

## Usługi - 22639-2016

22/01/2016 S15 - - Usługi - Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia - Procedura otwarta  
I.II.IV.V.VI.

### **Polska-Międzyrzecz: Usługi przygotowywania posiłków**

**2016/S 015-022639**

### **Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia**

### **Usługi**

Dyrektywa 2004/18/WE

#### **Sekcja I: Instytucja zamawiająca**

**I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe**

Samodzielny Publiczny Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w  
Międzyrzeczu

ul. Poznańska 109

Osoba do kontaktów: Ewa Nowak-Lewicka

66-300 Międzyrzecz

POLSKA

Tel.: +48 957428727

E-mail: [enowak@obrzyce.eu](mailto:enowak@obrzyce.eu)

Faks: +48 957428701

**Adresy internetowe:**

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://www.bip.obrzyce.eu>

**I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej**

Podmiot prawa publicznego

**I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności**

Zdrowie

**I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających**

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji  
zamawiających: nie

#### **Sekcja II: Przedmiot zamówienia**

**II.1) Opis**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu**

Usługa przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków dla potrzeb szpitala.

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

Usługi

Kategoria usług: nr 17: Usługi hotelarskie i restauracyjne

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy

lub świadczenia usług: Samodzielny Publiczny Szpital dla Nerwowo i

Psychicznie Chorych w Międzyrzeczu, ul. Poznańska 109, 66-300 Międzyrzecz.

Kod NUTS PL431

**II.1.3) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)**

**II.1.4) Krótki opis zamówienia lub zakupu**

Przedmiotem zamówienia są usługi związane z wytworzeniem i dostarczeniem

w oddziały Samodzielnego Publicznego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Międzyrzeczu całodziennego wyżywienia dla chorych dorosłych oraz nieletnich według:

- diety ogólnej
- diety specjalnej (lekkostrawnej, wątrobowej, trzustkowej, niskokalorycznej, bezmięsnej, cukrzycowej, cukrzycowej insulinozależnej i innej, ustalonej indywidualnie).

Zamawiający zastrzega, że wsad do kotła musi stanowić minimum 50 % całkowitego kosztu usługi. Ponadto wykonawca zobowiązany jest do planowania i przygotowania, w okresie od stycznia do kwietnia i od września do grudnia, przynajmniej 2 razy w tygodniu ciepłej kolacji.

Zakres czynności obejmuje:

- pełne zaopatrzenie w wysokiej jakości atestowany, zróżnicowany surowiec potrzebny do produkcji posiłków,
- przygotowanie i przekazanie jadłospisu tygodniowego/dekadowego na pięć dni przed wprowadzeniem. Zamawiający ma prawo do wprowadzenia zmian w jadłospisie jeżeli jadłospis nie spełnia wymagań stawianych przez Zamawiającego,
- posiłki muszą być urozmaicone z zastosowaniem produktów z 12 grup,
- te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 7 dni
- dobór produktów w posiłkach winien zapewnić odpowiednią wartość energetyczną, właściwą ilość składników odżywczych oraz równowagę kwasowo-zasadową,
- 1 raz w tygodniu (Piątek) posiłki powinny być bezmięsne, ale nie bez białka zwierzęcego
- do każdego posiłku obiadowego wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw, owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diet,
- posiłki muszą być w odpowiednich temperaturach (według procedur HACCP) i przygotowane w dniu ich wydania,
- do posiłków należy zapewnić płyny; śniadanie (herbata, kawa z mlekiem), do kolacji (herbata), do obiadu (kompot, napój) w termosach umożliwiających dystrybucję w sposób bezpieczny i higieniczny,
- dla śniadań i kolacji udział wędlin około 50 %, udział wędlin niższej jakości (pasztety, wędliny podrobowe itp.) 20 %, sery, twarogi, marmolady 30 %,
- w Wielkanoc, Wigilię świąt Bożego Narodzenia Wykonawca musi uwzględnić potrawy tradycyjne,
- produkcję posiłków w ilości wg bieżącego zapotrzebowania,
- dostawę posiłków o ustalonych godzinach w Oddziały Szpitala własnym środkiem transportu w pojemnikach stanowiących własność Wykonawcy, zapewniających właściwą temperaturę posiłków, opisanych poniżej
- pobieranie prób żywnościowych po dostarczeniu posiłków do zamawiającego i przechowywanie ich zgodnie z wytycznymi
- zabezpieczenie nowych termosów transportowych służących do przewozu żywności w czternaście oddziałów szpitalnych liczących od 26 do 72 łóżek. Termosy muszą być niezniszczane, wyprodukowane nie wcześniej niż w 2014 roku. Termosy muszą być wyposażone w odpowiednie pojemniki typu GN wykonane ze stali nierdzewnej oraz przykrywkę do GN z odpowiednim zabezpieczeniem uszczelkami. Pojemniki GN oraz przykrywki muszą być niezniszczane, wyprodukowane nie wcześniej niż w 2014 r.
- zabezpieczenie niezniszczonych termosów na napoje gorące dla potrzeb czternastu oddziałów liczących od 26 do 72 łóżek, wyprodukowanych nie wcześniej niż w 2014 r.
- wszystkie termosy, pojemniki GN, w których dostarczana będzie żywność

muszą być opisane według nazwy oddziału, rodzaju diety, ilości porcji.

— odbiór z Oddziałów Szpitala, mycie i dezynfekcję termosów

— dopajanie pacjentów nieletnich (jeden oddział)

— zabezpieczenie odpowiedniej ilości zamykanych pojemników na resztki nie skonsumowanych posiłków, odbiór z Oddziałów Szpitala odpadów pokonsumpcyjnych o kodzie 200108 oraz mycie i dezynfekcja pojemników.

— zabezpieczenie dietetyka z wykształceniem wyższym dietetycznym z min. 3 letnim doświadczeniem lub technika żywienia specjalność dietetyka, posiadającym trzyletnie doświadczenie w zbiorowym żywieniu szpitalnym o ilości osobodni powyżej 400. Dietetyk musi w dni powszednie tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 14:30 przebywać na terenie szpitala. Istnieje możliwość wydzierżawienia od zamawiającego pomieszczenia z przeznaczeniem na biuro dietetyka.

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

**55321000, 55322000, 55521200**

**II.1.6) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)**

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA):  
nie

**II.2) Całkowita końcowa wartość zamówienia (zamówień)**

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

Wartość: 3 826 368 PLN

Bez VAT

**Sekcja IV: Procedura**

**IV.1) Rodzaj procedury**

**IV.1.1) Rodzaj procedury**

Otwarta

**IV.2) Kryteria udzielenia zamówienia**

**IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia**

Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów

1. Cena. Waga 95

2. Odległość kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego. Waga 5

**IV.2.2) Informacje na temat aukcji elektronicznej**

Wykorzystano aukcję elektroniczną: nie

**IV.3) Informacje administracyjne**

**IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą**

SPSNPCH-DOE-382-22/15

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

**Ogłoszenie o zamówieniu**

Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2015/S 223-406647](#) z dnia 18.11.2015

**Sekcja V: Udzielenie zamówienia**

Nazwa: Usługa przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków dla potrzeb szpitala

**V.1) Data decyzji o udzieleniu zamówienia:**

15.1.2016

**V.2) Informacje o ofertach**

Liczba otrzymanych ofert: 1

**V.3) Nazwa i adres wykonawcy, na rzecz którego została wydana decyzja o udzieleniu zamówienia**

Impel Catering Company Sp. z o.o., Sp.k.  
ul. Ślężna 118  
53-111 Wrocław  
POLSKA  
E-mail: [doiws@impel.pl](mailto:doiws@impel.pl)  
Tel.: +48 717745055  
Faks: +48 713748411

**V.4) Informacje na temat wartości zamówienia**

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia:

Wartość: 3 990 000 PLN

Bez VAT

Całkowita końcowa wartość zamówienia:

Wartość: 3 826 368 PLN

Bez VAT

**V.5) Informacje na temat podwykonawstwa**

Przewidywane jest zlecenie podwykonawstwa w ramach zamówienia: tak

Wartość lub część zamówienia, które prawdopodobnie będzie zlecone stronom  
trzecim:

Nieznana

**Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

**VI.1) Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

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

**VI.2) Informacje dodatkowe:**

**VI.3) Procedury odwoławcze**

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

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej  
ul. Postępu 17A  
02-676 Warszawa  
POLSKA

**VI.3.2) Składanie odwołań**

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

**VI.4) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

19.1.2016