

Polska-Iława: Usługi gotowania posiłków

OJ S 129/2023 07/07/2023

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

Usługi

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1. Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Powiatowy Szpital im. Władysława Biegańskiego w Iławie

Krajowy numer identyfikacyjny: REGON 510879196

Adres pocztowy: Andersa

Miejscowość: Iława

Kod NUTS: PL621 Elbląski

Kod pocztowy: 14-200

Państwo: Polska

E-mail: dzp@szpital.ilawa.pl

Adresy internetowe:

Główny adres: www.szpital.ilawa.pl

I.4. Rodzaj instytucji zamawiającej

Podmiot prawa publicznego

I.5. Główny przedmiot działalności

Zdrowie

Sekcja II: Przedmiot

II.1. Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1. Nazwa

świadczenie usługi całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów Powiatowego Szpitala im. Władysława Biegańskiego w Iławie

Numer referencyjny: 14/2023

II.1.2. Główny kod CPV

55322000 Usługi gotowania posiłków

II.1.3. Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4. Krótki opis

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów Powiatowego Szpitala im. Władysława Biegańskiego w Iławie 2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy określono w załączniku nr 3 do SWZ.

II.1.6. Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.1.7. Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT: 3 947 716,82 PLN

II.2. Opis

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

55520000 Usługi dostarczania posiłków, 55521200 Usługi dowożenia posiłków

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL621 Elbląski

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Iława

II.2.4. Opis zamówienia

1. Usługa obejmuje: a) przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytutu Matki i Dziecka. Podstawą sporządzanych posiłków będzie jadłospis dekadowy sporządzony przez Wykonawcę i zatwierdzony przez upoważnionego pracownika Szpitala, który uwzględniać będzie żywienie na bazie diety podstawowej lekkostrawnej oraz diet specjalnych, dostarczanie posiłków 3 razy dziennie do wydzielonych miejsc w Szpitalu („miejsca dostarczenia posiłków”). b) zamawiający wymaga aby Wykonawca po dostarczeniu i wydaniu posiłków zabrał brudne bemy oraz pojemniki GN/termo porty z obszaru Zamawiającego oraz zapewnił we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). c) odbiór resztek pokonsumpcyjnych (3 razy dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie ilości pojemników (wynikająca z zapotrzebowania) do resztek pokonsumpcyjnych. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)). Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225). 2. Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków: I śniadanie - ok. 220 II śniadanie - ok. 50 (dieta cukrzycowa, dla dzieci – oddział pediatryczny, dla kobiet karmiących – oddział położniczy) obiady - ok. 220 + ok. 10 porcji dla pacjentów oddziału dziennej psychiatrii podwieczorki - ok. 50 (dieta cukrzycowa, dla dzieci – oddział pediatryczny, dla kobiet karmiących – oddział położniczy) oraz 30 drożdżówek (OTUA) kolacje - OK. 220 dodatek nocny na dietę cukrzycową oraz na oddział położniczy – ok. 35 Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium jakości - Nazwa: Odległość kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego / Waga: 10

Kryterium jakości - Nazwa: Urozmaicenie posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu / Waga: 15

Kryterium jakości - Nazwa: Dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację / Waga: 15

Cena - Waga: 60

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

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

II.2.14. Informacje dodatkowe

5. Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości 10 000,00 zł (dziesięć tysięcy złotych)

5.1 Wykonawca wnosi wadium w jednej lub kilku następujących formach: 1) pieniądzu:

wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego

– BGŻ SA O/Ława 25 2030 0045 1110 0000 0178 3970 z adnotacją „Wadium – postępowanie

nr 14/2023”. 2) gwarancjach bankowych; 3) gwarancjach ubezpieczeniowych; 4) poręczeniach

udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada

2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Sekcja IV: Procedura

IV.1. Opis

IV.1.1. Rodzaj procedury

Procedura otwarta

IV.1.3. Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

IV.1.8. Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2. Informacje administracyjne

IV.2.1. Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2023/S 105-331072](#)

IV.2.8. Informacje o zakończeniu dynamicznego systemu zakupów

IV.2.9. Informacje o zakończeniu zaproszenia do ubiegania się o zamówienie w postaci wstępnego ogłoszenia informacyjnego

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Nazwa:

świadczenie usługi całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów Powiatowego Szpitala im. Władysława Biegańskiego w Ławie

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

28/06/2023

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: Ewa Morenc-Czyżewska Firma Cateringowa "Gusto"

Krajowy numer identyfikacyjny: REGON 280560271

Adres pocztowy: Hanki Ordonówny 8

Miejscowość: Ostróda

Kod NUTS: PL621 Elbląski

Kod pocztowy: 14-100

Państwo: Polska

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 3 986 795,65 PLN

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 3 947 716,82 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.3. Informacje dodatkowe

VI.4. Procedury odwoławcze

VI.4.1. Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Miejscowość: Warszawa

Państwo: Polska

VI.4.3. Składanie odwołań

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

VI.5. Data wysłania niniejszego ogłoszenia

03/07/2023