

Częstochowa, dnia 24.07.2026 r.

Zamawiający: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny

Adres: ul. Bialska 104/118, 42-200 Częstochowa

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA INFORMACJI CENOWEJ

(wycena szacunkowa / rozeznanie rynku)

W związku z planowanym wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w celu oszacowania wartości zamówienia, zwracamy się z prośbą o przedstawienie informacji cenowej dotyczącej w dwóch wariantach:

- A. Realizacji usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego wraz z przejęciem pracowników kuchni na podstawie art. 23' Kodeksu Pracy,
- B. Realizacji usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w formie cateringu.

Dotyczy pkt. A: Wymagania dotyczące usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego wraz z przejęciem pracowników kuchni

I. Przedmiot planowanego zamówienia obejmuje w szczególności:

1. Przygotowywanie posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych z późniejszymi zmianami, z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów Szpitala. Liczba dziennie żywionych pacjentów wyniesie około 450 ($\pm 20\%$ osób) dziennie.
2. Wykonanie usługi zgodnie z standardem określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 12.12.2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz. U. z 2025 r., poz. 1780) – Załącznik nr 1 i nomenklaturą diet – Załącznik nr 2.
3. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków przez oddziały Szpitalne:

- Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzenia elektronicznego systemu zamawiania posiłków przez oddziały wraz z kompleksową infrastrukturą informatyczną (w tym własny internet).
 - Zamawiający pozostawi w dzierżawę Wykonawcy telefony stacjonarne umożliwiające kontakt z oddziałami i innymi komórkami organizacyjnymi Szpitala, bez możliwości połączeń zewnętrznych.
4. Przygotowanie posiłków w Kuchni Szpitalnej i przygotowanie do odbioru przez pracowników Działu Transportu Zamawiającego do dostarczenia do oddziałów w lokalizacji przy ul. Bialskiej oraz dostarczenie posiłków do oddziałów szpitala w lokalizacji przy ul. PCK transportem Wykonawcy usługi.
 5. Przygotowanie posiłków regeneracyjnych i profilaktycznych (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279) i złożonym zamówieniem dla wytypowanych pracowników Szpitala.
 6. Dostarczenie na każdy oddział jadłospisu na dany dzień dla poszczególnych diet.
 7. Wykonawca przejmie pracowników Działu Żywienia Zamawiającego na podstawie art. 23¹ Kodeksu Pracy gwarantując utrzymanie warunków zatrudnienia przez okres 18 miesięcy – Załącznik nr 3.

II. Okres planowanej realizacji zamówienia: 60 miesięcy.

III. Wymagania dodatkowe:

1. Szpital oddaje pod wynajem pomieszczenie o łącznej powierzchni 1 382,77 m² w budynku głównym przy ul. Bialskiej oraz 61,73 m² przy ul. PCK pod miejsce redystrybucji posiłków. Wykonawca usługi, o której mowa w punkcie 1, któremu Szpital wynajmuje w/w powierzchnię zobowiązuje się wyposażyć ją w niezbędny sprzęt umożliwiający przygotowanie, przechowywanie, wydawanie i spożywanie posiłków i napojów.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia działalności w przedmiocie dzierżawy z zachowaniem obowiązujących przepisów prawa, w szczególności przepisów sanitarno-epidemiologicznych, oraz do spełniania wszelkich wymagań właściwych organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego wykonania wszystkich zaleceń, nakazów i decyzji wydanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w wyniku przeprowadzonych kontroli, w terminach wskazanych przez właściwy organ, na własny koszt i odpowiedzialność.
3. Pełną odpowiedzialność za zapewnienie zgodności prowadzonej działalności z obowiązującymi przepisami sanitarno-higienicznymi oraz za realizację zaleceń pokontrolnych Państwowej Inspekcji Sanitarnej ponosi Wykonawca. Niedopełnienie tych obowiązków będzie stanowiło nienależyte

wykonanie umowy i może skutkować zastosowaniem środków przewidzianych w umowie, w tym jej rozwiązaniem, jeżeli naruszenie ma charakter istotny.

