Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Tucholi z uwzględnieniem diet i kaloryczności

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: "SZPITAL TUCHOLSKI" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 092965579

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Nowodworskiego 14-18

1.5.2.) Miejscowość: Tuchola

1.5.3.) Kod pocztowy: 89-500

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL618 - Świecki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@szpitaltuchola.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://www.szpitaltuchola.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://miniportal.uzp.gov.pl/, http://bip172.lo.pl/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowanie i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Tucholi z uwzględnieniem diet i kaloryczności

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a8f4a00f-ebb3-11ec-9a86-f6f4c648a056

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00257875

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-07-15

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00207889/01

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP/ 3/2022

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 874081,23 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: „Przygotowanie i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Tucholi z uwzględnieniem diet i kaloryczności" z zachowaniem przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U. 2019r, poz. 1252 z późniejszymi zmianami) i rozporządzeń wykonawczych.
Wykonawca jest zobowiązany stosować się do zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP.
Całodzienne posiłki, składające się z:
 I śniadania,
 obiadu drugiego dania
lub
 obiadu zupy i drugiego dania
 kolacji
 II śniadania, podwieczorku dla specjalnych diet przygotowane według wymaganych standardów jakościowych i żywieniowych.
Posiłki będą dostarczane bezpośrednio do punktu odbioru i dystrybucji posiłków z
podziałem na oddziały.

Wykaz oddziałów, na których świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia:
a) chirurgia
b) ginekologia
c) położnictwo
d) dziecięcy
e) wewnętrzny
f) ZOL
g) kardiologia
h) OIOM

4.5. Godziny dostaw posiłków:
Wykonawca będzie dostarczał posiłki do punktu odbioru i dystrybucji posiłków w ściśle ustalonych porach dnia:
• śniadanie wraz z II śniadaniem – godzina 7:40 - 8:00
• obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją zimną – godzina 11:40 - 12:00.
Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu Tucholskim zgodnie z aktualnymi zaleceniami lekarzy.

4.6. Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu:
Dostarczane posiłki obejmować mają następujące przykładowe diety:
a) dieta podstawowa – obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych. Stosuje się wszystkie procesy technologiczne potraw (3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja);
b) dieta lekkostrawna (3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja);
c) dieta lekkostrawna – bezsolna (3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja);
d) dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji (¼ stawki)
- papkowata
- płynna
- do żywienia przez sondę,
e) cukrzycowa – 5 posiłków zmodyfikowanych zgodnie z wymaganiami przewidzianymi przy tym schorzeniu; (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja)
f) żołądkowa (5 posiłków);
g) trzustkowa (5 posiłków);
h) dziecięca – 4 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja)
i) dieta redukcyjna (5 posiłków);
j) dieta dla osób w podeszłym wieku (5 posiłków);
k) dieta śródziemnomorska (3 posiłków);
l) dieta wegetariańska (3 posiłków);
ł) dieta wysokobiałkowa (5 posiłków);

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zleceń lekarskich

Zamawiający wymaga od Wykonawcy by w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
Wymagana minimalna gramatura produktów spożywczych i potraw na talerzu pacjenta znajduje się w załączniku nr 9 do SWZ (zał. nr 2 do umowy).

Wymagania Zamawiającego
a) w jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. Do każdego śniadania lub kolacji codziennie będzie uwzględniony w jadłospisie dodatek warzywa lub owocu sezonowego.
b) wędliny niższej jakości tj. mielonka, pasztet, salceson, metka nie należy uwzględniać częściej niż 3 razy/jadłospis dekadowy.
c) chleb należy dostarczać zapakowany w folię, chleb pokrojony,
d) Wykonawca jest zobowiązany do opracowania receptur potraw z wykazem produktów z których zostały one przygotowane oraz informacji o substancjach lub produktach powodujących nietolerancję lub reakcję alergiczna.

4.7. Zamawianie posiłków:
Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne lub telefoniczne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez dietetyczkę Szpitala lub upoważnionego pracownika.
Wzór zamówienia stanowi załącznik nr 10 do SWZ (zał. nr 3 do umowy).

Zamówienia ilości posiłków na dany dzień będą składane w dniu dostawy w godzinach :
- śniadanie do godz. 7.10
- obiad i kolacja do godz. 10.30

W nagłych przypadkach, przy wystąpieniu konieczności zmiany diety Zamawiający dokona korekty zapotrzebowania co najmniej na 1 godzinę przed ustalonym harmonogramem dostaw.
Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, I śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje i przedstawiał tą ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez dietetyka Szpitala lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

4.8. Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:
1) Posiłki winny być dostarczane w termosach z w pojemnikami GN w odpowiedniej konfiguracji w zależności od złożonego zamówienia.
Dostarczone przez Wykonawcę posiłki w pojemnikach GN z podziałem na oddziały po dostarczeniu do punktu odbioru i dystrybucji posiłków będą przełożone do wózków bemarowych Zamawiającego.
Wykonawca zobowiązany jest do posiadania odpowiedniej ilości pojemników GN celem zapewnienia płynności dostaw.

2) Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków tj. odrębnie na każdy oddział. Pojemniki GN należy oznakować danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków: nazwą oddziału, rodzajem diety, zawartością oraz ilością porcji.

3) Posiłki winny być dostarczane do punktu odbioru i dystrybucji posiłków w ściśle ustalonych porach dnia:
- śniadanie wraz z II śniadaniem 7:40 - 8:00, czas dostarczenia żywności od jej zapakowania nie może być dłuższy niż 30 minut .
- obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją 11:40 - 12:00, czas dostarczenia żywności od jej zapakowania nie może być dłuższy niż 30 minut.
4) Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury:
- dla potraw serwowanych na zimno; wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych – od 20 C do 60C (+/-20 C) ,
- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 800C (+/-20 C),
- II danie temp. nie niższa niż 630C (+/- 02 C),
- surówki, sałatki od 4 do 80C
5) Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka Szpitala lub upoważnionego pracownika Zamawiającego.
Kontrola będzie obejmowała m in.:
- ocenę higieny środka transportu, opakowań, pojemników, GN.
- ocenę higieny kierowcy,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i ilości posiłków,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.
- ocena organoleptyczna.
W przypadku stwierdzenia niezgodności w dostawie zostanie wypełniona karta kontroli
6) Wykonawca jest zobowiązany do:

- odbioru pojemników transportowych z punktu odbioru i dystrybucji posiłków po zakończeniu ich dystrybucji,
- mycie i dezynfekcja pojemników transportowych odpowiednim środkiem dezynfekującym o szerokim spektrum działania (B,V,F, Tbc), zakwalifikowanym do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Nie przewiduje się zmywania pojemników i naczyń transportowych Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.

Wzór karty kontroli stanowi załącznik nr 12 do SWZ (zał. nr 5 do umowy).

Przedstawiciel Wykonawcy (kierowca dostarczający posiłki lub inna upoważniona osoba) jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.

4.9. Postępowanie Zamawiającego w przypadku dostaw posiłków niezgodnie z wymaganiami.
W razie stwierdzenia w trakcie odbioru posiłków braków ilościowych lub ich niewłaściwej jakości (w tym stwierdzonej organoleptycznie) Wykonawca jest zobowiązany w ciągu nie dłuższym niż 30 minut uzupełnić braki ilościowe, a wadliwe posiłki zamienić (dostarczyć) na dobrej jakości na własny koszt.
W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi, a w szczególności zaniedbań w zakresie higieny dostaw oraz jakości posiłków, ich ilości/gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, Zamawiający wystawi Protokół wadliwej dostawy i mogą być wdrożone działania korygujące. Protokół zostanie przekazany do podpisu osobie wyznaczonej przez Wykonawcę do nadzorowania usługi.

Wzór protokołu wadliwej dostawy stanowi załącznik nr 11 do SWZ (zał. nr 4 do umowy).

4.10. Wymagania zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:
Jadłospisy dekadowe (10-dniowe) sporządzane będą przez dietetyka Szpitala wraz z gramaturą i przedłożone będą Wykonawcy w celu uzgodnienia lub ewentualnej zmiany na
5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji.

Posiłki należy przygotować z uwzględnieniem obowiązujących zasad dietetyki.

Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych. Zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach muszą zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych normach żywienia.

W racjach pokarmowych. zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia średnia dzienna wartość energetyczna jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej powinna być w zakresie 2000-2100kcal z wyjątkiem diety płynnej, której wartość energetyczna powinna być w zakresie 1100-1300kcal.

Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.

W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory ryby, jaja, mleko i jego przetwory.
Opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Rozdziale 4 SWZ

4.5.3.) Główny kod CPV: 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 1

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 985575,32 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 985575,32 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 985575,32 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „ANTARES” Jacek Borczyński

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 555-000-02-84

7.3.3) Ulica: ul. Saganowskiego 11

7.3.4) Miejscowość: Tuchola

7.3.5) Kod pocztowy: 89-500

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-07-14

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 985575,32 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące