

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:562255-2021:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Kraków: Usługi podawania posiłków
2021/S 213-562255**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Szpital Specjalistyczny im. Stefana Żeromskiego SPZOZ w Krakowie

Krajowy numer identyfikacyjny: 000630161

Adres pocztowy: os. Na Skarpie 66

Miejscowość: Kraków

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Kod pocztowy: 31-913

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Elżbieta Jastrzębska - Kukawka

E-mail: zpubl@zeromski-szpital.pl

Tel.: +48 126229487

Faks: +48 126444756

Adresy internetowe:

Główny adres: www.zeromski-szpital.pl

Adres profilu nabywcy: www.zeromski-szpital.pl

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <https://e-propublico.pl>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za pośrednictwem: <https://e-propublico.pl>

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 usług żywienia pacjentów szpitala.

Numer referencyjny: ZP/31/2021

II.1.2) Główny kod CPV

55320000 Usługi podawania posiłków

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

1. Świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Szpitala realizowanych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami, w zakresie Kuchni ogólnej i Kuchni mlecznej.
2. Kuchnia ogólna zapewni obsługę, w ilości średnio 300 osób dziennie, w tym 40 posiłków dla pacjentek z oddziału Ginekologiczno – Położniczego w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.
3. Kuchnia mleczna zapewni codzienną obsługę żywienia pacjentów w wieku od 0-1 roku życia, w ilości średnio około 2 dzieci dziennie, tj ok. 60 dzieci miesięcznie, przez przygotowanie mieszanek mlecznych i innych posiłków dla niemowląt.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrofy.
5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w tym organizacja usług żywienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: tak
Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Kuchnia Ogólna
Część nr: 1

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

55321000 Usługi przygotowywania posiłków
55322000 Usługi gotowania posiłków

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków
Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:
Szpital Specjalistyczny im. S. Żeromskiego SP ZOZ w Krakowie, os. Na Skarpie 66, 31-913 Kraków

II.2.4) **Opis zamówienia:**

ŻYWIENIE PACJENTÓW OBEJMUJE:

1. Zapewnienie codziennej kompleksowej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio 300 osób dziennie, w tym 40 posiłków dla pacjentek z oddziału Ginekologiczno – Położniczego w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy

2. ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIA

Usługi kompleksowego żywienia pacjentów obejmują w szczególności:

- sporządzanie posiłków z produktów własnych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów
- z uwzględnieniem normatywnych wartości energetycznych i odżywczych w tym dziennej racji pokarmowej, zaleceń dietetycznych, zaleceń lekarskich oraz zgodnie z załącznikami.
- dystrybucję posiłków do oddziałów w systemie bimarowym zapewniającym odpowiednią szczelność i temperaturę lub innym zaproponowanym przez Wykonawcę spełniającym powyższe warunki,
- dystrybucję butelek z kuchni mlecznej na Oddziały Szpitalne w termosach do tego przeznaczonych.
- odbiór naczyń i butelek z kuchni mlecznej od pacjenta/ z Oddziału bez zbędnej zwłoki po zakończonym posiłku,
- mycie i dezynfekcję naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach leczniczych,

3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP. Przestrzegania wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach pacjentów z jednostkami chorobowymi wysoce zakaźnymi.

4. Organizacja usług żywienia, w tym funkcjonowania kuchni, procesu przygotowywania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, naczyń kuchennych, jak również utrzymania czystości pomieszczeń kuchni powinna zapewniać przestrzeganie obowiązujących przepisów prawa, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w podmiotach leczniczych.

5. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego będzie wykaz diet dla dorosłych i dzieci powyżej 1 roku życia, wartość odżywcza i energetyczna diet wraz z ilością posiłków oraz charakterystyka diet

6. Żywienie pacjentów dorosłych obejmuje 3 do 6 posiłków.

