygotowane, podawane w całości oraz miksowane (w zależności od potrzeb).

Dieta podstawowa 50 osoby

Dieta łatwostrawna z modyfikacją konsystencji (papka, przecierana itp.) 550 g posiłek 0 osób

Dieta bogato resztkowa 1 osoba

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 7 osób

Dieta z ograniczeniem tłuszczu 9 osób

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz z ograniczeniami substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 1 osoba.

Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaze wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia.

3. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z:

- śniadanie (zupa mleczna z dodatkiem węglowodanowym: ryż, płatki owsiane, kasza manna od poniedziałku do piątku, nie mniej niż 350 ml; pieczywo mieszane: chleb, bułki graham, porcja nie mniej niż 150 g; masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82 %, porcja nie mniej niż 20 g; różnorodny asortyment wędlin, porcja nie mniej niż 60 g; jajko nie mniej niż 1 szt. klasy L, nie częściej niż raz na dekadę; serek homogenizowany nie mniej niż 100 g po jednym dla każdego; ser żółty nie rzadziej niż raz na dekadę, porcja nie mniej niż 60 g; kielbasa grzana zawsze w soboty lub niedziele na śniadanie, porcja nie mniej niż 100 g z dodatkiem ketchupu i musztardy; pasztet drobiowy, metka nie częściej niż raz na dekadę, porcja nie mniej niż 60 g; dżem nie częściej niż raz na dekadę, porcja nie mniej niż 50 g; dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, ogórka kiszzonego, pomidora, rzodkiewki nie mniej niż 80 g; miód nie częściej niż raz na dekadę; napój na bazie mleka: kawa, kakao lub herbata porcja nie mniej niż 250 ml.

- obiad składający się z zupy zawierającej warzywa, węglowodany (ryż, kaszę, makarony, ziemniaki) oraz tłuszcz, porcja 400 ml.

Drugie danie obiadowe należy uwzględnić 5 razy w dekadzie potrawę mięsną (schab, mięso panierowane, drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń, golonko itp.); ziemniaki porcja nie mniej niż 300 g z dodatkiem koperku; kasze nie mniej niż 200g , nie częściej niż raz na dekadę; kluski lub kopytka w każdą niedzielę; bigos nie częściej niż raz na dekadę; jajko sadzone przynajmniej raz na dekadę; surówki do obiadu dostosowane do pory roku, nie mniej niż 100 g; ryba panierowana raz na dekadę, nie mniej niż 200 g; zawsze kompot lub napój do obiadu, nie mniej niż 250 ml.

-podwieczerek: ciasta różne w każdą niedzielę; ciastka w postaci biszkoptów; herbatników nie częściej niż raz na dekadę; owoce przyjemnie 6 razy w ciągu dekady, w sezonie letnim należy uwzględnić truskawki, arbuzy, brzoskwinie przynajmniej 2 razy w tygodniu, kisiel lub budyń nie częściej niż raz dekadę, jogurt przynajmniej raz na dekadę.

-kolacja: masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% nie mniej niż 20 g; chleb mieszany nie mniej niż 150 g; pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne, nie mniej niż 100 g; różnorodny asortyment wędlin nie mniej niż 60 g; do kolacji herbata słodzona z cytryną ok 250 ml; należy uwzględnić do kolacji warzywa sezonowe szczególnie pomidory przynajmniej 3 razy w tygodniu.

4. Posiłki muszą odpowiadać wymagania sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych. Dobowa kaloryczność posiłków w przeliczeniu na osobę powinna się zawierać w 2200 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem +/- 5%. Węglowodany powinny stanowić ok 350 g, białko ogółem ok 70 g, tłuszcze 65 g. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami w warunkach zdrowotnych żywności i żywienia przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów poprzez urozmaicenia sezonowości itp.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

90511000-2 - Usługi wywozu odpadów

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: 4

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 20,13 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 20,74 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 20,13 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: NIRO Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6921516523

7.3.3) Ulica: Ścinawska 37

7.3.4) Miejscowość: Lubin

7.3.5) Kod pocztowy: 59-300

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2021-12-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 499626,60 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2022-01-01 do 2022-12-31