

Ogłoszenie nr 510184571-N-2019 z dnia 04-09-2019 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: 585325-N-2019

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, 46-100 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

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.272.16.2019.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. 16:00. 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. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) Główny kod CPV: 15894220-9 (Posiłki szpitalne). Dodatkowe kody CPV: 55321000-6 (Usługi przygotowywania posiłków). 55520000-1 (Usługi dostarczania posiłków). 10. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych. Oferty, które nie będą obejmowały wszystkich elementów składowych przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone. 10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. 11. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6/7 ustawy. 12. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia Podwykonawcy lub Podwykonawcom wykonanie części zamówienia, co nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. 13. 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). 14. Dodatkowo w przypadku gdy Wykonawca korzysta z podwykonawców, na których zaso-by 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 samo-dzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenia zamówienia. 15. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia. 16. 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. 17. Informacja o możliwości udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia na podsta-wie art. 151a ustawy: Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia. 18. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w SIWZ i ofercie. 19. Miejsce realizacji zamówienia: Teren działania Wykonawcy, siedziba Zamawiającego - kuchenki oddziałowe. 20. Do obowiązków Wykonawcy należało będzie: 1) Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjen-tów, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. 2) Dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia zgodnie z ustalonym harmonogra-mem. 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 kuchenek oddziałowych Zamawiającego. 5) Odbiór wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i ich

zagospodarowanie we własnym zakresie. 6) Przestrzeganie jadłospisów stanowiących załączniki nr 2 do SIWZ (dieta podstawowa, łatwostrawna, wrzodowa, wątrobowa, cukrzycowa, ubogoreszkowa, 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 po-nownie 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. 21. 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 4 do 10o 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. 22. 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 kwalifikację 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. 23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania. 24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia reklamacji na wykonaną usługę po stwierdzeniu, że dostarczony posiłek lub posiłki nie spełniają wymaganych parametrów ilościowych i jakościowych. 25. Wszystkie niezgodności i braki w realizacji usługi Zamawiający wpisuje do „Protokołu wadliwych dostaw....”. 26. W rejestrze odnotowuje się datę i godzinę zgłoszenia Wykonawcy tej informacji. 27. 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 rażące naruszenia. 28. 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. 29. W przypadku braku wykonania przez Wykonawcę usunięcia niezgodności, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną – zgodnie z zapisami w umowie. 30. 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: 15894220-9

Dodatkowe kody CPV: 55321000-6, 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

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

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 27/08/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 459900.00

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

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: ECO-Catering Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka komandytowa

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Pryzmaty 15,

Kod pocztowy: 02-226

Miejscowość: Warszawa

Kraj/woj.: mazowieckie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

tak

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 577831.50

Oferta z najniższą ceną/kosztym 577831.50

Oferta z najwyższą ceną/kosztym 577831.50

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.