

ZP/US/84/18/LNPPSO/JHP – Świadczenie usług polegających na przygotowywaniu, produkcji i dostawie posiłków dla pacjentów Dolnośląskiego Centrum Onkologii we Wrocławiu

**DOLNOŚLĄSKIE CENTRUM ONKOLOGII WE WROCŁAWIU HIRSZFELDA 12
53-413 WROCŁAW**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne

o wartości zamówienia nie przekraczającej kwot określonych w art. 138g ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1579.), zwanej w dalszej części „ustawą”, tj. na podstawie art. 138 o ust. 1 ustawy pn.:

**„świadczenie usług polegających na przygotowywaniu, produkcji i dostawie posiłków dla pacjentów Dolnośląskiego Centrum Onkologii we Wrocławiu, pl. Hirszfelda 12.” Znak Sprawy
ZP/US/84/18/LNPPSO/JHP**

_Wrocław, październik 2018

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Dolnośląskie Centrum Onkologii we Wrocławiu, pl. Hirszfelda 12, 53-413 Wrocław Fax. (71) 3689581 www.dco.com.pl, godziny pracy: 7.30-15.05 od poniedziałku do piątku.

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy w związku z art. 138g ust. 1 ustawy.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest codzienne przygotowywanie i dostarczanie na 10 oddziałów onkologicznych około 220 posiłków dziennie oraz 1920 opakowań sucharków delikatesowych (1 opakowanie -290 g) oraz 1680 opakowań kleju ryżowego błyskawicznego (1 opakowanie -290 g)
2. Budynek A – do 5 oddziałów, do windy towarowej do przewożenia posiłków
3. Budynek B – do 4 oddziałów, do windy towarowej do przewożenia posiłków
4. Budynek BU – 1 oddział
5. Kod według CPV 55.00.00.00-0:
6. – przygotowywanie posiłków – kod wg CPV 55.32.10.00-6
7. – gotowanie posiłków – kod wg CPV 55.32.20.00-3
8. – dowożenie posiłków – kod wg CPV 55.52.12.00-0
9. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych określa wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie.
10. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz

zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP w systemie zintegrowanym normy ISO 22000.

11. Dostarczanie posiłków realizowane będzie transportem na koszt Wykonawcy usługi, w jego pojemnikach termoizolacyjnych nieuszkodzonych i szczelnie zamkniętych, służących do transportu potraw w pojemnikach ze stali nierdzewnej typu GN z uszczelkami, w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków, z podziałem na 10 oddziałów, z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno – sanitarnych.
12. Kaloryczność posiłku całodziennego zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami musi wynosić około 2500 – 2600 kcal., w tym: śniadanie 700 – 750 kcal., obiad 1100 – 1200 kcal., kolacja 600 – 650 kcal.
13. Zestawienie / ilość diet:

- – dieta podstawowa – 100
- – dieta lekkostrawna – 50
- – dieta wątrobowa – 10
- – dieta żołądkowa – 10
- – dieta miksowana – 10
- – dieta cukrzycowa – 30
- – dieta papkowa – 10,

1. Dienne zestawienie składników pokarmowych:

Norma:

- * K kalorie – 2500 – 2600
- * białko ogółem – 75g
- * w tym białko zwierzęce – 25 – 50g
- * tłuszcze – 75 – 100g

- * węglowodany – 350 – 410

1. Realizacja norm według grupy produktów:

- * produkty zbożowe – 410g
- * mleko i produkty mleczne – 500g
- * jajko – 1/3 szt.
- * mięso, wędliny i ryby – 140g
- * masło naturalne nie mniej niż 82 % zawartość tłuszczu i śmietana – 35g
- * inne tłuszcze – 35g
- * ziemniaki – 400g
- * warzywa i owoce z witaminą C- 200g
- * warzywa z karotenem – 130g
- * strączkowe suche – 10g
- * cukier i słodocze – 55g

1. W sporządzeniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem przede wszystkim:

– **dieta podstawowa** – obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi o zdrowym przewodzie pokarmowym, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią, stosuje się gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie.

– **dieta lekkostrawna** – stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia, itp. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wyklucza się ostre potrawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu.

– **dieta cukrzycowa** – stosowane są produkty o niskim indeksie glikemicznym, bez cukru, dżemu, miodu. W diecie uwzględnia się chude mięsa, ryby, mleko i sery, z ograniczeniem tłuszczu. Normy uwzględniają drugie śniadanie i podwieczorek. Jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu.

– **dieta papkowa** – stosuje się dietę lekkostrawną z uwzględnieniem pieczywa bez skórki, wędlina i sery mielone, mięso do obiadu zmielone.

– **dieta miksowana** – zakłada się 5 posiłków dziennie: śniadanie – zupa mleczna miksowana z masłem i żółtkiem; obiad – zupa miksowana, mięso mielone miksowane, ziemniaki miksowane, kompot; kolacja np. zupa jarzynowa miksowana z mięsem mielonym.

