

Ogłoszenie nr 524338-N-2018 z dnia 2018-02-28 r.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wieluniu: Usługi przygotowywania i dostarczania codziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Wieluniu.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:



Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wieluniu, krajowy numer identyfikacyjny 31014300000, ul. ul. Szpitalna 16, 98300 Wieluń, woj. łódzkie, państwo Polska, tel. 438 406 800, e-mail zp@szpital-wielun.pl, faks 438 406 801.

Adres strony internetowej (URL): www.szpital-wielun.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać

pod adresem (URL)

Tak

www.szpital-wielun.pl

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

www.szpital-wielun.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

Forma papierowa dostarczona osobiście, kurierem lub za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t. j. D. U. z 2017 r., poz. 1481)

Adres:

SPZOZ w Wieluniu, 98-300 Wieluń, ul. Szpitalna 16, Sekretariat - pokój nr 216



Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługi przygotowywania i dostarczania codziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Wieluniu.

Numer referencyjny: SPZOZ - OiZP/3/38/380-382 /01/A/ 2018

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa

innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty

budowlane: 1. Przedmiotem zamówienia są usługi przygotowywania i dostarczania codziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Wieluniu, z uwzględnieniem diet i kaloryczności. 2. Przedmiot zamówienia obejmuje: 2.1. Przygotowanie na podstawie ilościowych zgłoszeń posiłków na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego, dostarczanie posiłków swoim transportem do pomieszczenia dystrybucji, zlokalizowanego na terenie Szpitala oraz ich dalszą dystrybucję na poszczególne oddziały. 2. 2. Wykonawca gwarantuje, że wyżywienie będzie posiadać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149) oraz spełniać normy dzienne racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia (opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie). 2.3. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja) z tzw. diety normalnej zgodnie z Załącznikiem nr 3, musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców. Wartość kaloryczna posiłków ogółem powinna się mieścić w granicach 2300 – 2400 kcal, w tym białko ogółem 80g, (białko zwierzęce –50g), tłuszcz – 70g, węglowodany – 320 g. Wartość kaloryczna poszczególnych posiłków winna mieścić się w następujących przedziałach (w przypadku diet cukrzycowych dla chorych przyjmujących insulinę oraz diety dziecięcej należy przewidzieć również II śniadanie, podwieczorek): a) śniadanie – 690 – 805 kcal, co stanowi 30-35 % rozdziału całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki, b) II śniadanie – 115 - 120 kcal, co stanowi 5 % rozdziału całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki, c) obiad - 805 - 920 kcal, co stanowi 35 - 40 % rozdziału całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki, d) podwieczorek - 115 - 120 kcal, co stanowi 5 % rozdziału całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki, e) kolacja – 575 – 690 kcal, co stanowi 25 - 30 % rozdziału całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki. 2.4. Realizacja średnich norm żywieniowych według grup produktów przedstawiać się musi następująco: - produkty zbożowe - 300g, - mleko i produkty mleczne - 500g, - jaja – 15g, - mięso, wędliny i ryby - 140g, - masło i śmietana – 40g, - inne tłuszcze - 30g, - ziemniaki - 300g, - warzywa i owoce z witamina C - 200g, - warzywa z karotenem - 130g, - inne warzywa i owoce – 300g, - strączkowe suche - 20g, - cukier i słodycze - 55g. 2.5. Do posiłków należy przewidzieć dodatkowo: a) śniadanie; kawę mleczną lub zupę mleczną, b) obiad: kompot lub kisiel płynny itp. c) kolacja - należy planować herbatę wraz z cukrem. 2.6. Gramatura mięsa na obiad podawana z sosem powinna wynosić – 120g, bez sosu – 100g. Dodatki do obiadu w postaci surówek

roślinnych lub warzyw gotowanych muszą wynosić co najmniej 120g. 2.7. Dostarczane posiłki obiadowe lub inne gorące dania muszą posiadać następującą temperaturę: • Gorące zupy – minimum 75oC, • Gorące drugie dania – minimum 62oC, • Gorące napoje – minimum 80oC, • Sałatki i surówki – minimum 4oC, 2.8. Przygotowywanie posiłków odbywać się musi z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym szpitalu, oraz zgodnie ze zleceniami lekarzy, wg zamówień z poszczególnych oddziałów (wykaz stosowanych diet stanowi Załącznik do SIWZ).