4. Zamawiający oddaje w dzierżawę Wykonawcy parking przy budynku kuchni (9 miejsc na samochody osobowe i 2 miejsca na samochody dostawcze). Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania parkingu, tj. do jego odśnieżania, sprzątania, itp.
5. Szpital oddaje pod wynajem pomieszczenia kuchni przy ul. Bialskiej i punkt redystrybucji posiłków przy ul. PCK, za które Wykonawca zapłaci kwotę 40 000,00 PLN brutto/miesiąc oraz parking przy budynku kuchni o powierzchni 342 m², za który Wykonawca zapłaci Zamawiającemu 2 000,00 PLN brutto/miesiąc za 9 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych oraz 2 miejsc parkingowych dla samochodów dostawczych.
6. Wykonawca usługi poniesie koszty opłat za media (energia elektryczna, gaz, woda, ścieki,) oraz konserwację, naprawę i przegląd dźwigów osobowo-towarowych) . W przypadku awarii uniemożliwiającej użytkowanie dźwigów, Wykonawca musi poddać je modernizacji do możliwości dalszego ich użytkowania. Szacunkowe średniomiesięczne koszty przedstawione są w Załączniku nr 4.
7. Wykonawca na własny koszt będzie utylizował odpady poprodukcyjne.
8. Wykonawca we własnym zakresie zabezpieczy środki do czyszczenia, dezynfekcji i pielęgnacji dzierżawionej powierzchni oraz sprzętu (w tym płyn do zmywarki, płyn do mycia pieca, tabletki czyszczące i pielęgnacyjne do mycia pieca – zgodnie z wymaganiami producenta urządzenia).
9. Wykonawca pokryje koszty dezynsekcji, deratyzacji i dezynfekcji.
10. Za dzierżawę urządzeń udostępnionych w ramach najmu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kwotę 27.000,00 brutto / miesiąc – Załącznik nr 5.

Prosimy o sporządzenie wyceny na Formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym Załącznik nr 6 do niniejszego zaproszenia, z uwzględnieniem wszystkich kosztów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał wizji lokalnej celem uzyskania informacji niezbędnych do przygotowania oferty tak, aby uzyskać na swoją odpowiedzialność i ryzyko wszelkie istotne dane. Termin wizyty - po uprzednim uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy - adres mailowy: **michalinazeller@szpitalparkitka.com.pl** i **tstoparek@szpitalparkitka.com.pl**. Zamawiający wymaga przeprowadzenia wizji lokalnej, potwierdzonej obustronnym podpisaniem Załącznika nr 8 – Protokół z wizji lokalnej.

Dotyczy pkt. B: Wymagania dotyczące usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w formie cateringu.

I. Przedmiot planowanego zamówienia obejmuje w szczególności:

1. Przygotowywanie posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych z późniejszymi zmianami, z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów Szpitala. Liczba dziennie żywionych pacjentów wyniesie około 450 ($\pm 20\%$ osób) dziennie.
2. Wykonanie usługi zgodnie z standardem określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 12.12.2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz. U. z 2025 r., poz. 1780) – Załącznik nr 1 i nomenklaturą diet – Załącznik nr 2.
3. Przygotowanie posiłków regeneracyjnych i profilaktycznych (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279) i złożonym zamówieniem dla wytypowanych pracowników Szpitala.
4. Dostarczenie Wykonawcy jadłospisu na dany dzień dla poszczególnych diet.

II. Okres planowanej realizacji zamówienia: 60 miesięcy.

Prosimy o sporządzenie wyceny na Formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym Załącznik nr 7 do niniejszego zaproszenia, z uwzględnieniem wszystkich kosztów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi.

Wykonawca może złożyć ofertę na wariant A lub wariant B lub jednocześnie na oba warianty.

Termin złożenia informacji cenowych: 14.08.2026r.

Sposób złożenia: drogą elektroniczną na adres e-mail: michalinazeller@szpitalparkitka.com.pl i tstoparek@szpitalparkitka.com.pl.

Osoba uprawniona do kontaktu: Michalina Zeller, tel. 34 367 33 60, Tomasz Stoparek, tel. 34 367 32 03.

Niniejsze zaproszenie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego ani ogłoszenia o zamówieniu w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych. Dokument ma wyłącznie na celu rozeznanie rynku i oszacowanie wartości planowanego zamówienia.

Załączniki:

1. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.
2. Wykaz stosowanych diet i ich nomenklatura.
3. Wykaz liczby stanowisk i pracowników obecnie zatrudnionych w Dziale Żywienia.
4. Wykaz opłat za media – powierzchnia kuchni i redystrybucji posiłków.
5. Wykaz urządzeń oddanych w dzierżawę.
6. Formularz asortymentowo-cenowy – dzierżawa kuchni.
7. Formularz asortymentowo-cenowy – catering.
8. Protokół z wizji lokalnej

**Dyrektor
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego
im. Najświętszej Maryi Panny
w Częstochowie
Beata Pochodnia**