

Poland-Katowice: Catering services

OJ S 182/2015 19/09/2015

Contract notice

Services

Directive 2004/18/EC

## Section I: Contracting authority

---

### I.1. Name and addresses

Official name: Szpital im. Stanisława Leszczyńskiego w Katowicach

Postal address: ul. Raciborska 26

Town: Katowice

Postal code: 40-074

Country: Poland

For the attention of: Witold Nowak

Telephone: +48 322511761

Fax: +48 322514533

**Internet address(es):**

General address of the contracting authority: [www.szpital.net.pl](http://www.szpital.net.pl)

**Additional information can be obtained from:**

the abovementioned address

**Specifications and additional documents (including documents for competitive dialogue and a dynamic purchasing system) can be obtained from:**

the abovementioned address

**Tenders or requests to participate must be submitted:** the abovementioned address

### I.2. Type of the contracting authority

Body governed by public law

### I.3. Main activity

Health

### I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

## Section II: Object of the contract

---

### II.1. Description

#### II.1.1. Title attributed to the contract by the contracting authority

Przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie taczonym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały do Szpitala im. Stanisława Leszczyńskiego w Katowicach.

#### II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services

Main site or place of performance: Katowice, ul. Raciborska 27 i ul. Józefowska 119.

NUTS code

#### II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

The notice involves a public contract

## **II.1.4. Information about framework agreement**

### **II.1.5. Short description of the contract or purchase(s)**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie tacowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały do Szpitala im. Stanisława Leszczyńskiego w Katowicach przy ul. Raciborskiej 27 i Józefowskiej 119

Załącznik nr 1 do SIWZ stanowiący informację dla Wykonawcy zawiera wykaz oddziałów wraz z szacunkową ilością pacjentów oraz rodzajami diet stosowanymi w szpitalu i ich średnią ilością w miesiącu.

Zamawiający pod pojęciem przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów rozumie:

1. całonienne wyżywienie pacjenta tj.

— śniadanie o godz. 8:00–9:00,

— obiad o godz. 13:00–14:00,

— kolacja o godz. 17:00–18:00.

2. dostarczanie posiłków bezpośrednio na oddziały 3 razy dziennie przez 7 dni w tygodniu do Zespołu nr 1 Katowice ul. Raciborska 27 oraz do Zespołu nr 2 Katowice ul. Józefowska 119  
Wykaz Oddziałów:

1. Zespół nr 1 – Katowice, ul. Raciborska 27;

1. Oddział Onkologiczny z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych – 48 łóżek;

2. Oddział Radioterapii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych i Pododdziałem Gastroenterologicznym – 35 łóżek;

3. Oddział Dermatologiczny – 26 łóżek;

4. Oddział Ginekologiczno-Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej – 45 łóżek;

5. Oddział Chorób Płuc – 40 łóżek;

6. Oddział Onkologiczny – 44 łóżka;

7. Oddział Dermatologiczny Dzieci – 18 łóżek;

Zespół nr 2 – Katowice, ul. Józefowska 119;

Oddział Geriatryczny – 58 łóżek;

Rozmieszczenie:

Zespół nr 1 – Katowice, ul. Raciborska 27 ( zabudowa pawilonowa):

— Budynek Centralnej Izby Przyjęć – trzypiętrowy z windą, 3 kuchenki oddziałowe;

— Budynek główny – trzypiętrowy, z windą, 4 kuchenki oddziałowe, w tym 1 kuchenka na parterze;

— Budynek Oddziału Ginekologiczno-Położniczego – dwupiętrowy, bez windy, 2 kuchenki oddziałowe (planowe uruchomienie windy marzec/kwiecień 2016 r.)

— Oddział Dermatologiczny, znajdujący się na pierwszym piętrze z 1 kuchenką oddziałową, połączony z budynkiem Centralnej Izby Przyjęć z windą.

Zespół nr 2 – Katowice, ul. Józefowska 119

Oddział Geriatryczny znajduje się na II i III piętrze w budynku trzypiętrowym z windą, 2 kuchenki oddziałowe.

Uwaga!

Dopuszcza się zmianę lokalizacji i nazewnictwa oddziałów w przypadku zmian organizacyjnych Zamawiającego.

I. Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca musi zapewnić wyżywienie zgodne z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.8.2006 (jednolity tekst – Dz.U. 2015 poz. 594 ) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29.4.2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z 30.4.2004, L 139/1), a także z zasadami dobrej

praktyki, wg systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich odpowiedniej jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz temperatury.

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj.

— ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, temperaturę przy wydawaniu w kuchni (co najmniej):

— 75°C – dla zup,

— 65°C – dla drugich dań,

— 75°C – dla gorących napojów,

— 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno

— czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

3. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki w oddziale.

4. Zakupy surowców Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

5. Posiłki sporządza się wg norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z produktów najwyższej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności. (nie dopuszcza się stosowania półproduktów, produktów mrożonych: pierogów, klusek itp., produktów typu „instant”, produktów GMO, produktów gotowych)

6. Wykonawca będzie odpowiedzialny za kontakty z organami nadzoru sanitarnego i realizację zaleceń. Na własny koszt dokonywać będzie, co 6 miesięcy niezbędnych badań sanitarno-epidemiologicznych takich jak:

— badanie mikrobiologiczne wymazu z rąk pracowników – co najmniej po 2 badania,

— badanie laboratoryjne potraw w kierunku oceny zanieczyszczeń mikrobiologicznych – co najmniej po 2 badania,

— i inne w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zdarzeń niepożądanych, jak również na każde żądane organów nadzoru; i przedkładać je Zamawiającemu.

7. W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt przeprowadzi badanie mikrobiologiczne:

— środowiska,

— rąk personelu,

— potraw.

Ilość tych badań uzależniona będzie od aktualnych potrzeb – każdorazowo określona przez Zamawiającego.

8. Wykonawca na własny koszt będzie wykonywał, co 6 miesięcy badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stanowiącego całodzienną rację pokarmową (dieta ogólna) i przedkładał je Zamawiającemu, wraz z załączonym jadłospisem.

9. Na czas realizacji Wykonawca dostarczy bez naliczania dodatkowych kosztów odpowiednią ilość niezbędnego sprzętu, w tym tace, wózki do transportu i podgrzewania tac, naczynia i sztucze jednorazowego użytku i inne niezbędne dla wykonania usługi i spożycia posiłku na każdy oddział.

10. Wykonawca na prośbę Zamawiającego będzie zobowiązany dostarczyć w formie depozytu produkty pakowane hermetycznie, indywidualnie o przedłużonym terminie ważności( np. ser topiony, wędlina, masło) dla pacjentów nieprzewidzianych w zamówieniu dziennym, z obowiązkiem rotacji depozytu z upływem terminu jego ważności.

11. Wykonawca będzie sporządzał dla szpitala jadłospisy dekadowe na 6 dni przed każdą dekadą, które będą zatwierdzane przez dietetyka szpitala i wg nich Wykonawca będzie

przygotowywał posiłki dla pacjentów.

12. Składaniem zamówienia do Wykonawcy na posiłki z uwzględnieniem zalecanych diet będzie zajmowała się osoba wyznaczona przez Zamawiającego.

Kontakt z Wykonawcą – w razie potrzeby, w godz. 7:00–17:00.

13. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnego zapotrzebowania podpisanego przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego środkiem transportu Wykonawcy posiadającym wymagane przepisami dopuszczenia do tego typu prac, na jego koszt. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie dostarczone do Wykonawcy do godz. 10:00. Ewentualne zmiany diet lub ilości pacjentów zgłaszane będą do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

14. Zapotrzebowanie na posiłki sporządzane będzie z podziałem na oddziały.

Zapotrzebowanie na posiłki w soboty, niedziele i święta sporządzane będzie szacunkowo i przekazywane w dzień roboczy poprzedzający dni wolne. W przypadku konieczności zmiany diet, zwiększenia lub zmniejszenia ilości diet Zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

15. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72 godzin na terenie swojego zakładu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami dla lecznictwa zamkniętego.

16. Zamawiający we własnym zakresie przeprowadza indywidualne wydawanie posiłków pacjentom.

17. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca będzie odbierał z poszczególnych oddziałów wózki z tacami niezwłocznie po każdym posiłku.

