

Ogłoszenie nr 6670 - 2017 z dnia 2017-01-12 r.



## **Oleśnica: PRZYGOTOWYWANIE, DOSTARCZANIE I PRZEKAZYWANIE NA ODDZIAŁY SZPITALNE ( DO KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH) POSIŁKÓW ORAZ ODBIÓR ODPADÓW POKONSUMPCYJNYCH BEZPOŚREDNIO PO POSIŁKACH OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA -**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**  
nie

**Nazwa projektu lub programu**

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak

Numer ogłoszenia: 363348

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:** nie

### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego**  
nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych::**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy, krajowy numer identyfikacyjny 93296654000000, ul. ul. Armii Krajowej 1, 56400 Oleśnica, państwo Polska, woj. dolnośląskie, tel. 71 77 67 427, faks 71 77 67 307, e-mail przetargi@pzssolesnica.pl

Adres strony internetowej (URL): www.pzssolesnica.pl

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Inny: SPZOZ

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z zamawiających indywidualnie informacja w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających, jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I należy wskazać który z zamawiających zawarł umowę):

### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

PRZYGOTOWYWANIE, DOSTARCZANIE I PRZEKAZYWANIE NA ODDZIAŁY SZPITALNE ( DO KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH) POSIŁKÓW ORAZ ODBIÓR ODPADÓW POKONSUMPCYJNYCH BEZPOŚREDNIO PO POSIŁKACH

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

PZS/PN/20/2016

**II.2) Rodzaj zamówienia:**

Usługi

**II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań ) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie przygotowywania, dostarczania i przekazywania na oddziały szpitalne ( do kuchenek oddziałowych) posiłków oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po posiłkach Całodzienne wyżywienie dla pacjentów szpitala w Sycowie Całodzienne wyżywienie dla pacjentów szpitala w Oleśnicy Wspólny słownik zamówień publicznych: CPV: 55.32.00.00-6 ( usługi przygotowywania posiłków) Przedmioty dodatkowe: 55.52.00.00.-1 ( usługi dostarczania posiłków) Średnia ilość pacjentów : 170 osób ( +/- 10%) Wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb szpitali. ( łączna liczba łóżek 263, w tym: szpital w Sycowie- 107, Szpital w Oleśnicy – 159) Posiłki zamawiane będą w następujący sposób:- tego samego dnia o 8:30, korekta do 10:30, Dla pacjentów Zakładu

