

Ogłoszenie nr 500014488-N-2017 z dnia 17-08-2017 r.

**Namysłowskie Centrum Zdrowia Spółka Akcyjna: Przygotowywanie, dostarczanie i przekazywanie posiłków na oddziały szpitalne (do kuchenek oddziałowych) oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.**

## **OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:**

obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:**

zamówienia publicznego

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

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

tak

Numer ogłoszenia: 538336-N-2017

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

nie

### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

#### **I. 1) NAZWA I ADRES:**

Namysłowskie Centrum Zdrowia Spółka Akcyjna, Krajowy numer identyfikacyjny 16021646300000, ul. ul. Oleśnicka 4, 46100 Namysłów, woj. opolskie, państwo Polska, tel. 77 40 40 248, e-mail sekretariat@zoznamyslow.pl, faks 77 40 40 250.

Adres strony internetowej (url): [www.namyslow.pl](http://www.namyslow.pl)

#### **I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Podmiot prawa publicznego

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

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

Przygotowywanie, dostarczanie i przekazywanie posiłków na oddziały szpitalne (do kuchenek oddziałowych) oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

IZM.I.272.33.2017.MA

#### **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:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i przekazywanie na oddziały szpitalne (do kuchenek oddziałowych) posiłków oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po posiłkach. 2. Średnia dzienna ilość pacjentów - 90 osób (+/- 10%). Wskazana poniżej ilość posiłków ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach

zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb szpitala. 3. Posiłki zamawiane będą w następujący sposób: - śniadania – dnia poprzedniego do godz. 13:30, korekta do 8:30, - obiad – tego samego dnia o 8.30, korekta do 10:30, - kolacja – tego samego dnia o 10:30, korekta do 13:30. 4. Oddziały szpitalne: - oddział medycyny paliatywnej (hospicjum) – parter, - oddział chirurgiczny ( I piętro), - oddział urologiczny ( I piętro), - ZOL (II piętro), - oddział wewnętrzny (II piętro), - oddział ginekologiczno-położniczy (III piętro), - oddział dziecięcy (III piętro). 5. Jeden osobodzień żywienia składa się ze śniadania, obiadu i kolacji: - śniadanie - godz. 08:00, - obiad - godz. 12:30, - kolacja - godz. 17:00. 6. Posiłki należy dostarczać punktualnie. 7. 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: - Diety podstawowej (ogólnej). - Diety łatwostrawnej (lekkostrawnej). - Diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowej). - Diety łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowej). - Diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajanych (cukrzycowej). - Diety ubogo resztkowej. - Diety bogato białkowej (wysokoenergetycznej). - Diety dla osób w wieku wczesno i późno starczym leczonych onkologicznie. - Diety małego dziecka. - Diety o zmienionej konsystencji (papkowatej). 8. KAŻDA DIETA POWINNA MIEĆ MOŻLIWOŚĆ PODANIA W POSTACI PAPKI. 9. Kody i nazwy według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): Główny kod CPV: 55321000-6 (Usługi przygotowywania posiłków). Dodatkowe kody CPV: 15894220-9 (Posiłki szpitalne). 55520000-1 (Usługi dostarczania posiłków). 10. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych. Oferty, które nie będą obejmowały wszystkich elementów składowych przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone. 11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. 12. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6/7 ustawy. 13. Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie ograniczenia możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyłącznie dla Wykonawców określonych w art. 22 ust 2 ustawy. 14. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia Podwykonawcy lub Podwykonawcom wykonanie części zamówienia, co nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. 15. Zamawiający zgodnie z art. 36b ustawy żąda podania przez Wykonawcę w formularzu oferty części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania ich nazw (firm). Powierzenie wykonania części przedmiotu zamówienia Podwykonawcy lub Podwykonawcom wymaga zawarcia umowy o podwykonawstwo, przez którą należy rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są dostawy lub usługi stanowiące część zamówienia publicznego, zawartą pomiędzy wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą a innym podmiotem (Podwykonawcą). 16. Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy, Zamawiający wymaga, aby do realizacji przedmiotu zamówienia, były zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osoby wykonujące czynności w zakresie przygotowywania oraz transportu posiłków (w tym również załadunku i rozładunku), na podstawie umów o pracę, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2016 r., poz. 1666 z późn. zmianami). Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedłożenia przez Wykonawcę, umów o pracę z zatrudnionymi przez niego pracownikami. 17. Zamawiający nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagań związanych z realizacją zamówienia, które mogą obejmować aspekty gospodarcze, środowiskowe, społeczne, związane z innowacyjnością lub zatrudnieniem, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy. 18. Zamawiający nie ogranicza udziału podwykonawców w realizacji przedmiotu zamówienia oraz nie wskazuje kluczowych części lub prac które winne być zrealizowane przez Wykonawcę osobiście (art. 36a ustawy). 19. Zamawiający zgodnie z art. 36b ustawy żąda podania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania ich nazw (firm) i siedzib (adresów).

