

Ogłoszenie nr 611100-N-2017 z dnia 2017-11-03 r.

Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Spółka z o.o.: Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy
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: Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Spółka z o.o., krajowy numer identyfikacyjny 2074959600000, ul. ul. Inwalidów Wojennych 26, 56100 Wołów, woj. dolnośląskie, państwo Polska, tel. 71 380 58 01, e-mail przetargi@pcm-wołow.pl, faks 71 389 27 99.

Adres strony internetowej (URL): www.pcmwołow.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.pcmwołow.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:

Nie

Inny sposób:

Adres:

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 całodobowego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy

Numer referencyjny: 26/PCM/2017/ZP/A

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, usług lub roboty budowlane: 3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia tj. przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów w PCM w Wołowie Sp. z o.o. z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych. 3.1.1 Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 3 stycznia 2017 r. (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.), zasadami dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz normami HACCP. 3.1.2 Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg. norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg. potrzeb Zamawiającego przez okres 12 miesięcy. 3.1.3 Dzienny posiłek chorego (w oddziałach wewnętrznym, chirurgii ogólnej, ginekologiczno – położniczym, rehabilitacyjnym, ortopedycznym) składa się z: a) Śniadania b) Obiadu c) Kolacji 3.1.4 Dzienny posiłek chorego (w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym w Wołowie) składa się z: a) Śniadania b) Obiadu c) Podwieczorka d) Kolacji 3.1.5 Posiłki przygotowywane będą dla następujących oddziałów: a) Oddział chorób wewnętrznych w Wołowie b) Oddział rehabilitacji w Wołowie c) Oddział chirurgii ogólnej w Brzegu Dolnym d) Oddział Ginekologiczno – Położniczy w Brzegu Dolnym e) Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy w Wołowie 3.1.5 Posiłki powinny być posortowane na wyżej wymienione jednostki, natomiast opakowania (termosy) opisane nazwą danej jednostki, 3.1.6 Podstawą do sporządzania przez Wykonawcę posiłków dla pacjentów Zamawiającego będą składane zapotrzebowania dzienne na poszczególne oddziały, 3.1.7 Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia aktualnych jadłospisów na każdy następny tydzień z czytelną informacją o asortymencie potraw wraz z podaniem gramatury potraw, kaloryczności i alergenów występujących w tych potrawach, 3.1.8 W jadłospisie uwzględnić należy urozmaicenie diet o świeże warzywa, owoce, ryby, masło oraz drób w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych. 3.1.9 W jadłospisie pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego min. 6 dni w tygodniu niezbędne posiłki mięsne, 3.1.10 Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zalecanych norm w przypadku pacjentów z chorobą cukrzycową z uwzględnieniem podaży węglowodanów złożonych w postaci – pieczywa, kasz, warzyw i ryb. 3.1.11 Nieprzestrzeganie podstawowych zasad żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych będzie traktowane – jak brak posiłku. 3.1.12 Żywienie chorych oparte jest na niżej wymienionych dietach: Nr diety Nazwa diety Przewidywana liczba dzienna pacjentów I Podstawowa 25 II Łatwostrawna 54 IIa Łatwostrawna z ograniczeniem soli (bezsolna) 1 IIb Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika (wątrobowa) 17 IIc Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowa) 2 III Bogatobiałkowa (wysokobiałkowa) 1 IV Papkowata (papka) 4 V Płynna (mix) 2 VI Sonda 1 VII Ubogowęglowodanowa (cukrzycowa) 27 VIII Indywidualna (kleik, bezmleczna) 1 RAZEM 135 3.1.13 Dziennie przygotowywane są posiłki dla około 135 pacjentów. Całodziennie wyżywienie składa się z 3 posiłków dla diety podstawowej i lekkostrawnej (śniadanie, obiad, kolacja) oraz 4 posiłków dla diety cukrzycowej i specjalnej (śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja) i odpowiada następującym wymogom: - kaloryczność nie mniej niż 2300 kalorii, - temperatury dostarczanych posiłków : wędliny od 0 do + 4 C°, nabiał od 0 do + 8 C°. zupa nie mniej niż 70° C, ziemniaki, ryż, kasze itp. 70° C, mięso, gulasze nie mniej niż 65° C - śniadania: wymagana zupa mleczna w każdym dniu tygodnia i nie mniej niż 400 ml, pieczywa nie mniej niż 100g, masła nie mniej niż 20g, sery, wędliny, pasty itp. przeznaczone do pieczywa nie mniej niż 60g, napój do śniadania nie mniej niż 250 ml. 3 razy w tygodniu napojem powinna być kawa zbożowa z mlekiem lub inny napój mleczny typu kakao. Mleko używane do przygotowywania zup nie powinno być zagęszczane i ulepszone żadnymi dodatkami mającymi wpływ na jego kolor lub konsystencję. obiady: zupy nie mniej niż 400ml, porcja mięsa w drugim daniu po obróbce termicznej, jak również bez względu na jego postać / np. gulasz, pulpet / nie może być mniejsza niż 150 g., ziemniaki nie mniej niż 200g napój do obiadu nie mniej niż 250 ml, obiady dwudaniowe plus surówki i warzywa (gotowane lub surowe), - co najmniej 3 x w tygodniu powinna być podana cała porcja mięsa/ w tym w niedzielę obowiązkowo/, nie gulasz i nie pulpet. Dla pacjentów ZPO – K x w tygodniu posiłki mięsne. Każda z porcji mięsa musi spełniać wymagania wagowe zgodnie z SIWZ. - dla diet specjalnych 2 rodzaje surówek, mogą być również warzywa po obróbce termicznej, - kolacje: pieczywa nie mniej niż 150g,

