Ogłoszenie nr 561282-N-2020 z dnia 2020-07-13 r.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy: Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów SP ZOZ w Słupcy
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
Tak

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 %)
50%
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 Słupcy, krajowy numer identyfikacyjny 30662100000000, ul. ul. Traugutta 7 , 62-400 Słupca, woj. wielkopolskie, państwo Polska, tel. 632 752 300, e-mail spzoz@slupca.com, faks 632 752 116.
Adres strony internetowej (URL): https://szpital.slupca.pl/bip/
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)
Tak
https://szpital.slupca.pl/bip/

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia
Tak
https://szpital.slupca.pl/bip/

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

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:
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:
Oferty należy składać w formie pisemnej za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca.
Adres:
ul. Traugutta 7, 62-400 Słupca, budynek C, sekretariat

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: Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów SP ZOZ w Słupcy
Numer referencyjny: SPZOZ/ZP/PN/382/12/2020
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:
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: Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych. 1. Na całodzienne wyżywienie składa się: - śniadanie - drugie śniadanie dla osób z cukrzycą, dzieci oraz dla diety położniczej - obiad (z podwieczorkiem na oddział dziecięcy) - kolacja 2. Przewidywana miesięczna liczba posiłków wynosi około: 1) Śniadania - 3 480 porcji 2) II śniadania - 1 200 porcji 3) Obiady - 3460 porcji 4) Kolacje - 3400 porcji Podana przez Zamawiającego przewidywana liczba posiłków będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest wyliczona w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z liczbą hospitalizowanych pacjentów. Do obowiązków wykonawcy będzie należało również przygotowanie posiłków dietetycznych, które stanowią ok. 60% posiłków dla pacjentów. Codziennie przygotowywane są następujące diety: - cukrzycowa, - wysokobiałkowa - wątrobowa, - odchudzająca - wrzodowa, - płynna - wrzodowa mielona, - lekkostrawna - kleikowa, - inne sporadycznie wg zaleceń lekarzy - nerkowa, Dzienną ilość określać będą zapotrzebowania z oddziałów. 3. Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka przy produkcji potraw, aby posiłki były odpowiednio zbilansowane pod względem wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów oraz powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym zgodnie z wymaganiami prawa oraz normami określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia. 4. Posiłki powinny być wykonane ze świeżych i naturalnych produktów nie używając produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (z pominięciem jogurtów, serków itp.). Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów powinien brać pod uwagę sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii); 5. Posiłki nie powinny zawierać następujących składników lub produktów gotowych: - wędlin tłustych – z zawartością tłuszczu powyżej 20% - mięs tłustych, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięs odpadkowych, - jaj smażonych, - produktów działających wzdymająco, - warzyw i owoców konserwowanych lub marynowanych, - pikantnych przypraw, zasmażki, potraw bardzo kwaśnych lub potraw zakwaszanych octem, - tłuszczów takich jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani. 6. W jadłospisie powinny być uwzględnione: śniadanie: · zupa mleczna – codziennie, · kawa zbożowa z mlekiem, herbata, kakao – codziennie w oddziale dziecięcym, · pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne), · dodatek tłuszczowy – masło (o zawartości tłuszczu 82%), · dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) · dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy). II śniadanie: - przekąski z dodatkiem białka zwierzęcego obiad: · zupa, · drugie

danie z uwzględnieniem: - składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski itp.), - składnika białkowego, - składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej) · napój (kompot) – wszystkie oddziały. Ponadto: drugie dania pięć razy w tygodniu zawierać będą porcję mięsa, w tym trzy porcje mięsa w postaci nie zmielonej i nie krojonej, jeden raz w tygodniu zawierać będą porcję ryby oraz jeden raz w tygodniu będzie to danie bezmięsne. podwieczorek: · posiłek z dodatkiem białka zwierzęcego: np. jogurt naturalny, grahamka z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, budyń, kefir, maślanka (smakowa), owoc sezonowy. kolacja: · herbata, · pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne), · dodatek tłuszczowy – masło (82% tłuszczu), · dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) · dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub po obróbce termicznej). Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć 1 raz w tygodniu 1 opakowanie herbaty (min. 100 saszetek) i 1 kg cukru. Natomiast codziennie wykonawca musi dostarczyć 1 chleb i 1 masło do Oddziału Chorób Płuc i Gruźlicy, Chorób Wewnętrznych oraz Oddziału Dziecięcego. Do Oddziału Dziecięcego dodatkowo 1 litra mleka. 7. Wykonawca zobowiązany jest do urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem sezonowości oraz doboru produktów zgodnych z wymogami diety i zasadami żywienia. W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, ciasta – jabłecznik, babka). 8. Posiłki (śniadanie, kolacja) powinny być serwowane na pacjenta w zamkniętych naczyniach jednorazowych lub w innych tożsamych naczyniach zgodnych z normami. Wykonawca będzie dostarczać posiłki (obiad) w oznakowanych termosach zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków, oznakowanych nazwą oddziału, rodzajem diety. 9. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek żywności w swojej siedzibie. Próbki żywnościowe muszą posiadać pełną identyfikację, tzn. rodzaj diety, nazwę szpitala, datę i godzinę pobrania oraz podpis osoby pobierającej. 10. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu jadłospis dekadowy z podziałem na diety oraz z określeniem gramatury z dwudniowym wyprzedzeniem. 11. Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia diet pod względem składników odżywczych i zapisania w jadłospisie wartości kalorycznej każdej potrawy. 12. Zamawiający wymaga przekazania pełnego wykazu składników i alergenów przygotowywanych potraw zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego I Rady (UE) Nr 1169/2011. 13. Wykonawca musi posiadać wózek do transportu posiłków z samochodu dostawczego na oddziały szpitalne (wózek powinien być wykonany z materiału nadającego się do mycia i dezynfekcji). 14. Mycie termosów odbywać się będzie w siedzibie Wykonawcy. 15. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek pokonsumpcyjnych zapewniając właściwe przykrywane pojemniki. 16. Wykonawca ma prawo do kontroli sposobu wydawania gramatur oraz dzielenia diet. 17. Zamawiający zobowiązuje się składać zapotrzebowanie na posiłki na dzień przed dostawą do godz. 1500. 18. Korekty zapotrzebowań będą zgłaszane Wykonawcy w następujących terminach: - śniadania do godz. 600 w dniu realizacji dostawy, - obiady do godz. 900 w dniu realizacji dostawy, - kolacje do godz. 1200 w dniu realizacji dostawy. Zamawiający ogranicza możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne – należy przedłożyć oświadczenie wykonawcy o zatrudnianiu ponad 50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach. Osoby te powinny być zatrudnione bezpośrednio przy wykonywania zamówienia przez okres 12 miesięcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli spełnienia przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osób niepełnosprawnych. Wykonawca musi udostępnić do wglądu dowody zatrudnienia osób niepełnosprawnych (np. umowa o pracę) wraz z dokumentami potwierdzającymi niepełnosprawność tych osób (orzeczenia o niepełnosprawności). Zamawiający stosownie do art. 29 ust. 3a ustawy wymaga, aby wykonawca lub podwykonawca zatrudnił na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące zadania związane z realizacją zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy

z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz. 1502, z późn. zm.) Zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy: Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca - do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: - przygotowywanie, porcjowanie i pakowanie posiłków i napojów - mycie i dezynfekcja termosów - mycie kotłów i naczyń użytych do produkcji posiłków - przewożenie posiłków i pustych termosów. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy; poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania; zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy; poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. Szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące wykonania usługi zawarte zostały w umowie oraz w załączniku do

umowy. Oferta Wykonawcy nie spełniająca powyższych wymagań podlega odrzuceniu.

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: 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: W zakresie tego warunku Zamawiający wymaga, aby Wykonawca spełniał wymagania dotyczące produkcji i przewozu środków spożywczych wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych i był wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
Informacje dodatkowe
III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna
Określenie warunków: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500.000,00 zł.
Informacje dodatkowe
III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa
Określenie warunków: W zakresie tego warunku Zamawiający wymaga, aby Wykonawca: - dysponował pomieszczeniami (kuchniami) oraz środkami transportu do przewozu posiłków spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z właściwymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktami wykonawczymi. - dysponował odpowiednią liczbą osób o wymaganych przepisami prawa kwalifikacjach i uprawnieniach, które zapewnią należyte wykonanie zadania oraz

co najmniej jedną osobą pełniącą funkcję dietetyka, posiadającą wykształcenie wyższe i co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe.
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. W przypadku składania oferty wspólnej ww. dokumenty składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną. W przypadku składania oferty przez spółkę cywilną wykonawca musi złożyć oddzielnie zaświadczenia dla każdego ze wspólników oraz oddzielnie na spółkę.
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:
- decyzja właściwego organu Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem żywienia pacjentów w szpitalu (kopia); - opinia właściwego organu Inspekcji Sanitarnej dotyczącą spełnienia wymagań sanitarnych przy przewozie posiłków (kopia); - oświadczenie zakładu o przestrzeganiu zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz wdrożeniu systemu HACCP; - zaświadczenie potwierdzające przygotowanie zawodowe Wykonawcy w zakresie żywienia zbiorowego. Potwierdzenie zatrudnienia w zakładzie osoby wykwalifikowanej na stanowisku dietetyka, z wyższym wykształceniem (ukończone studia wyższe z Technologii Żywienia i Żywności); - wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami; - należy przedłożyć oświadczenie wykonawcy o zatrudnianiu ponad

50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach. - dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500.000,00 zł.
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)
Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
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) 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 | 60,00 |
| Doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia (dietetyk) | 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:
Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w następującym zakresie: - zmniejszenie lub zwiększenie wielkości lub zakresu zamówienia, - dopuszczalne jest obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy przy zachowaniu zakresu jego świadczenia umownego, - dopuszczalna jest zmiana świadczenia Wykonawcy na lepszą jakość przy zachowaniu tożsamości przedmiotu świadczenia, - kiedy konieczność wprowadzenia zmian wyniknie z okoliczności obiektywnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, niezależnych od woli stron. - strony umowy uznają zasadność wprowadzenia zmian umowy, a zmiany te nie wywołują niekorzystnych skutków dla Zamawiającego i nie spowodują zmiany oferowanych warunków realizacji zamówienia będących podstawą oceny ofert.
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: 2020-07-21, 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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie
IV.6.5) Informacje dodatkowe:
ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH