

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnił Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:  
[www.pcz.org.pl](http://www.pcz.org.pl)

---

**Kamienna Góra: Świadczenie usług żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją posiłków dla hospitalizowanych pacjentów PCZ w Kamiennej Górze Sp. z o. o.**  
**Numer ogłoszenia: 254911 - 2014; data zamieszczenia: 09.12.2014**  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Powiatowe Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o. , ul. Bohaterów Getta 10, 58-400 Kamienna Góra, woj. dolnośląskie, tel. 75 7449033.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.pcz.org.pl/](http://www.pcz.org.pl/)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny: spółka prawa handlowego.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

## **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją posiłków dla hospitalizowanych pacjentów PCZ w Kamiennej Górze Sp. z o. o..

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją posiłków dla hospitalizowanych pacjentów Powiatowego Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o. na miejscu w szpitalu. Usługi żywienia zbiorowego będą się odbywały na miejscu w budynku Powiatowego Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o. przy ulicy Bohaterów Getta 10 w zakresie: - sporządzania całodziennych posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet indywidualnych, - dystrybucji posiłków w systemie tackowym na poszczególne oddziały, - podawania i odbioru taczek od pacjentów i ich transportowanie do kuchni po skończonym posiłku, - utylizacji resztek i odpadów pokonsumpcyjnych, - mycia naczyń, wózków i sprzętu w zmywaku, - utrzymania w czystości pomieszczeń kuchni z zapleczem oraz przechowywania sprzętu i urządzeń do dystrybucji posiłków, - codziennego sporządzania jadłospisów oraz przekazywania do oddziałów, - sporządzania jadłospisów dekadowych wraz z określeniem kaloryczności posiłków. W szpitalu stosowany jest następujący schemat diet, jak w załączniku nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia. Ilości prowadzonych diet są uzależnione od zaleceń lekarskich. Zamawiający informuje, że w przypadku pacjentów będących na dietach poza cukrzycą (dzieci i dorośli) liczba posiłków w ciągu dnia wynosi 3: śniadanie, obiad, kolacja. Pacjenci na diecie cukrzycowej - liczba posiłków równa się 5: śniadanie, 2-gie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Zamawiający nie prowadzi kuchni mlecznej - żywienie pacjentów hospitalizowanych nie obejmuje tzw. małych pacjentów (noworodki). Są one żywione w oddziale neonatologiczno - położniczym wg innych zasad (gotowymi mieszankami z apteki szpitalnej lub we własnym zakresie pacjenta), tak więc usługa nie obejmuje żywienia noworodków. Transport posiłków na oddziały szpitalne winien być zgodny z obowiązującymi przepisami. Pojazdy przeznaczone do transportu posiłków winny być na bieżąco poddawane myciu i dezynfekcji. Wykonawca winien posiadać niezbędne uprawnienia do wykonania przedmiotu zamówienia oraz nowoczesne wyposażenie techniczne. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać całość przedmiotu zamówienia przy współpracy z Zamawiającym. Usługi żywienia zbiorowego będą wykonywane na terenie obiektu szpitala i będą podlegały ocenie wewnętrznej Zamawiającego. Zamawiający wyznacza Naczelną pielęgniarkę do nadzoru jakości przygotowywanych i dystrybuowanych posiłków a do bezpośredniego kontaktu w sprawach utrzymania reżimu sanitarnego świadczonej usługi Zamawiający wyznacza pielęgniarkę epidemiologiczną. Raz na kwartał zostanie sporządzany protokół stwierdzający jakość wykonywanych usług i podpisany przez przedstawicieli Stron. Wykonawca zapewni codzienny nadzór nad

personalem dystrybuującym. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług z zachowaniem wszelkich przepisów sanitarnych i higienicznych jakie są wymagane do tego rodzaju usług. Za przestrzeganie przepisów sanitarnych, bhp oraz p. poź. przy świadczeniu usług odpowiedzialność ponosi Wykonawca. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorującymi - kontrolnymi za utrzymanie reżimu sanitarnego w zakresie świadczonej usługi żywienia zbiorowego. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do prowadzenia usług żywienia zbiorowego (dietetyk). Wykonawca zobowiązany będzie do: świadczenia dobrej jakości usługi, zgodnie z normami żywieniowymi, sanitarnymi i innymi obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie, organizacji pracy w sposób zapewniający szczególną staranność i należyte wykonanie przedmiotu zamówienia. Usługi żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją będą się odbywały na terenie obiektu Szpitala Powiatowego w Kamiennej Górze przy ul. Bohaterów Getta 10 w związku z powyższym oferent zapozna się z obiektem szpitala i pomieszczeniami, gdzie świadczone będą usługi żywienia zbiorowego oraz dystrybucji. Oferent, który wygra przetarg jest zobowiązany zapewnić własny personel w takiej ilości osób, która zapewni należyte wykonanie usługi. Zamawiający nadmienia, iż kuchnia szpitalna została sprywatyzowana w 1999r. w związku z czym do obowiązków przyszłego Wykonawcy nie będzie należało przejmowanie pracowników Zamawiającego. Do profesjonalnego wykonywania usługi wykonawca użyje sprzętu gastronomicznego (lub będzie dzierżawił uzupełniając sprzęt Zamawiającego przekazany w drodze dzierżawy) oraz artykułów żywnościowych przez siebie zakupionych. Zamawiający informuje, że istnieje możliwość wydzierżawienia sprzętu obecnie wykorzystywanego do świadczenia posiłków (tj. tacki termoizolacyjne oraz wózki do transportu posiłków) oraz pomieszczenia do jego przekazywania i mycia na podstawie odrębnej umowy. Zaleca się jednak uzupełnienie brakującego i niezbędnego sprzętu do dystrybucji na koszt własny oferenta. Zamawiający wydzierżawi wykonawcy sprzęt i urządzenia gastronomiczne znajdujące się w pomieszczeniach kuchni centralnej, do świadczenia usług żywieniowych i dystrybucji posiłków będący jego własnością - wymieniony w zał do siwz. W przypadku chęci dzierżawy urządzeń w związku z obowiązkiem kompleksowego i profesjonalnego wykonania usługi żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją posiłków w oddziały szpitalne - Wykonawca uzupełni sprzęt gastronomiczny Zamawiającego i zakupi min. niezbędny sprzęt AGD: termosy, czajniki, lodówki, zamrażarki, talerze, pokrywki, garnki, szafa) i wkałkuje go w wartość świadczonej kompleksowej usługi. Zamawiającemu chodzi o termosy w ilości ok. 5 sztuk, które będą przeznaczone na herbatę dla pacjentów na oddziały szpitalne. W przypadku pozostałego sprzętu tj.: lodówki, zamrażarki oraz brakujące niezbędne rzeczy jak: talerze (płaskie, głębokie), garnki, miski na zupę, miski - salaterki, szkło, pokrywki, sztućce czy wiadra metalowe, plastikowe itd. przyszły Wykonawca winien uzupełnić i doposażyć w ilość jaką sam uzna za konieczną z uwagi na częstotliwość realizowania zamówienia żywności. Zakup brakującego asortymentu należy zrealizować w przeliczeniu na ilość dziennych posiłków, co zostało podane w siwz i wynosi ok. 70 dziennie + zapas (tłukące szkło). Po stronie Wykonawcy będzie zaopatrzenie w sprzęt i środki chemiczne, bhp, i p.poź., które będą używane przez niego do wykonywania usługi - winny spełniać warunki takie, jak sprzęt stosowany w placówkach służby zdrowia i być dopuszczone do obrotu w placówkach służby zdrowia. Zamawiający informuje, iż urządzenia AGD zamieszczone w zał nr I nie podlegają UDT. Zamawiający zobowiązuje się oddać wykonawcy w najem pomieszczenie na poziomie przyziemia o powierzchni 250,30 m<sup>2</sup> mieszczące się w PCZ sp zoo przy ulicy Bohaterów Getta 10 w Kamiennej Górze wraz ze znajdującymi się tam urządzeniami do dystrybucji posiłków. Sprzęt stanowiący własność Zamawiającego będzie wynajmowany według spisu inwentaryzacyjnego - nie później niż w dniu następnym po podpisaniu umowy. Zamawiający wymaga od oferenta zapoznania się z podstawowymi zasadami pracy w szpitalu i stosowania ich tak, aby realizacja zamówienia nie utrudniała pracy personelowi medycznemu, pacjentom i innym firmom. Od Wykonawcy wymaga się również posiadanie umiejętności i wiedzy w zakresie przepisów wewnątrz kuchennych, organizacji pracy jak i znajomości uprawnień na określonych stanowiskach pracy. W związku z wejściem Polski do Unii Europejskiej z dniem 01.05.2004r. firma, która wygra przetarg zobowiązana jest do prowadzenia systemu HACCP. Zamawiający informuje, że usługi żywienia zbiorowego dotyczą hospitalizowanych pacjentów. Kwestia żywienia pracowników szpitala, nie dotyczy przetargu, jest to indywidualne podejście każdego oferenta do tematu. W związku z wymogiem odbioru i utylizacji odpadków pokonsumpcyjnych przez Wykonawcę - Zamawiający udostępni Wykonawcy odpowiednio usytuowane miejsce (miejsce takie znajduje się przed wejściem bocznym do szpitala od strony kotłowni lub przed warsztatem, gdzie znajduje się kontener na śmieci komunalne). Zamawiający informuje, iż stan techniczny oraz sanitarny pomieszczeń, które będą podlegały dzierżawie nie spełnia wytycznych oraz zaleceń sanepidu. Przyszły Wykonawca musi liczyć się z realizacją decyzji w zakresie stanu sanitarno - technicznego wewnątrz kuchni. Wykonawca będzie ponosił opłaty eksploatacyjne osobno wg obowiązujących stawek i wskazania licznika: - opłata za energię elektryczną - opłata za gaz Natomiast na koszt dzierżawy kuchni i jej zaplecza składają się następujące koszty: - wynajmu pomieszczeń kuchennych i magazynu, - dzierżawy sprzętu gastronomicznego, - zużycia wody zimnej i ciepłej oraz wywozu nieczystości stałych - według których zamawiający będzie wystawiał fakturę vat, - udostępnienie miejsca na odpadki. Koszt dzierżawy w/w mediów i pomieszczeń w skali miesiąca wynosi 3.750 PLN złotych netto plus 23% podatku vat. Wykaz sprzętu gastronomicznego, który będzie podlegał dzierżawie został dołączony do siwz w formie załącznika.

Zamawiający informuje, że średnio-miesięczne zużycie energii wykorzystywanej na potrzeby kuchni wynosi 1300 kwh, gazu - w ilości 300 m3. Oferta cenowa powinna być podana w PLN zł oraz winna zawierać cenę jednostkową - stawkę żywieniową za jeden dzień obejmującą trzy posiłki dziennie: (śniadanie, obiad, kolacja) na jednego pacjenta oraz umowną wartość oferty za rok. Oferta cenowa winna zawierać całkowity koszt wykonania usługi za okres 12 miesięcy, który oznacza faktyczną ilość stawek żywieniowych dziennych przypadających na jednego pacjenta w ciągu roku pomnożoną przez cenę jedn. (stawkę żywieniową za jeden dzień). Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy wykonywaniu zamówienia, przy uwzględnieniu specyficznego charakteru prowadzonej działalności. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług z zachowaniem wszelkich przepisów i norm sanitarnych i higienicznych i bhp jakie są wymagane do tego rodzaju usług. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorującymi - kontrolnymi zamawiającego za utrzymanie reżimu sanitarnego żywienia zbiorowego. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe na: osobach i mieniu osób przebywających na terenie szpitala oraz mieniu zamawiającego, które wynikły z niewykonania, bądź nie należytego wykonania przedmiotu umowy. Zamawiający przedstawia niezbędne dla oferenta informacje w formie załączników: - spis urzędów gastronomicznych do dystrybucji posiłków - harmonogram dystrybucji posiłków w oddziały szpitalne. - normy żywienia zbiorowego Zamawiający przedstawia niezbędne dla Wykonawcy informacje dotyczące zakresu usług: - liczba łóżek przypadających na oddziały szpitalne - 162 - średnioroczna liczba przyjętych do szpitala pacjentów rok 2011 - 5 684 osób, rok 2012 - 5 574 osób, 2013 - 5 461 osób - średnie obłożenie łóżek - 53% - liczba stawek żywieniowych dziennych w ciągu roku - 25 000 - średnia dzienna liczba wydawanych posiłków - ok. 60 - 70 Usługa będzie wykonywana wewnątrz czynnego budynku szpitala i wszystkie usługi będą prowadzone przy czynnych oddziałach szpitalnych. W związku z tym Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapoznania się z podstawowymi zasadami pracy w szpitalu i stosowania ich tak, aby nie zakłócały jego funkcjonowania, w tym pracy personelu medycznego, pacjentom i firmie. Ponadto wykonawca zobowiązuje się nie wykonywać prac związanych z realizacją niniejszej umowy w godzinach szpitalnej ciszy nocnej (od godz. 22.00 do godz. 6.00 rano). Wyzdzielone pomieszczenia nie odpowiadają obowiązującym przepisom prawa, w tym dotyczącym HACCP, bhp i higieny pracy i nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń z wymaganiami dostępności do nich. Zamawiający informuje, iż przyszły Wykonawca przejmie na siebie reżim sanitarno-epidemiologiczny i zalecenia SANEPID-u związane z wykonywaniem przedmiotowej usługi. Wentylacja w wymaganych pomieszczeniach kuchennych jest sprawna. W kuchni jest drożna kanalizacja. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcy poniesionych nakładów i wydatków w związku z dzierżawą pomieszczeń, a w szczególności w przypadku wcześniejszego rozwiązania niniejszej umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy, bez względu na przyczynę jej rozwiązania. Zamawiający nie ingeruje w kwestie pracownicze Wykonawcy, jest to jego indywidualna sprawa. Nie narzuca liczby zatrudnionych pracowników ani też formy zatrudnienia. Koszty zużycia energii w okresie rocznym ok: 6.000,00 zł. Koszty zużycia gazu ok: 4.000,00zł. System HACCP Jest wdrożony, Zamawiający wymaga znajomości systemu oraz jego kontynuowania. Na chwilę obecną jest zatrudnionych około 8 osób. Podstawa zatrudnienia, okres, ilość osób jest indywidualną sprawą Wykonawcy..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.52.11.00-1.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** nie.