masła nie mniej niż 25g, sery, wędliny, pasty itp. przeznaczone do pieczywa nie może być mniej niż 100 g, napój nie mniej niż 250ml - dla diety cukrzycowej i pozostałych diet specjalnych podwieczorki nie powinny być identyczne./ śniadanie inne niż podwieczerek. Posiłki te należy urozmaicać różnymi produktami i nie powinny powtarzać się w ciągu 14 kolejnych dni. Do obiadu wymagane są dwa rodzaje surówek. - w jadłospisach śniadań i kolacji oprócz składników podstawowych muszą znajdować się dodatkowo warzywa lub owoce bądź ich przetwory. Nie mogą być to elementy dekoracyjne w postaci zielonej pietruszki, koperku, szczypiorku czy musztardy, ketchupu, lub chrzanu itp. - Raz na siedem dni kolacja winna być gotowana na „gorąco”. Jej porcja nie może być mniejsza niż 350 g. - W przypadku serwowania w jadłospisach jajek należy przyjąć jajko klasy L w ilości 2 szt. dla jednego pacjenta. - W daniach typu gołąbki czy pierogi wielkość porcji powinna wynosić 400 g. każda. - pieczywo żytnie, pszenne lub razowe zgodnie z zamówionymi dietami, - do smarowania pieczywa należy dostarczać naturalne masło o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82%. - posiłki powinny być uzupełnione dodatkami, np. sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup, itp./dostarczane w codziennych porcjach odpowiednio do złożonych zamówień posiłków./ Uzupełnianie posiłków dodatkami będzie się odbywać na etapie porcjowania. - Herbata /sypka, sucha/ winna być dostarczana w codziennych porcjach będzie sporządzana przez Zamawiającego na miejscu. Do każdej porcji napoju należy dostarczać nie mniej niż 10 g. cukru. - w czasie świąt potrawy świąteczne wywodzące się z tradycyjnej kuchni polskiej. 3.1.14 Dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnioną u Wykonawcy dietetyczkę, o potwierdzonych kwalifikacjach, 3.1.15 Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia listy alergenów występujących w składzie poszczególnych potraw tj. przedstawienia wykazu alergenów wraz z informacją, która potrawa zawiera lub może zawierać alergen, 3.1.16 Wykonawca zobowiązany jest do sprecyzowania i planowania dodatków wysokobiałkowych do pieczywa tj. do śniadań i kolacji w każdym dniu do wszystkich diet, - planowania dodatków warzywno-owocowych (z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców) do posiłków z szczególnym uwzględnieniem sezonowości w planowanych jadłospisach 3.1.17 Zamawiający wymaga od Wykonawcy by uwzględnił w menu surówki do drugiego dania dodatek warzywny dla chorych na cukrzycę do śniadania i obiadu, 3.1.18 Napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot – mają być słodzone (oprócz napojów dla diety cukrzycowej), 3.1.19 Zamawiający wymaga od Wykonawcy by w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw, 3.1.20 Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów. Zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu, a w przypadku rażących uchybień mogą skutkować nałożeniem kar umownych lub odstąpieniem od umowy, 3.1.21 Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do pobierania prób pokarmowych, 3.1.22 Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: Książki kontroli sanitarnej środka transportu, rejestracji mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody, 3.1.23 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów świeżych, 3.1.24 Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do używania do produkcji posiłków produktów posiadających aktualne terminy ważności, 3.1.25 Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet i ilości pacjentów) odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych zleceń składanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego za pomocą faksu lub e-maila w których podana będzie liczba pacjentów i rodzaj diety, 3.1.26 Zamówienia składane będą Wykonawcy do godziny 11.00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają być dostarczone, w piątki (zamówienie na sobotę, niedzielę i poniedziałek). Strony dopuszczają możliwość wnoszenia korekt do zleceń ilościowych, do godziny 09:00 (korekty dotyczą obiadów i kolacji), 3.1.27 Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi, 3.1.28 Wykonawca we własnym zakresie zapewnia transport, rozładunek oraz odbiór termosów/opakowań do pomieszczeń wskazanych przez zamawiającego, a będących jednostkami Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie tj.: a) Szpital Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów, Piętro I Oddział Rehabilitacji (podkuchenka) oraz Pietro II Oddział Wewnętrzny (podkuchenka) b) ZPO Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 18, Piętro I (podkuchenka) c) Szpital Brzeg Dolny, Al. Jerozolimskie 26, 56-120 Brzeg Dolny, Piętro I Oddział Chirurgiczny (podkuchenka) i Pietro II Oddział Ginekologiczno- Położniczy (podkuchenka) z pełnym zachowaniem zasad higieny, zgodnie z procedurą HACCP, 3.1.29 Zamawiający wymaga od Wykonawcy by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, obejmując pracę w soboty, niedziele oraz dni świąteczne, wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków, 3.1.30 W wypadku wystąpienia u Wykonawcy jakichkolwiek awarii lub zdarzeń losowych Wykonawca musi zapewnić ciągłość dostaw zgodnie z umową. W takim przypadku Wykonawca, najpóźniej na 2/3 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia, sporządzi i przedstawi Zamawiającemu do akceptacji procedurę postępowania w sytuacjach awaryjnych na wypadek niedostarczenia posiłków do wskazanych w Umowie miejsc dostawy. 3.1.31 Posiłki dostarczane będą na oddziały w następujących godzinach: a) śniadanie - do godz. 7.30 – 7:45 b) obiad i kolacja - do godz. 12.30 – 12:45 3.1.32 Posiłki dla pacjentów przywożone będą przez Wykonawcę transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami

sanitarno-epidemiologicznymi, w termosach lub innych zamykanych i czystych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP. Zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 3 stycznia 2017 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.). Opakowania zbiorcze – termosy muszą posiadać certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami, 3.1.33 Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów należy być do Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy do komisyjnego kontrolowania stanu higienicznego termosów bądź też opakowań.

II.5) Główny kod CPV: 55520000-1

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55400000-4
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: 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: 8.1 W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia wskazanych w pkt. 7.2. SIWZ Wykonawca składa wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ (Wstępne Oświadczenie). 7.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu; 7.1.1 dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej – posiadania przez wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: 8.1 W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia wskazanych w pkt. 7.2. SIWZ Wykonawca składa wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ (Wstępne Oświadczenie). 7.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu; 7.1.1 dotyczące

sytuacji ekonomicznej lub finansowej – posiadania przez wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: 8.1 W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia wskazanych w pkt. 7.2. SIWZ Wykonawca składa wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ (Wstępne Oświadczenie). 8.2 W celu wstępnego wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca składa wraz z ofertą wypełnione oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ. 7.1.2 zdolności technicznej lub zawodowej: a) dysponują następującymi osobami: minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia; minimum jedną osobę -dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia –posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP; minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP). b) wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (Załącznik nr 7 do SIWZ). 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)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 3 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

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

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 6 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 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:

8.1 W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia wskazanych w pkt. 7.2. SIWZ Wykonawca składa wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ (Wstępne Oświadczenie).

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:

7.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu; 7.1.1 dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej – posiadania przez wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej. 7.1.2 zdolności technicznej lub zawodowej:

a) dysponują następującymi osobami: ☐ minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia; ☐ minimum jedną osobę -dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia –posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP; ☐ minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP). b) wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (Załącznik nr 7 do SIWZ). 8.2 W celu wstępnego wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca składa wraz z ofertą wypełnione oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ.

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

9.1 Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów, o których mowa w art. 61, w związku z art. 62 ustawy z dnia 3 stycznia 2017 r. (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego; 9.2 Dokument stwierdzający, że wykonawca posiada wymagany przepisami higieniczno-sanitarnymi pojazd do transportu żywności zaopiniowany przez Państwowego Inspektora Sanitarnego; 9.3 Decyzja właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej dla kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla zamawiającego. 9.4 Wykaz wykonanych lub wykonywanych, głównych dostaw lub usług a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy – Załącznik nr 7 do SIWZ. 9.5 Wykaz osób (Załącznik nr 4 do SIWZ) skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego 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. Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawienie w wykazie: ☐ minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia; ☐ minimum jedną osobę -dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia –posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP; ☐ minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP).