– **dieta żołądkowa** – zakłada się 5 posiłków dziennie, stosowana jest u ludzi w chorobach przewodu pokarmowego. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wyklucza się ostre potrawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu.

1. Obiad musi się składać z zupy, drugiego dania i kompotu.
2. Wykonawca będzie sporządzał cyklicznie jadłospisy dekadowe i dostarczał Zamawiającemu, który będzie miał współdziałanie w jego tworzeniu, w terminie minimum 7 dni roboczych przed realizacją jadłospisu dekadowego.
3. Napoje do posiłków – kawa, herbata, mają być słodzone (oprócz napojów do diety cukrzycowej).
4. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie uwzględniał sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów tj. kalafior, brokuły, fasolka szparagowa itp.
5. Zamawiający wymaga od Wykonawcy:
6. a) mięso do obiadu w kawałku 5 x w dekadzie – schab, karczek, łopatka (80 g gotowego produktu), udko z kurczaka, pierś z kurczaka
7. b) filet z ryby (bez ości, w kawałku) min. 1 x w dekadzie
8. c) naleśniki, kluski śląskie, gołąbki, bigos – 1 x w dekadzie
9. d) wędliny wysokogatunkowe (np. szynka gotowana wieprzowa, kiełbasa szynkowa wieprzowa, polędwica, kiełbasa krakowska, żywiecka) – do śniadania 50g, do

kolacji 80g, pasztet drobiowy – do śniadania 1/3 puszki, do kolacji $\frac{1}{2}$ puszki lub 1/3 puszki + 30g dodatku

10. e) twarożek – do śniadania 80 g, do kolacji 100g, ser żółty – do śniadania 50g do kolacji 80g, ser topiony – do śniadania 50g, do kolacji 50g + 30g dodatku
11. f) oddział Radioterapii Ginekologicznej śniadanie bez zupy mlecznej, w zamian zwiększona porcja masła (20g) i dodatku do śniadania
12. g) różnorodne surówki do drugiego dania
13. h) dodatek warzywny lub owocowy do podwieczorku dla diet cukrzycowych (np. sałata, pomidor, ogórek zielony, jabłko)
14. i) posiłki muszą być wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności bez używania produktów typu instant oraz gotowych (kupnych) produktów np. (pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.)
15. Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od ilości pacjentów.
16. Posiłki zamawiane będą z jednodniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego do godziny 14:30 dnia poprzedniego.
17. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godziny 10:00 tego samego dnia.
18. Posiłki mają być dostarczane codziennie w godzinach:
19. a) śniadanie między 7:00 a 7:30
20. b) obiad między 12:00 a 12:30,
21. c) kolacja między 17:00 a 17:30 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem bez pogorszenia jakości dostarczanych posiłków) do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
22. Dostarczane posiłki muszą posiadać temperaturę:
23. a) zupy – min. 75° C
24. b) drugie danie – min. 65° C
25. c) gorące napoje- min 75° C
26. d) zimne napoje – 0-14° C
27. e) surówki – max. 20°C

28. f) wędliny – +2 – + 8° C.
29. Sucharki delikatesowe muszą posiadać:
30. a) Certyfikat systemu Jakości ISO 9001 lub równoważne oraz ISO 2200 lub równoważne
31. b) Wartość odżywcza na 100 gram:
32. a) 391 kcal
33. b) białko -11,6g
34. c) węglowodany – 78,3g
35. d) tłuszcz – 4,8g
36. e) błonnik – 5,8g
37. Kleik ryżowy błyskawiczny musi posiadać wartość odżywczą na 100 gram:
38. a) 383 kcal
39. b) białko – 6,5g
40. c) węglowodany – 86,5g
41. d) tłuszcz – 1g
42. e) błonnik – 1g
43. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, by w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy przygotowywał posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
44. Zamawiający wymaga by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
45. Zamawiający musi mieć możliwość wglądu do procesu sporządzania posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz oceny organoleptycznej.
46. Wykonawca dostarcza 2 obiady do oceny i degustacji codziennie.
47. Wykonawca dostarcza w systemie dekadowym, w terminie do 2 tygodni kalendarzowych po zakończeniu dekady, wartość kaloryczną, gramaturę receptur diety podstawowej oraz wycenę „wsadu do kotła” w przeliczeniu na jednego pacjenta na poszczególny dzień. Wycena powinna wykazywać koszty surowców wykorzystanych do przygotowania posiłków z jadłospisów dziennych dostarczanych przez Wykonawcę.
48. Wykonawca musi postępować zgodnie ze wszelkimi

obowiązującymi przepisami, normami, zaleceniami

49. Państwowej Inspekcji Sanitarno-Epidemiologicznej, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, innych upoważnionych jednostek i organów kontroli.
50. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do używania do produkcji posiłków produktów posiadających aktualne terminy ważności.
51. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wyniki z próbek mikrobiologicznych żywności, wymazów mikrobiologicznych z powierzchni sprzętów kuchennych, lodówek, blatów roboczych oraz rąk personelu kuchennego, a także wyniki oceny jakości wody – 1 raz w czasie trwania umowy.
52. Szczegółowy sposób realizacji przedmiotu zamówienia, o którym mowa w powyżej, znajduje się w **załączniku nr 7** do SIWZ – Wzór umowy.

▪ Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

1. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia procedury, przy czym unieważnienie przed terminem otwarcia ofert może nastąpić bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia po tym terminie Zamawiający poda przyczynę nieudzielenia zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie posiłków, ich dystrybucję, zatrudnieni byli przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1666, ze zm.).

4. WYMAGANY TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

4.1. Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia: 24 miesiące od dnia zawarcia umowy. Przewidywany termin obowiązywania umowy od 01.01.2019r.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

□
5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące wymogi udziału w postępowaniu, w tym dotyczące:

- **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:**

warunkiem udziału w postępowaniu jest wykazanie posiadania wpisu do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. (tj Dz. U. z 2018r., poz.1541, 1669) o bezpieczeństwie żywności i żywienia prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego.

5.1.2 potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj dysponowaniem.:

1. **minimum dwoma środkami transportu** wraz z aktualną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych.
2. **kierowcami** do przewożenia posiłków posiadającego aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi osobami

5.1.3 zdolności technicznej lub zawodowej

O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy **łącznie spełniają poniższe warunki:**

500. wykazanie należytego wykonania w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – co najmniej 3 zamówień odpowiadających

swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia. Za zamówienia odpowiadające swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia Zamawiający uzna usługę żywienia pacjentów szpitalnych, trwającą nie krócej niż 12 miesięcy, na kwotę nie mniejszą niż **000 zł** brutto każda.

- Ocena spełniania w/w wymogów dokonana zostanie w oparciu o oświadczenie oraz informacje zawarte w dokumentach dostarczonych przez wykonawcę zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”. Z treści dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w wymogi Wykonawca spełnił.

6. KRYTERIA OCENY OFERT

6.1 Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował Następującymi kryteriami:

1. Oferowana cena brutto – **60 %**

2. Wartość artykułów spożywczych w dziennej stawce wyżywienia jednego pacjenta – **40%**

Ocena ofert zostanie dokonana w sposób następujący:

Kryterium – cena

cena najniższa

————— x znaczenie kryterium **60% x 100**

cena oferty ocenianej

Kryterium (0) – Wartość artykułów spożywczych (tzw. wsad do kotła) w dziennej stawce wyżywienia jednego pacjenta 40 %

Wykonawca w formularzu ofertowym składa deklarację o wysokości wartości artykułów spożywczych wyrażonych w PLN w uśrednionej dziennej stawce wyżywienia jednego pacjenta Zamawiającego.

Zamawiający określa następujące wartości netto tzw. wsadu do kotła, na podstawie, których dokona porównania i oceny złożonych ofert.:

1. a) 12 netto zł i powyżej – 40 pkt.
2. b) 11 zł netto – 11, 99 netto – 30 pkt.
3. c) 10 zł netto – 10,99 netto – 20pkt.
4. d) Poniżej 10 netto zł – 0 pkt

UWAGA! Wykonawca w okresie trwania umowy na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia szczegółowej kalkulacji wykazującej, że wartość „wsadu do kotła” na jednego pacjenta wynosi tyle, ile zaoferował w złożonej ofercie.

Wartość wsadu do kotła, o którym mowa powyżej będzie wyliczało się jako średnią posiłków za okres 10 następujących po sobie dni. Pierwszy dzień przedmiotowego terminu 10 dni wskazany będzie przez Zamawiającego. Potwierdzeniem kosztów „wsadu do kotła” będą kserokopie faktur zakupu danych składników „wsadu do kotła” Wykonawcy.

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ważna oferta, która uzyska łącznie najwyższą ocenę punktową stanowiącą sumę punktów uzyskaną z kryteriów

W =C+O+D

7. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

7.1. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w siedzibie zamawiającego w Dolnośląskim Centrum Onkologii, pl. Hirszfelda 12, 53-413 Wrocław, budynek „H” (Przychodnia), III piętro, pok. 312 w nieprzekraczalnym terminie do dnia **23.10.2018 roku do godziny 11.00.** . Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do zamawiającego a nie data jej wysłania

przesyłką pocztową lub kurierską.

7.2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **23.10.2018 roku do godziny 11.15.**, adres jw., sala konferencyjna. Otwarcie ofert jest jawne.

7.3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

7.4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny wykonania zamówienia zawarte w ofertach.

7.5. Na wniosek Wykonawcy Zamawiający przekaze informacje dotyczące:

- kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- ceny wykonania zamówienia zawartych w ofertach.

8. WADIUM – 54 853 ZŁ.