

Poland-Międzyrzecz: Meal-preparation services

OJ S 15/2016 22/01/2016

Contract award notice

Services

Directive 2004/18/EC

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Samodzielny Publiczny Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Międzyrzeczu

Postal address: ul. Poznańska 109

Town: Międzyrzecz

Postal code: 66-300

Country: Poland

For the attention of: Ewa Nowak-Lewicka

E-mail: enowak@obrzyce.eu

Telephone: +48 957428727

Fax: +48 957428701

Internet address(es):

General address of the contracting authority: <http://www.bip.obrzyce.eu>

I.2. Type of the contracting authority

Body governed by public law

I.3. Main activity

Health

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

Section II: Object of the contract

II.1. Description**II.1.1. Title**

Usługa przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków dla potrzeb szpitala.

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services

Main site or place of performance: Samodzielny Publiczny Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Międzyrzeczu, ul. Poznańska 109, 66-300 Międzyrzecz.

NUTS code PL431 Gorzowski

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system (DPS)**II.1.4. Short description of the contract or purchase(s)**

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 niezniszczone, 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 niezniszczone, 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. CPV code(s)

55321000 Meal-preparation services, 55322000 Meal-cooking services, 55521200 Meal delivery service

II.1.6. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.2. Total value of the contract/lot

II.2.1. Total value of the contract/lot

Value: 3 826 368 PLN
excluding VAT

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

The most economically advantageous tender in terms of

1. Cena. Weighting 95
2. Odległość kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego. Weighting 5

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction has been used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority

SPSNPCH-DOE-382-22/15

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

Contract notice

Notice number in the OJ S: [2015/S 223-406647](#) of 18.11.2015

Section V: Award of contract

Lot title: Usługa przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków dla potrzeb szpitala

V.1. Date of conclusion of the contract

15.1.2016

V.2. Information about tenders

Number of tenders received: 1

V.3. Name and address of the contractor

Official name: Impel Catering Company Sp. z o.o., Sp.k.
Postal address: ul. Ślężna 118
Town: Wrocław
Postal code: 53-111
Country: Poland
E-mail: doiws@impel.pl
Telephone: +48 717745055
Fax: +48 713748411

V.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot:
Value: 3 990 000 PLN
excluding VAT
Total value of the procurement:
Value: 3 826 368 PLN
excluding VAT

V.5. Information about subcontracting

The contract is likely to be subcontracted: yes
Value or proportion likely to be subcontracted to third parties:
Not known

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

VI.2. Additional information

VI.3. Procedures for review

VI.3.1. Review body

Official name: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
Postal address: ul. Postępu 17A
Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland

VI.3.2. Review procedure

VI.3.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

VI.4. Date of dispatch of this notice

19.1.2016