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

8.3 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia wskazanych w pkt. 7.2 SIWZ oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także Wstępne Oświadczenia dotyczące tych podmiotów. 8.4 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, Wstępne Oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Wstępne Oświadczenie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia. 8.5 W celu potwierdzenia braku podstawy do wykluczenia wskazanej w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust.5 Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zm.) – Załącznik nr 6 do SIWZ. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie oświadczenie, o których mowa w zdaniu pierwszym, składa każdy z Wykonawców. 8.6 W celu definitywnego potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w pkt. 7.1 SIWZ oraz braku podstaw do wykluczenia wskazanych w pkt. 7.2 SIWZ Zamawiający może przed udzieleniem zamówienia wezwać Wykonawcę, którego oferta zostanie

najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i dokumentów, o których mowa w pkt. 8 SIWZ. Niniejsze postanowienie nie nakłada na Zamawiającego obowiązku takiego wezwania, a jedynie uprawnienie. 8.7 Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w pkt. 8 SIWZ potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu i spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów. 8.8 W celu definitywnego tj. zgodnie z zasadami określonymi w pkt. 8.6 SIWZ potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, na żądanie Zamawiającego, które to wezwanie ma charakter uprawnienia Zamawiającego, a nie jego obowiązku, przedkłada: 8.8.1 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 wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy PZP, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert 8.8.2 Dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego. Wykazanie opłaconej polisy na kwotę nie niższą niż kwota brutto, na którą dany oferent lub oferenci (oferta wspólna) składają ofertę, potwierdzającą że dany oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia 8.8.3 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. 8.8.4 Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z art. 22 a ust. 1, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy. Ocena spełniania warunków wymaganych przez Zamawiającego od Wykonawców zostanie dokonana na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów i oświadczeń, o których mowa w Dziale 6 SIWZ. Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców będzie dokonany na zasadzie: spełnia/ nie spełnia. 8.8.5 W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej Wykonawców, dokumenty, o których mowa w SIWZ, składa każdy z nich. 10.1 Wypełniony FORMULARZ OFERTY wraz z FORMULARZEM CENOWYM – Załącznik nr 1. 10.2 Pełnomocnictwo do podpisania oferty, oświadczeń i dokumentów składających się na ofertę, o ile pełnomocnictwo to nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty - należy przedstawić w formie oryginału lub kopii potwierdzonej przez notariusza. 10.3 Oświadczenie o podatku VAT – Załącznik nr 5. 10.4 W przypadku oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do oferty powinno zostać załączone pełnomocnictwo dla osoby uprawnionej do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy - należy przedstawić w formie oryginału lub kopii potwierdzonej przez notariusza. 10.5 zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, 10.6 zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzający, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, 10.7 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, 10.8 Wzór umowy - parafowany przez wykonawcę - Rozdział II SIWZ Oświadczenia i dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Dokumenty należy złożyć w oryginale lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wnieścia 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

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

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

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

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

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
ciepła kolacja w tygodniu	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

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 negocjacom 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:

24.1 Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że

Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określi/ warunki takiej zmiany. 24.2 Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z wymienionych w niniejszym paragrafie okoliczności oraz określa warunki zmian, jak niżej: a) zmiana okresu realizacji umowy. Zmiany te mogą nastąpić w związku z niewykorzystaniem przez Zamawiającego wartości brutto umowy, b) zmiana cen – w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT. Jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana stawki podatku VAT, Strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia umownego brutto, przy zachowaniu stałości cen netto – dotyczy to części wynagrodzenia Wykonawcy za usługi, których w dniu zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie zrealizowano, c) zmiana danych Zamawiającego lub Wykonawcy (np. adres siedziby, zmiana formy prawnej), a także zmiany organizacyjnej Wykonawcy, ale wyłącznie takiej, która nie powoduje likwidacji Wykonawcy. d) innych sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do kwestii, które podlegały ocenie podczas wyboru Wykonawcy i takich, które, gdyby były znane w momencie wszczęcia procedury mającej na celu wybór Wykonawcy, nie miałyby wpływu na udział większej ilości podmiotów zainteresowanych tą procedurą. 24.3 Wszelkie zmiany wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, w postaci aneksu do umowy. 24.4 Nie wymagają zmiany umowy obniżki cenowe i czasowe promocje. Wykonawca zobowiązany jest jednak poinformować o nich Zamawiającego.

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: 2017-11-13, godzina: 10:00,

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

Nie

Wskazać powody:

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

> polski

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

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

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH