Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
www.bip.szpital.oborniki.info

Oborniki: ZPU/01/16 Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach

Numer ogłoszenia: 5545 - 2016; data zamieszczenia: 15.01.2016

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy:

- [V] zamówienia publicznego
- [ ] zawarcia umowy ramowej
- [ ] ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej , ul. Szpitalna 2, 64-600 Oborniki, woj. wielkopolskie, tel. 061 2973600, faks 061 2960079.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.szpital.oborniki.info

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: ZPU/01/16 Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dystrybucji posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych, dostawę naczyń wielokrotnego użytku i odbiór resztek pokonsumpcyjnych dla pacjentów SP ZOZ. 2. Sporządzanie posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z wymogami ustawowymi o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2006 Nr 171 poz. 1225 ze zm.). 3. Dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego. 4. Dostarczanie oraz dystrybucja na poszczególne oddziały przygotowanych przez Wykonawcę całodziennych posiłków. 5. Odbiór i utylizacja resztek pokarmowych (pokonsumpcyjnych). 6. Dostarczanie naczyń i zmywanie naczyń po posiłkach u Wykonawcy. 7. Na posiłek całodzienny składa się: a) śniadanie /II śniadanie 20 % kosztu posiłku całodziennego b) obiad 55 % kosztu posiłku całodziennego c) kolacja 25 % kosztu posiłku całodziennego d) II kolacja 50 % wartości kolacji 8. Co wynosi średnio w zestawieniu rocznym: 25 689 porcji śniadań w tym ok. 15 II śniadań, 25 025 porcji obiadów dwudaniowych, 24 243 porcji kolacji 3 961 porcji II kolacji, 9. Ilość poszczególnych diet określa załącznik nr 4 do

SIWZ. 10. OPIS DIET: I Lekkostrawna: - oszczędzająca przewód pokarmowy, wyłącza się ostre, tłuste i zawierające duże ilości błonnika. Należy stosować gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu - ilość wg potrzeb Zamawiającego. pooperacyjna - ściśle wg wskazań lekarza - ilość wg potrzeb Zamawiającego; II podstawowa - dla pacjentów nie wymagających żywienia dietetycznego; III cukrzycowa - niskowęglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka nieznacznym, ograniczeniem tłuszczów; IV niskotłuszczowa z ograniczeniem błonnika - stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby w przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, miażdżycy, nadciśnieniu tętniczym w chorobach gorączkowych w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych w podeszłym wieku. Zalecana norma 2200 d0 2400 kcal. Białko 80 g, tłuszcz 50- 7g, węglowodany 310 do 350 g. Zasada diety jest nie obciążanie przewodu pokarmowego. Należy wyeliminować pokarmy ciężko strawne wzdymające ostre przyprawy, używki; V niskobiałkowa - (do 40g białka) - stosowana w niewydolnościach nerek i wątroby; VI wrzodowa - (dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzód żołądka i dwunastnicy, można wprowadzać modyfikacje, co do konsystencji); - trzustkowa - ograniczająca tłuszcze; - krwawienie z przewodu pokarmowego - stosowana przy rozlaniu wrzodu żołądka i dwunastnicy; VII płynna wzbogacona (wysokobiałkowa, wysokokaloryczna 2200-2400 kcal ; VIII płynno- papkowa (1800-2200 kcal); IX niskokaloryczna - podaje się 800-1500 kcal na dobę (80-120g białka, 25-35g tłuszczu, 50-150g węglowodanów z wykluczeniem cukrów prostych; X wysokobiałkowa (100 - 130g białka) - posiłków -potrawy powinny być gotowane na wodzie i parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w pergaminie; XI dieta chirurgiczna - I okres - podaje się gorzką herbatę, kleik, sucharki; XII dieta bez mleczna - dla pacjentów z brakiem tolerancji produktów mlecznych; XIII bezglutenowa - zamówienie wg bieżących potrzeb. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZAMAWIANIA POŁOWY PORCJI POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW. 11. Ilości wymienione w pkt 8 są wielkościami szacunkowymi i są zależne od ilości pacjentów. 12. Zamawiane posiłki powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. 13. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS Nr 16 z 1974 r. poz. 69 ze zm.) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowany przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie. 14. Przedmiotem zamówienia objęte są również niżej wymienione produkty spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały, których wartość należy wkalkulować w koszty posiłków: mleko/litry - 730 L kleik ryżowy - 13 paczek, suchary - 1 paczki, cukier - 20 kg, herbata sucha - 3 paczek 0,10 kg. Wymienione wyżej artykuły podane są w ilościach szacunkowych na okres 12 m-cy. 15. Sporadycznie Zamawiający będzie wymagał 5 posiłków dla diety płynnej, płynnej sondy i płynno-papkowatej. W ciągu roku może wystąpić ok. 126 takich posiłków. Zamawiający nie ujmuje tych diet w zestawieniu zbiorczym diet dlatego Wykonawca powinien uwzględnić kalkulację tych diet w koszt posiłków. 16. W przypadku zgłaszania diet Zamawiający zastrzega sobie w przypadku podejrzenia o chorobę wirusową czy zakaźną dostarczanie posiłków w pojemnikach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku.

