

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:5216-2013:TEXT:PL:HTML>

**PL-Racibórz: Usługi przygotowywania posiłków
2013/S 005-005216**

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

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 8.1.2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 21, poz. 105 z późn. zmianami), zlokalizowanej poza obiektami zamawiającego i oddalonej maksymalnie o 50 km od jego siedziby.

1) Przedmiotem zamówienia jest:

- a) sporządzenie posiłków w kuchni wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 8.1.2010 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;
- g) odbiór i utylizacja odpadów z oddziału zakaźnego.

2) Przygotowanie 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 2001 r. oraz z uwzględnieniem wprowadzonych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy oraz uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu Rejonowym w Raciborzu zgodnie z Nomenklaturą diet (załącznik nr 9 do SIWZ).

3) Dzienna ilość posiłków oraz rodzaje diet ustalana będzie w dni robocze i zamawiana faksem lub e-mailem przez dietetyczkę u Wykonawcy do godziny 9:00. Korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaje diet będą zgłaszane telefonicznie nie później niż półtora godziny przed ustalonymi porami dostaw posiłków.

4) Zamawiający wymaga, by wykonawca dysponował kuchnią spełniającą wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej (Dz. U. z 2005 r. nr 31 poz. 265 z późniejszymi zmianami) dopuszczoną do świadczenia usług żywieniowych przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną. Zamawiający wymaga dołączenia do oferty zaświadczenia, że dysponuje odpowiednią kuchnią na czas trwania umowy.

5) Posiłki wydawane będą w systemie bimarowym (bemary zapewnia wykonawca).

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

7) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić kuchnię mleczną na oddziale pediatrycznym i przygotowywać na bieżąco mieszanki mleczne w godzinach 7:00-19:00 na bazie artykułów wg załącznika nr 1 do SIWZ, od poz. 6 do poz. 19 (karmienie dzieci odbywa się na żądanie personelu szpitala) zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dopuszcza się przygotowywanie mieszanek mlecznych dla dzieci do 2 lat życia z mieszanek powierzonych przez zamawiającego.

8) Żywnienie 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-wątrobową;
VIIa dieta pooperacyjna;
VIIb dieta pooperacyjna;
VIId dieta pooperacyjna;
VIIe dieta pooperacyjna;
VIII dieta bogatoresztkowa;
IX dieta dzieci małych;
X dieta dzieci małych 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 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: stanowisk pracy, obserwacji, wglądu do dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów, w szczególności takich jak: receptura potraw, gramatura potraw, wartość wkładu surowca, a także kontrolowania innych czynności technologicznych oraz do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

11) Do obowiązków wykonawcy należeć będzie:

a) dostarczanie punktualnie posiłków na oddziały i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta w sposób estetyczny, kulturalny i życzliwy w naczyniach wielorazowych oraz o odpowiedniej temperaturze:

— dla potraw serwowanych na zimno: niewymagających przechowywania w warunkach chłodniczych od 2 do 40 C,

— dla potraw podawanych serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej 750C,

— II danie temperatura nie niższa niż 650 C,

— surówki, sałatki od 4-10 0C

szczegółowy harmonogram podawania posiłków stanowi załącznik nr 13 do SIWZ (Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramu);

b) zbieranie naczyń stołowych po posiłkach, mycie i wyparzenie;

c) sterylizacja naczyń na oddziale obserwacyjno – zakaźnym i pulmonologicznym oraz na oddziale dziecięcym (kuchnia mleczna – butelki, smoczki); oddział dziecięcy nie jest wyposażony w sterylizator, do Wykonawcy należy organizacja pracy;

d) tworzenie rezerwy dla pacjentów przyjmowanych na oddziały w godzinach popołudniowych i nocnych - średnio 5 porcji na dzień;

e) utrzymanie właściwego stanu sanitarno - porządkowego w dzierżawionych pomieszczeniach oraz nie dopuszczanie do pomieszczeń osób nieupoważnionych;

f) przewożenie posiłków w termosach do żywności posiadające atest PZH;

g) sporządzanie jadłospisów dekadowych diety podstawowej, wątrobowej, cukrzycowej, mlecznej, bezsolnej 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 przedmiotowych jadłospisów przez Zamawiającego, sugerowana korekta musi zostać dokonana w terminie 2 dni (uzgodnienie nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za jakość żywienia);

h) podawanie dziennego jadłospisu do wiadomości pacjentów, poprzez wywieszenie w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych oddziałach, najpóźniej przed śniadaniem, w którym obowiązuje.

12) Kontrolę ze strony zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Zespół Żywienia.

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

14) Wykonawca ma obowiązek przejąć pracowników poprzedniego wykonawcy przekazanych ze Szpitala na podstawie art. 231 Kodeksu Pracy – 7 osób do dystrybucji posiłków, podanych w załączniku nr 3 do umowy najmu kuchenek (umowa nr 20a/2012).

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)**
Najniższa oferta 3 116 764 i najwyższa oferta 3 878 205,24 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**
20/2012

IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**
Wstępne ogłoszenie informacyjne
Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2012/S 50-081657](#) z dnia 13.3.2012
Ogłoszenie o zamówieniu
Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2012/S 215-354973](#) z dnia 8.11.2012

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

V.1) **Data decyzji o udzieleniu zamówienia:**
2.1.2013

V.2) **Informacje o ofertach**
Liczba otrzymanych ofert: 4

V.3) **Nazwa i adres wykonawcy, na rzecz którego została wydana decyzja o udzieleniu zamówienia**
Przedsiębiorstwo Usługowe Ragos sp. z o.o.
ul. Kościuszki 38
47-400 Racibórz
POLSKA

V.4) **Informacje na temat wartości zamówienia**
Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia:
Wartość: 3 050 000 PLN
Bez VAT
Całkowita końcowa wartość zamówienia:
Najniższa oferta 3 116 764 i najwyższa oferta 3 878 205,24 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**

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

VI.4) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
3.1.2013