Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZPITAL CHORÓB PŁUC W SIEWIERZU SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 276271179

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Zbigniewa Oleśnickiego 21

1.5.2.) Miejscowość: Siewierz

1.5.3.) Kod pocztowy: 42-470

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22B - Sosnowiecki

1.5.7.) Numer telefonu: 322812770

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@szpital-siewierz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.szpital-siewierz.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c8b3c457-efca-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

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:
Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c8b3c457-efca-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00284882

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-06-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00141561/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu

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: 2023/BZP 00212418

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP/TP2/02/2023

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu (przygotowanie, dostawa i dystrybucja).
2. Ilość łóżek Oddziału Chorób Płuc to 36.
3. Przewidywana średnia ilość wydanych posiłków w skali 12 miesięcy wynosi 8100 osobodni (obejmujących śniadanie, obiad i kolację).
4. Ilość posiłków, będzie uzależniona od ilości hospitalizowanych pacjentów oraz zaistniałych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w ilości zgodnej z wykazem dostarczonym przez Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby posiłków, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia względem Zamawiającego.
5. Posiłki będą dostarczane do Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o. mieszczącego się przy ul. Zbigniewa Oleśnickiego 21 w Siewierzu.
6. Nazwa i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień publicznych (CPV)
55212000-0 - usługi dowożenia posiłków,
55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków,
15894220-9 - posiłki szpitalne
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia.
8. Wymogi dotyczące jadłospisów:
1) jadłospis powinien zawierać posiłki planowane na 14 dni żywieniowych diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej z zaznaczeniem występujących w poszczególnych posiłkach alergenów i być dostarczony Zamawiającemu co najmniej 2 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu w formie elektronicznej, wiadomości e-mail lub w formie pisemnej, układany zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywienia i Żywności w Warszawie oraz obowiązującymi przepisami prawa,
2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do korygowania (po ustaleniu z Wykonawcą) przesłanego jadłospisu, który nie spełnia wymagań określonych w umowie, a w przypadku zgłoszenia zastrzeżeń przez Zamawiającego co do jadłospisu Wykonawca ma obowiązek w terminie 1 dnia dokonać niezbędnych korekt w jadłospisie i przesłać poprawiony jadłospis do Zamawiającego, chyba że zastrzeżenia Zamawiającego są sprzeczne z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa. Jadłospis uważa się za niezaakceptowany do czasu jego zatwierdzenia przez Zamawiającego w jednej z ww. form
3) rodzaje występujących w szpitalu diet zgodnych z obowiązującymi normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie:
a. podstawowa (normalna),
b. lekkostrawna,
c. cukrzycowa,
4) posiłek podstawowy to śniadanie, obiad 2-daniowy, kolacja,
 posiłek musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatki warzyw, bądź owoce,
 do śniadania i kolacji należy dodać herbatę wraz z cukrem (cukier do herbaty nie dotyczy diety cukrzycowej),
 do obiadu kompot, kisiel płynny itp.,
 do diety podstawowej i lekkostrawnej wymaga pieczywa mieszanego lub pszennego, natomiast do diety cukrzycowej pieczywa razowego,
 zupę mleczną należy planować także na dietę cukrzycową,
 dopuszcza się planowanie w diecie cukrzycowej na obiad dań bezmięsnych z produktów mącznych tj. np. kluki leniwe, jednak bardzo sporadycznie,
5) przy układaniu jadłospisów należy uwzględnić urozmaicenie posiłków z punktu widzenia doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości,
6) w przypadku jadłospisów obejmujących święta wielkanocne lub Boże Narodzenie, Zamawiający zaleca zaplanowanie w nim ciepłych potraw tradycyjnie serwowanych w te święta.
9. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:
1) posiłki dla osób wskazanych przez Zamawiającego muszą spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(tj. Dz.U. z 2020r. poz.2021 z późn. zm.),
2) posiłki winny być sporządzane wg dziennych zapotrzebowań Zamawiającego z uwzględnieniem diet, ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, spełniające normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia oraz przepisy sanitarne dla zbiorowego żywienia, ponosząc

odpowiedzialność za ich jakość,
3) zapotrzebowanie na posiłki dla pacjentów przyjmowanych do szpitala w godzinach od 24.00 do 7.00 będzie zgłaszane telefonicznie o godz. 7:00 rano danego dnia, a następnie potwierdzone pisemnie przez Zamawiającego na podstawie raportów, natomiast dla pacjentów przyjmowanych w godz. od 7:00 do 12:00 zapotrzebowanie na posiłki będzie zgłaszane telefonicznie do godz. 14:00 danego dnia jako korekta relewy i potwierdzone na piśmie przez pielęgniarkę oddziałową.
4) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem i walorów smakowych przed ich wydaniem na oddział szpitala, jak również stanu sanitarno-epidemiologicznego prowadzonej działalności. Kontrola będzie prowadzona przez kompetentne osoby wyznaczone przez Zamawiającego, a wyniki kontroli będą wpisywane do książki kontroli wewnętrznej.
5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia posiłków lub ich części składowych dostarczonych w sposób niewłaściwy, w uszkodzonych opakowaniach lub których wygląd, zapach, konsystencja itp. budzą uzasadnione podejrzenia co do ich jakości bądź przydatności do spożycia.
6) W przypadku, o jakim m.in. mowa powyżej w ppkt 5), Wykonawca musi w terminie maksymalnie 60 minut od poinformowania go o odmowie przyjęcia posiłków lub ich części, dostarczyć posiłki lub ich części składowe, których przyjęcia odmówiono, spełniające wymagania określone Umową.
10. Wymagania dotyczące higieny przygotowywania i dostarczania posiłków:
1) lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane posiłki musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020 r., poz.2021 z późn. zm.),
2) posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym pojazdem przeznaczonym wyłącznie do przewozu żywności, spełniającym wymagania sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, a przypadku awarii pojazdu Wykonawca zapewnia pojazd zastępczy spełniający ww. wymagania, koszt ma być wliczony w cenę oferty,
3) próbki żywności winny być codziennie pobierane w punkcie przygotowywania posiłków w celu ewentualnego przebadania przez Sanepid,
4) w celu rozładowania posiłków przywiezionych przez Wykonawcę, Zamawiający udostępni na parterze oddziału tzw. Kuchenkę czystą,
5) Zamawiający wymaga, aby osoba/osoby biorąca/e udział w przygotowaniu lub dostarczaniu posiłków do szpitala, wyposażone były m.in. w środki ochrony osobistej (maseczka ochronna jednorazowa, rękawiczki jednorazowe, środek do dezynfekcji w płynie), a dostawa posiłków była realizowana przy zachowaniu zaleceń higieniczno-sanitarnych w celu zapobieżenia zakażeniom m.in. koronawirusem SARS-CoV-2,
11. Wymagania dotyczące pakowania i organizacji dostaw posiłków:
1) Wykonawca winien dostarczać gorące posiłki w ilości i gramaturze zgodnej z ustalonym wcześniej jadłospisem, tj. zupa ok. 75 oC, drugie danie ok. 65oC,
2) Wykonawca winien dostarczyć gorące posiłki codziennie, nie później niż 15 minut przed godziną wydawania posiłków czyli:
Śniadanie – 9:00,
Obiad – 13:00,
Kolacja – 17:00,
3) Zamawiający dopuszcza dostawę herbaty i kawy do przygotowania jej na miejscu przez personel Zamawiającego.
4) Zamawiający nie dopuszcza zdania posiłków bez uzyskania podpisu odbioru przez osobę odpowiedzialną,
5) Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować telefonicznie lub mailowo Zamawiającego o ewentualnych trudnościach (wynikających ze zdarzeń losowych) w dostarczeniu posiłków zgodnie z terminem uzgodnionym w ww. punkcie 11 ust. 2)
6) posiłki powinny być zapakowane w pojemniki jednorazowe przeznaczone do przechowywania żywności, uniemożliwiające wysypanie/wylanie zawartości,
7) niezbędne jednorazowe naczynia tj. w szczególności talerze, kubki i sztućce zapewnia Wykonawca,
8) pojemniki z posiłkami powinny być włożone do zbiorczego opakowania termoizolacyjnego, gwarantującego zachowanie odpowiednio wysokiej temperatury posiłku (bez konieczności jego podgrzewania),
9) po opróżnieniu zbiorczego opakowania termoizolacyjnego, opakowanie zbiorcze musi zostać każdorazowo zdezynfekowane,
10) w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić i dostarczyć posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. Zamawiający wymaga, aby:
1) Wykonawca do realizacji zadania wyznaczy Koordynatora zadania, który odpowiedzialny byłby za bieżącą współpracę z Koordynatorem ze strony Zamawiającego i byłby dostępny co najmniej pod komórkowym numerem telefonu w każdy dzień dostawy posiłków w godzinach 8.00–15.30.
2) Wykonawca winien prowadzić następującą dokumentację:
a. karty odbioru posiłków, która stanowić będzie potwierdzenie dostarczenia posiłku i podstawę do rozliczenia,
b. jadłospisy na 14 dni żywieniowych (wg wzoru ustalonego pomiędzy Koordynatorem Zamawiającego a Koordynatorem Wykonawcy po zawarciu umowy).

4.5.3.) Główny kod CPV: 15894220-9 - Posiłki szpitalne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia 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: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 230859,72 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 230859,72 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 230859,72 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Catermed Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 357938830

7.3.3) Ulica: ul. Traktorowa 126 lok. 201

7.3.4) Miejscowość: Łódź

7.3.5) Kod pocztowy: 91-204

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-06-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 230859,72 PLN

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