II.1.5)

☐ **przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających**

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Okres w miesiącach: 12.

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

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunki udziału w postępowaniu za spełnione, jeżeli wykonawca: w zakresie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności spełni następujące warunki: Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby produkcja posiłków, dostawa posiłków, dostawa naczyń, odbiór naczyń, mycie naczyń odbywało się w tej samej kuchni cateringowej co produkcja posiłków dla Zamawiającego i przedstawi: a) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie kuchni cateringowej wraz z dystrybucją posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych oraz dostawę i odbiór naczyń wielokrotnego użytku; b) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie: spełnia-nie spełnia

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunki udziału w postępowaniu za spełnione, jeżeli wykonawca: w zakresie warunku wiedzy i doświadczenia: a) Wykonawca przedstawi wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należyci (referencje). Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca przedstawi 3 wykonane lub wykonywane usługi z zakresu produkcji cateringowej i żywienia zbiorowego w jednostkach zamkniętych o wartości min. 200 000,00 zł. Dokumenty, o których mowa powyżej są: - poświadczenie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych powinno być wydane nie wcześniej

niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, - oświadczenie wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze nie jest on w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej. W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem na rzecz którego usługi, wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie: spełnia-nie spełnia

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunki udziału w postępowaniu za spełnione, jeżeli wykonawca: w zakresie warunku dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia: a) Wykonawca przedstawi wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nich czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie: spełnia-nie spełnia

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunki udziału w postępowaniu za spełnione, jeżeli wykonawca: w zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia: a) Wykonawca przedstawi wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi, w celu wykonania zamówienia wraz z informacją do dysponowania tymi zasobami. b) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciągłość wykonywania usługi cateringowej przez okres 12 m-cy od dnia rozpoczęcia. Na potwierdzenie tego warunku Wykonawca przedłoży w ofercie umowę własności lub umowę najmu kuchni w której przygotowywane będą posiłki. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie: spełnia-nie spełnia

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunki udziału w postępowaniu za spełnione, jeżeli wykonawca: w zakresie warunku sytuacji finansowej i ekonomicznej: a) Wykonawca przedstawi, że jest objęty ubezpieczeniem odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku wygaśnięcia polisy lub innego dokumentu w trakcie realizowania zamówienia Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć nowy dokument świadczący o ubezpieczeniu niezwłocznie po jego podpisaniu Zamawiającemu (warunek udziału w postępowaniu). Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie: spełnia-nie spełnia

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, 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;
- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- 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. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

1) Formularz oferty - załącznik nr 1 do SIWZ 2) Formularz cenowy - załącznik nr 2 do SIWZ 3) Podpisany wzór umowy - załącznik nr 3 SIWZ 4) Oświadczenie na temat powiązań kapitałowych - załącznik nr 7 do SIWZ 5) Wykaz wykonanych usług - załącznik nr 8 do SIWZ 6) Projekt jadłospisu dla 1 dekady dla wybranych z rocznego zapotrzebowania diet: a) podstawowa max 2600 kcal (1 x 3 posiłki), b) lekkostrawna max 2600 kcal (1 x 3 posiłki), W każdym z ww. posiłków Zamawiający wymaga podania: - asortymentu składającego się na posiłek, - gramatury każdego produktu składającego się na dany posiłek, i kaloryczności danego posiłku (podając w jadłospisie w poszczególnych dietach zupę wystarczy wpisać jej ogólną kaloryczność i wymienić tylko asortyment, który się na nią składa) 7) Wszystkie procedury HACPP w zakresie produkcji i dystrybucji w kuchni cateringowej prowadzonej przez Wykonawcę, do oferty należy załączyć również postępowanie z brudnymi naczyniami od odbioru od Zamawiającego poprzez mycie, dezynfekcję i ponowne dostarczanie do Zamawiającego. Należy załączyć także opis: - procedury postępowania z opakowaniami zewnętrznymi od ich odbioru do dostarczenia do Zamawiającego; - procedura produkcji diet - cały proces technologiczny. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia całości procedury HACPP, Zamawiający zastrzega sobie po telefonicznym lub elektronicznym (e-mailowym) zawiadomieniu możliwość sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy. 8) Pełnomocnictwo do potwierdzania dokumentów i składania oświadczeń (jeśli dotyczy).

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1 - Cena - 80

2 - ocena techniczna - 20

IV.2.2)

☐ **przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna,** adres strony, na której będzie prowadzona:

IV.3) ZMIANA UMOWY

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

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

Wszystkie ustalenia zawarte są w projekcie umowy stanowiącym załącznik Nr 3 do SIWZ.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.szpital.oborniki.info

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Siedziba Zamawiającego, ul. Szpitalna 2, 64-600 Oborniki, Budynek F, wejście B, pokój nr 16.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 22.01.2016 godzina 10:00, miejsce: Sekretariat (pokój nr 2) Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach ul. Szpitalna 2, Budynek F, wejście B.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: otwarcie ofert odbędzie się w Siedzibie Zamawiającego w sali nr 17 w dniu 22.01.2016r. o godz. 11:00.

IV.4.17) Czy 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