18. Odpady pokonsumpcyjne będą odbierane przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania swoich hermetycznie zamykanych i wydezynfekowanych pojemników na odpady płynne i na suche, w ilości adekwatnej do powstających odpadów i codziennego ich odbierania z wyznaczonego punktu.

## II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia

1. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych, natomiast dalszą dystrybucją będzie zajmował się Zamawiający.

2. Wykonawca nie będzie zobowiązany obsługiwać kuchenki oddziałowe.

3. Przykładowy jadłospis załączony do oferty powinien być zaplanowany na 10 dni (dekada).

4. Zamawiający uzna za poprawne przedstawienie gramatur w następujący sposób:

— zupa 350 ml,

— ziemniaki 200 g,

— kotlet mielony 100 g.

5. Zamawiający uzna za poprawne załączenie do oferty łącznie 3 jadłospisów dekadowych dla diety podstawowej, diety łatwo strawnej i diety cukrzycowej, natomiast dla pozostałych diet występujących w szpitalu za wyjątkiem kleikowo-sucharkowej należy przygotować po jednym przykładowym jadłospisie.

6. Zamawiający uzna za poprawny jadłospis zaplanowany na 2 000 kcal (4 razy 500 ml).

7. Wszystkie diety za wyjątkiem diet dla położnic i dzieci planowane są na 3 posiłki.

8. Diety dla położnic i dzieci planowane są na 4 posiłki.

9. Zamawiający nie stosuje surówek dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.

10. Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, również w przypadku diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, za wyjątkiem diety cukrzycowej i diet dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.

11. Zamawiający nie dopuszcza podawanie gulaszu bez wstępnego obsmażania w dietach innych niż dieta podstawowa.

12. Zamawiający nie dopuszcza podawanie wędlin podrobowych np. pasztetów, mielonek w innych dietach niż podstawowa.

Uwaga

Zamawiający nie przewiduje możliwości korzystania przez Wykonawcę z kuchni szpitalnej.

#### **II.1.6. CPV code(s)**

55520000 Catering services, 55321000 Meal-preparation services

#### **II.1.7. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)**

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

#### **II.1.8. Lots**

This contract is divided into lots: no

#### **II.1.9. Information about variants**

Variants will be accepted: no

### **II.2. Scope of the procurement**

#### **II.2.1. Total quantity or scope**

Przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie tacowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały do Szpitala im. Stanisława Leszczyńskiego w Katowicach przy ul. Raciborskiej 27 i Józefowskiej 119.

Załącznik nr 1 do SIWZ stanowiący informację dla Wykonawcy zawiera wykaz oddziałów wraz z szacunkową ilością pacjentów oraz rodzajami diet stosowanymi w szpitalu i ich średnią ilością w miesiącu.

Zamawiający pod pojęciem przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów rozumie:

1. całonocne wyżywienie pacjenta tj.

— śniadanie o godz. 8:00–9:00,

— obiad o godz. 13:00–14:00,

— kolacja o godz. 17:00–18:00.

2. dostarczanie posiłków bezpośrednio na oddziały 3 razy dziennie przez 7 dni w tygodniu do Zespołu nr 1 Katowice, ul. Raciborska 27 oraz do Zespołu nr 2 Katowice, ul. Józefowska 119.

Wykaz Oddziałów:

1. Zespół nr 1 – Katowice, ul. Raciborska 27;

1. Oddział Onkologiczny z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych – 48 łóżek;

2. Oddział Radioterapii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych i Pododdziałem Gastroenterologicznym – 35 łóżek;

3. Oddział Dermatologiczny – 26 łóżek;

4. Oddział Ginekologiczno-Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej – 45 łóżek;

5. Oddział Chorób Płuc – 40 łóżek;

6. Oddział Onkologiczny – 44 łóżka;

7. Oddział Dermatologiczny Dzieci – 18 łóżek;

Zespół nr 2 – Katowice, ul. Józefowska 119

Oddział Geriatryczny – 58 łóżek

Rozmieszczenie:

Zespół nr 1 – Katowice, ul. Raciborska 27 (zabudowa pawilonowa):

— Budynek Centralnej Izby Przyjęć – trzypiętrowy z windą, 3 kuchenki oddziałowe,

— Budynek główny – trzypiętrowy, z windą, 4 kuchenki oddziałowe, w tym 1 kuchenka na parterze,

— Budynek Oddziału Ginekologiczno-Położniczego – dwupiętrowy, bez windy, 2 kuchenki oddziałowe (planowe uruchomienie windy marzec/kwiecień 2016 r.),

— Oddział Dermatologiczny, znajdujący się na pierwszym piętrze z 1 kuchenką oddziałową, połączony z budynkiem Centralnej Izby Przyjęć z windą.

Zespół nr 2 – Katowice, ul. Józefowska 119

Oddział Geriatryczny znajduje się na II i III piętrze w budynku trzypiętrowym z windą, 2 kuchenki oddziałowe.

Uwaga

Dopuszcza się zmianę lokalizacji i nazewnictwa oddziałów w przypadku zmian organizacyjnych Zamawiającego.

I. Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca musi zapewnić wyżywienie zgodne z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.8.2006 (jednolity tekst – Dz.U. 2015 poz. 594 ) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29.4.2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z 30.4.2004, L 139/1 ), a także z zasadami dobrej praktyki, wg systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich odpowiedniej jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz temperatury.

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj.

— ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, temperaturę przy wydawaniu w kuchni (co najmniej):

— 75°C – dla zup,

— 65°C – dla drugich dań,

— 75°C – dla gorących napojów,

— 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno,

— czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

3. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki w oddziale.

4. Zakupy surowców Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

5. Posiłki sporządza się wg norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z produktów najwyższej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności (nie dopuszcza się stosowania półproduktów, produktów mrożonych: pierogów, klusek itp., produktów typu „instant”, produktów GMO, produktów gotowych)

6. Wykonawca będzie odpowiedzialny za kontakty z organami nadzoru sanitarnego i realizację zaleceń. Na własny koszt dokonywać będzie, co 6 miesięcy niezbędnych badań sanitarno – epidemiologicznych takich jak:

— badanie mikrobiologiczne wymazu z rąk pracowników – co najmniej po 2 badania,

— badanie laboratoryjne potraw w kierunku oceny zanieczyszczeń mikrobiologicznych– co najmniej po 2 badania,

— i inne w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zdarzeń niepożądanych, jak również na każde żądanie organów nadzoru; i przedkładać je Zamawiającemu.

7. W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt przeprowadzi badanie mikrobiologiczne:

— środowiska,

— rąk personelu,

— potraw.

Ilość tych badań uzależniona będzie od aktualnych potrzeb – każdorazowo określona przez Zamawiającego.

8. Wykonawca na własny koszt będzie wykonywał, co 6 miesięcy badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stanowiącego całodzienną rację pokarmową (dieta ogólna) i przedkładał je Zamawiającemu, wraz z załączonym jadłospisem.

9. Na czas realizacji Wykonawca dostarczy bez naliczania dodatkowych kosztów odpowiednią ilość niezbędnego sprzętu, w tym tace, wózki do transportu i podgrzewania tac, naczynia i sztućce jednorazowego użytku i inne niezbędne dla wykonania usługi i spożycia posiłku na każdy oddział.

10. Wykonawca na prośbę Zamawiającego będzie zobowiązany dostarczyć w formie depozytu produkty pakowane hermetycznie, indywidualnie o przedłużonym terminie ważności (np. ser topiony, wędlina, masło) dla pacjentów nieprzewidzianych w zamówieniu dziennym, z obowiązkiem rotacji depozytu z upływem terminu jego ważności.

11. Wykonawca będzie sporządzał dla szpitala jadłospisy dekadowe na 6 dni przed każdą dekadą, które będą zatwierdzane przez dietetyka szpitala i wg nich Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla pacjentów.

12. Składaniem zamówienia do Wykonawcy na posiłki z uwzględnieniem zalecanych diet będzie zajmowała się osoba wyznaczona przez Zamawiającego.

