Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SP ZOZ W OBORNIKACH

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000306609

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Szpitalna

1.5.2.) Miejscowość: Oborniki

1.5.3.) Kod pocztowy: 64-600

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL418 - Poznański

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: szpital@szpital.oborniki.info

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

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SP ZOZ W OBORNIKACH

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-df0061f1-9635-11ec-94c8-de8df8ed9da1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00068702/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-02-25 13:41

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00053829/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Dostawa całodziennego wyżywienia -Catering

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
http://bip.szpital.oborniki.info

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: https://miniportal.uzp.gov.pl/

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: https://miniportal.uzp.gov.pl/

3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne: https://miniportal.uzp.gov.pl/

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.
1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach, z siedzibą: ul. Szpitalna 2, 64 – 600 Oborniki, Dane kontaktowe:
- kontakt listowny na adres: ul. Szpitalna 2, 64 – 600 Oborniki,
- adres e-mail: szpital@szpital.oborniki.info
- telefon: 61/29 – 73 - 617
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych.
3. Z Inspektorem można kontaktować w następujący sposób:
- listownie na adres: ul. Szpitalna 2, 64-600 Oborniki
- przez e-mail: rodo@szpital.oborniki.info.
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o Nr ZPU/01/22 na: Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ Oborniki prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 ust.1 ustawy PZP.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy PzP;
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
7. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
8. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
9. Posiada Pani/Pan:
• na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
• na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych1 ;
• na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
• prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
10. Nie przysługuje Pani/Panu:
• w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
• prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
• na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: ZPU/03/22

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dystrybucji posiłków dla pacjentów Szpitala od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych, dostawę naczyń i sztućcy wielokrotnego użytku oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych. Szczegółowy opis zawarty jest w rozdziale III, V, VI SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:
1) Cena oferty - 60 % - max 60 pkt
2) Jadłospis - 40% - max 40 pkt
2. Sposób oceny ofert w zakresie jadłospisu: jakość oferty będzie rozpatrywana na podstawie przedłożonego projektu jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (10 dni). PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURĘ I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!! Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki.

Przy ocenie będą brane pod uwagę:
a) atrakcyjność posiłku - max 20 pkt,
b) różnorodność posiłku - max 20 pkt,

Ilość punktów będzie obliczana na podstawie poniższego wzoru, po indywidualnej ocenie przez każdego z członków Komisji wg poniżej przyjętych progów:
1 pkt - niska jakość
5 pkt – zadowalająca jakość
10 pkt – dostateczna jakość
15 pkt – dobra jakość
20 pkt - wysoka jakość
Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:
a) Odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Prawo zamówień publicznych;
b) Odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w SWZ;
c) Została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru, tj. uzyskała najwyższą liczbę punktów.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: jadłospis

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.
1) zdolność do występowania w obrocie gospodarczym - w tym zakresie Zamawiający nie precyzuje warunku.
2) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający wymaga, aby produkcja posiłków, dostawa posiłków, dostawa naczyń i sztućcy, odbiór naczyń i sztućcy, mycie naczyń i sztućcy odbywało się w tej samej kuchni cateringowej co produkcja posiłków dla Zamawiającego. W związku z wymogiem Wykonawca 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) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3) sytuacja ekonomiczna lub finansowa:
a) Dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości co najmniej 50 000,00 zł.
4) zdolność techniczna i zawodowa:
a) Wykonawca musi wykazać, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował (jest w trakcie realizacji), co najmniej 3 usługi z zakresu wykonywania usługi cateringowej dla jednostek zamkniętych tj. jednostek szpitalnych o wartości min. 200 000,00 zł wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane należycie (np. Referencje, opinie itp) – spis wg załącznika nr 6 do SWZ.
Uwaga!
W przypadku wykonywania i nie zakończenia jeszcze usługi Wykonawca zobowiązany jest podać wartość do momentu upływu terminu składania ofert, umowa została wykonana. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
b) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności w niniejszym zamówieniu oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z załącznikiem nr 8 do SIWZ;
c) wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - wg załącznika nr 9 do SIWZ;
d) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: a) na potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania z powodów określonych w Rozdziale VII pkt 1 SWZ:
1.a. oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – wg załącznika nr 6 do SWZ.
2.a. oświadczenie, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 190 ust. 1 pkt 1 ustawy.
3.a. oświadczenia, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne w zakresie art. 109 usta.1 pkt 1 ustawy.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: b) na potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale VII pkt 4 SWZ:

1.b. 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;
2.b. Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej;
3.b. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4.b. Wykonawca musi wykazać, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował (jest w trakcie realizacji), co najmniej 3 usługi z zakresu wykonywania usługi cateringowej dla jednostek zamkniętych tj. jednostek szpitalnych o wartości min. 200 000,00 zł wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane należycie (np. Referencje, opinie itp) – spis wg załącznika nr 7 do SWZ.
5.b. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności w niniejszym zamówieniu oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z załącznikiem nr 8 do SWZ.
6.b. Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - wg załącznika nr 9 do SWZ.
7.b. Dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości co najmniej 50 000,00 zł.
8.b. 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 zawiadomieniu możliwość sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy.
9.b. Dokument potwierdzający ukończenie szkoły w zakresie dietetyki (w związku z wymogiem do załącznika nr 8 do SWZ).

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:
h.1. Zaakceptowany wzór umowy głównej – według wzoru stanowiącego zał. nr 3 do SWZ.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Tak

5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:
Na podstawie art. 107 ust. 2 ustawy, jeżeli Wykonawca nie złoży PRZEDMIOTOWYCH środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie z zastrzeżeniem art. 107 ust. 3 ustawy.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:
Dokumenty wymagane przez Zamawiającego, które NALEŻY ZŁOŻYĆ WRAZ Z OFERTĄ:
a) Formularz oferty – według wzoru stanowiącego zał. nr 1 do SWZ;
b) Formularz cenowy – według wzoru stanowiącego zał. nr 2 do SWZ;
c) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczenia – według wzoru stanowiącego zał. nr 5 do SWZ;
d) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – według wzoru stanowiącego zał. nr 5A do SWZ;
e) Pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnym;
f) odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji (Wykonawca nie ma obowiązku złożenia dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych).
g) Projekt jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (10 dni) PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURĘ I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!! Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
6. Oferta wspólna - konsorcjum bądź spółka cywilna: w przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, oferta winna spełniać następujące wymagania:
a) do oferty powinno być załączone pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawców w postępowaniu (pełnomocnictwo może także obejmować uprawnienie do zawarcia umowy w postępowaniu); pełnomocnictwo powinno być załączone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii i zawierać wyszczególnienie wszystkich wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, szczegółowo określać zamówienie do którego się odnosi, wskazywać pełnomocnika oraz precyzować zakres jego umocowania;

b) oferta wspólna winna być sporządzona zgodnie z SWZ;
c) każdy z wykonawców składa oddzielnie oświadczenie, o którym mowa w rozdziale VII pkt ppkt c) i d);
d) wymagane oświadczenie należy złożyć w sposób wyraźnie wskazujący, kto składa oświadczenie, to jest: czy oświadczenie składane jest przez członka konsorcjum czy też przez pełnomocnika w imieniu konsorcjum;
e) wspólnicy spółki cywilnej traktowani będą tak jak wykonawcy składający ofertę wspólną.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
1. Szczegółowe warunki i ustalenia zawarte są we wzorze umowy - stanowiącym załącznik Nr 3.
2. Zmiany wielkości zamówienia określonych w pkt 7 nie mogą stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń stron.
3. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów tygodniowych diety ogólnej i jej modyfikacji z uwzględnieniem sezonowości.
4. Dzienna ilość pacjentów ustalana będzie codziennie na podstawie relewu wydanego przez oddziały.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamowania i kontrolowania dostarczanych posiłków pod względem kalorycznym, wagowym oraz organoleptycznym przez uprawnioną osobę - dietetyczka.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennego pobierania prób posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia (Dz.U. 2007 Nr 80 poz. 545 ze zm.) oraz wymazów w sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji. Wykonawca dostarcza do każdego posiłku wymagane próbki posiłków.
7. W ramach współpracy z wybranym wykonawcą, dietetyczka wykonywać będzie następujące czynności:
a) codzienne dostarczanie informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na poszczególne rodzaje diet w ramach danych oddziałów (karty zapotrzebowania dziennego) zgodnie z załącznikiem nr 4 do SWZ;
b) dostarczanie w ciągu dnia skorygowanej ilości diet (wypisy pacjentów, przeprowadzane zabiegi operacyjne itp.);
c) odbieranie posiłków dla pacjentów z cukrzycą;
d) codzienne pobieranie próbek posiłków;
e) prowadzenie nadzoru i kontroli oraz całej dokumentacji związanej z transportem, dystrybucją, jakością posiłków oraz całą pozostałą dokumentacją zgodnie z wymogami ustawowymi.
8. Rozliczenia pomiędzy stronami będą w terminach miesięcznych. Termin płatności nie może być krótszy niż 30 dni od dostarczenia zamawiającemu faktur VAT, z zastrzeżeniem, że pierwsza zaliczka płatna będzie do dnia 15 następnego miesiąca po zakończonym miesiącu i końcowe rozliczenie – druga rata płatne na koniec miesiąca.
9. Projekt umowy jest integralną częścią niniejszej SIWZ i zapisy w niej zawarte traktuje się jako warunki udzielenia zamówienia.
10. W ciągu trwania umowy ewentualny wzrost wynagrodzenia może ulec zmianie tylko w przypadku zmiany stawki podatku VAT.
KOSZTY PRÓBEK POSIŁKÓW, O KTÓRYCH MOWA W PKT V. 6 POBIERANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO WINNY BYĆ WKALKULOWANE W CENĘ POSIŁKÓW.
11. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych w art. 94 ustawy Pzp.
12. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
13. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnych ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulacją współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum, umowa spółki cywilnej).
14. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych w art. 308 ustawy Pzp.
15. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
16. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnych ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulacją współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum, umowa spółki cywilnej).
17. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-03-07 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://miniportal.uzp.gov.pl/

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-03-07 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-04-05