7. Szczegółowe wskazania dotyczące dostarczania i wydawania posiłków pacjentom oraz zobowiązania Wykonawcy w zakresie naczyń i sprzętu oraz ich odbioru, jak również szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określają załączniki do SWZ.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Kryteria określone poniżej

Kryterium kosztu - Nazwa: termin wdrożenia elektronicznego systemu zamawiania posiłków / Waga: 30

Kryterium kosztu - Nazwa: kwalifikacje osób wyznaczonych do realizacji zamówienia / Waga: 10

Kryterium kosztu - Nazwa: cena / Waga: 60

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.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

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

II.2.14) Informacje dodatkowe

Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości 80.000,00 zł

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Kuchnia Mleczna

Część nr: 2

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

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

55322000 Usługi gotowania posiłków

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Szpital Specjalistyczny im. S. Żeromskiego SP ZOZ w Krakowie, os. Na Skarpie 66, 31-913 Kraków

II.2.4) **Opis zamówienia:**

ŻYWIENIE PACJENTÓW OBEJMUJE:

1. Zapewnienie codziennej kompleksowej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego w wieku od 0-1 roku życia. w ilości średnio około 2 dzieci dziennie, tj ok. 60 dzieci miesięcznie , dla których posiłki przygotowuje Kuchnia Mleczna.

2. Posiłki wydawane z Kuchni Mlecznej w danym dniu dla pacjenta będą rozliczane w ramach dziennej stawki żywieniowej pacjenta. Za wyjątkiem preparatów mlekozastępczych leczniczych. Produkty do wykonania mlecznych mieszanek leczniczych będą przekazywane przez Zamawiającego na podstawie protokołu przekazania i będą rozliczane na podstawie zamówionych ilości mililitrów za miesiąc.

Posiłki takie jak zupki, obiady, desery z kuchni mlecznej będą rozliczane w ramach osobnej ceny za produkt za 250 ml .

3. ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIA będzie polegała w szczególności na:

- Dostarczenia mieszanek mlecznych i innych posiłków dla pacjentów w wieku od 0-1 roku życia przygotowywanych na bazie własnych surowców Wykonawcy w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów

- dostarczenia do Zamawiającego mieszanki mleczne oraz inne posiłki dla dzieci od 0-1 roku życia będą spełniać wymogi jakościowe i ilościowe zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka .

4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP. Przestrzegania wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach pacjentów z jednostkami chorobowymi wysoce zakaźnymi.

5. Organizacja usług żywienia i funkcjonowania kuchni mlecznej procesu przygotowywania, transportu, oraz mycia, dezynfekcji, i sterylizacji butelek do karmienia, jak również utrzymania czystości pomieszczeń kuchni powinna zapewniać przestrzeganie obowiązujących przepisów prawa, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w podmiotach leczniczych i według zasad Instytutu Matki i Dziecka

6. Podstawą do sporządzania mieszanek mlecznych i innych posiłków dla pacjentów Zamawiającego będzie wykaz diet dla dzieci w wieku 0-1 roku życia, diety i indywidualne diety według zaleceń lekarzy.

7. Szczegółowe wskazania dotyczące dostarczania butelek z kuchni mlecznej i odbioru jak również szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określają załączniki do SWZ.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Kryterium kosztu - Nazwa: termin wdrożenia elektronicznego systemu zamawiania posiłków / Waga: 30

Kryterium kosztu - Nazwa: kwalifikacje osób wyznaczonych do realizacji zamówienia / Waga: 10

Kryterium kosztu - Nazwa: cena / Waga: 60

- 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.2.13) **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:
nie dotyczy
- III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**
Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:
nie dotyczy
- III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**
Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:
O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej i kwalifikacji zawodowych.
Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:
Dla Grupy 1- wykonał co najmniej jedno zamówienie, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia o wartości nie mniejszej niż 1 500 000 zł brutto rocznie
2. dysponuje co najmniej następującym wyposażeniem:
W zakresie dostawy posiłków z Kuchni Ogólnej:
min. 3 sztuki - myjni do naczyń, których proces technologiczny umożliwia wysterylizowanie mytych naczyń w temp. skutecznie niszcząc wszelkie mikroorganizmy
wózki transportowe wykonane z łatwo zmywalnego i trwałego materiału (transport termosów z posiłkami z samochodu na teren kuchni).
zlewy ze stali nierdzewnej
szafki kuchenne stojące
stoły z blatami ze stali nierdzewnej min 3 szt.
urządzenia chłodnicze z termometrem na zapasy żywnościowe – min. 2 sztuki. Urządzenia chłodnicze nie powinny być uszkodzone ani zarysowane . Urządzenie chłodnicze nie powinno być starsze niż zakupione po