Kontakt z Wykonawcą – w razie potrzeby, w godz. 7:00–17:00

13. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnego zapotrzebowania podpisanego przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego środkiem transportu Wykonawcy posiadającym wymagane przepisami dopuszczenia do tego typu prac, na jego koszt. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie dostarczane do Wykonawcy do godz. 10:00. Ewentualne zmiany diet lub ilości pacjentów zgłaszane będą do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

14. Zapotrzebowanie na posiłki sporządzane będzie z podziałem na oddziały.

Zapotrzebowanie na posiłki w soboty, niedziele i święta sporządzane będzie szacunkowo i przekazywane w dzień roboczy poprzedzający dni wolne. W przypadku konieczności zmiany diet, zwiększenia lub zmniejszenia ilości diet Zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

15. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72 godzin na terenie swojego zakładu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami dla lecznictwa zamkniętego.

16. Zamawiający we własnym zakresie przeprowadza indywidualne wydawanie posiłków pacjentom.

17. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca będzie odbierał z poszczególnych oddziałów wózki z tacami niezwłocznie po każdym posiłku.

18. Odpady pokonsumpcyjne będą odbierane przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania swoich hermetycznie zamykanych i wydezynfekowanych pojemników na odpady płynne i na suche, w ilości adekwatnej do powstających odpadów i codziennego ich odbierania z wyznaczonego punktu.

## II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia

1. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych, natomiast dalszą dystrybucją będzie zajmował się Zamawiający.

2. Wykonawca nie będzie zobowiązany obsługiwać kucharki oddziałowe.

3. Przykładowy jadłospis załączony do oferty powinien być zaplanowany na 10 dni (dekada).

4. Zamawiający uzna za poprawne przedstawienie gramatur w następujący sposób:

— zupa 350 ml,

- ziemniaki 200 g,
- kotlet mielony 100 g.

5. Zamawiający uzna za poprawne załączenie do oferty łącznie 3 jadłospisów dekadowych dla diety podstawowej, diety łatwo strawnej i diety cukrzycowej, natomiast dla pozostałych diet występujących w szpitalu za wyjątkiem kleikowo-sucharkowej należy przygotować po jednym przykładowym jadłospisie.

6. Zamawiający uzna za poprawny jadłospis zaplanowany na 2 000 kcal (4 razy 500 ml).

7. Wszystkie diety za wyjątkiem diet dla położnic i dzieci planowane są na 3 posiłki.

8. Diety dla położnic i dzieci planowane są na 4 posiłki.

9. Zamawiający nie stosuje surówek dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.

10. Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, również w przypadku diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, za wyjątkiem diety cukrzycowej i diet dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.

11. Zamawiający nie dopuszcza podawanie gulaszu bez wstępnego obsmażania w dietach innych niż dieta podstawowa.

12. Zamawiający nie dopuszcza podawanie wędlin podrobowych np. pasztetów, mielonek w innych dietach niż podstawowa.

Uwaga

Zamawiający nie przewiduje możliwości korzystania przez Wykonawcę z kuchni szpitalnej.

#### **II.2.2. Information about options**

Options: no

#### **II.2.3. Information about renewals**

This contract is subject to renewal: no

#### **II.3. Duration of the contract or time limit for completion**

Duration in months: 36 (from the award of the contract)

### **Section III: Legal, economic, financial and technical information**

---

#### **III.1. Conditions related to the contract**

##### **III.1.1. Deposits and guarantees required**

26 000 PLN.

##### **III.1.2. Main financing conditions and payment arrangements and/or reference to the relevant provisions governing them**

##### **III.1.3. Legal form to be taken by the group of economic operators to whom the contract is to be awarded**

##### **III.1.4. Contract performance conditions**

The performance of the contract is subject to particular conditions: no

#### **III.2. Conditions for participation**

##### **III.2.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers**

List and brief description of conditions: Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Koncesja zezwolenie lub licencja, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

### **III.2.2. Economic and financial ability**

List and brief description of conditions: Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłaceniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8, 10–11 ustawy Pzp, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert, aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy Pzp, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

a) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

b) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

c) zaświadczenie właściwego ze względu na siedzibę albo miejsce zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, organu sądowego lub administracyjnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8, 10–11 ustawy Pzp – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 1 000 000 PLN.

### **III.2.3. Technical and professional ability**

List and brief description of conditions:

Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie. (Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże się, co najmniej 3

usługami w zakresie przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie taczonym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały dla szpitali liczących powyżej 200 łóżek).  
Zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczeniem zgodności działań Wykonawcy w miejscu przygotowywania posiłków dla Zamawiającego z normą jakościową ISO 22000 – certyfikat ISO 22000 lub równoważne zaświadczenie wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub inne dokumenty potwierdzające.

### **III.2.4. Information about reserved contracts**

#### **III.3. Conditions specific to services contracts**

##### **III.3.1. Information about a particular profession**

Execution of the service is reserved to a particular profession: no

##### **III.3.2. Information about staff responsible for the performance of the contract**

Obligation to indicate the names and professional qualifications of the staff assigned to performing the contract: no

## **Section IV: Procedure**

---

### **IV.1. Type of procedure**

#### **IV.1.1. Type of procedure**

Open

#### **IV.1.2. Information about the limits on the number of candidates to be invited**

#### **IV.1.3. Information about reduction of the number of solutions or tenders during negotiation or dialogue**

### **IV.2. Award criteria**

#### **IV.2.1. Award criteria**

Lowest price

#### **IV.2.2. Information about electronic auction**

An electronic auction will be used: no

### **IV.3. Administrative information**

#### **IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority**

Szp.Leszcz./PN/52/2015

#### **IV.3.2. Previous publication concerning this procedure**

**Other previous publications**

Notice number in the OJ S: [2015/S 146-269172](#) of 31.7.2015

#### **IV.3.3. Conditions for obtaining specifications and additional documents or descriptive document**

Payable documents: yes

Price: 10,00 PLN

Terms and method of payment: Na wniosek Wykonawcy SIWZ zostanie wysłana za zaliczeniem pocztowym.

**IV.3.4. Time limit for receipt of tenders or requests to participate**

26.10.2015 - 10:00

**IV.3.5. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates****IV.3.6. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted**

Polish.

**IV.3.7. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender**

Duration in days: 60 (from the date stated for receipt of tender)

**IV.3.8. Conditions for opening of tenders**

Date: 26.10.2015 - 11:00

Place:

Sekcja Zamówień Publicznych w Katowicach przy ul. Raciborskiej 28 (budynek).

**Section VI: Complementary information**

---

**VI.1. Information about recurrence**

This is a recurrent procurement: no

**VI.2. Information about European Union funds**

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:  
no

**VI.3. Additional information**

Wykonawcy wraz z ofertą złożą również:

wypełnione i podpisane załączniki do SIWZ,

Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy – Prawo zamówień publicznych t.j. w przypadku, gdy w przedmiotowym postępowaniu złożyły oferty podmioty należące do tej samej grupy kapitałowej, chyba, że wykażą, że istniejące pomiędzy nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji (o ile dotyczy) albo oświadczenie, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej. Potwierdzenie wprowadzenia systemu HACCP.

Zaświadczenie potwierdzające, że miejsce produkcji posiłków może być wykorzystywane do tego celu wydane przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego.

Zaświadczenie potwierdzające, że środki transportu do przewozu posiłków mogą być wykorzystywane do tego celu wydane przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego. Zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności cateringowej.

Adres kuchni przygotowującej posiłki.

Przykładowy jadłospis dla wszystkich diet występujących w Szpitalu z wyłączeniem diety kleikowo-sucharkowej, z podziałem na posiłki, ilość użytego surowca /tzw. „gramówka”– obliczenie ilości produktów potrzebnych do wykonania jadłospisu na jednego pacjenta/.

**VI.4. Procedures for review****VI.4.1. Review body**

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: ul. Postępu 17A

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland  
E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)  
Telephone: +48 224587840  
Fax: +48 224587800  
Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

#### **VI.4.2. Review procedure**

Precise information on deadline(s) for review procedures: Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego także wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia. Szczegółowe zasady i terminy wnoszenia odwołań określają art. 182 ustawy – Prawo zamówień publicznych.

#### **VI.4.3. Service from which information about the review procedure may be obtained**

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza  
Postal address: ul. Postępu 17A  
Town: Warszawa  
Postal code: 02-676  
Country: Poland  
E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)  
Telephone: +48 224587840  
Fax: +48 224587800  
Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

#### **VI.5. Date of dispatch of this notice**

14.9.2015