

## **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie**

**ul. Karkowska 16, 35 – 111 Rzeszów**

**ogłasza postępowanie na usługę społeczną pn.**

### **„ŚWIADCZENIE USŁUGI PRZYGOTOWYWANIA, DOSTARCZANIA I ROZWOŻENIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SP ZOZ MSWiA W RZESZOWIE”**

**prowadzone w trybie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych  
(Dz.U.2017.1579 tj. z dnia 2017.08.24 z późn. zm.)**

**CPV: 55321000-6, 55520000-1, 55521100-9**

#### **I. Przedmiot zamówienia:**

1. Przygotowanie całodziennego wyżywienia w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia – średnio dziennie 95 osobodni, przy czym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić talerze, kubki oraz sztućce do użytku w ilości odpowiadającej łącznej ilości łóżek w oddziałach:

1. Wewnętrzny – 25 łóżek;
2. Neurologia - 28 łóżek;
3. Kardiologii – 34 łóżka;
4. Chirurgii Ogólnej z Endoskopią Zabiegową - 17 łóżek;
5. Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 6 łóżek;
6. Rehabilitacji Neurologicznej – 25 łóżek.

2. Wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

a) Wykonawca oferuje wyłącznie przedmiot zamówienia spełniający wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa, z uwzględnieniem w szczególności:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2015, nr 0, poz.594 z późn. zm.),
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r, nr 80, poz.545),
- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące europejski urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L31/1 z dnia 1.2.2002),
- rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z 30.4.2004r.),
- rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L191/1 30.4.2004)

b) Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania przedmiotu umowy z należytą starannością i zachowaniem wszelkich norm i standardów obowiązujących przy świadczeniu tego typu usług.

c) Realizacja świadczenia winna odbywać się w lokalu odpowiadającym wszelkim wymaganiom sanitarnym i budowlanym przewidzianym dla lokali, w których wykonywane są usługi w zakresie określonym postępowaniem.

d) Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne narzędzia, urządzenia, materiały, produkty oraz środki transportu potrzebne do realizacji usług z należytą starannością i w sposób prawidłowy, zgodny z umową i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach gastronomicznych i przewożone środkiem transportu spełniającymi wymagania higieniczno-sanitarne,

e) Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności związane z realizacją usługi w miejscu jej świadczenia ( tzn. na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie) tj. wszystkie czynności dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę były zatrudnione na umowę o pracę zgodnie z art. 29 ust 3a Ustawy pzp.

## **II. Warunki udziału w postępowaniu:**

1. Wykonawca winien posiadać ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną w wysokości 200 000 zł.

2. Wykonawca winien wykazać, iż wykonał lub wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednej usługi żywienia zbiorowego w placówkach realizujących świadczenia szpitalne lub prowadzących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż świadczenia szpitalne, polegające na przygotowywaniu posiłków w systemie żywienia całodobowego z zachowaniem diet wymaganych przez podmiot na rzecz którego była lub jest wykonywana usługa - o rocznej wartości nie mniejszej niż 500 000 zł brutto.

3. Wykonawca winien wykazać, że dysponuje min. jednym środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne do przewożenia żywności odbiorcom zewnętrznym w termosach dopuszczonych do kontaktu z żywnością wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

## **III. Kryteria oceny ofert:**

1. Cena – 60 %
2. Odległość – 35 %
3. Termin płatności – 5 %

## **IV. Termin składania ofert: 06.11.2018r. godz. 10:00.**

**UWAGA: Szczegółowy opis przedmiotowego postępowania znajduje się w przedmiotowej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**