

ESENDER_LOGIN:	ENOTICES
CUSTOMER_LOGIN:	SPZOZPISZ
NO_DOC_EXT:	2020-165426
SOFTWARE_VERSION:	11.0.1
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E_MAIL:	przetargi@szpitalpisz.pl

LANGUAGE:	PL
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F02
VERSION:	R2.0.9.S03
DATE_EXPECTED_PUBLICATION:	/

## Ogłoszenie o zamówieniu

### Usługi

#### Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

#### **Sekcja I: Instytucja zamawiająca**

##### I.1) **Nazwa i adresy**

Oficjalna nazwa: SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ SZPITAL POWIATOWY W PISZU

Adres pocztowy: SIENKIEWICZA 2

Miejscowość: PISZ

Kod NUTS: PL POLSKA

Kod pocztowy: 12-200

Państwo: Polska

E-mail: [przetargi@szpitalpisz.pl](mailto:przetargi@szpitalpisz.pl)

Tel.: +48 874254510

##### **Adresy internetowe:**

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

Adres profilu nabywcy: <https://platformazakupowa.pl/pn/szpitalpisz>

##### I.3) **Komunikacja**

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/szpitalpisz>

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:**

Usługa w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Powiatowego w Pisz

Numer referencyjny: P/16/2020

###### II.1.2) **Główny kod CPV**

55320000 Usługi podawania posiłków

###### II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

###### II.1.4) **Krótki opis:**

1. Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostarczanie całodziennych posiłków pacjentom szpitala (według zapotrzebowania ) na n/w oddziały:

Oddział:

- 1) Chirurgii Ogólnej
- 2) Chirurgii Ortopedyczno-Urazowy
- 3) Położniczo-Ginekologiczny
- 4) Wewnętrzny
- 5) Dziecięcy
- 6) Anestezjologii i Intensywnej Terapii
- 7) Zakaźny
- 8) Medycyny Paliatywnej
- 9) Szpitalny Oddział Ratunkowy

2. Średnia roczna ilość wynosi około 36000 osobodni ; miesięcznie - 3 000 osobodni tj. 100 dziennie. Dzierżawa pomieszczeń o powierzchni 115 m2 .

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

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

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

55322000 Usługi gotowania posiłków

55520000 Usługi dostarczania posiłków

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL POLSKA

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

SPZOZ Szpital Powiatowy w Pisz, ul. Sienkiewicza 2, 12-200 Pisz

II.2.4) **Opis zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostarczanie całodziennych posiłków pacjentom szpitala (według zapotrzebowania ) na n/w oddziały:

Oddział:

- 1) Chirurgii Ogólnej
- 2) Chirurgii Ortopedyczno-Urazowy
- 3) Położniczo-Ginekologiczny
- 4) Wewnętrzny
- 5) Dziecięcy
- 6) Anestezjologii i Intensywnej Terapii
- 7) Zakaźny
- 8) Medycyny Paliatywnej
- 9) Szpitalny Oddział Ratunkowy

2. Średnia roczna ilość wynosi około 36000 osobodni ; miesięcznie - 3 000 osobodni tj. 100 dziennie. Dzierżawa pomieszczeń o powierzchni 115 m<sup>2</sup> .

3. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy i służą do obliczenia ceny oferty (tj. ustalenia maksymalnego wynagrodzenia wykonawcy).

4. Dzienna ilość posiłków oraz rodzaj diet ustalana jest codziennie na podstawie zgłoszeń oddziałów i zamawiana będzie u oferenta do godziny 1100 na dzień następnny.

5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia na własny koszt i własnym staraniem elektronicznego systemu zamawiania posiłków.

6. Korekta posiłków powinna być zgłaszana do godziny 1000 bezpośrednio do pracowników dystrybucji.

7. Wykonawca utworzy w siedzibie zamawiającego rezerwę posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych w liczbie 5.

