

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:392699-2018:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Łódź: Usługi gotowania posiłków  
2018/S 173-392699**

**Ogłoszenie o zamówieniu**

**Usługi**

**Legal Basis:**

Dyrektywa 2014/24/UE

**Sekcja I: Instytucja zamawiająca**

**I.1) Nazwa i adresy**

SP ZOZ MSWiA w Łodzi

ul. Północna 42

Łódź

91-425

Polska

Osoba do kontaktów: Edyta Czerwińska

Tel.: +48 426341270

E-mail: [zamowienia@zozmswlodz.pl](mailto:zamowienia@zozmswlodz.pl)

Faks: +48 426341254

Kod NUTS: PL711

**Adresy internetowe:**

Główny adres: [www.zozmswlodz.pl](http://www.zozmswlodz.pl)

**I.2) Informacja o zamówieniu wspólnym**

**I.3) Komunikacja**

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: [www.zozmswlodz.pl](http://www.zozmswlodz.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**

Inny rodzaj: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

**I.5) Główny przedmiot działalności**

Zdrowie

**Sekcja II: Przedmiot**

**II.1) Wielkość lub zakres zamówienia**

**II.1.1) Nazwa:**

Świadczenie usługi żywienia pacjentów polegające na zapewnieniu codziennej produkcji, dostawy posiłków oraz wydawania ich pacjentom szpitala 7 dni w tygodniu

Numer referencyjny: 35/U/18

**II.1.2) Główny kod CPV**

55322000

**II.1.3) Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest:

- a) przygotowywanie posiłków zgodnie ze standardem żywienia obowiązującym w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnieniem odpowiedniego składu i kaloryczności posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
  - b) dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
  - c) dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały,
  - d) dystrybucja schludnie podanych posiłków do pacjentów pod nadzorem pracownika Zamawiającego,
  - e) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych,
  - f) zmywanie naczyń po posiłkach
- Zamawiający udostępni odpłatnie wybranemu Wykonawcy pomieszczenie z mediami na podgrzanie posiłków, zmywalnię, szatnię dla pracowników Wykonawcy oraz pomieszczenia pod potrzeby magazynów

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

55320000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL711

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

SP ZOZ MSWiA w Łodzi, ul. Północna 42

II.2.4) **Opis zamówienia:**

6. Średnia miesięczna ilości przygotowanych posiłków wynosi ok. 3 500 porcji w tym:

- Śniadanie ok. 3 500 porcji
- Śniadanie II ok. 710 porcji
- Obiad ok. 3 500 porcji
- Podwieczorek ok. 710 porcji
- Kolacja ok. 3 500 porcji

7. Ilość zamawianych posiłków dla pacjentów może ulec zmianie w zależności od ilości przyjętych Pacjentów ( $\pm 20\%$ ) w skali miesiąca.

8. Dodatkowe posiłki dla przybyłych pacjentów poza zleceniem (średnia ilość miesięczna).

- Śniadanie- ok. 250 porcji
- Obiad- ok. 150 porcji
- Kolacja- ok. 200 porcji

9. Przedmiotem zamówienia objęte są również niżej wymienione produkty spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały, których wartość należy włączyć w koszty posiłków:

- Suchary (50g) 120 szt.
- Herbata (100g) 720 szt.
- Cukier 720 kg

W/w artykuły podane są w ilości szacunkowej na okres 1 roku.

10. Zamawiający wymaga stosowania przez Wykonawcę diet opracowanych przez szpitalnego dietetyka na podstawie dokumentu „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” z 2011 roku przygotowanego przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

11. Dietetyk Wykonawcy odpowiedzialny za przygotowanie jadłospisów dekadowych winien ściśle współpracować z dietetykiem szpitala oraz innymi upoważnionymi pracownikami.

12. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Szpitalu zgodnie z Załącznikiem 3a do Wzoru umowy oraz zgodnie z zaleceniem lekarza.

13. Dystrybucja posiłków:

a) posiłki muszą być dostarczane z kuchni Wykonawcy do punktu dystrybucyjnego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego transportem odpowiadającym wymogom sanitarnym,

b) Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności,

c) temperatury posiłków w momencie rozpoczęcia ich dystrybucji na oddziały powinny być nie niższe niż:

- zupy 85°C +/- 3 °C,
- drugie danie i inne dania ciepłe 75°C +/- 3 °C
- napoje gorące 85° C +/- 3
- sałatki i surówki 4°C +/-

Ważne: Ponadto pracownicy Wykonawcy powinni mieć możliwość efektywnego podgrzania każdego rodzaju posiłków w punkcie dystrybucyjnym.

d) posiłki dostarczane na oddziały powinny być w punkcie dystrybucyjnym przepakowane przez pracowników Wykonawcy do wózków, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku,

e) posiłki muszą być przygotowywane i dostarczone punktualnie przez pracowników Wykonawcy w odpowiednich pojemnikach, zabezpieczających posiłki przed obniżeniem temperatury, czynnikami zewnętrznymi, rozlaniem/wysypaniem, przykrytych szczelnie pasującą pokrywą, przeznaczonych wyłącznie do tego celu, posiadających odpowiednie atesty lub certyfikaty z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych,

f) posiłki dla pacjentów winny być dostarczane przez pracownika Wykonawcy do poszczególnych oddziałów dla diet 3 -posiłkowych trzy razy dziennie, a dla diet specjalnych 5-posiłkowych pięć razy dziennie o ściśle ustalonych porach dnia:

Diety 3-posiłkowe:

- Śniadanie: 08:00 - 09:00
- Obiad: 12:30 - 13:30
- Kolacja: 17:30 - 18:30

Diety 5-posiłkowe:

- Śniadanie: 08:00 - 09:00
- Śniadanie II: 10:00
- Obiad: 12:30 - 13:30
- Podwieczorek: 15:00
- Kolacja: 17:30 - 18:30

Nie przestrzeganie w/w godzin będzie groziło nałożeniem kar na Wykonawcę zgodnie z postanowieniami zawartymi we wzorze umowy,

## II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

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: nie

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

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

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:

a) posiadanie aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o których mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541).

b) posiadanie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy (warunek dotyczący kuchni, w której będą przygotowywane posiłki)

c) posiadanie wdrożonych zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) — certyfikat HACCAP, potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.4.2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 s. 1)

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

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

III.1.5) **Informacje o zamówieniach zastrzeżonych**

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.2.1) **Informacje dotyczące określonego zawodu**

III.2.2) **Warunki realizacji umowy:**

III.2.3) **Informacje na temat pracowników odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia**

**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.1.4) **Zmniejszenie liczby rozwiązań lub ofert podczas negocjacji lub dialogu**
- IV.1.6) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**
- 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.2.1) **Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania**
- IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału**  
Data: 16/10/2018  
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**  
Okres w miesiącach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)
- IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**  
Data: 16/10/2018  
Czas lokalny: 10:30  
Miejsce:  
SP ZOZ MSWiA w Łodzi, ul. Północna 42  
Dział zamówień publicznych - Budynek administracji I piętro

#### **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:  
Wrzesień 2019
- VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**  
Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie wadium w wysokości: 11 000,00 PLN
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**  
Krajowa Izba odwoławcza  
Warszawa  
Polska
- VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**
- VI.4.3) **Składanie odwołań**
- VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**
- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**  
05/09/2018