roku 2018 . Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentów Wykonawcy aby potwierdzić roku zakupu.

waga elektroniczna (legalizowana) -1 sztuka

szafy na czyste naczynia

sprzęt kuchenny

min. 4 zestawy do profesjonalnego sprzętu do utrzymania czystości pomieszczeń kuchennych,

Min. 9 wózków bemaowych do transportu posiłków na Oddziały Szpitala. Wózek bemaowy musi być wyposażony zamykane szafki boczne.

Dla grupy 2

W zakresie Kuchni Mlecznej:

waga elektroniczna (legalizowana) - 1 sztuka

urządzenie do sterylizacji butelek (autoklaw) -1 sztuka

urządzenie chłodnicze z termometrem na próby pokarmowe-1 sztuka

urządzenia grzewcze (kuchenka elektryczna) -1 sztuka

urządzenie do pasteryzacji posiłków i mieszanek mlecznych -1 sztuka

szafki kuchenne stojące i wiszące oraz stoły z blatami ze stali nierdzewnej

urządzenie do rozdrabniania (mikser, malakser lub homogenizator) -1 sztuka

sprzęt do mycia butelek – szczotki plastikowe, myjki jednorazowe,

sprzęt kuchenny – garnki, sztućce itp.

min - 2 zestawy – profesjonalnego sprzętu do utrzymania czystości pomieszczeń kuchennych,

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

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

Zakres warunków realizacji umowy zawiera projekt umowy stanowiący załącznik nr SWZ.

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: 30/11/2021

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**

Oferta musi zachować ważność do: 27/02/2022

IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**

Data: 30/11/2021

Czas lokalny: 10:30

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**

Stosowane będą zlecenia elektroniczne

Akceptowane będą faktury elektroniczne

Stosowane będą płatności elektroniczne

VI.3) **Informacje dodatkowe:**

Dokumenty wymagane na etapie składania ofert/wniosków:

jednolity europejski dokument zamówienia

wzór oferty na usługi

zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby

opis przedmiotu zamówienia dotyczy grupy 1 i 2

oświadczenie wykonawcy dot. nadzoru sanitarnego dotyczy grupy 1 i 2

oświadczenie wykonawcy dot. systemu HACCAP oraz zasad GMP, GHP dotyczy grupy 1 i 2

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca pojazdy do przewożenia żywności dotyczy grupy 1 i 2

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca kuchnię Ogólną do produkcji żywności dotyczy grupy 1

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca kuchnię Mleczną do produkcji żywności dotyczy grupy 2

Dokumenty składane na wezwanie zamawiającego:

Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG

Informacja z Krajowego Rejestru Karnego

Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu

Oświadczenie wykonawcy w sprawie grupy kapitałowej

Wykaz usług- dot. grupy 1

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dotyczy grupy 1 i 2

Dokumenty podmiotów zagranicznych

Dokument potwierdzający, że nie otwarto likwidacji wykonawcy

Informacja z odpowiedniego rejestru lub inny równoważny dokument

Informacje dodatkowe:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 , art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu.

VI.4) **Procedury odwoławcze**

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

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17A

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Faks: +48 224587800

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

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

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza
Adres pocztowy: ul. Postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 02-676
Państwo: Polska
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w art. 505 – 590 ustawy Pzp.

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

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych Departament Odwołań
Adres pocztowy: ul. Postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 02-676
Państwo: Polska
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
29/10/2021