**Przysucha: Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(w systemie cateringowym).**  
**Numer ogłoszenia: 110515 - 2016; data zamieszczenia: 29.06.2016**  
OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak, numer ogłoszenia w BZP: 75675 - 2016r.

**Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia:** nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Przysusze, Aleja Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha, woj. mazowieckie, tel. 048 3833505, faks 048 3833504.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(w systemie cateringowym)..

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem postępowania jest świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(w systemie cateringowym). Kod CPV: 55.52.00.00-1 - usługi dostarczania posiłków, 55.32.10.00-6 - usługi przygotowania posiłków Planowana wielkość zamówienia z uwzględnieniem struktury rodzajowej i ilościowej: 1.Niniejsze zamówienie obejmuje swym zakresem kompleksowe świadczenie usług żywieniowych dla średnio 81 pacjentów dziennie. Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać całodzienne posiłki mając na uwadze przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, kaloryczności, wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, o odpowiednich właściwościach odżywczych gwarantujących zdrowie i dobre samopoczucie, przy uwzględnieniu diet specjalistycznych. 2.Przedmiotem zamówienia będzie dostawa następujących rodzajów diet (Zamawiający dopuszcza odchylenia +/- 10% od podanych wartości kalorycznych i składników odżywczych). 2.1. Dieta podstawowa: energia-2300-2600 kcal,białko-80 - 85g tłuszcz -75-80g węglowodany -325-369g 2.2. Dieta lekkostrawna: energia-2200 kcal, białko-80 - 85g tłuszcz-40g węglowodany- 375g 2.3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów : energia- 2200 kcal ,białko-95g, tłuszcz-62g, węglowodany -315g 2.4. Dieta indywidualna (w przypadku specjalnych zaleceń lekarza dopuszcza się możliwość zamówienia na inny rodzaj diety niż wyżej wymienione). 3.W przypadku zaistnienia konieczności podawania pacjentom diet zmiksowanych Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w tej postaci na podstawie wcześniejszych zgłoszeń przez poszczególne oddziały. 4. Zamawiający wymaga aby posiłek obiadowy w każdym dniu składał się z zupy i drugiego dania mięsnego z prostym deserem. 5.Zamawiający wymaga aby przy przygotowywaniu potraw bezwzględnie wykorzystywano świeże dostępne na rynku owoce i warzywa. 6.W opracowaniu diet Wykonawca będzie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków ściśle wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności. Zamawiający na bieżąco będzie kontrolował jakość posiłków przygotowywanych i dostarczanych w oddziały szpitalne i ZOL. 7. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania jadłospisów dekadowych z obliczoną wartością odżywczą zgodną z rodzajami diet i normami i przedkładania ich Zamawiającemu nie później niż na 7 dni przed ich wprowadzeniem, 8.Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby uwzględniał w menu surówki do drugich dań 9. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 7 dni 10.Zamawiający wymagał będzie od Wykonawcy przygotowywania w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy dla pacjentów pozostających w szpitalu posiłków o charakterze świątecznym, uwzględniając tradycyjne potrawy. 11.Wykonawca zapewni w wyjątkowych sytuacjach (na zgłoszenie) posiłki w zastawie jednorazowej dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym. 12.Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych. 13.Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne pojemniki i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z miejsc wyznaczonych przez zamawiającego (oddziały szpitalne). 14.Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r.o odpadach (Dz. U. 2013.21). 15.Wykonawca wskaże Zamawiającemu osobę (z imienia i nazwiska), która na bieżąco będzie przyjmowała uwagi dotyczące jakości realizowanej usługi (niezgodności jakościowe i ilościowe), 16.Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania co kwartał Zamawiającemu protokołu z prowadzonych badań żywności. 17. Posiłki muszą być dostarczone w termosach i pojemnikach GN, które nie mogą być uszkodzone i popękane. Pokrywy pojemników GN powinny posiadać silikonowe uszczelki. Wykonawca zobowiązany będzie do zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem oraz oznakowania pojemników jednostkowych, dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana. 18.Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem posiłków zobowiązani są do posiadania i stosowania ubrań ochronnych, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych 19.Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich, temperatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. W przypadku stwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego lub pacjentów złej jakości posiłków dostarczonych przez Wykonawcę na oddziały szpitalne Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, nie później jednak niż do 30 minut od chwili zgłoszenia, wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich pełnowartościowymi posiłkami. 20.Zamawiający, co najmniej raz w miesiącu skontroluje sprzęt Wykonawcy, w którym będą dostarczane posiłki. 21.Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością. 22.Wykonawca przedstawi zespołowi kontroli zakażeń szpitalnych wykaz preparatów myjących i dezynfekujących, oraz sprzętu wykorzystywanego do utrzymania bezpieczeństwa epidemiologicznego stosowanych przez Zamawiającego; w zakresie realizowanej usługi Wykonawca załączy do oferty aktualne ulotki i karty charakterystyki stosowanych preparatów oraz procedury: higieny rąk, przygotowywania posiłków, mycia i dezynfekcji środków transportu, urządzeń i sprzętu ( w czasie do 14 dni od rozstrzygnięcia przetargu). 23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu wewnętrznego u Wykonawcy w szczególności w zakresie przestrzegania zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych, warunków przewozu posiłków oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Czas przeprowadzenia audytu, wyniki oraz wnioski i sposób ich realizacji będą każdorazowo ustalane przez strony. 24 Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: protokołu kontroli sanitarnej środka transportu, rejestracji mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej/ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. 25.Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu i sporządzania zapisów z dokonanej kontroli. 26. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia badań przygotowanych posiłków instytucjom zewnętrznym, celem określenia jakości i ilości posiłku dostarczanego bezpośrednio pacjentowi. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości kosztami badania oraz karą umowną zostanie obciążony Wykonawca. Badania takie wykonywane będą bez zapowiedzi. O fakcie pobrania posiłku do badań informowane będą osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy i zostanie sporządzony protokół. Dystrybucja posiłków winna odbywać się w systemie termosowym 1. Zamawiający zastrzega, że nie będzie możliwe dzierżawienie pomieszczeń i urządzeń szpitalnych. 2.Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. nie niższą niż: zupa - co najmniej + 75 st. C drugie danie - co najmniej + 65 st. C gorące napoje - co najmniej + 80 st. C sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno - co najmniej +4 st. C 3.Produkty sypkie muszą być dostarczone w odpowiednich pojemnikach, dopuszczonych do obrotu spożywczego 4.Dania porcjowane muszą być układane na tackach, foliowane 5.Pieczywo należy dostarczać w pojemnikach, dodatkowo zapakowane w folię. Pieczywo do dzielenia, np. chleb muszą być pokrojone 6.Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na własny koszt na każde wezwanie Zamawiającego do dyspozycji osób nadzorujących realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego. 7.Niedopuszczalne jest, aby dostarczane posiłki miały postać półproduktów. 8.Przedmiot zamówienia opisano w sposób nie utrudniający uczciwej konkurencji, zgodnie z postanowieniami art.29 ust.2 ustawy. 9.Przedmiot zamówienia jest niepodzielny. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty częściowej. 10.Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej. 11.Miejsce realizacji: Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sanitarnymi, do poszczególnych kuchni oddziałowych tj.: Oddział wewnętrzny,Oddział neurologiczny,Zakład Opiekuńczo-Leczniczy (ZOL). 12.Posiłki dostarczane będą do wyżej wskazanych oddziałów o ustalonych porach dnia, tj.: śniadanie do godz. 0815, obiad do godz. 1315, kolacja do godz.1715 13.Nie dopuszcza się łącznego dostarczania posiłków głównych (tj. śniadania, obiadu, kolacji) w tym samym czasie. Posiłki dodatkowe, wynikające z rodzaju diety, dostarczane będą następująco: drugie śniadanie - razem ze śniadaniem, podwieczorek - razem z obiadem, 14.Posiłki dodatkowe, o których wyżej w niniejszej SIWZ, podawane są pacjentom, którym zalecono odpowiednie diety, wskazane w pkt.2 specyfikacji. 15.W całodziennym żywieniu, przy uwzględnieniu 81 osób, obok osób spożywających 3 podstawowe posiłki, średnio około 14 osób otrzymuje drugie śniadanie i 14 osób otrzymuje podwieczorek. 16.Ilość posiłków zamawianych w ciągu dnia nie będzie ulegać zmianie. 17.Średnia ilość diet w ciągu dnia przedstawia się następująco: dieta podstawowa 34 dieta lekkostrawna 30 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 14 dieta indywidualna 3 \_\_\_\_\_ suma 81.

**II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.00.00-1, 55.32.10.00-6.

SEKCJA III: PROCEDURA

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** Przetarg nieograniczony

**III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

* **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** nie

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 27.06.2016.

**IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:** 2.

**IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0.

**IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

* PHU OLIWIER Anna Głowacka, ul.Jana Nowaka Jeziorańskiego 125A, 25-432 Kielce, kraj/woj. świętokrzyskie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia** *(bez VAT)*: 238095,24 PLN.

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ**

* **Cena wybranej oferty:** 245093,85
* **Oferta z najniższą ceną:** 245093,85 **/ Oferta z najwyższą ceną:** 309841,20

**Waluta:**PLN

Dyrektor SPZZOZ w Przysusze

lek. med. Grzegorz Dziekan