

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Świadczenie usługi żywienia chorych w Oddziale Kardiologicznym

BZP nr 373842 - 2016 z dnia 27-12-2016 r.

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: 349160-2016

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/powierzili 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:** Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego "Meditrans" SPZOZ w Warszawie, krajowy numer identyfikacyjny 29467400000, ul. ul. Poznańska 22, 00685 Warszawa, państwo Polska, woj. mazowieckie, tel. 225 251 243, faks 225 251 279, e-mail agnieszka.sztorc@meditrans.waw.pl
Adres strony internetowej (URL): www.meditrans.waw.pl

I. 2) **RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Podmiot prawa publicznego

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:** Świadczenie usługi żywienia chorych w Oddziale Kardiologicznym

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy): WSPRiTS/ZP/36/16

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 żywienia chorych w Oddziale Kardiologicznym, polegające na przygotowywaniu oraz dostarczeniu posiłków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego, szczegółowo opisanych w opisie przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 2 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia – dalej zwanej „SIWZ”. Opis przedmiotu zamówienia: 1.Minimalna liczba posiłków wynosi 450 zestawów miesięcznie. 2.W przypadkach zwiększonej liczby pacjentów przebywających w Oddziale Kardiologicznym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia tej liczby. 3.Średnie obłożenie w Oddziale: 22-25 pacjentów. 4.Maksymalna liczba zestawów posiłków dziennie: 30. 5.Godziny wydawania posiłków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego: a. śniadanie godz. 8.00 b. obiad godz. 14.00 c. kolacja godz. 18.00 6.Wymagana dieta lekkostrawna (przeciętna wartość energetyczna: 2400 kcal): a. Śniadanie – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić w zmiennej co do dni postaci: wędliny, produkty

mleczne i drobiowe oraz zupa mleczna; [Zupy mleczne z dodatkiem dozwolonego produktu mącznego, kawa zbożowa, herbata, słabe kakao. Pieczywo, masło. Produkt białkowy jako dodatek do pieczywa: biały ser, twarożek homogenizowany, jajko gotowane na miękko, dobre gatunkowo wędliny drobiowe, dżem]. b. Obiad – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić: zupa, drugie danie, kompot; [Zupy: odtłuszczone rosoly z kaszą manną, makaronem; krupniki; delikatne zupy jarzynowe. Drugie danie: mięsne, rybne, półmięsne. Jako dodatek: ziemniaki „z wody”, puree, ryż lub kasza gotowana na sypko, drobny delikatny makaron, warzywa gotowane, pomidor bez skórki, delikatne liście sałaty zielonej z oliwą z oliwek]. c. Kolacja – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić w zamiennej co do dni postaci wędliny, produkty mleczne i drobiowe; [Możliwie często potrawa gotowana, kurczak lub ryba w galarecie, ryba lub mięso drobiu duszone w warzywach. Pieczywo z masłem. Dodatki do pieczywa: sery białe, ryby, dobre gatunkowo wędliny, pasty z sera, wędlin lub mięs gotowanych. Herbata lub sok owocowy]. 7. Produkty i potrawy dozwolone: a. Produkty zbożowe: pieczywo jasne, lub typu „graham” (w ograniczonej ilości), drobne kasze, kasza manna, drobne makarony, ryż. b. Mleko i produkty mleczne: mleko słodkie lub zsiadłe, biały ser, twarogi zwykłe lub homogenizowane. c. Jaja: gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze w formie jajecznicy. d. Mięsa chude: młoda wołowina, cielęcina, piersi z kurczaka lub indyka, filety z drobiu, chuda wieprzowina (schab) e. Ryby: dorsz, leszcz, szczupak, sandacz, sola. f. Wędliny: chuda szynka wieprzowa, szynka drobiowa. g. Tłuszcze: masło, słodka śmietanka, oleje roślinne (sojowy, słonecznikowy, rzepakowy), oliwa z oliwek, wysokogatunkowe margaryny (w ograniczonych ilościach). h. Warzywa: ziemniaki „z wody”, ziemniaki puree, marchew, buraki, szpinak, zielona sałata, pomidory bez skórki, brokuły. Najczęściej podawane w formie gotowanej, z dodatkiem świeżego masła. i. Cukier: cukier, miód, dżemy bez pestek, przetwory owocowe z dodatkiem cukru, kompoty. j. Przyprawy: tylko łagodne w ograniczonych ilościach, sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, kminek mielony, wanilia, niewielka ilość cynamonu. k. Zupy: kleiki, zupy mleczne, warzywne czyste, ziemniaczane, na odtłuszczonych wywarach mięsnych, słabe rosoly, zupy zagęszczone zawiesinami z mąki i wody, mąki i mleka, mąki z dodatkiem słodkiej śmietanki lub z dodatkiem masła. l. Potrawy mięsne i rybne: gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii aluminiowej lub w pergaminie, potrawki, pulpety, pierogi. m. Sosy: o łagodnym smaku, zaprawiane słodką śmietanką, masłem, warzywne, koperkowe. n. Napoje: herbata, kawa zbożowa, mleko, soki owocowe, kompoty. o. Desery: kisiele, galaretki, musy, biszkopty, owoce dobrze dojrzałe bez skórki: jabłka, morele, brzoskwinie, banany, maliny, porzeczkę w formie przecieru lub soku. 8. W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania posiłków w specjalnych dla wymogów dietetycznych: a. dieta cukrzycowa – 5 posiłków dziennie; b. dieta ziemniaczana; c. diety półpłynne lub płynne Liczba i rodzaj posiłków tego typu podana będzie z odpowiednim wyprzedzeniem; 9. Zamawiający wymaga dostarczania zróżnicowanych posiłków, zarówno co do użytych składników, jak i formy przygotowania i podania (tj. w ciągu jednego tygodnia codziennie inna zupa, min. raz w tygodniu danie z młodej wołowiny lub cielęciny, min. raz w tygodniu – piątek – danie rybne). 10. Propozycję tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie podawał z przynajmniej jednotygodniowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. 11. Zamówienia ilościowe z podziałem na diety, będą dokonywane do godz. 15.00 dnia poprzedzającego ich realizację z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia ilości posiłków do godz. 10.00 w dniu realizacji. 12. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu wszystkich niezbędnych artykułów. 13. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych. 14. Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: -zupy – min. 75°C, -II danie - 65°C, -gorące napoje 80°C, -sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C. 15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji. 16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwie. 17. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem, produkcją i transportem posiłków ponosi Wykonawca. 18. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w sterylnych, hermetycznych termosach transportem własnym; Wykonawca musi posiadać zgodę na wywóz posiłków na zewnątrz z kuchni, w której będą przygotowywane. 19. Pojazd, którym będą przewożone posiłki musi spełniać normy pojazdu do przewozu żywności. 20. Pracownik Wykonawcy zajmujący się dostawą posiłków do Oddziału Kardiologicznego musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz być w odzieży ochronnej. 21. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy. 22. Pracownik Wykonawcy (kierowca) powinien uczestniczyć w rozładunku oraz z przeliczaniu ilości posiłków. 23. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek dla

każdego pacjenta. 24. Wykonawca zapewnia dostarczenie do Oddziału Kardiologicznego odpowiednich hermetycznie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne. 25. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania pojemników (przechowywanych w lodówce) z ich zawartością po upływie 48 godzin. 26. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania pojemników codziennie bezpośrednio (w jak najkrótszym czasie) po dostarczeniu posiłków i zmywania ich poza terenem Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego „Meditrans” SPZOZ; termopory i pojemniki mają być myte u Wykonawcy. 27. Zamówienie obejmuje również zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego. 28. Przygotowanie posiłków musi być nadzorowane przez dyplomowanego dietetyka zgodnie z zasadami żywienia pacjentów szpitalnych. 29. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej – kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. 30. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity: Dz. U. 2015 r. poz. 594, zm.: Dz. U. z 2015 r. poz. 35 oraz z 2016 r. poz. 65.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

II.4) Informacja o częściach zamówienia: Zamówienie podzielone jest na części: Nie

II.5) Główny Kod CPV: 15894220-9 Dodatkowe kody CPV:

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

NAZWA: Świadczenie usługi żywienia chorych w Oddziale Kardiologicznym

Postępowanie/część zostało unieważnione nie

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 22/12/2016

IV.2 Całkowita wartość zamówienia Wartość bez VAT 157199.00 Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert 2 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: 1

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

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie: nie

ISS FACILITY SERVICES Sp. z o.o., ul. Flisa 2, 02-247, Warszawa, kraj/woj. mazowieckie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

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 169774.92

Oferta z najniższą ceną/kosztem 169774.92

> Oferta z najwyższą ceną/kosztem 205117,92

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 na podstawie art. 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.

Warszawa, dn. 27.12.2016 r.

DYREKTOR



Karol Bielski