

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:684522-2022:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Opole: Posiłki szpitalne
2022/S 238-684522**

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

Wyniki postępowania

Dostawy

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: 116 Szpital Wojskowy z Przychodnią SP ZOZ w Opolu

Krajowy numer identyfikacyjny: 531563611

Adres pocztowy: ul. Wróblewskiego 46

Miejscowość: Opole

Kod NUTS: PL524 Opolski

Kod pocztowy: 45-759

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Agnieszka Konefał

E-mail: przetargi_2@116szpital.opole.pl

Tel.: +48 261625129/ +48 261626061

Faks: +48 261626051

Adresy internetowe:

Główny adres: <https://www.116szpital.opole.pl/>

Adres profilu nabywcy: <https://www.116szpital.opole.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:

Catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów

Numer referencyjny: ZP/09/2022

II.1.2) Główny kod CPV

15894220 Posiłki szpitalne

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Dostawy

II.1.4) Krótki opis:

Przedmiotem zamówienia jest: catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów do kuchenek oddziałowych 116 Szpitala Wojskowego z Przychodnią SPZOZ w Opolu z uwzględnieniem diet i kaloryczności:

- a) codzienne (śniadanie, obiad, kolacja) dla oddziałów chirurgii ogólnej i laryngologii - 14 łóżek, chorób wewnętrznych – 26 łóżek, zakładu opiekuńczo-leczniczego (ZOL) – 40 łóżek, rehabilitacji i reumatologii – 20 łóżek,
- b) w dni powszednie (lunch typu drugie śniadanie) dla dziennego oddziału psychogeriatrycznego – 24 osoby.

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15894220 Posiłki szpitalne

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL524 Opolski

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

116 Szpital Wojskowy SP ZOZ z Przychodnią w Opolu, ul. Wróblewskiego 46, 45-759 Opole.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Przygotowanie i dostawę do kuchenek oddziałowych szpitala całodziennych posiłków:

a) dostarczanie posiłków trzy razy dziennie przygotowanych wg ustalonego jadłospisu w następujących godzinach:

- śniadanie od 7.15 do 7.45,
- obiad od 12.00 do 12.30,
- kolacja od 16.15 do 16.45
- dodatek cukrzycowy - druga kolacja (½ porcji kolacji) od 16.15 do 16.45

Dopuszcza się dostarczanie kolacji wraz z dostawą śniadania lub obiadu, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku i zabezpieczenia warunków zgodnie z obowiązującymi przepisami,

b) posiłki muszą być dostarczane codziennie przez wszystkie dni w roku do kuchenek oddziałowych szpitala;

c) posiłki dla pacjentów ZOL-u powinny być dostosowane dla osób w podeszłym wieku (miękkie, rozdrobnione itp.),

2.2 Przygotowanie i dostawa posiłków- lunchu (np. w formie kanapki, zupy, gulaszu, sałatek z ugotowanych składników) dla dziennego oddziału psychogeriatrycznego (dla pacjentów powyżej 60 roku życia):

a) wymagane jest dostarczanie posiłku tzw. lunch jeden raz dziennie do godz. 11.00 w dni powszednie,

b) Zamawiający dopuszcza dostarczanie lunchu razem z dostawą śniadania, z tym że lunch powinien być odpowiednio zabezpieczony i przechowywany w warunkach zapewniających świeżość posiłku do godz. 11.00, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2.3 Zapewnienie we własnym zakresie przez Wykonawcę sprzętu do przechowywania i transportu posiłków.

2.4 Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport jak również przechowywanie próbek zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zw. "Systemem HACCP".

2.5 Posiłki gorące należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn.: minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.

2.6 Zamawiający wymaga, by całodziennie żywienie opierało się na dietach, wg jadłospisów Zamawiającego, stanowiących załącznik nr 9 do SWZ:

- a) dieta podstawowa
- b) dieta lekkostrawna / wrzodowa / wątrobowa
- c) dieta cukrzycowa
- d) dieta niskopurynowa
- e) dieta niskobiałkowa
- f) dieta bogatobiałkowa
- g) dieta bezmleczna
- h) dieta bezglutenowa
- i) dieta bezglutenowa i bezmleczna
- j) dieta bogatoresztkowa
- k) dieta miękka – oddział ZOL
- l) sonda (miksowana)
- m) Inne

2.7 Ponadto Zamawiający wymaga aby:

a) posiłki były przygotowywane zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 30 kwietnia 2015r. poz 594 ze zm.), Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP,GMP) oraz zgodnie z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP w systemie zintegrowanym normy ISO 9001:2015.

b) racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia. Rodzaje nowych zaktualizowanych - w 2008 roku - norm

żywienia dla ludności Polski opracowane w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Przez pojęcie „norm żywienia” określamy ilość energii wyrażonej w kaloriach, oraz niezbędnych składników odżywczych w przeliczeniu na jedną osobę i jeden dzień. Diety powinny być bilansowane zgodnie z zaleceniami opisanymi w następujących publikacjach : "Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie" M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP-PZH 2020 r., "Żywienie człowieka zdrowego i chorego" Jana Hasika, Jana Gawęckiego.

c) przygotowywane posiłki odbywały się wg przykładowych jadłospisów dla diet stosowanych w szpitalu zgodnie z załącznikiem nr 9 do SWZ z uwzględnieniem ewentualnych korekt dokonanych przez dietetyka;

d) uwzględnić w jadłospisach zgodnie z załącznikiem nr 9 do SWZ: rodzaj potrawy (nazwę produktu), gramaturę potraw, wartość kaloryczną posiłków razem i w rozdziale na śniadanie, obiad, kolację,

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryterium jakości - Nazwa: Czas dostawy / Waga: 25

Kryterium jakości - Nazwa: Ilość wykonanych dostaw / Waga: 5

Kryterium jakości - Nazwa: Ilości dostaw dziennie / Waga: 10

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**

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: [2022/S 174-490015](#)

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

Zamówienie nr: ZP/09/2022

Nazwa:

Catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów

Zamówienie/zamówienia na część zostaje udzielone: nie

V.1) **Informacje o nieudzieleniu zamówienia**

Zamówienia/zamówienia na część nie udzielono

Nie otrzymano ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub wszystkie otrzymane oferty lub wnioski zostały odrzucone

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

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

2. Odwołanie zgodnie z art. 513 ustawy Pzp przysługuje na:

a) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.

4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy Pzp

VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

06/12/2022