

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU W CZARNYM BORZE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000293982

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Parkowa 8

1.5.2.) Miejscowość: Czarny Bór

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-379

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL517 - Wałbrzyski

1.5.7.) Numer telefonu: 748450124

1.5.8.) Numer faksu: 748450290

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: biuro@zlo.czarnybor.com

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zlo.czarnybor.com

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/pn/czarnybor>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-5b88ca3f-ebb2-11ec-9a86-f6f4c648a056

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00241856/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-07-06 13:53

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

2.9.) Numer planu postępowania w BZP: 2022/BZP 00103643/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowania:

1.3.1 Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu

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 00207706/01

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: ZLO/ZP/3/2022

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

4.3.) Wartość zamówienia: 567777,78 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze.

1) Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki dla pacjentów Zakładu. Na zestaw całodzienny składają się 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy + napój, kolacja, przygotowane z produktów własnych. Do kolacji i śniadania Zamawiający wymaga podania herbaty. Owoce muszą być podane w formie surowej. Warzywa mogą być podane w formie sałatki. W jadłospisie należy uwzględnić rybę. Posiłki muszą być ciepłe, przywożone w pojemnikach hermetycznych, odpowiednim transportem, przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16)

łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. W związku z tym przy układaniu jadłospisów należy brać pod uwagę:

- urozmaicanie posiłków z punktu widzenia doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości,
- dodatek warzyw i owoców do każdego posiłku (najlepiej w surowej postaci), przy czym asortyment powinien być różnorodny,
- obecność w jadłospisach produktów mlecznych: mleka, serów, śmietany, jogurtów, kefirów,
- rodzaj mięsa i wędlin: ograniczanie mięsa czerwonego oraz tłustych wędlin na rzecz zwiększenia spożycia drobiu i chudych wędlin,
- większość tłuszczu w diecie powinna pochodzić z ryb i tłuszczów roślinnych. Tłuszcze te powinny stanowić jedynie dodatek do potraw, zalecane są oleje roślinne, oliwa z oliwek i miękkie margaryny,
- w grupie artykułów spożywczych produkty zbożowe, należy wybierać artykuły z tzw. grubego przemiału – pełnoziarniste,
- zwiększenie spożycia niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, skrobi i błonnika pokarmowego,
- zmniejszenie spożycia cholesterolu, cukru, soli,
- unikanie potraw i produktów ciężkostrawnych np. długo smażonych, bigosu, grzybów.

2) Siedziba kuchni nie może być oddalona od siedziby Zamawiającego o więcej niż 50 km.

3) Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:

- a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0-40 C,
- b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż 750 C, inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 650 C.

4) Zamawiający ze względów technicznych i organizacyjnych w zakresie przechowywania nie dopuszcza łączenia w jednym transporcie przywożonych posiłków (np. obiadu z kolacją lub ze śniadaniem, itp.). Śniadanie, obiad i kolacja muszą stanowić oddzielne przewozy. Posiłki gorące mają być dowożone w termosach z możliwością podgrzewania (grzałka elektryczna), z uwagi na fakt, iż posiłki w Zakładzie wydawane są w trzech turach. W celu utrzymania prawidłowej temperatury może być też dostarczony wózek beamarowy.

5) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki dla wszystkich pacjentów Zakładu przez okres trwania umowy z uwzględnieniem zalecanych opracowanych przez dietetyka diet. Zamawiający w trakcie trwania umowy może składać zamówienie na posiłki z grupy diet: wątrobowej, cukrzycowej, żołądkowej, lekkostrawnej, wegetariańskiej.

6) Artykuły spożywcze i inne surowce niezbędne do przygotowywania posiłków Wykonawca kupuje na koszt własny. Wykonawca odpowiada za higienę osobistą i stan zdrowotny zatrudnionego personelu, w tym posiadanie odpowiednich badań sanitarno – epidemiologicznych uprawniających do wykonywania czynności niezbędnych do zrealizowania przedmiotu zamówienia.

7) Wykonawca ma wykonać dziennie ok. 105 śniadań, ok. 105 obiadów, ok. 105 kolacji.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Rozdz. IV SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania 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

6.1.1.) **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:** 766500 PLN

6.3.) **Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 766500 PLN

6.4.) **Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 766500 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:** Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) **Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** "Smakuś" Usługi Gastronomiczne Łukasz Krawczyk

7.3.2) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 891114400

7.3.3) **Ulica:** Mokrzeszów 112

7.3.4) **Miejscowość:** Mokrzeszów

7.3.5) **Kod pocztowy:** 58-160

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:** 2022-07-05

8.2.) **Wartość umowy/umowy ramowej:** 766500 PLN

8.3.) **Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
Od 2022-07-06 do 2023-07-05