

Ogłoszenie nr 515432-N-2020 z dnia 2020-02-25 r.

Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem: Świadczenie usług w zakresie żywienia szpitalnego w systemie cateringowym.

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: Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, krajowy numer identyfikacyjny 45066623600000, ul. ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 864 775 501, e-mail zaopatrzenie@szpitalwysmaz.pl, faks 862 752 047.

Adres strony internetowej (URL): www.szpitalwysmaz.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: Podmiot prawa publicznego

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)

Nie

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

Tak

www.szpitalwysmaz.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:

Tak

Adres:

Ofertę należy złożyć za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r - Prawo pocztowe (Dz. U. poz. 1529, oraz z 2015r poz. 1830) , osobiście, za pośrednictwem posłańca Adres: w siedzibie Zamawiającego: Szpital Ogólny, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie, Pokój 102.

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: Świadczenie usług w zakresie żywienia szpitalnego w systemie cateringowym.

Numer referencyjny: 5/2020

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:

Tak

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

wszystkich części

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: Przedmiotem zamówienia

jest usługa polegająca na przygotowywaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków, przy uwzględnieniu diet pacjentów, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego. Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, zakupionych we własnym zakresie przez Wykonawcę. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję od surowca do gotowej potrawy – pełna produkcja. Zamawiający nie dopuszcza podawania dań gotowych niewyprodukowanych przez Wykonawcę.

Posiłki należy dostarczyć do dwóch punktów odbioru: Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie Szpital w

Ciechanowcu, ul. Plac Ks. Kluka 4, 18-230 Ciechanowiec. Szczegółowy opis

przedmiotu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów na poszczególne oddziały szpitala w systemie cateringowym. Usługa musi być wykonywana przez 7 dni w tygodniu.

2.Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, z wykluczeniem produktów gotowych np. puree w kuchni Wykonawcy. Poiłki muszą być wyprodukowane w dniu dostawy. 3.Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do produkcji posiłków. 4.Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję posiłków od surowca do gotowego produktu (pełna produkcja), oraz na wywóz posiłków w systemie cateringowym. Potwierdzeniem posiadania niniejszego obiektu będzie decyzja Sanepidu (decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) oraz decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność, związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, wraz z wywozem posiłków w systemie cateringowym oraz protokół kontroli sanitarnej przeprowadzony przez PPIS, nie starszy niż z ostatnich 6 miesięcy).

5.Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków gotowych. 6.Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o zasady GHP, GMP oraz system HACCP, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i z podziałem na diety - wg Zamówień z poszczególnych oddziałów. Przeciętna miesięczna liczba posiłków całodziennych wynosi 150, z możliwością występowania różnic +/- 20%. Całodobowe żywienie pacjentów obejmuje następujące posiłki: 6.1.diety 3-posiłkowe: śniadanie, obiad i kolację; 6.2.diety specjalne 5-posiłkowe: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i ewentualnie posiłek nocny (np. dieta cukrzycowa insulinowa). 7.Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek pokarmowych w kuchni produkującej posiłki przez 72 godziny.

8.Zamawiający będzie dostarczał informacje o ilościach diet na dzień następny do godziny 10.00 dnia poprzedniego, z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt danego dnia: 8.1korekty do śniadania i II śniadania zgłaszane będą do godz. 11.00 na dzień następny, 8.2korekty do obiadu, podwieczorku kolacji i posiłku nocnego zgłaszane będą do godz. 11.00 danego dnia. 8.3w przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na rzecz tych dni, przy czym w sytuacjach szczególnych, korekta stanu żywionych pacjentów dokonywana będzie

przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach j. w. Wykonawca zapewni kompleksową usługę żywienia chorych wg zapotrzebowania Zamawiającego, zgodnie ze zgłoszoną dietą. Zamawiający ma prawo do zmiany rozkładu posiłków w czasie trwania umowy. 9. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie: 9.1 Uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym jadłospisu dekadowego (jadłospis 10-dniowy), a uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia. Jadłospis będzie składany do uzgodnienia na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał wyszczególnienie dla każdej z diet gramaturę ze składem oraz rozliczeniem zawartości energii i podstawowych składników odżywczych: białko ogółem w tym zwierzęce, tłuszcze, NNKT, węglowodany, błonnik pokarmowy, zawartość składników alergicznych, wit. A, wit. C oraz kaloryczności. Gramatura, kaloryczność i zawartość składników zawartych w posiłkach, muszą odpowiadać nomenklaturze diet. 9.2 Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka oferenta. 9.3 Wykonawca ma prawo wprowadzić do jadłospisu zmiany po otrzymaniu akceptacji Zamawiającego. 9.4 W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia, należy uwzględnić potrawy tradycyjne. 10. Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę, odpowiadają stawianym wymogom jakościowym, np. daty przydatności produktu do spożycia, stan opakowań, sposób przechowywania, sposób transportu, sposób produkcji, higiena personelu oraz innych elementów kontroli wpływających na bezpieczeństwo wytwarzanych posiłków. Codziennej kontroli podlegać będzie: kontrola jakości posiłku, estetyka, gramatura posiłku, łącznie z degustacją i pobraniem prób do wewnętrznych badań. 11. Wykonawca dowozić będzie posiłki we wszystkie wskazane przez Zamawiającego miejsca odbioru. Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie (rozdzielnia posiłków); Szpital w Ciechanowcu, ul. Plac Ks. Kluka 4, 18-230 Ciechanowiec (rozdzielnia posiłków). 12. Wraz z posiłkami dostarczony będzie jadłospis, zawierający wszystkie elementy zawarte w punkcie 13 Opisu Przedmiotu Zamówienia. Odbiór potraw w ilości zgodnej z wyciągiem dokonywany będzie każdorazowo przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego za pisemnym

potwierdzeniem. Wzór potwierdzenia stanowić będzie załącznik do umowy.

13. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia w ofercie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diet: ogólnej, łatwostrawnej i cukrzycowej (insulino-zależnej), wraz z informacją o kaloryczności, gramatury, wielkości białka, tłuszczów, węglowodanów, witaminy A i C oraz rodzaju zawartości składników alergennych w poszczególnych potrawach.

13.1 Zamawiający wymaga uwzględnienia potraw/napojów mlecznych: na śniadanie – kawę z mlekiem lub kakao oraz zupę mleczną.

13.2 Zamawiający wymaga pieczywa typu „bułka kajzerka” (bez krojenia), o ile rodzaj diety dopuszcza.

14. Normy żywieniowe posiłków:

1) Dienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2300 kcal – dla mężczyzn i kobiet w wieku 26-60 lat.

a) przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal;

b) przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na drugie śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45% dziennego zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;

2) Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi (na osobę/dobę): białko ogółem 80 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g, NNKT 20g, błonnik pokarmowy 30 g, wapń 1100mg, żelazo 15 mg, magnez 400 g oraz witaminy: wit. A 1500 µg, wit. B1 1,6 mg, wit. B2 2,0 mg, wit. PP 18 mg, wit. B6 2,0 mg i wit. C 80 mg.

3) Zalecane normy żywienia dla poszczególnych grup produktów wg Instytutu Żywienia i Żywności w dziennej racji pokarmowej wynoszą:

A. Produkty zbożowe: a. pieczywo pszenne i żytnie 235,0 g b. mąka, makarony 35,0g c. kasze, ryż, płatki owsiane 32,5g

B. Ziemniaki, warzywa i owoce: a. ziemniaki 300,0 g b. warzywa 475 g c. owoce 275 g

C. Mleko i przetwory mleczne: a. mleko i mleczne napoje fermentowane 500 g b. sery twarogowe 45 g c. sery podpuszczkowe 15 g

D. Mięso, wędliny, ryby, jaja a. mięso, drób/bez kości / 100 g b. wędliny 50 g c. ryby 100 g

E. Jaja 15g (1/3)

F.

Tłuszcze: a. zwierzęce 22,5 g b. roślinne 25,0 g c. cukier i słodczyce 42,5 g* *

Opracowano na podstawie – prac IŻŻ – „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” oraz „Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach”, pod redakcją prof.

dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza, IŻŻ, 2011r. 15.Kontrolę ze strony

Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana przez Zamawiającego. 16.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia

pojemników na odpady pokonsumpcyjne, odbioru brudnych pojemników i termosów przez personel Wykonawcy , oraz odpadów pokonsumpcyjnych każdego dnia. 17.Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zmywalnie spełniającą wymogi sanitarno- epidemiologiczne, a tym samym mógł zapewnić odpowiedni stan sanitarny termosów, pojemników GN oraz urządzeń kuchennych.

18.Wykonawca będzie prowadził usługę żywienia zgodnie z zasadami przedstawionymi w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego, zastosowania nowoczesnych technologii oraz przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

19.Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w pojemnikach, które zabezpieczą posiłki przed nadmiernym obniżeniem temperatury, przed czynnikami zewnętrznymi i będą posiadały stosowane atesty lub certyfikaty (kopia dołączona do oferty). 20.Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń produkcyjnych pod względem czystości, sposobu przechowywania i produkcji produktów oraz środków transportu. Zamawiający przed dokonaniem wyboru oferty oraz w trakcie umowy będzie miał możliwość dokonania wizji lokalnej pomieszczeń i sprzętu kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.

21.Do wykonywania usługi Wykonawca zatrudni własny personel. 22.Wykonawca zobowiązany jest do podania adresu kuchni w ofercie. 23.Wykonawca zapewni personelowi zatrudnionemu przy przygotowaniu i transporcie posiłków, schludny, estetyczny wygląd oraz wyposaży w odzież ochronną, stosowną do wykonywanej przez danego pracownika pracy. Zamawiający będzie miał możliwość kontroli w tym zakresie. 24.Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne badania i orzeczenia lekarskie, dopuszczające ich do wykonywania danej pracy.

25.Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie protokołów sporządzonych przez zewnętrzne służby sanitarne np. Sanepid, świadczące o przeprowadzonej kontroli w

kuchni przygotowującej posiłki dla Zamawiającego. 26. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie comiesięcznego zestawienia posiłków i dołączenie go do miesięcznej faktury. 27. Listę diet występujących u Zamawiającego: (wg obowiązującej nomenklatury i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia), ustala uprawniony lekarz leczący. 27.1 Zestawienie diet: Dieta podstawowa (normalna, ogólna); Dieta łatwo strawna (lekkostrawna); Dieta łatwo strawna z ograniczeniem sodu (bezsolna); Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa); Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową); Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeciwmiążdżycowa, niskotłuszczowa); Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa; Dieta łatwo strawna niskobiałkowa: Dieta uboga energetyczna (odchudzająca); Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa); Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji: a) płynna, b) płynna wzmocniona; c) płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę; Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji papkowata; Dieta łatwo strawna nisko-resztkowa; Dieta bogato-resztkowa; Diety indywidualne, stosowane na zlecenie lekarza np. diety w alergiach, diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych, bezglutenowa. 28. Usługa polegać będzie na zapewnieniu codziennej produkcji na bazie kuchni zewnętrznej i dostawie posiłków dla pacjentów Szpitala we wskazane przez Zamawiającego miejsca, przez 7 dni w tygodniu 29. Posiłki będą przywiezione, zgodnie z wcześniejszym zamówieniem, złożonym przez upoważnioną osobę (reprezentującą Zamawiającego) i dostarczane codziennie w godzinach pozwalających na dystrybucję ich przez Zamawiającego. 29.1 Posiłki muszą być dostarczone do wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc w godzinach: śniadanie wraz z II śniadaniem w godz. 7.30-8.00; obiad, podwieczorek i kolacją (posiłek nocny) w godz. 12.30-13.00. 29.2. Posiłki mają być dostarczone w specjalistycznych pojemnikach GN i termoportach (posiadających odpowiednie atesty/zezwolenia) Wykonawcy, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz zachowanie jakości dowożonych posiłków. 29.3. Posiłki muszą być dostarczane w miejsca wskazane przez Zamawiającego tj. Szpital Ogólny w Wysokim Mazowieckiem 18-200 Wysokie Mazowieckie ul.

Szpitalna 5 i Szpital w Ciechanowcu 18-230 Ciechanowiec ul. Plac Księdza Kluka

4. 29.4. Wykonawca pojemniki i termosy z posiłkami, każdorazowo opisze z podziałem na oddziały i diety. Oznaczenie musi być widoczne i czytelne.

29.5. Wydawanie posiłków pacjentom będzie po stronie Zamawiającego.

29.6. Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów, w zakresie: śniadań, obiadów i kolacji, z uwzględnieniem zlecanych diet leczniczych i specjalnych, zgodnie ze złożonym zamówieniem.

