Ogłoszenie nr 500053249-N-2017 z dnia 03-11-2017 r.

Samodzielny Publiczny Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc im. dr O. Sokołowskiego: Posiłki dla pacjentów

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: 607173-N-2017
Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:
nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:
Samodzielny Publiczny Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc im. dr O. Sokołowskiego, Krajowy numer identyfikacyjny 29517100000, ul. ul. Gładkie 1, 34500 Zakopane, woj. małopolskie, państwo Polska, tel. 182 015 045, e-mail s.kolasa@szpitalsokolowski.pl, faks 182 014 632.
Adres strony internetowej (url): www.szpitalsokolowski.pl
I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:
Inny: Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:
Posiłki dla pacjentów
Numer referencyjny*(jeżeli dotyczy):*
A.ZP.271-26/17
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 są usługi całodziennego żywienia pacjentów szpitala (przygotowanie, dostawa całodziennych posiłków oraz dystrybucja ich do łóżka pacjenta), w ilości: min. 86, max. 103 dziennie, zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z dnia 30.04.2004r.), rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017r, poz. 149 ze zm.), w sposób specjalistyczny, odpowiedni dla pracy w pomieszczeniach i obiektach szpitalnych, przestrzegając praw pacjenta. Szacunkowa ilość posiłków w ostatnich 12 miesiącach wynosiła

miesięcznie min. 2600 max. 3000. Zamawiający szacuje roczną ilość osobodni w wysokości max. 37595 (tj. przy pełnym obłożeniu szpitala), zastrzegając, że przewidywana ilość osobodni służy do obliczenia wartości zamówienia. Faktyczny zakres usługi uzależniony będzie od potrzeb Zamawiającego (związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów), dlatego w czasie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu). Jednakże zmniejszenie zakresu usługi nie przekroczy 25% całości zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu nie zrealizowania umowy w całości. W czasie świąt i długich weekendów ilości zamawianych posiłków może być zdecydowanie mniejsza (do kilkunastu posiłków dziennie). 2. W skład dziennego wyżywienia wchodzą: a) śniadanie b) obiad c) kolacja d) dodatkowy posiłek wynikający z rodzaju diety specjalnej np. cukrzycowej (II śniadanie, podwieczorek) oraz sporadycznie posiłek na godz.20:00, przygotowywany na zlecenie Zamawiającego 3. Rodzaje podstawowych diet stosowanych u Zamawiającego: - podstawowa, - bogatoresztkowa, - łatwo strawna, - łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, - łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, - łatwo strawna o zmienionej konsystencji: papkowata, płynna, płynna wzmocniona,do żywienia przez zgłębnik lub przetokę, - ubogoenergetyczna, - łatwo strawna bogatobiałkowa, - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, - łatwo strawna niskobiałkowa - kleik - diety specjalne inne na zlecenie lekarza 4. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów, wysokiej jakości. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, soi, puree ziemniaczanego na bazie suszu. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw bądź owoców. Ponadto do obiadu należy dodać kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem. Posiłki mają być świeże, ciepłe (w przypadku podawania dań na ciepło), posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę, konsystencję, spełniać normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia, w szczególności mają być zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonymi w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach", „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach", „Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu" oraz zgodne z przepisami sanitarnymi dla zbiorowego żywienia, jak również zasadami HCCAP. Niedopuszczalne jest dostarczanie posiłków zawierających zanieczyszczenia biologiczne, mikrobiologiczne, chemiczne itp. 5. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego. 6. Posiłki mają być dostarczane trzy razy dziennie do poszczególnych kuchenek oddziałowych wg następującego harmonogramu: - śniadanie i drugie śniadanie w godzinach 7:30 – 7:45 - obiad i podwieczorek w godzinach 12:15 – 12:30 - kolacja i posiłek dodatkowy na godz. 20.00 w godzinach 17:45 – 18:00 7. Dostawy posiłków do kuchenek oddziałowych nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana powyżej. Wydawanie posiłków chorym ma odbywać się w następujących godzinach: - śniadanie 7:45 – 8:15, - II śniadanie 10:45 – 11:00 (dodatkowy posiłek, o którym mowa w ppkt 2 d), - obiad 12:30 – 13:00, - podwieczorek 14:45 – 15:00 (dodatkowy posiłek, o którym mowa w ppkt 2 d), - kolacja 18:00 – 18:30 8. Doprowiantowanie -korekta ilości, rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem wewnątrzoddziałowym odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia (potwierdzonego na piśmie)- obiad do godziny 11:00, kolacja do godziny 14:30. 9. Wykonawca ma zapewnić stały dostęp w kuchenkach oddziałowych do kleiku w formie suchej. 10. Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić: - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0-4° C - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej 75 - 80° C 11. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania pomiarów temperatury posiłków bezpośrednio przed podaniem ich pacjentom (pomiar posiłków w pojemniku transportowym jak również na talerzu). Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć pracowników, odpowiedzialnych za wydawanie posiłków, w termometry do mierzenia temperatury potraw oraz prowadzenie ewidencji temperatury posiłków, dostępnej na każde wezwanie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do kontroli temperatur w lodówkach znajdujących się w kuchenkach oddziałowych oraz w lodówkach z żywnością pacjentów, jak również do prowadzenia ewidencji temperatur w

lodówkach i do zgłaszania Pielęgniarce Oddziałowej wszelkich nieprawidłowości z tym związanych. 12. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach" Warszawa 2001 r. oraz w „Zasadach prawidłowego żywienia chorych w szpitalach" Warszawa 2011r, „Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu" z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych w Szpitalu oraz wg zaleceń lekarzy prowadzących. 13. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu powinien uwzględniać średnio: - 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie - 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad - 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację 14. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady -10 dni i przedkładane Zamawiającemu na dwa dni przed rozpoczęciem dekady. 15. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do każdego z oddziałów szpitala. 16. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale dietetyka Wykonawcy. 17. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach. 18. Wydawanie posiłków i prace porządkowe po zakończonym posiłku nie mogą utrudniać pracy oddziałów. 19. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach 20. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę ofertową, przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków na poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej. 21. Warunki przygotowania, transportu oraz przechowywania i wydawania pożywienia mają spełniać wszelkie wymogi sanitarno – epidemiologiczne. Niezbędne naczynia i sztućce zapewnia Zamawiający. 22. Wykonawca zobowiązany jest do odebrania od pacjentów brudnej zastawy stołowej i sztućców oraz poddania jej procesowi mycia i wyparzania. 23. Wykonawca zobowiązany jest do mycia/ odmrażania i dezynfekcji lodówek w kuchenkach oddziałowych i lodówek dla pacjentów stojących na korytarzach oraz kuchenek mikrofalowych i czajników przeznaczonych dla korzystania przez pacjentów w oddziałach szpitalnych oraz utrzymywania w czystości mebli/ wyposażenia kuchenek oddziałowych i zmywalni naczyń. 24. W celu rozdzielenia posiłków przywiezionych przez Wykonawcę Zamawiający udostępni dwie kuchenki oddziałowe na I i III piętrze. Natomiast do mycia i dezynfekcji naczyń Zamawiający zapewnia pomieszczenie tzw. zmywak, znajdujący się na niskim parterze budynku. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania prawidłowego stanu sanitarno-epidemiologicznego w udostępnionych pomieszczeniach, w tym urządzeń takich jak lodówki, mikrofalówki, zmywarki, czajniki elektryczne. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania w czystości czajników elektrycznych i lodówek dla pacjentów znajdujących się na Oddziałach. 25. Wykonawca zobowiązany jest opracować wytyczne dla poszczególnych rodzajów diet oraz proponowany jadłospis z danym rodzajem diety np. tygodniowy, jako informacje dla pacjentów, która będzie wykorzystana przez Zamawiającego, jako materiał informacyjno-edukacyjny dla pacjentów. 26. Wykonawca odpowiedzialny jest za wytworzone przez siebie odpady zarówno w kuchni jak i w siedzibie Zamawiającego – resztki pokonsumpcyjne. 27. W celu należytego wykonania przedmiotowej usługi Wykonawca powinien zagwarantować odpowiednią ilość osób, z odpowiednimi kwalifikacjami i doświadczeniem uwzględniającymi specyfikę pracy w

kuchniach zbiorowego żywienia oraz jednostkach służby zdrowia (m.in. reżimy i procedury), z tymże nie mniej niż: - W ciągu dnia (7 dni w tygodniu): 2 osoby w kuchni centralnej, 2 osoby na terenie Zamawiającego do dystrybucji posiłków dla pacjentów i prac dodatkowych, 1 kierowcę dowożącego posiłki do siedziby Zamawiającego i odbierającego pojemniki transportowe i resztki pokonsumcyjne; - Minimum 5 dni w tygodniu: dietetyka 28. Wykonawca zobowiązany jest opracować wytyczne dla poszczególnych rodzajów diet oraz proponowany jadłospis z danym rodzajem diety np. tygodniowy, jako informację dla pacjentów, która będzie wykorzystana przez Zamawiającego do powielania, jako materiał informacyjno- edukacyjny dla pacjentów. Powyższe materiały Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć przed podpisaniem umowy. 29. Zamawiający wymaga, aby pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie posiłków, ich dystrybucję, zatrudnieni byli przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1666, ze zm.). 30. Szczegółowy sposób dokumentowania osób, o których mowa w art.29 ust.3a ustawy PZP, uprawnienia w zakresie kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy PZP, oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań zawarte są we wzorze umowy – zał. nr 8 do siwz

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15894220-9

Dodatkowe kody CPV: 55320000-9, 55322000-3, 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

Postępowanie / część zostało unieważnione

tak

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

Postępowanie unieważniono na podstawie art. 93 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, ponieważ cena oferty najkorzystniejszej, złożonej przez wykonawcę: CATERMED S.A.z siedzibą w Krakowie przy ul. Ks. Siemaszki 15A w sposób istotny przekracza możliwości finansowe Zamawiającego. Z uwagi na to, że Zamawiający nie może zwiększyć kwoty na realizację zamówienia objętego przedmiotowym postępowaniem do ceny oferty najkorzystniejszej zachodzi przesłanka unieważnienia postępowania na ww. podstawie prawnej.

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.