

LANGUAGE:	PL
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F02
VERSION:	R2.0.9.S03
SENDER:	ENOTICES
CUSTOMER:	spzozsejny
NO_DOC_EXT:	2019-036061
SOFTWARE VERSION:	9.10.4
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E-mail:	zamowienia.publiczne@szpital.sejny.pl
NOTIFICATION TECHNICAL:	/
NOTIFICATION PUBLICATION:	/

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Legal Basis:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) **Nazwa i adresy**

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Sejnach

PL34

ul. Dr E. Rittlera 2

Sejny

16 - 500

Polska

Osoba do kontaktów: Jolanta Szafranowska

Tel.: +48 875172319

E-mail: zamowienia.publiczne@szpital.sejny.pl

Faks: +48 875172335

Kod NUTS: PL843

Adresy internetowe:

Główny adres: www.szpital.sejny.pl

I.2) **Informacja o zamówieniu wspólnym**

I.3) **Komunikacja**

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: www.szpital.sejny.pl

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) **Rodzaj instytucji zamawiającej**

Inny rodzaj: SPZOZ

I.5) **Główny przedmiot działalności**

Zdrowie

Sekcja II: Przedmiot

II.1) **Wielkość lub zakres zamówienia**

II.1.1) **Nazwa:**

świadczenie kompleksowej usługi całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Powiatowego w Sejnach i Zakładu Opieki Zdrowotnej w Sejnach wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni.

Numer referencyjny: 02/ZP/2019

II.1.2) **Główny kod CPV**

55322000

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi całodziennego wyżywienia pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Sejnach i Zakładzie Pielęgnacyjno Opiekuńczym, polegającej na:

- przygotowywaniu posiłków dla pacjentów w kuchni znajdującej się w budynku Szpitala Powiatowego w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego
 - dystrybucja posiłków odbywać się będzie windą kuchenną na oddziały szpitalne w termosach i pojemnikach do tego przeznaczonych, które zapewni Wykonawca
 - dzierżawa pomieszczeń kuchennych przez Wykonawcę,
 - porcjowanie posiłków będzie odbywać się w kuchenkach oddziałowych przez personel Zamawiającego
- Zamawiający określa przewidywaną liczbę osobodni w trakcie realizacji umowy na 90 dniennie. Zamawiający zastrzega, iż średnia ta oparta jest na przewidywaniach związanych z dotychczasową działalnością Zamawiającego i służy wyłącznie do kalkulacji ceny oferty.

II.1.5) Szacunkowa całkowita wartość

II.1.6) Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL843

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Pomieszczenia kuchenne budynku Szpitala Powiatowego w Sejnach, ul. dr E. Rittlera .

II.2.4) Opis zamówienia:

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi całodziennego wyżywienia pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Sejnach i Zakładzie Pielęgnacyjno Opiekuńczym, polegającej na:

- przygotowywaniu posiłków dla pacjentów w kuchni znajdującej się w budynku Szpitala Powiatowego w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego
 - dystrybucja posiłków odbywać się będzie windą kuchenną na oddziały szpitalne w termosach i pojemnikach do tego przeznaczonych, które zapewni Wykonawca
 - dzierżawa pomieszczeń kuchennych przez Wykonawcę,
 - porcjowanie posiłków będzie odbywać się w kuchenkach oddziałowych przez personel Zamawiającego
- Zamawiający określa przewidywaną liczbę osobodni w trakcie realizacji umowy na 90 dniennie. Zamawiający zastrzega, iż średnia ta oparta jest na przewidywaniach związanych z dotychczasową działalnością Zamawiającego i służy wyłącznie do kalkulacji ceny oferty.

A. Organizacja dostawy posiłków:

Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Control Point (HACCP)) lub z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP w systemie zintegrowanym normy ISO 22000 Bezpieczeństwo Żywności, 9001: zarządzanie jakością.

1. W przypadku diet podstawowych dostawa czterech posiłków dziennych (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolacja).
2. W przypadku diet specjalnych dostawa pięciu posiłków (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, kolacja nocna w przypadku diety cukrzycowej).
3. Zamawiający we własnym zakresie przeprowadzi indywidualne porcjowanie i wydanie posiłków pacjentom.

4. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych przez Wykonawcę.
5. Wykonawca ma obowiązek wydzierżawienia pomieszczeń kuchni oraz przynależnych pomieszczeń stanowiących integralną część kuchni wraz z wyposażeniem, przyjęcie odpowiedzialności za stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń. Opłata miesięczna za czynsz dzierżawy wynosi 2.000,00 zł netto plus 23% VAT.
6. Wykonawca ma obowiązek zainstalować w kuchni (która posiada instalację elektryczną) własne kotły elektryczne, w których będzie gotował posiłki oraz zorganizować zaplecze techniczno – socjalne. Wykonawca ma obowiązek wyposażyć kuchnię w drobny sprzęt kuchenny na czas trwania umowy.
7. Wykonawca pokrywa koszty dostarczenia i zużycia energii elektrycznej wg. wskazań urządzeń pomiarowych na podstawie wystawianych faktur przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
8. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie przygotowywał posiłki odpłatnie personelowi szpitala.
9. Wykonawca zapewni różnorodność potraw, kaloryczność, sezonowość, częstotliwość zmian zgodnie z założeniami Instytutu Żywności i Żywienia pt. „System dietetyczny dla Zakładów służby Zdrowia”.
10. Świadczenie wymaga zachowania i przestrzegania reżimu sanitarno – higienicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktury VAT dwa razy w miesiącu tzn. w połowie i na koniec miesiąca kalendarzowego dołączając specyfikację wydanych posiłków w rozbiciu na oddziały potwierdzoną przez pielęgniarki oddziałowe lub pielęgniarki przez nie wyznaczone.
12. Termin płatności do 30 dni od daty doręczenia faktury VAT.
13. Przeciętna wartość surowców użytych do sporządzenia posiłków będzie stanowić nie mniej niż 43 % ceny usługi brutto.
14. Przejęcie 6 pracowników w trybie art. 231 Kodeksu Pracy zatrudnionych na stanowiskach związanych z wykonywaniem przedmiotu zamówienia, tj.: kucharka – 5 osób, dietetyk – 1 osoba.
12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty przewidującej odmienny niż określony w niniejszej SIWZ sposób wykonania zamówienia (oferty wariantowej) ani nie przewiduje zamówień uzupełniających.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie części zamówienia, której realizację zamierza powierzyć podwykonawcom.
14. Zamawiający dopuszcza

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej
Cena

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 36
Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Wykonawcy przystępujący do postępowania zobowiązani są wnieść wadium w kwocie:

5.000,00 zł

Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.

1. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

a) pieniądzu;

b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze w formie pieniędzy

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) Warunki udziału

III.1.1) Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego

Wykaz i krótki opis warunków:

- Warunkiem udziału w postępowaniu jest wykazanie posiadania wpisu do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r.(tj. Dz. U. z 2018r., poz.1541, ze zm.) o bezpieczeństwie żywności i żywienia prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego

III.1.2) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na sumę nie mniejszą niż 500.000,00 zł.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na sumę nie mniejszą niż 500.000,00 zł.

III.1.3) Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

- w sposób należyty wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej jedno zamówienie polegające na świadczeniu usług żywienia pacjentów szpitalnych, (co najmniej 50 żywionych pacjentów poprzez przygotowanie posiłków w kuchni szpitalnej) przez okres min. 36 miesięcy.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

- w sposób należyty wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej jedno zamówienie polegające na świadczeniu usług żywienia pacjentów szpitalnych, (co najmniej 50 żywionych pacjentów poprzez przygotowanie posiłków w kuchni szpitalnej) przez okres min. 36 miesięcy.

III.1.5) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych

III.2) Warunki dotyczące zamówienia

III.2.1) Informacje dotyczące określonego zawodu

III.2.2) Warunki realizacji umowy:

III.2.3) Informacje na temat pracowników odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Opis

IV.1.1) Rodzaj procedury

Procedura otwarta

IV.1.3) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

IV.1.4) Zmniejszenie liczby rozwiązań lub ofert podczas negocjacji lub dialogu

- IV.1.6) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**
- IV.1.8) **Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)**
Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie
- IV.2) **Informacje administracyjne**
- IV.2.1) **Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania**
- IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału**
Data: 15/04/2019
Czas lokalny: 10:00
- IV.2.3) **Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom**
- IV.2.4) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:**
Polski
- IV.2.6) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**
Okres w miesiącach: 2 (od ustalonej daty składania ofert)
- IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**
Data: 15/04/2019
Czas lokalny: 10:15
Miejsce:
siedziba Zamawiającego, SPZOZ w Sejnach, ul. Dr E. Rittlera 2, 16-500 Sejny, budynek Administracji - I piętro.

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**
Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: tak
- VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**
Akceptowane będą faktury elektroniczne
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**
Urząd Zamówień Publicznych
ul. Postępu 17 a
Warszawa
02-676
Polska
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
- VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**
- VI.4.3) **Składanie odwołań**
Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:
W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu lub zaniechania czynności do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy p.z.p.
Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 ustawy p.z.p. ,zdanie drugie albo w terminie 15 dni jeżeli przesłane zostały w inny sposób.

Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia Dz. Urz. U. E lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on się zapoznać z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł się zapoznać z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Do czynności środków prawnych mają zastosowanie przepisy Działu VI, ustawy Prawo zamówień publicznych. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania przysługuje skarga do sądu okręgowego.

VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Urząd Zamówień Publicznych

ul. Postępu 17 a

Warszawa

02-676

Polska

Tel.: +48 224587801

Faks: +48 224587800

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

11/03/2019