

Częstochowa, dnia 29.05.2026 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 realizacji usługi przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia dla pacjentów, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego wraz z przejęciem pracowników kuchni i wykonaniem inwestycji dostosowawczej do systemu bemarowego.

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. Prowadzenie bufetu w budynku Szpitala na ul. Bialskiej:
 - o Wykonawca usługi zobowiązany jest również do przygotowania posiłków i napojów zimnych i ciepłych, oraz posiadać w ofercie artykuły spożywcze gotowe, takie jak: nabiał, słodczyce, słone przekąski, kawy, herbaty, a także ciepłe kanapki, bar sałatkowy, zestawy obiadowe (zupa, drugie danie, zestaw dnia), przekąski typu fast food: burgery, zapiekanki, hot-dogi, które Szpital chce zapewnić dla osób, które przebywają na jego terenie i będą chcieli z nich skorzystać tj.: pacjentów ambulatoryjnych, osób odwiedzających pacjentów w oddziałach szpitala, pracowników szpitala.

- Wynajmujący ponosi opłaty związane z używaniem powierzchni w tym: energii elektrycznej, dostawy wody (licznik), kanalizacji sanitarnej, wywozu nieczystości, ogrzewania. – Załącznik nr 4.
 - Wykonawca zapłaci kwotę 115 zł netto/m² za wynajem powierzchni bufetu, stawkę aktualnie obowiązującą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podwyższenia stawki w trakcie obowiązywania Umowy.
 - Obecnie Szpital oddaje pod wynajem powierzchnię 89,30 m². Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany metrażu powierzchni i miejsca oddanych w dzierżawę Wykonawcy w trakcie obowiązywania Umowy.
4. Wstawianie maszyn vendingowych w ilości 11 szt. w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego - Załącznik nr 5.
 5. 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.
 6. Przygotowanie posiłków w Kuchni Szpitalnej i przygotowanie do odbioru przez pracowników Działu Transport Zamawiającego do dostarczenia do oddziałów.
 7. 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.
 8. Dostarczenie na każdy oddział jadłospisu na dany dzień dla poszczególnych diet.
 9. Wykonawca przejmie pracowników Działu Żywnienia 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 zobowiązuje się do zainstalowania podliczników energii elektrycznej, gazu, wody i energii cieplnej.
3. 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, sprzątanania, itp.
4. 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.
5. 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 6.
6. Wykonawca na własny koszt będzie utylizował odpady poprodukcyjne.
7. 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).
8. Wykonawca pokryje koszty dezynsekcji, deratyzacji i dezynfekcji.
9. Za dzierżawę urządzeń udostępnionych w ramach najmu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kwotę 27.000,00 brutto / miesiąc – Załącznik nr 7.
10. Wykonawca przeprowadzi prace modernizacyjne polegające na:
 - Wykonaniu projektu branżowego polegającego na przeniesieniu na parter pomieszczeń z poziomu
 - a). przygotowni warzyw wraz z obieralną,
 - b). szatni pracowników i węzła sanitarnego,
 - c). magazynu warzyw
 - d). zaprojektowaniu i wykonaniu komór chłodniczych/ mroźniczych niezbędnych do realizacji zamówienia
 - e). naprawie i częściowej wymianie posadzek w pomieszczeniach kuchni głównej i pomieszczeniach pomocniczych.
 - f). malowaniu ścian i sufitów z uzupełnieniem tynków;

11. Wykonawca przeprowadzi weryfikację pomieszczeń przeznaczonych pod dzierżawę i uwzględni następujące naprawy , zgodnie z pkt. I ust. 10 i modyfikacje, zgodnie z pkt. I ust. 10.

Prosimy o sporządzenie wyceny na Formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym Załącznik nr 8 do niniejszego zaproszenia, z uwzględnieniem wszystkich kosztów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi.

Zamawiający zaleca, 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. Zamawiający nie wymaga przeprowadzenia wizji lokalnej.

Termin złożenia informacji cenowej: 12.06.2026r.

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

Osoba uprawniona do kontaktu: Michalina Zeller, tel. 34 367 33 60.

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.

**Zastępca Dyrektora ds. Ekonomicznych
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego
im. Najświętszej Maryi Panny
w Częstochowie
Grzegorz Słomczyński**

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 - bufet.
5. Wykaz urządzeń vendingowych i ich rozmieszczenia.
6. Wykaz opłat za media – powierzchnia kuchni i redystrybucji posiłków.
7. Wykaz urządzeń oddanych w dzierżawę.
8. Formularz asortymentowo-cenowy.