Powierzenie wykonania części przedmiotu zamówienia Podwykonawcy lub Podwykonawcom wymaga zawarcia umowy o podwykonawstwo, przez którą należy rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są dostawy lub usługi stanowiące część zamówienia publicznego, zawartą pomiędzy wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą a innym podmiotem (Podwykonawcą). 20. Dodatkowo w przypadku gdy Wykonawca korzysta z podwykonawców, na których zasoby powołuje się na zasadach określonych w art. 22a ustawy, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych w SIWZ, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy zobowiązany jest w przypadku zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenia zamówienia. 21. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia. 22. W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi ten punkt formularza nie wypełniony Zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi, bez udziału podwykonawcy. 23. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w SIWZ i ofercie 24. Informacja o możliwości udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia na podstawie art. 151a ustawy: Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia. 25. Miejsce realizacji zamówienia: siedziba Zamawiającego – kuchni oddziałowe. 26. Do obowiązków Wykonawcy należało 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) Dostarczenie posiłków do kuchенок oddziałowych Zamawiającego. 5) Odbiór wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i ich zagospodarowanie we własnym zakresie. 6) Przestrzeganie jadłospisów stanowiących załączniki nr 2- 11 do SIWZ (dieta podstawowa, łatwostrawna, wrzodowa, wątrobowa, cukrzycowa, ubogoresztkowa, wysokoenergetyczna, niskobiałkowa, osób starszych, małego dziecka). 7) Zmiany w jadłospisie będą wymagane w okresie: - Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy - wówczas Wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki o charakterze świątecznym z zachowaniem tradycyjnych potraw. - Zmiany pór roku - wówczas Wykonawca w jadłospisie ma obowiązek uwzględnić warzywa i owoce sezonowe. 8) W przypadku, kiedy Inspekcja Sanitarna podczas czynności kontrolnych stwierdzi błędy w jadłospisach, wówczas Wykonawca we współudziale z Zamawiającym ponownie zweryfikują jadłospisy i w razie potrzeby dostosuje je do zaleceń pokontrolnych. 9) Każda zmiana w przygotowanych jadłospisach będzie wymagała obustronnych uzgodnień i zatwierdzenia przez Zamawiającego. 27. 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 ulegały rozlaniu. 3) Przygotowywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, kluski, czy puree itp.). 4) Stosowania do smarowania pieczywa produktów zawierających minimum 82% tłuszczu, przy czym tłuszcz palmowy jest wykluczony. 5) Przygotowywania produktów smażonych na wysokiej jakości oleju o wysokiej temperaturze dymienia olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego). 6) Stosowania się do zaleceń, zawartych w jadłospisach ( przyprawianie, gotowanie, duszenie, itp.), 7) Zabielenie potraw, jogurtem naturalnym o zawartości 2% tłuszczu. 8) Podawania do obiadów świeżych

warzyw w sezonie, poza sezonem mogą być produkty konserwowe i mrożone. 9) Podawania co najmniej jeden raz w tygodniu potraw z ryb. 10) Podawania cytryny do herbaty dla pacjentów ZOL i Hospicjum – każdorazowo. 11) Zapewnienia sosu do drugiego dania dla pacjentów ZOL i Hospicjum – każdorazowo. 12) Podawania w okresie świąt Wielkanocy, Bożego Narodzenia i Nowego Roku posiłków o tradycyjnym świątecznym charakterze. 13) Dostarczania posiłków, które powinny posiadać temperatury: - gorące zupy minimum 75o C, - gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 62o C, - gorące napoje minimum 80o C, - surówki i sałatki maksimum 15o C. 14) 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. 15) Przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, oraz z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego. 16) Przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 17) Wskazania miejsca przygotowywania posiłków w ofercie. 18) Poddawania się kontroli organów Inspekcji Sanitarnej. 19) Dowożenia przygotowanych posiłków 3 razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja), w oznakowanych pojemnikach, opisanych nazwą oddziału, nazwą diety oraz liczbą porcji, odrębnie dla każdego oddziału. 20) Natychmiastowej wymiany dostarczonych posiłków nie spełniających wymagań, nie później niż w ciągu 90 min. od powiadomienia Wykonawcy telefonicznie i faksem. Zamawiający dopuszcza możliwość pozostawienia w depozycie gotowych posiłków, oryginalnie zapakowanych z widoczną datą ważności (masło, chleb, dżem, słoik z pulpetami, parówki, itp.) oraz uzupełnianie depozytu i wymiana produktów starych na świeże. 21) Dostarczenia nieodpłatnie dodatkowej porcji posiłku dla upoważnionego pracownika Zamawiającego w celu oceny gramatury, temperatury i walorów organoleptycznych posiłku. 28. Pozostałe wymagania od Wykonawcy: 1) Pracownik / pracownicy/ kierowca Wykonawcy zajmujący się realizacją usługi w NCZ S.A. muszą posiadać ubrania ochronne zgodnie z obowiązującymi przepisami, oraz aktualne badania sanitarno–epidemiologiczne, dopuszczające do kontaktu z żywnością. 2) Wykonawca gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia przez wystarczającą ilość osób posiadających niezbędne kwalifikacje w tym, przynajmniej jednej osoby posiadającej kwalifikacje dietetyka. 3) Wykonawca zobowiązuje się na koszt własny dostarczyć naczynia jednorazowe dla pacjentów izolowanych. Przewidywana ilość pacjentów izolowanych w roku to od 5 do 15 osób przebywających w szpitalu około 5 dni. 4) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru ciepłoty posiłków do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego. 5) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania własnego wózka do przewozu termosów z posiłkami i napojami do kuchenek oddziałowych (Zamawiający przewiduje możliwość przechowania wózka Wykonawcy). 6) Wykonawca we własnym zakresie zapewni odbiór brudnych termosów i pojemników po posiłkach i utrzyma je w należytej czystości. 7) Wykonawca we własnym zakresie zapewni nadzór nad pozostawionymi pojemnikami. 29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania. 30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia reklamacji na wykonaną usługę po stwierdzeniu, że dostarczony posiłek lub posiłki nie spełniają wymaganych parametrów ilościowych i jakościowych. 31. Wszystkie niezgodności i braki w realizacji usługi Zamawiający wpisuje do „Protokołu wadliwych dostaw.....”. 32. W rejestrze odnotowuje się datę i godzinę zgłoszenia Wykonawcy tej informacji. 33. W szczególności niezgodności dotyczyć mogą: - różnicy pomiędzy liczbą lub rodzajem diet lub dostarczonych posiłków, - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części), - opóźnienie w dostawie posiłków, - dostawy posiłków w brudnych opakowaniach, - zaniżeniu gramatury potraw wchodzących w skład posiłku, - dostarczenia posiłków o nieprawidłowej temperaturze, - inne rażąco naruszenia. 34. Po zgłoszeniu Wykonawcy niezgodności w trybie określonym w pkt.

31, jest on zobowiązany do ich usunięcia, w szczególności poprzez wymianę posiłków, bądź potraw, których dotyczą zgłoszone niezgodności. Usunięcie niezgodności przez Wykonawcę odnotowuje się w rejestrze niezgodności, z podaniem godziny jej usunięcia. 35. W przypadku braku wykonania przez Wykonawcę usunięcia niezgodności, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną – zgodnie z zapisami w umowie. 36. Na koniec każdego miesiąca Wykonawca sporządzi zestawienie z wykonanej usługi z podziałem na ilość posiłków na śniadanie, obiad i kolację dostarczonych na dany oddział w celu weryfikacji z zestawieniem Zamawiającego, przed wystawieniem faktury

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

**Zamówienie było podzielone na części:**

nie

#### **II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6**

**Dodatkowe kody CPV: 15894220-9, 55520000-1**

### **SEKCJA III: PROCEDURA**

#### **III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

#### **III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów**

nie

#### **III.3) Informacje dodatkowe:**

### **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 21/07/2017**

**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

**Wartość bez VAT 657000.00**

**Waluta PLN**

**IV.3) INFORMACJE O OFERTACH**

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej:

0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:

0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

**IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0**

**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy

Email wykonawcy: dyrwykonawczy@ohp.opole.pl

Adres pocztowy: ul. Armii Krajowej 4

Kod pocztowy: 45-071

Miejscowość: Opole

Kraj/woj.: opolskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

nie

#### **IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM**

**Cena wybranej oferty/wartość umowy** 724014.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 724014.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 724014.00

Waluta: PLN

#### **IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa**

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia

podwykonawcy/podwykonawcom

nie

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 RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ**

##### **IV.9.1) Podstawa prawna**

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

##### **IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu**

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.