

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:529483-2022:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Inowrocław: Usługi przygotowywania posiłków
2022/S 187-529483**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Szpital Wielospecjalistyczny im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu

Krajowy numer identyfikacyjny: NIP: 556-22-39-217

Adres pocztowy: ul. Poznańska 97

Miejscowość: Inowrocław

Kod NUTS: PL Polska

Kod pocztowy: 88-100

Państwo: Polska

E-mail: zam.pub@szpitalino.pl

Tel.: +48 523545587

Faks: +48 523574667

Adresy internetowe:

Główny adres: www.platformazakupowa.pl

Adres profilu nabywcy: www.bip.pszozino.lo.pl

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: www.platformazakupowa.pl

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Podmiot prawa publicznego

I.5) Główny przedmiot działalności

Zdrowie

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

NA USŁUGĘ W ZAKRESIE PRODUKCJI POSIŁKÓW WRAZ Z ODDANIEM W NAJEM POMIESZCZEŃ
KUCHNI W SZPITALU WIELOSPECJALISTYCZNYM

Numer referencyjny: D-53/2022

II.1.2) Główny kod CPV

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest produkcja posiłków na potrzeby Szpitala Wielospecjalistycznego w Inowrocławiu, w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

2.Sporządzanie posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego, położonego w Inowrocławiu, przy ul. Poznańskiej 97, w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych, korzystających z wyżywienia, z uwzględnieniem obowiązujących i stosowanych u Zamawiającego rodzajów diet,

3.Dostarczanie posiłków z kuchni na oddziały w w/w szpitalu Zamawiającego, przy czym transport posiłków na oddziały wykonywany będzie przez podmiot wykonujący na rzecz Zamawiającego usługę utrzymania czystości. Koszty transportu posiłków ponosi Zamawiający.

4.Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia całodobowego wyżywienia obejmującego swym systemem pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne wg. diet określonych przez Zamawiającego.

5.Szczegółowy opis Przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 2 do ninie

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL Polska

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Szpital Wielospecjalistyczny im. dr Ludwika Błażka w Inowrocławiu

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest produkcja posiłków na potrzeby Szpitala Wielospecjalistycznego w Inowrocławiu, w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

2.Sporządzanie posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego, położonego w Inowrocławiu, przy ul. Poznańskiej 97, w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych, korzystających z wyżywienia, z uwzględnieniem obowiązujących i stosowanych u Zamawiającego rodzajów diet,

3.Dostarczanie posiłków z kuchni na oddziały w w/w szpitalu Zamawiającego, przy czym transport posiłków na oddziały wykonywany będzie przez podmiot wykonujący na rzecz Zamawiającego usługę utrzymania czystości. Koszty transportu posiłków ponosi Zamawiający.

4.Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia całodobowego wyżywienia obejmującego swym systemem pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne wg. diet określonych przez Zamawiającego.

5.Szczegółowy opis Przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 2 do niniejszej SWZ.

6.Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) - zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 r., poz.2021), z przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz z przepisami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych ((Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 z późn. zm.)).

7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych - zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia, tj; odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.

8. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów na okresy 10 dniowe dla diety podstawowej i łatwostrawnej z uwzględnieniem sezonowości produktów oraz uzgadniania diet specjalistycznych z dietetyczką oddziałową przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia, jak również wymagań Zamawiającego zgodnych z obowiązującą w Szpitalu Wielospecjalistycznym im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu procedurą systemu zarządzania jakością ISO dot; żywienia zbiorowego P-308 oraz Nomenklatury Diet I- 308- 006 (do wglądu w siedzibie Zamawiającego).

9. Usługi objęte Przedmiotem zamówienia wykonywane będą w pomieszczeniach Zamawiającego, wymienionych w Załączniku nr 6 do niniejszej SWZ, udostępnionych Wykonawcy na podstawie Umowy najmu, której wzór stanowi Załącznik nr 11 do niniejszej SWZ.

10. Usługi objęte Przedmiotem zamówienia wykonywane będą z wykorzystaniem sprzętu Zamawiającego, wymienionego w Załączniku nr 7 do niniejszej SWZ, udostępnionych Wykonawcy na podstawie Umowy dzierżawy, której wzór stanowi Załącznik nr 12 do niniejszej SWZ.

11. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- a) badanie produktów żywnościowych, ocena ich jakości, wartości zdrowotnych i odżywczych,
- b) badanie procesów przygotowywania potraw,
- c) opracowywanie i dobór odpowiednich składników w określonych dietach,
- d) opracowywanie prawidłowego jadłospisu dla poszczególnych pacjentów z danymi jednostkami chorobowymi wymagającymi diety szczególnej,
- e) planowanie diet,
- f) zarządzanie personelem,
- g) planowanie jadłospisów w porozumieniu z dietetykiem,

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej
Cena

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12
Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: tak
Opis wznowień:
2023 r.

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) **Warunki udziału**

III.1.1) **Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

Wykaz i krótki opis warunków:
o udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że na dzień składania ofert posiada aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o których mowa w art.61-67 Ustawy z dnia z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U 2020 r., poz. 2021)

III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:
Zamawiający uzna, że wykonawca spełnia powyższy warunek na podstawie oświadczenia zawartego w ofercie.

III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

3.1. Zamawiający uzna, że wykonawca spełnia warunek w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej jeżeli: w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował co najmniej dwie dostawy (w tym minimum jedna o wartości 1.500.000,00)

3.2. Wykaz osób z kierownictwa firmy bezpośrednio odpowiedzialnych za realizację usługi

3.3. Dokument deklarujący ilość osób przeznaczonych do wykonywania czynności związanych z wykonywaniem usługi u Zamawiającego wraz z oświadczeniem na jakich warunkach została zawarta z nimi umowa na wykonywanie określonych czynności,

3.4. oświadczenie o dysponowaniu co najmniej 5 osobami posiadającymi udokumentowane co najmniej 3 letnie doświadczenie w pracy na stanowiskach związanych z świadczeniem usługi codziennego żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, szpitalach (kierownik, dietetyk, szef kuchni), zgodne z wzorem stanowiącym Załącznik nr 4 do niniejszej SWZ w tym co najmniej 3 osobami posiadającymi uprawnienia do obsługi urządzeń transportu bliskiego w kategorii ID, dźwigi towarowe ze sterowaniem wewnętrznym i szpitalne

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Opis

IV.1.1) Rodzaj procedury

Procedura otwarta

IV.1.3) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

IV.1.8) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2) Informacje administracyjne

IV.2.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału

Data: 10/10/2022

Czas lokalny: 10:00

IV.2.3) Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom

IV.2.4) Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Polski

IV.2.6) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą

Oferta musi zachować ważność do: 07/01/2023

IV.2.7) Warunki otwarcia ofert

Data: 10/10/2022

Czas lokalny: 10:05

Miejsce:

www.platformazakupowa.pl

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: tak

Przewidywany termin publikacji kolejnych ogłoszeń:

2023 r.

VI.3) Informacje dodatkowe:

VI.4) Procedury odwoławcze

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul. postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 00-582
Państwo: Polska

VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul.Postępu 17a
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 00-582
Państwo: Polska

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy PZP jak dla postępowań powyżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul. postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 00-582
Państwo: Polska

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

23/09/2022