

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 58803-2015 z dnia 2015-04-24 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Nowy Tomyśl

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w Nowym Tomyślu...

Termin składania ofert: 2015-05-04

Nowy Tomyśl: USŁUGA CAŁODOBOWEGO DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA

Numer ogłoszenia: 72243 - 2015; data zamieszczenia: 19.05.2015

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: 58803 - 2015r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia doktora Kazimierza Hółgi, ul. Poznańska 30, 64-300 Nowy Tomyśl, woj. wielkopolskie, tel. 061 4427314, 4427311, faks 061 4422152.

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

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: USŁUGA CAŁODOBOWEGO DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 ze zm.) z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, różnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu Zamawiającego. Szczegółowe określenie diet znajduje się w zał. nr 1 do projektu umowy pkt A. Klasyfikacja diet szpitalnych. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszego zamówienia. Wykonawca obowiązany jest wykonywać

przedmiot zamówienia nieprzerwanie, przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy i święta, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dot. placówek służby zdrowia.

Przewidywany zakres zamówienia posiłków wynosi ok. 45.000 posiłków (osobodni) oraz 8.500 podwieczorków dla diabetyków w ciągu 12 miesięcy. Podana przez Zamawiającego liczba posiłków ma charakter szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów. W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje System HACCP. Posiłki dostarczane będą w ustalonych porach dnia zgodnie z harmonogramem określonym w Załączniku nr 1 do umowy. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność powinien być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia. Transport posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy. W ramach realizacji przedmiotu umowy do obowiązków Wykonawcy należeć będzie w szczególności: a) przygotowywanie dekadowych jadłospisów w zakresie diety normalnej i lekkostrawnej oraz przedstawianie ich do zatwierdzenia dietetykowi Zamawiającego, co najmniej na trzy dni przed planowanym rozpoczęciem obowiązywania danego jadłospisu, z podaniem dokładnych nazw produktów (nazw wędlin, zup, drugich dań); b) przyjęcie dziennych zapotrzebowań na posiłki składanych przez oddziały szpitalne za pośrednictwem dietetyka Zamawiającego zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 3.4. SIWZ; c) przygotowanie własnym nakładem sił i środków posiłków, z podziałem na diety, według zatwierzonego przez Zamawiającego jadłospisu i zgłoszonych zapotrzebowań ilościowych i dietetycznych z poszczególnych oddziałów szpitalnych zgodnie z normami i zasadami określonymi w pkt 3.2. SIWZ; d) umieszczenie posiłków w stosownych pojemnikach - termosach (dla potraw ciepłych i surówek) i koszach lub innych pojemnikach (dla hermetycznie zapakowanych jednoporcyjnych pakietów zimnych) z odpowiednim podziałem na diety oddzielnie do każdej z kuchенок oddziałów: wewnętrznego, ginekologiczno-położniczego, chirurgicznego, dziecięcego, AilT, neurologicznego, udarowego i ortopedycznego. Sposób pakowania posiłków określony został w pkt 3.3. SIWZ; e) dostawy posiłków kosztem i staraniem Wykonawcy za pomocą transportu spełniającego odpowiednie wymogi sanitarne. Cena transportu w kalkulowana będzie w cenę posiłków; f) pobieranie i stosowne przechowywanie próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin zgodnie z właściwymi przepisami prawa; g) przewóz wyżej wymienionych pojemników i ich dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 3.5. SIWZ; h) odbiór pustych pojemników po transportowanych posiłkach, ich mycie i dezynfekcja; i) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych. j) prowadzenie na bieżąco własnej ewidencji ilości dostarczonych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, diety i osobodni. k) Wykonawca zapewni możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym. Wykonawca będzie realizował ww. czynności zachowując należyte wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu oraz warunków przygotowania, pakowania i transportu posiłków. Wykonawca odpowiada w zakresie wykonywanych przez siebie czynności bezpośrednio przed zewnętrznymi organami nadzorczo - kontrolnymi za utrzymanie w trakcie wykonywanych przez siebie czynności należytego reżimu sanitarnego zgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami. Szczegółowe wymagania Zamawiającego odnośnie realizacji przedmiotu zamówienia

przedstawione są we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 6. do SIWZ.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.30.00-2, 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1.

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: 11.05.2015.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

Hotel Restauracja IRAL Anna Langiewicz, ul. Kościuszki 47, 64-300 Nowy Tomyśl, kraj/woj. wielkopolskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 569590,00 PLN.

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

Cena wybranej oferty: 634872,60

Oferta z najniższą ceną: 634872,60 / **Oferta z najwyższą ceną:** 634872,60

Waluta: PLN.