Opiekuńczo- leczniczego : - II śniadanie ( jogurt) - podwieczorek ( budyń, kisiel) Dla matek karmiących - podwieczorek wysokoleczny ( jogurt, budyń...) Oddziały szpitalne: Szpital w Sycowie: 1)Oddział rehabilitacji ( I i III piętro) 2)Oddział Medycyny Paliatywnej ( II piętro) 3)Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy ( IV piętro) Szpital w Oleśnicy: 1)Oddział pediatryczny ( parter) 2)Oddział wewnętrzny ( I Piętro) 3)Oddział chirurgiczny ( II piętro) 4)Oddział ginekologiczno- położniczy ( III piętro) Jeden osobodzień żywienia składa się ze śniadania, obiadu i kolacji. Posiłki należy dostarczać punktualnie! 1.Śniadanie - 7:30 ( Syców); - 8:15 ( Oleśnica); 2. Obiad - 12:30 ( Syców); - 13:15 ( Oleśnica); 3. olacja - 17:00 ( Syców); - 17:45 ( Oleśnica); Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia. W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem przede wszystkim. W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem przede wszystkim: 1.Dieta podstawowa 2.Dieta łatwostrawna 3.Dieta cukrzycowa 4.Dieta wrzodowo, trzustkowo, wątrobowa 5.Dieta popas KAŻDA DIETA POWINNA MIEĆ MOŻLIWOŚĆ PODANIA W POSTACI PAPKI Do obowiązków wykonawcy zależeć będzie: 1.Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. 2.Dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia, zgodnie z ustalonym harmonogramem. 3.Do śniadania i kolacji dostarczanie każdorazowo gorącej herbaty, zarówno słodkiej jak i gorzkiej w ilości niezbędnej do zaspokojenia potrzeb pacjentów Zamawiającego, niezależnie od napojów przewidzianych jadłospisem. 4.Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych Zamawiającego. 5.Odbiór wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i ich zagospodarowanie we własnym zakresie. 6.Przestrzeganie jadłospisów stanowiących załączniki nr: 9, 9a), 9b), 9c), 9d) do SIWZ 7.Zmiany w jadłospisie będą wymagane w okresie: a)Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy – wówczas Wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki o charakterze świątecznym z zachowaniem tradycyjnych potraw ( po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym) b)Zmiany pór roku – Wówczas Wykonawca uwzględni w jadłospisie warzywa i owoce sezonowe ( po ustaleniu z Zamawiającym) 8.W przypadku, kiedy Inspekcja Sanitarna podczas czynności kontrolnych stwierdzi błędy w jadłospisach, wówczas Wykonawca wspólnie z Zamawiającym ponownie zweryfikują jadłospisy i dostosują je do zaleceń pokontrolnych 9.Każda zmiana w Jadłospisie będzie wymagała obustronnych uzgodnień zatwierdzenia przez Zamawiającego. 10. W jadłospisach zaznaczone muszą być alergeny pokarmowe Wykonawca zobowiązany będzie do: 1.Używania naczyń do transportu posiłków, w których pakowana będzie żywność, czystych, bez uszkodzeń mechanicznych, mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego; 2.Stosowania pojemników i termosów zamykanych szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. 3.Przygotowania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów ( np. pierogi mrożone, kluski, gołąbki, kluski, czy puree itp.) 4.Stosowania do smarowania pieczywa produktów zawierających minimum 82% tłuszczu, przy czym tłuszcz palmowy jest wykluczony. 5.Produkty smażone muszą być przygotowane na wysokiej jakości oleju w wysokiej temperaturze dymienia ( olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego). 6.Stosowania się do zaleceń zawartych w jadłospisach ( przyprawianie, gotowanie, duszenie, itd.) 7.Zabielanie potraw jogurtem naturalnym 2% tłuszczu, 8.Podawanie do obiadów świeżych warzyw w sezonów, poza sezonem mogą być produkty konserwowe i mrożone. 9.Podawanie co najmniej raz w tygodniu potraw z ryb. 10.Zapewnienia sosu do drugiego dania dla pacjentów ZPO – każdorazowo. 11.Podawania w okresie świąt Wielkanocy, Bożego Narodzenia posiłków o tradycyjnym charakterze. 12.Dostarczanie posiłków, które powinny posiadać temperatury: 1)Gorące zupy minimum 75 °C, 2)Gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 60°C, 3)Gorące napoje minimum 80°C, 4)Surówki i sałatki maksimum 15°C. 13.Pracownik/ pracownicy/ kierowca Wykonawcy zajmujący się realizacją usługi w PZS muszą posiadać ubrania ochronne, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz aktualne badania sanitarno- epidemiologiczne, dopuszczające do kontaktu z żywnością. 14.Wykonawca przez okres trwania umowy gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia przez wystarczającą ilość osób posiadających niezbędną kwalifikację w tym, przynajmniej jednej osoby posiadającej kwalifikację dietetyka. 15.Wykonawca zobowiązuje się na koszt własny dostarczyć naczynia jednorazowe dla pacjentów izolowanych. Przewidywana ilość osób izolowanych w roku to od 10 – 20 osób przebywających w szpitalu około 5 dni. 16.Zapewnienia pojemników zamykanych, służących do transportu odpadów pokonsumpcyjnych, w ilości zgodnej z rzeczywistymi potrzebami, przy czym utrzymanie ich w czystości i we właściwym stanie technicznym spoczywać będzie na Wykonawcy. 17.Odbiór brudnych termosów i pojemników po posiłkach i utrzymanie ich w należytej czystości we własnym zakresie. 18.Nadzór nad pozostawionymi pojemnikami we własnym zakresie 19.Przygotowywanie posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia oraz z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego. 20.przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami. 21.Poddawania się kontroli organów Inspekcji Sanitarnej. 22.Dowolenia przygotowanych posiłków co najmniej 2 razy dziennie ( śniadanie, obiad wraz z kolacją), w oznakowanych pojemnikach, opisanych nazwą oddziału, nazwą diety oraz liczbą porcji, odrębnie dla każdego oddziału) 23.Obowiązkowego depozytu w szpitalu w Sycowie oraz na dwóch oddziałach w szpitalu w Oleśnicy. Dopuszcza się możliwość pozostawienia w depozytach gotowych posiłków, oryginalnie zapakowanych z widoczną datą ważności ( masło, chleb, dżem, słoiki z pulpetami, parówki, itp. Obowiązkowo kleik i sucharki, kaszka ) oraz uzupełnianie depozytu i wymiana produktów na świeże. 24.Dostarczanie nieodpłatnie dodatkowej porcji posiłku dla upoważnionego pracownika Zamawiającego w celu oceny gramatury, temperatury i walorów organoleptycznych posiłku II.5) Główny kod CPV: 55.32.10.00 - 6 ( Usługi przygotowywania posiłków) Dodatkowe kody: 55.52.00.00 – 1 (Usługi dostarczania posiłków)

#### **II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

##### **Zamówienie podzielone jest na części:**

Nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6  
Dodatkowe kody CPV: 55520000-1

### **SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

**III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów****III.3) Informacje dodatkowe:****SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Postępowanie/część zostało unieważnione nie  
Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 10/01/2017**IV.2 Całkowita wartość zamówienia****Wartość bez VAT**659591.50**Waluta**PLN**IV.3) INFORMACJE O OFERTACH****Liczba otrzymanych ofert**1

w tym

**Liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw:****Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej:****Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:****liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną:****IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:  
nieEco-Catering Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka Komandytowa, , ul. Pryzmaty 15,,  
02-226, Warszawa, kraj/woj. mazowieckie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa: PL

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM****Cena wybranej oferty/wartość umowy** 659591.50**Oferta z najniższą ceną/kosztem** 659591.50**> Oferta z najwyższą ceną/kosztem** 659591.50**Waluta:** PLN**IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa****Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia****podwykonawcy/podwykonawcom****Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:****IV.8) Informacje dodatkowe:****IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ REKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ****IV.9.1) Podstawa prawna**Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy Pzp.**IV.9.2) Uzasadnienia wyboru trybu**Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.