

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:66387-2011:TEXT:PL:HTML>

PL-Włoszczowa: Usługi przygotowywania posiłków

2011/S 41-066387

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA

Usługi

SEKCJA I: INSTYTUCJA ZAMAWIAJĄCA

I.1) NAZWA, ADRESY I OSOBY KONTAKTOWE

Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej
ul. Żeromskiego 28
Do wiadomości: Piotr Kubik
29-100 Włoszczowa
POLSKA
Tel. +48 413883802
E-mail: zaopatrzenie@zozwloszczowa.pl
Faks +48 413883858

Adresy internetowe

Ogólny adres instytucji zamawiającej <http://www.biuletyn.abip.pl/zozwloszczowa>

I.2) RODZAJ INSTYTUCJI ZAMAWIAJĄCEJ I GŁÓWNY PRZEDMIOT LUB PRZEDMIOTY DZIAŁALNOŚCI

Podmiot prawa publicznego
Zdrowie

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających Nie

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OPIS

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą

Usługa o charakterze niepriorytetowym- żywienie pacjentów Szpitala im Jana Pawła II we Włoszczowie.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

Usługi

Główne miejsce świadczenia usług Zespół Opieki Zdrowotnej we Włoszczowie.

Kod NUTS PL331

II.1.3) Ogłoszenie dotyczy

II.1.4) Krótki opis zamówienia lub zakupu

Uszczegółowienie przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu codziennej produkcji i obsługi w zakresie żywienia na bazie przejętych pomieszczeń i wyposażenia kuchennego wraz z utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych.

W organizacji usługi żywienia należy również uwzględnić Kuchnię Mleczną.

2. Zadaniem wykonawcy jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio 5 000 osób miesięcznie w tym około 5 dzieci do 1,5 roku życia dla których posiłki przygotowuje kuchnia mleczna.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków niż określona w pkt. 2 w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili rozstrzygnięcia przetargu, związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.
4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
5. Żywnienie pacjentów obejmuje:
 - a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - b) wydawanie posiłków w systemie termosowym lub innym zaproponowanym przez Wykonawcę a zapewniającym właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę wraz z dostarczeniem posiłków bezpośrednio do łóżka pacjenta ze szczególnym uwzględnieniem:
 - małych dzieci i chorych z ograniczoną sprawnością manualną, dla których posiłki należy przygotować w sposób umożliwiający bezpośrednie spożycie,
 - diet miksowanych dla chorych karmionych przez sondę, dla których posiłki powinny mieć konsystencję pozwalającą na swobodną podaż pokarmu i być dostarczane w termosach.
 - c) wydawanie mieszanek i posiłków dla dzieci w wieku do 1,5 roku życia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami,
 - d) odbiór naczyń od pacjenta po zakończonym posiłku,
 - e) mycie i dezynfekcję naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,
 - f) utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
6. Przygotowywanie posiłków dla mniejszej o 10 % liczby pacjentów lub większej o 20 % liczby pacjentów w stosunku do określonej w pkt. 2 nie stanowi podstawy do zmiany warunków zamówienia.
7. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach Kuchni Centralnej Zamawiającego usytuowanej w kompleksie budynków Zespołu Opieki Zdrowotnej we Włoszczowie przy ul. Żeromskiego 28 o łącznej powierzchni użytkowej 670,30 m² przekazanych Wykonawcy na podstawie odrębnej umowy.
8. Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:
 - a) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
 - b) Oddział Chorób Wewnętrznych I i II
 - c) Oddział Chirurgii Ogólnej,
 - d) Oddział Ortopedii,
 - e) Oddział Ginekologiczno – Położniczo –Noworodkowy,
 - f) Oddział Dziecięcy,
 - g) Oddział Rehabilitacyjny,
 - h) Oddział Reumatologii,
 - i) Szpitalny Oddział Ratunkowy,
9. Rodzaje posiłków i harmonogram ich wydawania:
 - a) żywienie pacjentów dorosłych obejmuje:
 - śniadanie w godzinach 7:30 –9:00,
 - obiad w godzinach 12:30 – 14:00,
 - kolacja w godzinach 17:00 – 18:30.
 - b) żywienie pacjentów z dietą cukrzycową obejmuje:
 - śniadanie w godzinach 7:30 –9:00,
 - drugie śniadanie w godzinach 10:00 – 10:30,
 - obiad w godzinach 12:30 – 14:00,
 - podwieczorek w godzinach 15:30 – 16:00,

— kolacja w godzinach 17:00 – 18:30.

c) posiłki dla dzieci powyżej 1,5 roku życia obejmują:

— śniadanie w godzinach 7:30 – 9:00,

— drugie śniadanie w godzinach 9:30 – 10:00,

— obiad w godzinach 12:30 – 14:00,

— podwieczorek w godzinach 15:30 – 16:00,

— kolacja w godzinach 17:00 – 18:30.

d) posiłki (mieszanki) dla dzieci w wieku 0 – 1,5 roku życia obejmują Oddział Dziecięcy, w oddziale tym posiłki będą wydawane zgodnie z następującym harmonogramem;

— w godzinach 7:00 – 7:30 posiłki na godziny 8:00 i 11:00,

— w godzinach 9:30 – 10:00 posiłki na godziny 14:00, 17:00, 20:00, 23:00, 2:00, 5:00.

10. Wykonawca zobowiązany jest również do dostarczania pacjentom Zamawiającego posiłków o odpowiedniej temperaturze poza godzinami określonymi w pkt. 9 w przypadkach, gdy w porze posiłków przebywali oni na konsultacjach lekarskich, bądź badaniach diagnostycznych jednak nie dłużej niż dwie godziny po upływie pory posiłków określonej w pkt. 9.

11. Wykonawca powinien prowadzić komercyjną stołówkę (bar) w pomieszczeniu wydierżawionym od Zamawiającego.

12. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, zwłaszcza dostarczających posiłki do pacjenta, w zakresie podawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia.

13. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.

3.6 Organizacja żywienia.

3.6.1 Kuchnia mleczna.

W organizacji usługi żywienia należy uwzględnić Kuchnię Mleczną zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w zakresie usług żywieniowych w zakładach opieki zdrowotnej.

3.6.2 Sposób dostarczania posiłków.

1. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki dostarczane mają być na poszczególne Oddziały Zamawiającego bezpośrednio „do łóżka” pacjenta ze szczególnym uwzględnieniem:

a) małych dzieci i chorych z ograniczoną sprawnością manualną,

b) diet miksowanych dla chorych karmionych przez sondę.

2. Wykonawca zobowiązany jest do dystrybucji posiłków w termosach lub w innym systemie zapewniającym właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków.

3. Wykonawca zobowiązany jest do transportu posiłków odpowiadającego wymogom sanitarno – epidemiologicznym.

4. Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do pacjenta realizowana będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z własnych produktów żywnościowych.

6. Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztucce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.

7. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, sztucców oraz wózków transportowych w Kuchni Centralnej.

8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.

II.1.5) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

55321000, 55322000

II.1.6) **Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA)**

II.2) **CAŁKOWITA KOŃCOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA**

II.2.1) **Całkowita końcowa wartość zamówienia**

Wartość 2 713 828,04 PLN

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) **RODZAJ PROCEDURY**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Otwarta

IV.2) **KRYTERIA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

IV.2.1) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Najniższa cena

Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów

Nie

IV.3) **INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**

18/10/2010

IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**

Ogłoszenie o zamówieniu

Numer ogłoszenia w Dz.U. UE: [2010/S 211-323043](#) z dnia 29.10.2010

SEKCJA V: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

ZAMÓWIENIE NR 1

CZĘŚĆ NR 1 - NAZWA Żywienie pacjentów.

V.1) **DATA DECYZJI O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA:**

30.12.2010

V.2) **LICZBA OTRZYMANÝCH OFERT:**

4

V.3) **NAZWA I ADRES WYKONAWCY, NA RZECZ KTÓREGO ZOSTAŁA WYDANA DECYZJA O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA**

Catermed Sp. z o.o.

ul. Kronikarza Galla 25

30-053 Kraków

POLSKA

V.4) **INFORMACJE NA TEMAT WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

Całkowita końcowa wartość zamówienia

Wartość 74 119,91 PLN

Jeżeli jest to wartość roczna lub miesięczna, liczbę miesięcy 36

V.5) **PRZEWIDYWANE JEST ZLECENIE PODWYKONAWSTWA W RAMACH ZAMÓWIENIA**

Nie

SEKCJA VI: INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE

VI.1) **ZAMÓWIENIE DOTYCZY PROJEKTU/PROGRAMU FINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW
WSPÓLNOTOWYCH**

Nie

VI.2) **INFORMACJE DODATKOWE**

VI.3) **PROCEDURY ODWOŁAWCZE**

VI.3.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

VI.3.2) **Składanie odwołań**

VI.3.3) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

VI.4) **DATA WYSŁANIA NINIEJSZEGO OGŁOSZENIA:**

25.2.2011