29.7. Wymagana temperatura dowożonych posiłków do rozdzielni Szpitala, która powinna wynosić: zupy, gorące napoje minimalna temperatura 80°C, drugie danie minimalna temperatura 75°C, sałatki, sosy i surówki podawane na zimno minimalna temperatura 15°C. 29.8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie ze

zleceniem lekarza co do rodzaju zastosowanej diety oraz zgodnie z przyjętymi zasadami obowiązującymi w żywieniu zbiorowym zakładów o działalności

leczniczej. Do każdego posiłku należy załączyć dodatek warzyw i owoców, o ile

rodzaj diety dopuszcza. 30. Serwisowanie termoportów, pojemników GN należy do

Wykonawcy. 31. Transport posiłków powinien odbywać się zgodnie z instrukcją (załącznik nr 2). Warunki: 1. Wymagane jest podanie wykazu osób skierowanych

przez wykonawcę do realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków przy uwzględnieniu diet pacjentów zgodnie

zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego wraz z

informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia publicznego, a także

zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informację o podstawie do

dysponowania tymi osobami. Wykonawca musi dysponować osobami, w tym

kierownikiem i dietetykiem, który będzie uczestniczyć w wykonaniu zamówienia legitymującymi się kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem w

całodobowym żywieniu pacjentów. Przedmiot zamówienia składa się z

następujących pakietów: Pakiet nr 1 : Całodobowe żywienie pacjentów w Szpitalu

Ogólnym w Wysokim Mazowieckiem Pakiet nr 2 : Całodobowe żywienie

pacjentów w Szpitalu w Ciechanowcu

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55521200-0

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: 12 *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia:

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: 1)posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej Zamawiający wymaga posiadania pozwolenia na produkcję posiłków od surowca do gotowego produktu (pełna produkcja) , oraz na wywóz posiłków w systemie cateringowym . Potwierdzeniem posiadania niniejszego obiektu będzie decyzja Sanepidu (decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej), oraz decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność , związaną z produkcją i obrotem z żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy , wraz z wywozem posiłków w systemie cateringowym oraz protokół kontroli sanitarnej przeprowadzony przez PPIS nie starszy niż z ostatnich 6 miesięcy).

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Wymagane jest podanie wykazu osób , skierowanych przez wykonawcę do realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków , przy uwzględnieniu diet pacjentów , zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych , uprawnień , doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia publicznego , a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami Wykonawca musi dysponować osobami, w tym kierownikiem i dietetykiem , który będzie uczestniczył w wykonaniu zamówienia legitymującymi się kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem w całodobowym żywieniu pacjentów.

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:

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:

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.5.2) 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

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

1.O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
1)nie podlegają wykluczeniu; 2)spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. 2.Warunki udziału w postępowaniu dotyczą: 1)posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej Zamawiający wymaga posiadania pozwolenia na produkcję posiłków od surowca do gotowego produktu (pełna produkcja) , oraz na wywóz posiłków w systemie cateringowym . Potwierdzeniem posiadania niniejszego obiektu będzie decyzja Sanepidu (decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej), oraz decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność , związaną z produkcją i obrotem z żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy , wraz z wywozem posiłków w systemie cateringowym oraz protokół kontroli sanitarnej

przeprowadzony przez PPIS nie starszy niż z ostatnich 6 miesięcy). 2)sytuacji ekonomicznej lub finansowej, 3)zdolności technicznej lub zawodowej, Wymagane jest podanie wykazu osób , skierowanych przez wykonawcę do realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków , przy uwzględnieniu diet pacjentów , zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych , uprawnień , doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia publicznego , a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami Wykonawca musi dysponować osobami, w tym kierownikiem i dietetykiem , który będzie uczestniczył w wykonaniu zamówienia legitymującymi się kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem w całodobowym żywieniu pacjentów.

3.Postanowienia dotyczące Podmiotów udostępniających zasoby: 1)Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do niniejszego zamówienia polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych (Podmioty udostępniające zasoby). 2)Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując niniejsze zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. 3)Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dokona badania, czy nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia, o których mowa w pkt. VI niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. 4)Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, Podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia, zamawiający

żądać będzie, aby wykonawca w określonym terminie: a.zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub b.zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej część zamówienia, jeżeli wykaże spełnienie wymaganych zdolności technicznych lub zawodowych lub sytuację finansową lub ekonomiczną, zgodnie z pkt. V.2. niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. 5.W niniejszym postępowaniu Zamawiający dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeżeli wykonawca ten będzie się uchylał od zawarcia umowy lub nie wniesie wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy Zamawiający zbada, czy wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. 6.Określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu oraz wymagane środki dowodowe mają na celu ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu. 7.W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zobowiązani są oni wykazać spełnienie warunków udziału w postępowaniu wspólnie. VI. Podstawy wykluczenia z udziału w postępowaniu 1. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp. 2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawcę: 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. –

Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615). 3. Wykluczenie wykonawcy następuje jeżeli nie upłynął okres określony zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp. 4. Wykonawca podlegający wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz pkt. 16-20 lub na podstawie pkt. VI.2 niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia może zgodnie z art. 24 ust. 8 ustawy Pzp. przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przedstawione przez Wykonawcę dowody podlegają będą ocenie Zamawiającego pod względem wagi i szczególnych okoliczności czynu wykonawcy. 5. Możliwość przedstawienia dowodów na to, że podjęte przez wykonawcę środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, o której mowa w pkt. 4 powyżej, nie dotyczy wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu. 6. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia. 7. W terminie 3 dni od przekazania Informacji o treści złożonych ofert, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu. 8. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli: 1) jest niezgodną z ustawą, 2) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp, 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, 4) jest ofertą, która zawiera

rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia, 5) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, 6) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu, 7) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp, 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów, 9) wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy Pzp, na przedłużenie terminu związania ofertą, 10) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób, 11) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy, jeżeli zamawiający żądał wniesienia wadium. 9. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz niepodleganie wykluczeniu dokonywana będzie w oparciu o złożone przez wykonawcę w niniejszym postępowaniu oświadczenia oraz dokumenty. VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki :

- 1) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę - załącznik nr 3.
- 2) Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o nie podleganiu wykluczeniu - wypełnione i podpisane przez wykonawcę, które stanowić będzie wstępne potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia – załącznik nr 2.
- 3) Formularz cenowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę - załącznik nr 1.
- 4) Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień / pełnomocnictw osób składających ofertę , o ile nie wynikają z przepisów prawa lub z przedstawionych dokumentów rejestrowych.

2. W celu wykazania braku podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust 1 i 5 ustawy Pzp należy na wezwanie zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) 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, 3. W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1b pkt. 1) ustawy Pzp, należy na wezwanie zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące oświadczenia i dokumenty: 1)Pozwolenie na produkcję posiłków od surowca do gotowego produktu (pełna produkcja) , oraz na wywóz posiłków w systemie cateringowym . Potwierdzeniem posiadania niniejszego obiektu będzie decyzja Sanepidu (decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) , oraz decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność , związaną z produkcją i obrotem z żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy , wraz z wywozem posiłków w systemie cateringowym oraz protokół kontroli sanitarnej przeprowadzony przez PPIS nie starszy niż z ostatnich 6 miesięcy) . 4. W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1b pkt 2) ustawy Pzp, należy na wezwanie zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące oświadczenia i dokumenty: Nie dotyczy 5. W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1b pkt. 3) ustawy Pzp, należy na wezwanie zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące oświadczenia i dokumenty: 1)Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków , przy uwzględnieniu diet pacjentów , zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych , uprawnień , doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia publicznego , a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami . Wykonawca musi dysponować osobami , w tym kierownikiem i dietetykiem , który będzie uczestniczył w wykonaniu zamówienia legitymującymi się kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem całodobowym żywieniu pacjentów – Załącznik nr

5. 6. Dokumenty i oświadczenia wymienione w pkt. VII.2., VII.3., VII.4, VII.5 nie są dołączane do oferty. 7. Postanowienia dotyczące składania dokumentów przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej 1) Wykonawca, który ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w: a) punkcie VII.2 ppkt. 1) składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert, 2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub w kraju, w którym miejsce zamieszkania mają osoby, których dotyczą dokumenty, wskazane w ppkt. 1) a) nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ppkt. 1), zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, odpowiednio wykonawcy, ze wskazaniem osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczeniem tych osób, złożonym przed notariuszem lub przed właściwym - ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tych osób - organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego. Dokument ten winien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert. 3) Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osób, które mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, których dotyczą dokumenty wskazane w VII.2 ppkt. 1), składa dokumenty, o których mowa w ppkt. 1) a) w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 oraz ust. 5 pkt 6 ustawy. W przypadku, gdy w państwie, w którym mają miejsce zamieszkania wskazane w zdaniu pierwszym osoby, nie wydaje się takich zaświadczeń - zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie tych osób złożonym przed notariuszem lub przed właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tych osób organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego. Dokument ten winien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert. 4) W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego

siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu. 8. W przypadku, kiedy ofertę składają wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum/spółka cywilna), musi ona spełniać następujące warunki: 1) Oferta winna być podpisana przez ustanowionego pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. 2) Stosowne pełnomocnictwo / upoważnienie wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z wykonawców występujących wspólnie - należy załączyć do oferty.

Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii. 3) Oferta winna zawierać oświadczenie o którym mowa w pkt.1. Ppkt. .2)dla każdego wykonawcy z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie. 4) Dokumenty i oświadczenia składane na wezwanie zamawiającego, o których mowa w pkt. 1. dotyczą każdego z wykonawców osobno. Natomiast dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt.2., 3., 4., 5. składane są przez tego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, który wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu. 9. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane odpowiadają wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia do oferty należy dołączyć: 1.Certyfikat HACCP 2.Jadłospis dekadowy dla diet : ogólnej , łatwostrawnej i cukrzycowej (insulinowo – zależnej) , wraz z informacją o kaloryczności , gramatury , wielkości białka , tłuszczów , węglowodanów , witaminy A i C oraz rodzaju zawartości składników alergennych w poszczególnych potrawach. 10. Postanowienia dotyczące składanych w niniejszym postępowaniu dokumentów i oświadczeń : 1) Oświadczenia Wykonawcy, Podmiotów udostępniających zasoby, Podwykonawców składane są w oryginale, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania ww. podmiotów. 2) Dokumenty, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania. 3)

Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, Podmiot udostępniający zasoby albo Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, albo Podwykonawca – w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. 4) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej. 5) Oferta, wszystkie wymagane załączniki, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii. 6) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. 7) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, innego niż oświadczenie, wyłącznie wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

11. Postanowienia dotyczące dokumentów dot. Podmiotów udostępniających zasoby :

1) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 7.1. ppkt. 2).

2) Jeżeli wykonawca wykazując spełnienie warunków, udziału w postępowaniu polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, w celu oceny, czy wykonawca będzie dysponował tymi zasobami w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania niniejszego zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów do oferty należy dołączyć dokumenty dotyczące:

a) zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu, b) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu niniejszego zamówienia, c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego, d) czy podmiot, na zdolnościach, którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą

3) Wykonawca

zobowiązany będzie przedstawić na wezwanie zamawiającego dokumenty, o których mowa w pkt.7.2. ppkt. 1 - 9 w odniesieniu do podmiotów na zdolnościach lub sytuacji, których polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp.

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:

Nie

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*)

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 brutto	60,00
wsad do kotła	40,00

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:

Wynagrodzenie o którym mowa w paragrafie 5 ust.1 Zamawiający zastrzega sobie niezmiennosc cen przez okres trwania umowy. Ceny mogą ulec zmianie w przypadku zmiany stawki VAT z chwilą wejścia w życie odpowiedniego aktu prawnego zmieniającego stawkę VAT.

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: 2020-03-04, godzina: 09:00,

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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

**ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT
CZEŚCIOWYCH**

Część nr: 1 Nazwa: Pakiet nr 1

1) 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:**Całodobowe żywienie pacjentów w Szpitalu Ogólnym w Wysokiem Mazowieckiem

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55521200-0

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT: 445500,00

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena brutto	60,00
wsad do kotła	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Pakiet nr 2

1) 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:**Całodobowe żywienie pacjentów w Ciechanowcu

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55521200-0

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT: 364500,00

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena brutto	60,00
wsad do kotła	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Wydruk strony