

Ogłoszenie nr 510128008-N-2020 z dnia 15-07-2020 r.

Zakład Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze: Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze

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: 543844-N-2020

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 640096779-N-2020

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Zakład Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze, Krajowy numer identyfikacyjny 29398200000000, ul. Parkowa 8, 58-379 Czarny Bór, woj. dolnośląskie, państwo Polska, tel. 74 8450125, 74 8450124, e-mail przetargi@zlo.czarnybor.pl, faks 748 450 290.

Adres strony internetowej (url): www.zlo.czarnybor.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

ZLO/ZP/2/2020

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 są usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze. Zamówienie będzie realizowane z uwzględnieniem: a. Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego b. Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych c. Przepisów Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r poz. 1541 z późn. zm.) d.

„Zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia e. Przepisów Ustawy z dnia 14 marca 1985 r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r poz. 1261 z późn. zm.) 1. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki dla pacjentów Zakładu. Na zestaw całodzienny składają się 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy + napój, kolacja, przygotowane z produktów własnych. Do kolacji i śniadania Zamawiający wymaga podania herbaty. Owoce muszą być podane w formie surowej. Warzywa mogą być podane w formie sałatki. W jadłospisie należy uwzględnić rybę. Posiłki muszą być ciepłe, przywożone w pojemnikach hermetycznych, odpowiednim transportem, przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. Siedziba kuchni nie może być oddalona od siedziby Zamawiającego o więcej niż 50 km. Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić: a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0-40 C, b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż 750 C Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 650 C. 2. Zamawiający ze względów technicznych i organizacyjnych w zakresie przechowywania nie dopuszcza łączenia w jednym transporcie przywożonych posiłków (np. obiadu z kolacją lub ze śniadaniem, itp.). Śniadanie, obiad i kolacja muszą stanowić oddzielnie przewozy. Posiłki gorące mają być dowożone w termosach z możliwością podgrzewania (grzałka elektryczna), z uwagi na fakt, iż posiłki w Zakładzie wydawane są w trzech turach. 3. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki dla wszystkich pacjentów Zakładu przez okres trwania umowy z uwzględnieniem zalecanych opracowanych przez dietetyka diet. Zamawiający w trakcie trwania umowy może składać zamówienie na posiłki z grupy diet: wątrobowej, cukrzycowej, żołądkowej, lekkostrawnej, wegetariańskiej. 4. Artykuły spożywcze i inne surowce niezbędne do przygotowywania posiłków Wykonawca kupuje na koszt własny. Wykonawca odpowiada za higienę osobistą i stan zdrowotny zatrudnionego personelu, w tym posiadanie odpowiednich badań sanitarno – epidemiologicznych uprawniających do wykonywania czynności niezbędnych do zrealizowania przedmiotu zamówienia. 5. Wykonawca ma wykonać dziennie ok. 88 śniadań, ok. 88 obiadów, ok. 88 kolacji. 6. Szczegółowa ilość posiłków określana będzie na podstawie zapotrzebowania żywnościowego dostarczanego przez Zamawiającego z wyprzedzeniem jednodniowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do domówienia posiłków telefonicznie na godzinę przed dowozem. 7. Wartość odżywcza posiłków winna wynosić min. 2000 kcal dziennie. W skład posiłków muszą wchodzić warzywa i owoce wzbogacające dietę w witaminy, błonnik i sole mineralne. Zamawiający wymaga by Wykonawca przygotowywał zróżnicowane posiłki, niedopuszczalne jest powielanie tych samych zestawów w danym jadłospisie (7-dniowym). Zamawiający wymaga by Wykonawca w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. 8. Zamawiający wymaga by posiłki przygotowywane były z produktów naturalnych, przez co należy rozumieć posiłki nie zawierające proszków, półproduktów chemicznych, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach czy bazę za wyjątkiem przypraw i ziół. Dostarczone posiłki powinny : - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, - prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych, - być bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych. 9. Dowóz posiłków; - śniadanie do godziny 06:30 - obiad do godziny 12:30 - kolacja do godziny 18:00 10. Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydawanych posiłków, z uwzględnieniem ilości i asortymentu. Zestawienie miesięczne wydanych posiłków musi być potwierdzone przed wystawieniem faktury przez pracownika Zamawiającego (sekretarka medyczna, tel.74 8450124 wew.37). 11. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia próbek dostarczanej żywności w ilości wymaganej przez stacje sanitarno – epidemiologiczne. 12. Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych. 13. Zamawiający zapewnia czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne. 14. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników, w których dostarczana jest żywność w celu ich mycia i dezynfekcji. 15. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych przez Wykonawcę usług

żywnościowych na terenie Zamawiającego przez zewnętrzne służby sanitarne lub inne podmioty posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników, w których dostarczana jest żywność, jak też kontroli przygotowywania posiłków u Wykonawcy. Zamawiający przed podpisaniem umowy dokona inspekcji sanitarnej kuchni i pojazdów do transportu w siedzibie Wykonawcy. 17. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy. 18. W przypadku zleceń Inspekcji Sanitarnej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania u zamawiającego prób żywnościowych z każdego posiłku. 19. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków oraz kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku. 20. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie zamawiającego do przedstawienia aktualnego zaświadczenia Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy dla odbiorców zewnętrznych oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem. 21. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków. 22. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia. Badania przeprowadzone będą co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. 23. W punkcie wydawania posiłków Zakładu musi znajdować się aktualny 7- dniowy jadłospis uwzględniający sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę i obliczoną wartość kaloryczną dla wszystkich posiłków w każdej diecie. Jadłospis przedstawiany jest z 10- dniowym wyprzedzeniem (liczone są dni robocze). O akceptacji jadłospisu Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przestawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Zamawiającego lub osobą zastępującą przy czym Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu przez dietetyka. 24. Wykonawca odpowiada za higienę naczyń i opakowań, w których będą przechowywane i przewożone posiłki. 25. Zamawiający zapewnia wyposażenie w zastawę stołową i sztućce oraz personel wydający posiłki. 26. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym. 27. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy. 28. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych dostarczanych posiłków. 29. Zamawiający co najmniej jeden raz w roku może zlecić dokonanie badań kaloryczności posiłków przez Sanepid. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu ww. badania. 30. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności dostarczonych posiłków. 31. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. Przy realizacji diet należy uwzględniać normy żywienia oraz dozwolone produkty i techniki kulinarne, zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011 r; „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., Wyd. PZWL, Warszawa 2013) 32. Ewentualne koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze pacjenta będą w całości obciążały Wykonawcę. 33. Wykonawca dołączy do oferty wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną wraz z dokumentem, z którego wynika zgoda Inspekcji Sanitarnej na przewóz posiłków. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia książki kontroli sanitarnej samochodu. 34. Wykonawca musi dostarczać posiłki odpowiednio zabezpieczone przed skażeniem, utratą wartości odżywczych i temperatury z

zachowaniem zgodności wartości odżywczej i kalorycznej dziennej racji pokarmowej potraw i produktów z normami żywienia dla Zakładów Opieki Zdrowotnej. 35. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób i transport posiłków. 36. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. 37. Wykonawca przed podpisaniem umowy przedstawi Zamawiającemu wyniki oceny jakości wyrobu gotowego (zgodnie z zaleceniami PSSE oceny takiej należy dokonywać przynajmniej 1 raz w roku). Zamawiający wymaga zatrudnienia przy realizacji zamówienia (przy przygotowywaniu posiłków) przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę co najmniej 2 pracowników w wym. 1 etat każdy (łącznie 2 etaty). Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w trakcie trwania umowy stanu i sposobu zatrudnienia ww. osób żądając w tym celu raportu stanu i sposobu zatrudnienia ww. osób, oświadczenia zatrudnienia osób o otrzymaniu wynagrodzenia oraz przedłożenia dowodów odprowadzenia składek ZUS, przez cały okres realizacji zamówienia. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy. Wykonawca może zastąpić ww. osobę lub osoby, pod warunkiem że zostaną spełnione wszystkie powyższe wymagania co do sposobu zatrudnienia na okres realizacji zamówienia. Wykaz pracowników wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia związanych z przedmiotem umowy będzie stanowił załącznik do umowy. Wyżej opisany wymóg zatrudnienia osób przy realizacji zamówienia dotyczy zarówno Wykonawcy jak i podwykonawcy.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55322000-3, 55322000-3, 55521200-0

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: 15/07/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 415134.72

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 3

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

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: "SMAKUŚ" USŁUGI GASTRONOMICZNE
Email wykonawcy: smakus9@o2.pl
Adres pocztowy: ul. Of. Oświęcimskich 4/4
Kod pocztowy: 58-100
Miejscowość: Świdnica
Kraj/woj.: dolnośląskie

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 355212.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 355212.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 763860.24

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.