**II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej:** nie.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Okres w miesiącach: 12.

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

### **III.1) WADIUM**

**Informacja na temat wadium:** Nie wymaga się wpłaty wadium.

### **III.2) ZALICZKI**

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

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- a) decyzję PPIS na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia - kuchnia

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- a) Wykonawca winien wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności gospodarczej jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej 2 usługi żywienia zbiorowego na potrzeby zakładów ochrony zdrowia, pomocy społecznej; b) Wykonawca winien wykazać, że dysponuje osobą posiadającą wykształcenie dietetyka (zawód wyuczony dietetyk).

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Wykonawca winien wykazać, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min. 30 000,00 zł.

### **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 spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

#### **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

#### **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

### III.5) INFORMACJA O DOKUMENTACH POTWIERDZAJĄCYCH, ŻE OFEROWANE DOSTAWY, USŁUGI LUB ROBOTY BUDOWLANE ODPOWIADAJĄ OKREŚLONYM WYMAGANIOM

W zakresie potwierdzenia, że oferowane roboty budowlane, dostawy lub usługi odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć:

- inne dokumenty
  - oświadczenie o prowadzeniu działalności zgodnie z systemem analizy i nadzoru jakości zdrowotnej żywności HACCP i produkcji żywności zgodnie z wymogami tego systemu opracowywanymi zgodnie z opisem zawartym w podręczniku Bezpieczeństwa żywnościowego Księga HAACP; -zaakceptowane Normy żywienia dla chorych i dorosłych i zbiory receptur ;

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: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 90
- 2 - koszty czynszu dzierżawnego - 10

## IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: [www.pcz.org.pl](http://www.pcz.org.pl)

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Powiatowe Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o. ul. Bohaterów Getta 10 58-400 Kamienna Góra dział zamówień publicznych.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 18.12.2014 godzina 10:00, miejsce: Powiatowe Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o. ul. Bohaterów Getta 10 58-400 Kamienna Góra 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