

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:177173-2014:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Racibórz: Usługi przygotowywania posiłków
2014/S 101-177173**

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Szpital Rejonowy w Raciborzu im. dr Józefa Rostka
ul. Gamowska 3
Punkt kontaktowy: Dział Zamówień Publicznych
Osoba do kontaktów: Tomasz Zajączkowski
47-400 Racibórz
POLSKA
Tel.: +48 327555077 / 327555050
E-mail: przetargi@szpital-raciborz.org
Faks: +48 327555049 / 327555079

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: www.szpital-raciborz.org

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Organ władzy regionalnej lub lokalnej

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 gastronomiczna w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta na bazie kuchni wykonawcy.

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

Usługi

Kategoria usług: nr 27: Inne usługi

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług: Szpital Rejonowy w Raciborzu

ul. Gamowska 3

Kod NUTS PL227

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

II.1.4) Krótki opis zamówienia lub zakupu

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej (całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych) w Szpitalu Rejonowym w Raciborzu na bazie kuchni wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w ustawie z dnia 8 stycznia 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.(Dz.U. Nr 21, poz. 105 z póź. zmianami), zlokalizowanej poza obiektami zamawiającego i oddalonej maksymalnie o 30 km od jego siedziby.

1) Przedmiotem zamówienia jest:

a) sporządzanie posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 8 stycznia 2010 r. (Dz. U. Nr 21, poz. 105), wraz z wydanymi na jej podstawie aktami wykonawczymi, szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (pkt 3 SIWZ) oraz w dalszych postanowieniach niniejszej umowy,

b) dowóz posiłków przez Wykonawcę do Szpitala Rejonowego w Raciborzu przy ul. Gamowskiej 3 (dotyczy również oddziału zakaźnego w budynku wolnostojącym),

c) dostarczanie posiłków do łóżka pacjenta,

d) odbiór, zmywanie i dezynfekcja naczyń stołowych,

e) przygotowywanie mieszanek mlecznych na oddziale dziecięcym,

f) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych łącznie z oddziałem zakaźnym.

2) Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” Warszawa 2001r. oraz z uwzględnieniem wprowadzonych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy oraz z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu Rejonowym w Raciborzu zgodnie z Nomenklaturą diet (załącznik nr 10 do SIWZ).

3) Dzienna ilość posiłków oraz rodzaje diet podawana będzie w dni robocze faksem lub e-mailem przez dietetyczkę Zamawiającego u Wykonawcy do godziny 9.00. Korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet będą zgłaszane telefonicznie nie później niż półtora godziny przed ustalonymi porami dostaw posiłków.

4) Szacunkowa ilość zamawianych osobodni w okresie 3 lat wynosi 275 400, tj. 7650 miesięcznie, tj. 255dziennie +/- 20% (w tym średnio 25 na oddział zakaźny, około 5-oro dzieci na mieszankach mlecznych i około 7 – ro dzieci w wieku 2-18 lat na oddziale dziecięcym).

5) Zamawiający wymaga, by Wykonawca dysponował kuchnią dopuszczoną do świadczenia usług żywieniowych przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną. Zamawiający wymaga dołączenia do oferty zaświadczenia, że dysponuje kuchnią na czas trwania umowy oraz wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

6) Posiłki wydawane będą w systemie bemarowym (bemary z rozsuwanym blatem zapewnia Wykonawca) bezpośrednio do łóżka pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem małych dzieci i chorych z ograniczoną sprawnością manualną, dla których posiłki należy przygotować w sposób umożliwiający bezpośrednie spożycie.

7) Przygotowane przez Wykonawcę posiłki (z uwzględnieniem diet indywidualnych) będą dostarczane w zamykanych pojemnikach GN (spełniających wymagania pojemników wewnętrznych) zabezpieczonych w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury w trakcie całej drogi od kuchni Wykonawcy do podania na talerz pacjentowi.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie własnym transportem na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

8) Żywienie chorych oparte jest na niżej wymienionych dietach:

I dieta podstawowa

II dieta wrzodowa – łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
III dieta wątrobowa
IV dieta bezsolna (ubogosodowa)
IV/VI dieta bezsolna-cukrzycowa
V dieta mleczna
VI dieta cukrzycowa
VI/III dieta cukrzycowo-wątrobowa
VIIa dieta pooperacyjna
VIIb dieta pooperacyjna
VIId dieta pooperacyjna
VIIe dieta pooperacyjna
VIII dieta bogatoresztkowa
IX dieta dzieci małych (0-3 lat)
X dieta biegunkowa
XI dieta ubogopotasowa
XII dieta ubogołuszczowa
XIII dieta bezglutenowa
XIV dieta ubogobiałkowa
XV dieta bogatobiałkowa
XVI dieta płynna przez sondę lub przetokę
XVII dieta papkowata
XVIII ENSURE

XIX diety specjalne (np. dieta cukrzycowa indywidualna, dieta próbna przed badaniem kału na obecność utajoną krwi).

9) Pacjenci na diecie: żołądkowej, wątrobowej, cukrzycowej oraz wszystkie dzieci na oddziale dziecięcym muszą otrzymać 5 posiłków dziennie, tzn. trzy posiłki podstawowe plus drugie śniadanie i podwieczorek. Dieta cukrzycowa indywidualna wymaga dodatkowo posiłku nocnego o godzinie 21.00.

10) Zamawiający ma prawo do kontroli pomieszczeń, stanowisk pracy, obserwacji, wglądu do dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów, w szczególności takich jak: receptura potraw, gramatura potraw a także kontrolowania innych czynności technologicznych oraz do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

11) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie świadczenia kompleksowych usług żywieniowych został określony w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, pkt 3.

12) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- a) zbieranie naczyń stołowych po posiłkach, mycie i wyparzanie,
- b) sterylizacja na oddziale dziecięcym (kuchnia mleczna – butelki, smoczki); oddział dziecięcy nie jest wyposażony w sterylizator, do Wykonawcy należy organizacja pracy,
- c) tworzenie rezerwy dla pacjentów przyjmowanych na oddziały w godzinach popołudniowych i nocnych - średnio 5 porcji na dzień,
- d) utrzymanie właściwego stanu sanitarno - porządkowego w dzierżawionych pomieszczeniach oraz nie dopuszczanie do pomieszczeń osób nieupoważnionych,
- e) przewożenie posiłków w termosach do żywności posiadające atest PZH,
- f) sporządzanie jadłospisów dekadowych z każdej diety z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy oraz przedstawienia ich do akceptacji z co najmniej 6 dniowym wyprzedzeniem; w przypadku negatywnej oceny jadłospisów przez Zamawiającego, sugerowana korekta musi

zostać dokonana w terminie 2 dni (akceptacja jadłospisów przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia),

g) podawanie codziennie aktualnego jadłospisu do wiadomości pacjentów, poprzez wywieszenie w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych oddziałach.

13) Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie specjalista ds. żywienia.

14) Wykonawca zapewni zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.

15) Wykonawca ma obowiązek przejąć pracowników poprzedniego wykonawcy przekazanych ze Szpitala na podstawie art. 231 Kodeksu Pracy – 5 osób do dystrybucji posiłków, podanych w załączniku nr 3 do umowy najmu kuchenek (umowa nr 9a/2014).

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55321000

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: 3 707 427,97 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

Najniższa cena

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

9/2014

IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia

Ogłoszenie o zamówieniu

Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 40-066589](#) z dnia 26.2.2014

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

V.1) Data decyzji o udzieleniu zamówienia:

13.5.2014

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. Komandytowa

ul. Ślężna 118

53-111 Wrocław
POLSKA

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

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia:

Wartość: 4 465 900 PLN

Bez VAT

Całkowita końcowa wartość zamówienia:

Wartość: 3 707 427,97 PLN

Bez VAT

Jeżeli jest to wartość roczna lub miesięczna,:

liczbę miesięcy: 36

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

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**

Krajowa Izba Odwoławcza

ul. Postępu 17A

02-676 Warszawa

POLSKA

VI.3.2) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań: 1. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

2. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

3. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

4. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

5. Odwołanie wobec innych czynności zamawiającego wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

6. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

7. Na wyrok Krajowej Izby Odwoławczej przysługuje skarga do sądu.

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

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

22.5.2014