

OGŁOSZENIE

Rabka-Zdrój: Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju

Numer ogłoszenia: 63442 - 2011; data zamieszczenia: 04.04.2011

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty, ul. Dietla 5, 34-700 Rabka-Zdrój, woj. małopolskie, tel. 018 2677469, faks 018 2677469.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.scr.u.p.l

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia są: Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju. Wspólny Słownik Zamówień: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków. Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju: całodienne wyżywienie: 1. Pacjentów w wieku od 3 do 7 lat, 2. Pacjentów w wieku od 8 do 18 lat, 3. Pacjentów dorosłych przebywających na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego oraz stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej, 4. Pracowników - posiłki regeneracyjne dla pracowników ŚCR-U, wykonywane w pomieszczeniach Zamawiającego udostępnionych Wykonawcy z wyposażeniem kuchennym na podstawie umowy najmu i dzierżawy wraz z obowiązkiem przejścia na zasadach art. 231 Kodeksu pracy 15 byłych pracowników Zamawiającego (zatrudnianych przez aktualnego wykonawcę). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Formularz specyfikacji cenowej, który stanowi załącznik Nr 6 do SIWZ. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone. Miejsce realizacji: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju, 34-700 Rabka-Zdrój, ul. Dietla 5. Kompleksowe wyżywienie pacjentów obejmuje: Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z dziennych stanów pacjentów, Wydawanie posiłków na stołówkach. Szacunkowa wielkość zamówienia wynosi 44 000 osobodni oraz 200 posiłków regeneracyjnych i obejmuje całodienne wyżywienie pacjentów: 1. Pacjentów w wieku od 3 do 7 lat - 9 000 osobodni, 2. Pacjentów w wieku od 8 do 18 lat - 23 000 osobodni, 3. Wyżywienie dorosłych przebywających w ŚCR-U na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego oraz na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej - 12 000 osobodni, 4. Posiłki regeneracyjne dla pracowników ŚCR-U - 200 posiłków. W zakresie punktów 1 i 2 (żywnienie dzieci) Wykonawca będzie wydawał 5 posiłków, natomiast w zakresie punktu 3 (żywnienie osób dorosłych) - Wykonawca będzie wydawał 3 posiłki z zachowaniem postanowień punktu 3.8 i 3.22. Posiłki regeneracyjne dla pracowników Zamawiającego: 200 sztuk. Wyżywienie uczestników kolonii, zielonych szkół, innych grup zorganizowanych lub innych osób wg osobnego rozliczenia, które opisano w § 3 ust. 9 wzoru umowy (załącznika nr 4 do SIWZ). Obligatoryjna wartość surowców użytych do sporządzania posiłków dla jednego pacjenta w ciągu jednego dnia ma być nie mniejsza niż równowartość 45% stawki jednego osobodnia liczonej według jej wartości netto. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów będą: 1) Wykaz dziennych wartości odżywczych racji pokarmowych dla pacjentów w wieku: 1. Pacjentów w wieku od 3 do 7 lat - 1 700 kcal, to jest, 51 g. białka, 55-60 g. tłuszczu, 238 g. węglowodanów, 2. Pacjentów w wieku od 8 do 18 lat - 2 750 kcal, to jest, 90 g. białka, 95 g. tłuszczu, 375 g. węglowodanów, 3. Wyżywienie dorosłych przebywających w ŚCR-U na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego oraz na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej - 2 350 kcal, to jest, 75 g. białka, 75-80 g. tłuszczu, 320 g. węglowodanów, 2) Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28.05.1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60 poz. 279) oraz Zarządzenie Wewnętrzne nr 29 Dyrektora GORD z dnia 12 lipca 2006 r., zgodnie z którymi ciepły posiłek profilaktyczny dla jednego pracownika Działu Obsługi Gospodarczej powinien zawierać nie mniej niż 1 000 kalorii. Obligatoryjna wartość surowców użytych do sporządzania posiłków dla jednego posiłku profilaktycznego ma być nie mniejsza niż 3,00 zł. netto. 3) Zalecane normy pochodzą z: Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Warszawa 2000 oraz IŻŻ, Podstawy naukowe żywienia w szpitalach, Warszawa 2001. 4) Diety stosowane przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, będą ustalane przez lekarzy Zamawiającego działających w porozumieniu z Dietetykiem Wykonawcy indywidualnie dla każdego pacjenta. Do diet stosowanych przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, Zamawiający może wymagać dodatku wody mineralnej w wysokości ustalonej przez lekarzy Zamawiającego. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego: Dieta podstawowa, Dieta lekkostrawna, Dieta niskokaloryczna (odchudzająca), Dieta cukrzycowa, Dieta bezglutenowa, Dieta niskocholesterolowa, Indywidualne diety wg wskazań lekarzy. Zamawiający dopuszcza odpłatne świadczenie usług przez Wykonawcę na rzecz pracowników, gości Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza odpłatne świadczenie usług dla osób trzecich (innych niż wymienione w pkt. 3.9) po uzyskaniu przez Wykonawcę pisemnej zgody Zamawiającego. Świadczenie usług, o których mowa w ust. 3.9 i 3.10 nie może zakłócić harmonogramu żywienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych a Zamawiający będzie miał prawo kontroli czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia Zamawiającego. Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń, terminów ważności produktów oraz technologii przygotowywania posiłków przez Wykonawcę. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego, ze szczególnym uwzględnieniem System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów - HCCP, wraz z obowiązującymi normami żywieniowymi w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 7 kolejnych dni - najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Jadłospis będzie podlegał kontroli ze strony Zamawiającego a Wykonawcę zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków ich wartości odżywcze określające ilość kalorii, białka, tłuszczu, węglowodanów w składnikach produktów o znanych zawartościach. Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązany będzie na wniosek Zamawiającego do natychmiastowej zmiany zakwestionowanego jadłospisu. Wykonawca wyjątkowo i tylko w uzasadnionych przypadkach będzie mógł dokonać zmian w jadłospisie pod warunkiem, że nie spowoduje to zmiany wartości odżywczej ani kalorycznej posiłku. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki wydawane będą na stołówkach W2, W3 oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Oddziałowej. Przy wydawaniu posiłków Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, transport posiłków z kuchni W3 na stołówkę W2 i Oddział III b, oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Oddziałowej, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi zapewniając właściwą temperaturę posiłków przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewożenia posiłków. Wykonawca zobowiązuje się wydzielić na stołówkach oznakowane stoliki, do których będą donoszone diety dla pacjentów, natomiast Zamawiający przyjmuje na siebie obowiązek pisemnego przygotowania list z wykazem pacjentów podlegających określonej diecie. Na podstawie raportów dziennych sporządzanych przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego listy z wykazem pacjentów przygotowywał będzie Zamawiający, w co najmniej dwóch kopiach, jednej dla Wykonawcy i jednej Zamawiającego. Zamawianie

posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń wystawianych przez Zamawiającego, gdzie podany będzie oddział, rodzaj posiłku, liczba pacjentów i rodzaj diet. Zlecenia będą składane Wykonawcy do godziny 1200 dnia poprzedniego. W pojedynczych przypadkach (w sytuacji podyktowanej stanem chorobowym pacjenta) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zamówienia do godziny 800 dnia, w którym obowiązuje dieta. Harmonogram wydawania posiłków dla dzieci: Śniadanie 7:30, Drugie śniadanie - Otrzymywane przy śniadaniu, Obiad 13:30, Podwieczorek - Otrzymywane przy obiedzie, Kolacja 18:30, Posiłek nocny - Wydawany przy kolacji wg potrzeb. Harmonogram wydawania posiłków dla dorosłych: Śniadanie - 7:30, Obiad - 12:45, Kolacja - 18:00. W przypadkach uzasadnionych, Zamawiający ustali porcje zwiększone do 50% kalorii do śniadania i / lub kolacji dla pacjentów wskazanych pisemnie przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego. Ewidencja Ruchu Chorych Zamawiającego przekazuje Wykonawcy listę osób wymagających dodatkowego żywienia nie później niż do godziny 800 dnia poprzedniego. Dodatkowo wyżywienie wliczane są w koszty śniadania i / lub kolacji oraz nie podnoszą ceny osobodnia. Porcje zwiększone o 50% kalorii do śniadania i, lub kolacji dla pacjentów mogą odnosić się tylko do 35% całkowitej ilości osobodni będącej przedmiotem zamówienia. W zależności od zapotrzebowania, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tzw. suchego prowiantu, w postaci kanapek, owoców, ciastek lub drożdżówek oraz soków i / lub wody mineralnej. Suchy prowiant sporządzany jest dla dzieci, które w ramach pobytu w zakładzie Zamawiającego wyjeżdżają na wycieczki. Suchy prowiant wlicza się w koszt osobodnia. W ramach osobodnia, dwa razy w roku, to jest na Dzień Dziecka oraz w Dzień Świętego Mikołaja, Wykonawca przygotowuje dla dzieci przebywających w tym czasie w zakładzie Zamawiającego upominki, których rodzaj i wielkość każdorazowo ustalane będą z Zamawiającym. Wykonawca zapewni (z zastrzeżeniem postanowień pkt. 3.29) niezbędne do spożywania posiłków naczynia stołowe i sztućce oraz maszyny i urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia i na własny koszt będzie je uzupełniał. Wykonawca zapewni we własnym zakresie odpowiednie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i kuchennych zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi określonymi w aktualnych przepisach sanitarnych z wykorzystaniem sprzętu oraz środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w żywieniu szpitalnym przez PHZ i Instytut Matki i Dziecka. Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do realizacji niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy Najmu i dzierżawy, której wzór stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Wykazy przeznaczonych do wynajęcia pomieszczeń kuchni, magazynów żywnościowych i pomieszczeń biurowych wraz z powierzchnią stanowią załącznik nr 8 i 9 do SIWZ. Stawka miesięcznego czynszu najmu = 6,02 zł/m2 + VAT. Miesięczny czynsz dzierżawy = 500 zł. + VAT. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przeprowadzania prób środowiskowych (pobierania wymazów sprzętu kuchennego i środków transportu wykorzystywanych w procesie produkcji posiłków) w terminie i zakresie odpowiadającym odpowiednim przepisom oraz przedstawiania wyników tych badań na żądanie Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie do przejścia na zasadach art. 231 Kodeksu pracy 15 byłych pracowników Zamawiającego, zatrudnionych przy świadczeniu usług żywieniowych przez aktualnego Wykonawcę. Informacja na temat pracowników przewidzianych do przejścia na zasadach art. 231 Kodeksu pracy (wykaz stanowisk, wysokość i składniki wynagrodzenia, fundusz płac, niewykorzystane urlopy wypoczynkowe) stanowi załącznik nr 14 do SIWZ. Odnośnie byłych pracowników Zamawiającego w przypadku upływu okresu, na który zostanie zawarta umowa o świadczenie usług żywieniowych, jej wcześniejszego rozwiązania, wygaśnięcia, odstąpienia od umowy lub likwidacji Zamawiającego, strony będą działały zgodnie z art. 231 § 1 Kodeksu pracy. W celu realizacji zamówienia Zamawiający udostępni Wykonawcy część niezbędnego wyposażenia kuchennego określonego w załącznikach nr 10, 11, 12 i 13 do SIWZ. Pozostałą część niezbędnego wyposażenia kuchennego, w tym: Kotły elektryczne - 5 szt., Maszyna - Wilk do mięsa - 1 szt., Zmywarki - 2 szt., Chłdnia - 1 szt., Wózki kelnerskie - 2 szt., Termosy na potrawy, Regały nierdzewne - 3 szt., Maszyna wieloczynnościowa - 1 szt., Zlewozmywaki - 2 szt., Kompletnie wyposażenie trzech stołówek na ok. 300 miejsc wszystkie, Zastawa stołowa, Mieszarka planetarna - 1 szt., Środek transportu (samochód) - 1 szt., zapewnia na własny koszt wyloniony Wykonawca. Obecna liczba pracowników niezbędna do realizacji wyżywienia pacjentów Zamawiającego wynosi 28 osób. Średniomiesięczne koszty eksploatacji związane z obsługą Zamawiającego: odpady komunalne - ok. 714,00 zł netto, gaz - ok. 4 000,00 zł netto, energia elektryczna - ok. 4 500,00 zł netto, woda zimna: 1 750,00 zł netto, ścieki: 1 650,00 zł netto oraz kompletne wyposażenie trzech stołówek na ok. 300 miejsc wszystkie. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadań, o których mowa w Rozporządzeniu rady Ministrów z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie przygotowania i wykorzystania publicznej i niepublicznej służby zdrowia na potrzeby obronne państwa (Dz. U. 2004 Nr 143 poz. 1 515 z późn. zm.). Wykonawca zapewni specjalistę ds. żywienia i dietetyki, który zapewni obsługę dietetyczną wydawanych posiłków oraz będzie pełnił kompleksową opieką nad żywieniem w ŚCR-U. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości usług między zakończeniem realizacji starej umowy, a rozpoczęciem realizacji nowej umowy.

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.30.00.00-3.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2011.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

III.2) ZALICZKI

- **Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:** nie

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- 1. Wykaz dostaw lub usług. Wykonawca ubiegający się o udzielenia zamówienia musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie zrealizował lub realizuje co najmniej 3 zamówienia polegające na świadczeniu usług żywienia pacjentów zakładów opieki zdrowotnej o wartości nie mniejszej niż 700 000,00 zł netto każde, w tym co najmniej 1 zamówienie w zakresie żywienia pacjentów do lat 18 (dzieci) o wartości nie mniejszej niż 700 000,00 zł netto. Wykaz usług ma być sporządzony według wzoru, który stanowi załącznik nr 15 do SIWZ (Wykaz usług). Do oferty należy dołączyć Dokument potwierdzający (Referencje), że wykonane usługi wymienione w załączniku Nr 15 do SIWZ, zostały wykonane lub są wykonywane należycie

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

- **III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:**
- **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Wdrożony system HCCP. Dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HCCP, potwierdzony certyfikatem podmiotu do tego upoważnionego. Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie, że system został wdrożony (oświadczenie zawiera załącznik Nr 7 do SIWZ) oraz dokument potwierdzający.

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: nie

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

<http://www.scru.pl/ogloszenia.php>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju, ul. Dietla 5, 34-700 Rabka-Zdrój - SEKRETARIAT.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 15.04.2011 godzina 10:00, miejsce: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju, ul. Dietla 5, 34-700 Rabka-Zdrój - SEKRETARIAT.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie