Ogłoszenie nr 527826-N-2018 z dnia 2018-03-07 r.

**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej : Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(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:**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej , krajowy numer identyfikacyjny ---, ul. Aleja Jana Pawła II  9A , 26-400   Przysucha, woj. mazowieckie, państwo Polska, tel. 48 3833505, e-mail sekretariat@spzzozprzysucha.pl, faks 48 3833504.
Adres strony internetowej (URL): www.spzzozprzysucha.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 Zespół Zakładów 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)**

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

Tak
www.spzzozprzysucha.pl

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

Tak
Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej, al. Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha, Sekcja Org.-Gospodarcza

**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
Adres:
Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej, al.Jana Pawła II 9A, 26-400 Przysucha, Sekretariat Dyrektora

**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 całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(w systemie cateringowym).
**Numer referencyjny:**01/ZP/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:**Przedmiotem postępowania jest świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(w systemie cateringowym). Kod CPV: 55.52.00.00-1 – usługi dostarczania posiłków, 55.32.10.00-6 – usługi przygotowania posiłków Planowana wielkość zamówienia z uwzględnieniem struktury rodzajowej i ilościowej: 1.Niniejsze zamówienie obejmuje swym zakresem kompleksowe świadczenie usług żywieniowych dla średnio 81 pacjentów dziennie. Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać całodzienne posiłki mając na uwadze przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, kaloryczności, wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, o odpowiednich właściwościach odżywczych gwarantujących zdrowie i dobre samopoczucie, przy uwzględnieniu diet specjalistycznych. 2.Przedmiotem zamówienia będzie dostawa następujących rodzajów diet (Zamawiający dopuszcza odchylenia +/- 10% od podanych wartości kalorycznych i składników odżywczych). 2.1. Dieta podstawowa: energia - 2300 – 2600 kcal białko - 80 – 85g tłuszcz - 75 – 80g węglowodany -325 – 369g 2.2. Dieta lekkostrawna: energia - 2200 kcal białko - 80 – 85g tłuszcz - 40g węglowodany- 375g 2.3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów : energia - 2200 kcal białko - 95g tłuszcz - 62g węglowodany -315g 2.4. Dieta indywidualna (w przypadku specjalnych zaleceń lekarza dopuszcza się możliwość zamówienia na inny rodzaj diety niż wyżej wymienione). 3.W przypadku zaistnienia konieczności podawania pacjentom diet zmiksowanych Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w tej postaci na podstawie wcześniejszych zgłoszeń przez poszczególne oddziały. 4. Zamawiający wymaga aby posiłek obiadowy w każdym dniu składał się z zupy i drugiego dania mięsnego z prostym deserem. 5.Zamawiający wymaga aby przy przygotowywaniu potraw bezwzględnie wykorzystywano świeże dostępne na rynku owoce i warzywa. 6.W opracowaniu diet Wykonawca będzie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków ściśle wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności. Zamawiający na bieżąco będzie kontrolował jakość posiłków przygotowywanych i dostarczanych w oddziały szpitalne i ZOL. 7. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania jadłospisów dekadowych z obliczoną wartością odżywczą zgodną z rodzajami diet i normami i przedkładania ich Zamawiającemu nie później niż na 7 dni przed ich wprowadzeniem, 8.Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby uwzględniał w menu surówki do drugich dań 9. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 7 dni 10.Zamawiający wymagał będzie od Wykonawcy przygotowywania w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy dla pacjentów pozostających w szpitalu posiłków o charakterze świątecznym, uwzględniając tradycyjne potrawy. 11.Wykonawca zapewni w wyjątkowych sytuacjach (na zgłoszenie) posiłki w zastawie jednorazowej dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym. 12.Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych. 13.Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne pojemniki i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z miejsc wyznaczonych przez zamawiającego (oddziały szpitalne). 14.Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r.o odpadach (tekst jednolity - Dz. U.z 2018 poz. 21 ). 15.Wykonawca wskaże Zamawiającemu osobę (z imienia i nazwiska), która na bieżąco będzie przyjmowała uwagi dotyczące jakości realizowanej usługi (niezgodności jakościowe i ilościowe), 16.Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania co kwartał Zamawiającemu protokołu z prowadzonych badań żywności. 17. Posiłki muszą być dostarczone w termosach i pojemnikach GN, które nie mogą być uszkodzone i popękane. Pokrywy pojemników GN powinny posiadać silikonowe uszczelki. Wykonawca zobowiązany będzie do zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem oraz oznakowania pojemników jednostkowych, dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana. 18.Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem posiłków zobowiązani są do posiadania i stosowania ubrań ochronnych, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych 19.Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich, temperatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. W przypadku stwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego lub pacjentów złej jakości posiłków dostarczonych przez Wykonawcę na oddziały szpitalne Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, nie później jednak niż do 30 minut od chwili zgłoszenia, wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich pełnowartościowymi posiłkami. 20.Zamawiający, ma prawo do kontroli sprzętu Wykonawcy, w którym będą dostarczane posiłki. 21.Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością. 22. Wykonawca przedstawi zespołowi kontroli zakażeń szpitalnych wykaz preparatów myjących i dezynfekujących, oraz sprzętu wykorzystywanego do utrzymania bezpieczeństwa epidemiologicznego stosowanych przez Zamawiającego; w zakresie realizowanej usługi Wykonawca załączy do oferty aktualne ulotki i karty charakterystyki stosowanych preparatów oraz procedury: higieny rąk, przygotowywania posiłków, mycia i dezynfekcji środków transportu, urządzeń i sprzętu ( w czasie do 14 dni od rozstrzygnięcia przetargu). 23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu wewnętrznego u Wykonawcy w szczególności w zakresie przestrzegania zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych, warunków przewozu posiłków oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Czas przeprowadzenia audytu, wyniki oraz wnioski i sposób ich realizacji będą każdorazowo ustalane przez strony. 24. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: protokołu kontroli sanitarnej środka transportu, rejestracji mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej/ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. 25. Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu i sporządzania zapisów z dokonanej kontroli. 26. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia badań przygotowanych posiłków instytucjom zewnętrznym, celem określenia jakości i ilości posiłku dostarczanego bezpośrednio pacjentowi. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości kosztami badania oraz karą umowną zostanie obciążony Wykonawca. Badania takie wykonywane będą bez zapowiedzi. O fakcie pobrania posiłku do badań informowane będą osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy i zostanie sporządzony protokół. 27. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków przez co najmniej 3 dni od chwili kiedy cała partia została przyjęta do szpitala. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545 ze zm.). Dystrybucja posiłków winna odbywać się w systemie termosowym 1. Zamawiający zastrzega, że nie będzie możliwe dzierżawienie pomieszczeń i urządzeń szpitalnych. 2.Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. nie niższą niż: zupa – co najmniej + 75 st. C drugie danie – co najmniej + 65 st. C gorące napoje – co najmniej + 80 st. C sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno - co najmniej +4 st. C 3.Produkty sypkie muszą być dostarczone w odpowiednich pojemnikach, dopuszczonych do obrotu spożywczego 4.Dania porcjowane muszą być układane na tackach, foliowane 5.Pieczywo należy dostarczać w pojemnikach, dodatkowo zapakowane w folię. Pieczywo do dzielenia, np. chleb muszą być pokrojone 6.Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na własny koszt na czas trwania umowy do dyspozycji osób nadzorujących realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego. 7.Niedopuszczalne jest, aby dostarczane posiłki miały postać półproduktów. 8.Przedmiot zamówienia opisano w sposób nie utrudniający uczciwej konkurencji, zgodnie z postanowieniami art.29 ust.2 ustawy. 9.Przedmiot zamówienia jest niepodzielny. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty częściowej. 10.Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej. 11.Miejsce realizacji: Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sanitarnymi, do poszczególnych kuchni oddziałowych tj.: Oddział wewnętrzny, Oddział neurologiczny, Zakład Opiekuńczo-Leczniczy (ZOL). 12.Posiłki dostarczane będą do wyżej wskazanych oddziałów o ustalonych porach dnia, tj.: śniadanie do godz. 0815, obiad do godz. 1315, kolacja do godz.1715 13.Nie dopuszcza się łącznego dostarczania posiłków głównych (tj. śniadania, obiadu, kolacji) w tym samym czasie. Posiłki dodatkowe, wynikające z rodzaju diety, dostarczane będą następująco: drugie śniadanie – razem ze śniadaniem, podwieczorek – razem z obiadem, 14.Posiłki dodatkowe, o których wyżej w niniejszej SIWZ, podawane są pacjentom, którym zalecono odpowiednie diety, wskazane w pkt.2 specyfikacji. 15.W całodziennym żywieniu, przy uwzględnieniu 81 osób, obok osób spożywających 3 podstawowe posiłki, średnio około 14 osób otrzymuje drugie śniadanie i 14 osób otrzymuje podwieczorek. 16.Ilość posiłków zamawianych w ciągu dnia nie będzie ulegać zmianie. 17.Średnia ilość diet w ciągu dnia przedstawia się następująco: dieta podstawowa 34 dieta lekkostrawna 30 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 14 dieta indywidualna 3 \_\_\_\_\_ suma 81 UWAGA Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się jakiekolwiek znaki towarowe, patent, czy pochodzenie – należy przyjąć, że Zamawiający podał taki opis ze wskazaniem na typ i dopuszcza składanie ofert równoważnych o parametrach techniczno /eksploatacyjno/ użytkowych nie gorszych niż te, podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego zgodnie z art. 30 ust.5 Pzp.w szczególności za pomocą środków , o których mowa w art. 30b ust. 1 w/w ustawy.
**II.5) Główny kod CPV:**55520000-1
**Dodatkowe kody CPV:**

|  |
| --- |
| Kod CPV |
| 55321000-6 |

**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:
Informacje dodatkowe
**III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**
Określenie warunków:
Informacje dodatkowe
**III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**
Określenie warunków:
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: Nie
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** Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:
**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:**

oświadczenie o przynależności lub nie przynależności do tej samej grupy kapitałowej w związku z art. 24 ust. 1 pkt. 23)ustawy zgodnie z Załącznikiem nr 3 do formularza oferty; UWAGA: Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu powyższy dokument w terminie 3 dni od zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust.5 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:**
**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)**

a) Wypełniony formularz oferty (załącznik nr1 do SIWZ) b) W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba upoważniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jego reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych. c)Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalająca na prowadzenie działalności w zakresie objętym przedmiotem zamówienia. d)Opinię Sanitarną Środków Transportu do przewozu środków spożywczych wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego( lub oświadczenie oferenta, że dostarczy Opinię przed podpisaniem umowy) stwierdzającą przydatność środków transportu(jakie zostaną użyte przy realizacji zamówienia), pod względem wymagań sanitarnych do przewozu posiłków(co najmniej dwa samochody).

**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:**

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:**
Nie
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: Nie
Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**
**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:**
**IV.2.2) Kryteria**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryteria | Znaczenie |
| Cena | 60,00 |
| Termin płatności | 40,00 |

**IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp**(przetarg nieograniczony)
Nie
**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 Nie
Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert: Nie
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:
Nie
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: Nie

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:
Wzór umowy na realizację przedmiotowego zadania został przedstawiony jako zał. nr 2 do SIWZ.
**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: 2018-03-16, 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
> Język 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:** Nie
**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** Nie
**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

Dyrektor SPZZOZ w Przysusze

lek. med. Grzegorz Dziekan

|  |
| --- |
|  |