2.8. Posiłki wraz z jadłospisem dziennym dla każdego oddziału należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału dla którego jest dostawa i ilością porcji. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. 2.9. Do obowiązków Wykonawcy należy dostarczenie indywidualnych naczyń na posiłki oraz sztućców.

2.10 Zamawianie u Wykonawcy posiłków realizowane będzie przez poszczególne oddziały bezpośrednio do punktu dystrybucji posiłków w formie pisemnego zestawienia diet wraz z podaniem ewentualnie zleconej przez lekarza diety w następujących godzinach: • ilości śniadań i II śniadań do godz. 7:00 • ilości obiadów i podwieczorków do godz. 10:30 • ilości kolacji do godz. 15:30 2.11. Osobami uprawnionymi do zamawiania posiłków bezpośrednio u Wykonawcy są: - w dni robocze – Oddziałowe poszczególnych oddziałów lub osoby je zastępujące, - w święta i dni ustawowo wolne od pracy – starsza pielęgniarka / położna zmiany. 2.12. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dekadowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności- Szpitale, wraz z podaniem w nich informacji na temat składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały zużyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym (zgodnie z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych).

2.13. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z 3-dniowym wyprzedzeniem. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków tradycyjnych w okresach świątecznych. 2.14. Do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej tzw. normalnej zatwierdzonej. W jadłospisie dekadowym nie powinny się powtarzać tzw. potrawy podstawowe w każdym z rodzajów posiłków. 2.15. Zakupy surowców Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość, posiłki powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów. 2.17. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej

produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej, jakości. 2.18. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów masłopodobnych, seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu. 2.19. Dostarczane posiłki powinny: • zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, • prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych • być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych. 2.20. W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosownymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 2.21. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków. 2.22. Obowiązkiem Wykonawcy będzie: a) zatrudnianie na umowę o pracę szefa kuchni, kucharzy oraz osoby pracujące w punkcie dystrybucji posiłków, b) zapewnienie nad wykonywaniem usług będących przedmiotem zamówienia nadzoru dietetyka lub technologa żywności i żywienie człowieka z minimum 3 letnim stażem pracy w zawodzie, c) dostarczanie posiłków do punktu dystrybucji posiłków w siedzibie Zamawiającego, d) zapewnienie obsady w punkcie dystrybucji posiłków u Zamawiającego, e) mycie termosów wraz z wkładami po wydaniu posiłków, f) utrzymywanie czystości i porządku oraz odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego pomieszczenia do dystrybucji posiłków, g) utylizacja odpadków żywnościowych pochodzących od nie zakaźnie chorych, h) przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek (zgodnie z art. 72 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545). 2.23. Ilość oddziałów do których będą dostarczane posiłki – 11 oddziałów. Ilość łóżek w oddziałach: a) Oddział Internistyczny o p. Ogólnym - szt. 40 b) Oddział



Internistyczny o p. Kardiologicznym- szt.38 c) Oddział Pulmonologii- szt. 39 d) Oddział Dziecięcy - szt. 22 e) Oddział Chirurgii Ogólnej - szt. 23 f) Oddział Chirurgii Dziecięcej - szt. 20 g) Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej - szt. 20 h) Oddział Położniczo-Ginekologiczny - szt. 42 i) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii- szt. 5 j) Szpitalny Oddział Ratunkowy - szt. 6 k) Oddział Rehabilitacji - szt. 20 Ilość łóżek ogółem- szt. 275 2.24. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego indywidualne naczynia na posiłki tj. talerz płytki 265 szt., talerz głęboki 265 szt., talerz deserowy 265 szt., kubek z uchwytem 265 szt. (0,5 l) oraz sztućce kpl 265. 2.25. Posiłki dla pacjentów muszą być dostarczone do Szpitala o ściśle określonych porach dnia, w związku z ustalonymi godzinami ich podawania pacjentom: a) śniadanie dostarczyć do punktu dystrybucji do godz. 7:30, podanie posiłku przez personel Zamawiającego pacjentowi od godz. 8:00 b) II śniadanie dostarczyć do punktu dystrybucji do godz. 7:30 , podanie posiłku przez personel Zamawiającego pacjentowi od godz. 10:00 c) obiad dostarczyć do punktu dystrybucji do godz. 11:30 podanie posiłku przez personel Zamawiającego pacjentowi od 12:00 d) podwieczorek dostarczyć do punktu dystrybucji do godz. 11:30 podanie posiłku przez personel Zamawiającego pacjentowi od 15:00 e) kolację dostarczyć do punktu dystrybucji do godz. 16:30 podanie posiłku przez personel Zamawiającego pacjentowi od 17:00 2.26. Średnia planowana ilość posiłków w czasie realizacji wykonywania zamówienia (12 m-cy) wynosi: a) śniadanie - 55 000 posiłków, b) II śniadanie - 8 000 posiłków, c) obiad - 55 000 posiłków, d) podwieczorek - 8 000 posiłków, e) kolacja - 53 000 posiłków, f) dieta: kleik + suchary - 1 000 posiłków, g) diety płynne / przecierane - 1 000 posiłków. 2.27. Cena posiłków w poszczególnych dietach nie może być większa niż ceny posiłków diety normalnej. 2.28. Dla oddziałów: Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz dla Szpitalnego Oddziału Ratunkowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wszystkich posiłków w naczyniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi. Przewidywana ilość naczyń jednorazowych oraz sztućców około 1 000 kpl.

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55520000-1



II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
12			

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Zamawiający uzna, iż Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli ten łącznie wykaże, że: a) został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zm.),



b)posiada decyzję właściwego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności, również na realizację usługi w systemie cateringowym, c)wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający uzna, iż Wykonawca Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże, że posiada odpowiednie ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 500.000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia. Suma gwarancyjna powinna odnosić się do działalności ujętej w niniejszym postępowaniu. Polisa ubezpieczeniowa winna być rozszerzona o OC produktu (w tym zatrucia pokarmowe).

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający uzna, iż Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże, że: a)dysponuje pracownikami niezbędnymi do realizacji przedmiotu zamówienia: dietetykiem lub technologiem żywności i żywienia człowieka, szefem kuchni, kucharzami oraz osobami zatrudnionymi przy transporcie i dystrybucji posiłków, b)zrealizował bądź realizuje w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie - co najmniej 1 zadanie, którego przedmiotem są / były usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia tj. co najmniej 1 usługę kompleksowego żywienia w jednostce użyteczności publicznej, np. szpitalu, domu pomocy społecznej, żłobkach, przedszkolach, itp. o wartości brutto nie mniejszej niż 500.000,00 zł. c)posiada niezbędne do wykonania zamówienia narzędzia: - lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków, - co najmniej dwa środki transportu dopuszczone do przewozu posiłków przez właściwego inspektora sanitarnego.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Tak

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5

ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów

Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 149). 2. Decyzja właściwego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności, również na realizację usługi w systemie cateringowym. 3. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP, lub oświadczenie, że wdroży system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień, od którego będzie obowiązywała umowa na świadczenie usług objętych niniejszym postępowaniem. 4. Polisę lub inny dokument ubezpieczeniowy potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 500.000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia (suma gwarancyjna powinna odnosić się do działalności ujętej w niniejszym postępowaniu, polisa ubezpieczeniowa winna być rozszerzona o OC produktu, w tym zatrucia pokarmowe) lub oświadczenie, że zawrze umowę ubezpieczenia OC najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień, od którego będzie obowiązywała umowa na świadczenie usług objętych niniejszym postępowaniem. 5. Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, 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 określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. 6. Wykaz środków transportu, którymi Wykonawca dysponuje niezbędnymi do wykonania usługi określonej w przedmiocie zamówienia wraz z dokumentami zezwalającymi na ich użytkowanie jako środek transportu do przewożenia żywności, wydane przez właściwego inspektora sanitarnego. 7. Wykaz osób, którymi Wykonawca dysponuje niezbędnymi do wykonania usługi określonej w przedmiocie zamówienia.

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

Przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej tzw. normalnej wraz z gramaturą, ich



wartością kaloryczną oraz z podaniem w nich informacji na temat składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały zużyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym.

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w



postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej *(przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)* Nie



Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena oferty	60,00
Termin płatności	30,00
Współczynnik bliskości	10,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez



zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w zakresie:



1.zmiany stawek podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian; 2.zmiany danych podmiotów zawierających umowę (w wyniku przekształceń, połączeń, itp.); 3.zmiany przepisów prawa mające wpływ na realizację niniejszej umowy.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2018-03-09, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

p.o. KIEROWNIKA
Działu Obsługi i Zamówień Publicznych

Dariusz Surma

GŁÓWNY KSIĘGOWY
z up. *Anna Freus*