

**Ogłoszenie o wykonaniu umowy
Usługi**

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 470947209
- 1.4.) Adres zamawiającego
- 1.4.1.) Ulica: Karasicka 51
- 1.4.2.) Miejscowość: Głowno
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 95-015
- 1.4.4.) Województwo: łódzkie
- 1.4.5.) Kraj: Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL712 - Łódzki
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: kierownik@dps.glowno.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.dps.glowno.pl
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4d461427-6ef3-11ed-aea3-5a7c432eaced
- 2.2.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00024079
- 2.3.) Wersja ogłoszenia: 01
- 2.4.) Data ogłoszenia: 2024-01-10

SEKCJA III – PODSTAWOWE INFORMACJE O POSTĘPOWANIU W WYNIKU KTÓREGO ZOSTAŁA ZAWARTA UMOWA

- 3.1.) Charakter zamówienia:
- Zamówienie klasyczne - od 130 000 zł, ale o wartości mniejszej niż progi unijne
- 3.2.) Zamówienie było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu albo ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy w BZP lub Dz. Urz. UE: Tak
- 3.2.1.) Numer ogłoszenia w BZP lub Dz. Urz. UE: 2022/BZP 00461688/01
- 3.3.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:
- Nie
- 3.5.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną:
- Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy
- 3.6.) Rodzaj zamówienia:
- Usługi
- 3.7.) Nazwa zamówienia:
- Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie
- 3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Przedmiotem zamówienia publicznego jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie (zwanego dalej – DPS w Głownie lub Domem) świadczonych przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głownie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja. Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głownie w ostatnich 12 miesiącach wynosiła 43 osoby, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie, gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie. Jednocześnie Zamawiający informuje, że statutowa liczba mieszkańców wynosi 62 osoby. W związku z tym, liczba mieszkańców w 2023 r. może wzrosnąć maksymalnie do 62 osób.

3.2. Kody CPV usług objętych przedmiotem Zamówienia:

CPV: 55322000-3- Usługi gotowania posiłków

CPV: 55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków

3.3. Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom:

3.3.1. I śniadanie w godz. 8.00-10.00;

3.3.2. II śniadanie w godz. 10.30-11.00;

3.3.3. obiad w godz. 13.00-15.00;

3.3.4. kolacja w godz. 17.00-19.00

3.4. Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach:

3.4.1. normalna

3.4.2. dieta wątrobowa

3.4.3. dieta cukrzycowa

3.4.4. dieta przetarta

3.5. dodatek żywieniowy do diet – około 62 (przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla diety ogólnej, a w przypadku innych diet zgodnie ze wskazaniem lekarza dostępne przez całą dobę (§ 6 ust. 6 Rozp. Min. Pracy i Polityki społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej Dz. U. z 2012r. poz. 964 z późn. zm.).

3.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany. Wprowadzenie nowej diety lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.

3.7. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 3.3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości: dwóch (każdy po 500 g) bochenków chleba, dżemu 400 g, 500 g sera żółtego, dwóch 200 g kostek masła (zawartość tłuszczu minimum 82%) do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu.

3.8. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego.

3.9. W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę, co najmniej z 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (prowant suchy) oraz wymaganą godzinę ich wydania.

3.10. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być sporządzony przez dietetyka i opatrzony każdorazowo podpisem osoby sporządzającej oraz urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.

3.11. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:

3.11.1. podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g, 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g), 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);

3.11.2. gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g, surówki nie mniej niż 100 g, kompot 250 ml;

3.11.3. podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek: kruche, maślane lub biszkopty (o gramaturze nie niższej niż 150 g),

3.11.4. aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki może nastąpić po upływie 7 dni;

3.11.5. podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np.: bigosu, gorącej kielbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g;

3.11.6. podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;

3.11.7. zachowania gramatury poniższych produktów w granicach (jedna porcja):

3.11.7.1. pieczywo nie mniej niż 150 g;

3.11.7.2. wędlina (różna) nie mniej niż 60 g;

3.11.7.3. sałatki (różne) nie mniej niż 100 g;

3.11.7.4. twarogi (różne) nie mniej niż 100 g;

3.11.7.5. ser żółty nie mniej niż 100 g;

3.11.7.6. produkty podawane w zestawie np.: ser - wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;

3.11.7.7. pasty (różne) nie mniej niż 100 g;

3.11.7.8. zupy podawane do obiadu nie mniej niż 400 ml; podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 100 g, 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;

- 3.11.7.9. kompot (nie syrop) podawany do obiadu nie mniej niż 250 ml;
- 3.11.7.10. śliwki suszone 1 raz w tygodniu jako składnik dań;
- 3.11.8. aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;
- 3.11.9. podawania owoców 1 x dziennie;
- 3.11.10. aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych;

3.9.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

3.10.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

SEKCJA IV – PODSTAWOWE INFORMACJE O ZAWARTEJ UMOWIE

4.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-30

4.2.) Okres realizacji zamówienia:
od 2023-01-01 do 2023-12-31

4.3.) Dane wykonawcy, z którym zawarto umowę:

4.3.1.) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia – dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): MAXI-FOOD USŁUGI GASTRONOMICZNE JAROSŁAW WIŚNIK

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7261702101

4.3.3.) Ulica: PRZYSZKOLE 42

4.3.4.) Miejscowość: ŁÓDŹ

4.3.5.) Kod pocztowy: 93-552

4.3.6.) Województwo: łódzkie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 760368 PLN

4.5.) Numer ogłoszenia o wyniku postępowania w BZP lub Dz. Urz. UE: 2022/BZP 00526727/01

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2023-12-31

5.3.) Czy umowę wykonano w pierwotnie określonym terminie: Tak

5.4.) Informacje o zmianach umowy

5.4.1.) Liczba zmian: 0

5.5.) Łączna wartość wynagrodzenia wypłacona z tytułu zrealizowanej umowy: 726150,24 PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

5.7.) Podczas realizacji zamówienia zamawiający kontrolował przewidziane w zawartej umowie wymagania:

nie dotyczy