8. Wykonawca dostarczał będzie posiłki na oddziały szpitala, a następnie będzie miał obowiązek podać je pacjentom.

9. Posiłki na oddziały szpitalne wydawane będą zgodnie z zachowaniem obowiązujących stref higienicznych. Zamawiający wymaga by posiłki na oddziałach były podawane w sposób estetyczny w stabilnych naczyniach. Dla Oddziału Zakaźnego wymagane będą naczynia styropianowe jednorazowego użytku.

Dystrybucja posiłków między oddziałami odbywa się dwiema strefami:

I strefa – oddział wewnętrzny oddział paliatywno-zakaźny

II strefa – oddział chirurgii ogólnej oddział chirurgii urazowo-ortopedycznej

oddział intensywnej terapii i anestezjologii oddział ginekologiczno-położniczy oddział dziecięcy

10. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń i sztućców ( metalowych).

11. Realizacja usługi powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia m.in.:

1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U z 2019 poz. 1252)

2) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

12. Żywienie chorych oparte jest na dietach określonych w załączniku nr 2 do SIWZ.

13. Herbata powinna być dostarczana na oddziały w termosach o pojemności 3,5 l , po zgłoszeniu na zapotrzebowaniu głównym.

14. Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne,, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących

z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.

15. Wartość kaloryczna średniej dziennej racji pokarmowej powinna kształtować się na poziomie 1800 kcal. W przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów wymaga modyfikacji kaloryczności diety wg. wskazań lekarza prowadzącego zastrzega się taką możliwość.

16. Do obiadu wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.

17. Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki ( śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo 2-3 posiłki ( drugie śniadanie, dodatek białkowy, dodatek nocny) wg. zaleceń lekarza lub dietetyka.

18. Dodatek nocny dla chorych na cukrzycę dostarczany będzie razem z kolacją plus kanapka nocna. Wyżej wymienione posiłki pacjentom wyda personel szpitalny.

19. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania jadłospisów dwutygodniowych z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem zamawiającego.

Ze względu na ograniczoną ilość znaków, pozostałe informacje dotyczące tego zamówienia opisane są w SIWZ wraz z załącznikami

#### 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: 36

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.2.13) **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:

aktualnej pozytywnej opinii (decyzji) właściwego dla siedziby wykonawcy Państwowego Inspektora Sanitarnego, na prowadzoną działalność żywienia zbiorowego oraz aktualną opinię sanitarną wydaną przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną dopuszczającą transport do przewożenia artykułów żywnościowych.

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

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia – co najmniej na sumę gwarancyjną 250 000 zł i minimum 100.000 zł dla jednego zdarzenia.

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

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

wykonawca wykaże, że wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia realizowanego w formie cateringu o wartości rocznej min. 400.000,00 zł brutto, polegające na usłudze żywienia pacjentów - załącznik nr 7 do siwz  
-wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi wraz z informacjami na temat ich: kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także z zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami – załącznik nr 8 do siwz

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

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

Wzór umowy - załącznik nr 5 i 6

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

Obowiązek podania imion i nazwisk oraz kwalifikacji zawodowych pracowników wyznaczonych do wykonania 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.1.8) **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: 13/01/2021

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: 2 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**

Data: 13/01/2021

Czas lokalny: 10:15

Miejsce:

W siedzibie zamawiającego w Gabinetce Dyrektora.

Informacje o osobach upoważnionych i procedurze otwarcia:

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 13.01.2021 r. o godz. 10:15 za pośrednictwem platformazakupowa.pl, Dyrektor Marek Skarzyński, Monika Wróblewska, Katarzyna Bębnowicz, Emilia Długozima

**Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**

---

Akceptowane będą faktury elektroniczne

VI.3) **Informacje dodatkowe:**

VI.4) **Procedury odwoławcze**

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

Oficjalna nazwa: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Tel.: +48 224587840

Faks: +48 224587800

Adres internetowy: [www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl)

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

Oficjalna nazwa: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Tel.: +48 224587840

Faks: +48 224587800

Adres internetowy: [www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl)

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

08/12/2020