

Ogłoszenie nr 500568-N-2020 z dnia 2020-01-07 r.

Zakład Opiekuńczo-Lecznicy - Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej: Usługa żywienia pacjentów Zakładu Opiekuńczo Leczniczego SP ZOZ w Gnieźnie ul. Elizy Orzeszkowej 27

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: Zakład Opiekuńczo-Lecznicy - Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, krajowy numer identyfikacyjny 63981594800000, ul. ul. Orzeszkowej 27 , 62-200 Gniezno, woj. wielkopolskie, państwo Polska, tel. 614 262 455, e-mail zol@zolgniezno.com.pl, faks 614 262 458.

Adres strony internetowej (URL): <http://www.zolgniezno.com.pl/bip/index.html>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

Zakład Opiekuńczo Lecznicy SP ZOZ w Gnieźnie

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

<http://www.zolgniezno.com.pl/bip/ogloszenia.html>

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

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie
adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie
Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie
Inny sposób:

Adres:

W formie papierowej na adres: Zakład Opiekuńczo Lecznicy SP ZOZ ul. Elizy Orzeszkowej 27 62-200 Gniezno

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: Usługa żywienia pacjentów Zakładu Opiekuńczo Lecznicy SP ZOZ w Gnieźnie ul. Elizy Orzeszkowej 27

Numer referencyjny: DAT 372.1.2020

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:

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty

budowlane: 1. Usługa żywienia dotyczy: a/ Przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia do Zakładu Opiekuńczo Leczniczego w Gnieźnie dla około 185 pacjentów; Odcinek Nr 1 - około 79 pacjentów Odcinek Nr 2 - około 74 pacjentów Odcinek Nr 3 - około 32 pacjentów b/ Odbioru pojemników i termosów po każdym podstawowym posiłku c/ Myciu, wyparzaniu, dezynfekcji termosów w siedzibie Wykonawcy d/ Odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. 2. Zasady zamawiania posiłków a/ Ilość posiłków i rodzaj diet Wykonawca przygotowuje na podstawie zapotrzebowania przygotowanego przez Zamawiającego na okres 14 dni. Zapotrzebowanie uwzględnia ilość osób w określonym rodzaju diety na odcinku, na każdy dzień miesiąca. b/ W przypadku zmiany w ilości żywionych osób lub zmiany diety Zamawiający będzie dokonywał korekty zapotrzebowania telefonicznie, lub faxem. Jeżeli zgłoszenie nastąpi do godziny 1000 odliczane będą obiad i kolacja z danego dnia, jeżeli zgłoszenie nastąpi po godzinie 1000 zmiana będzie obowiązywała od dnia następnego. 3. Zasady dostarczania posiłków a/ Zamawiający wymaga dostarczenia posiłków codziennie w godzinach śniadanie (II śniadanie) - godz. 720 - 740 obiad (podwieczorek) - godz. 1220 – 1240 kolacja - godz. 1720 – 1740 b/ Wykonawca dostarczy wyżywienie własnym transportem na własny koszt i ryzyko w odpowiednich termosach i pojemnikach, będących jego własnością. Pojemniki i termosy do transportu muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości zapewniające utrzymanie należytej jakości posiłków w tym temperatury, konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych (wraz z ofertą należy złożyć ksero atestu lub oświadczenie o jego posiadaniu) c/ Wyklucza się dostarczanie posiłków w jednorazowych pojemnikach d/ Środek transportu musi być dostosowany do transportu żywności oraz posiadać decyzję o dopuszczeniu do przewożenia żywności wydaną przez Inspektora Sanitarnego e/ Wykonawca dostarczy wyżywienie przygotowane osobno dla każdego odcinka wg ilości zgłoszonej przez Zamawiającego. f/ Termosy i pojemniki z dostarczonym wyżywieniem na każdy odcinek należy odpowiednio oznaczyć (Odcinek 1, Odcinek 2, Odcinek 3, uwzględniając oznakowanie diet) g/ Wykonawca zobowiązany jest do odbierania od Zamawiającego termosów i pojemników po każdym podstawowym posiłku. Mycie, wyparzanie, dezynfekcja pojemników i termosów odbywa się w siedzibie Wykonawcy h/ Odpady pokonsumpcyjne składowane będą w odpowiednio przystosowanych do tego celu pojemnikach dostarczanych przez Wykonawcę. Pojemniki muszą być czyste, zdezynfekowane, zamykane. i/ Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne 3 x na dobę, po każdym podstawowym posiłku. 4. Wymagania dotyczące przygotowania posiłków a/ Zamawiający żywienie opiera na niżej wymienionych dietach - dieta podstawowa - dieta lekkostrawna - diety specjalistyczne - cukrzycowa, niskobiałkowa, wysokobiałkowa, niskosodowa i inne – zgodnie z zaleceniami lekarza b/ Zamawiający wymaga przygotowania 4 posiłków dla diety podstawowej i lekkostrawnej 5 posiłków dla diety cukrzycowej c/ Dzielne zapotrzebowanie energetyczne winno wynosić: dieta podstawowa 2600 Kcal dieta lekkostrawna 2200-2600 Kcal dieta wątrobowa 2200 Kcal dieta cukrzycowa 2200 Kcal dieta wysokobiałkowa 2600 Kcal dieta niskobiałkowa 2400 Kcal 5. Zamawiający ma następujące wymagania dotyczące ilości składników poszczególnych posiłków 1/ Śniadanie - w zestaw śniadaniowy muszą wchodzić następujące składniki: a/ zupa mleczna lub mleko, lub kakao b/ bułka (trzy razy w tygodniu) c/ chleb krojony (1 raz w tygodniu chleb razowy) d/ masło e/ herbata lub kawa z mlekiem f/ dwa dodatki do pieczywa g/ dżem lub miód 2/ Obiad - w zestaw obiadowy codziennie muszą wchodzić następujące składniki: a/ zupa b/ drugie danie c/ surówka lub kapusta gotowana

(biała, czerwona, kwaszona) lub buraczki, lub mizeria, lub marchew, kalafior, brokuł itp. d/ kompot lub sok 3/ Podwieczorek - w skład podwieczorku wchodzi owoce lub ciasto, lub budyń, lub kisiel, lub drożdżówka, lub jogurt itp. 4/ Kolacja - w zestaw kolacji muszą wchodzić następujące składniki: a/ herbata b/ chleb krojony c/ masło lub smalec d/ dwa dodatki do pieczywa 6. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć: wędliny, podroby, galantyny, galarty, sery (białe, żółte, topione), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, bigos, kaszanka na ciepło, wędlina na ciepło, fasolka po bretońsku itp. (galart należy dostarczać w zamkniętych jednorazowych plastikowych pojemnikach przeznaczonych do żywności 7. Jeden z dodatków do kolacji trzy razy w tygodniu na ciepło (np. kaszanka, zapiekanka, bigos, fasolka po bretońsku itp.) 8. Na drugie danie obiadowe musi być co najmniej raz na siedem dni – kotlet schabowy wieprzowy, drób (udko w całości lub piersi), filety rybne, rolada (wieprzowa lub wołowa lub drobiowa), kotlety mielone 9. Do drugiego dania obiadowego ziemniaki, natomiast kasza, ryż, makaron – nie częściej niż po dwa razy w miesiącu. 10. Do drugiego dania obiadowego co najmniej 3 razy w tygodniu sos 11. W przypadku bigosu na obiad należy dodać ziemniaki. 12. W przypadku leczy na obiad należy dodać ryż. 13. W przypadku fasolki po bretońsku na obiad należy dodać pieczywo lub bułkę 14. Na podwieczorek – kisiel, budyń i owoce małe należy dostarczać w zamkniętych jednorazowych pojemnikach plastikowych przeznaczonych do żywności. 15. Chleb – krojony, dodatki do pieczywa – porcjowane. 16. W czasie świąt przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem tradycyjnych ciast (Wigilia - makowiec i piernik; Wielkanoc - sernik i babka) Śniadanie wielkanocne - biała kiełbasa na ciepło, jajko, szynka Kolacja wigilijna - czerwony barszcz, smażona ryba, kapusta z grzybami lub grochem, śledź w oleju lub śmietanie 17. Przygotowywanie posiłków przy użyciu surowców wysokiej jakości, bez dodatku preparatów zastępczych i zwiększających objętość posiłku, nie dopuszcza się stosowania zup, ziemniaków, sosów z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane). 18. Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami oraz sezonowymi warzywami np. sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup, papryka konserwowa, pomidor, ogórek itp. 19. Normy gramowe przedstawione są w załączniku nr 1 SIWZ - podane normy gramowe obowiązują po przygotowaniu posiłków 20. Posiłki dostarczane na miejsce do siedziby Zamawiającego muszą mieć przed spożyciem następującą temperaturę: zupy od + 70°C do +75°C drugie danie od + 60°C do +65°C napoje gorące od + 75°C do +80°C sałatki, surówki i inne potrawy serwowane na zimno od +30°C do +50°C 21. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej 22. W przypadku wycieczki pacjentów Zamawiający zgłosi co najmniej 7 dni przed planowaną wycieczką, a Wykonawca przygotowuje i zapakuje suchy prowiant w ramach określonego posiłku 23. Jadłospis 1/ Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty przykładowy jadłospis dekadowy (10 dni) uwzględniający dietę podstawową, lekkostrawną i cukrzycową inną zgodnie z zaleceniem lekarza. 2/ W trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przekazać Zamawiającemu 10 - dniowy jadłospis wraz z gramaturą najpóźniej na 3 dni przed terminem jego obowiązywania. Zamawiający weryfikuje jadłospis potwierdzając podpisem. 3/ Jadłospis powinien zawierać : a/ dzienne zestawienie posiłków w rozbiu na diety zgłoszone przez Zamawiającego b/ normy gramowe zgodne z załącznikiem nr 1 do SIWZ

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2020-02-01	2020-09-30

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: Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że posiada pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do wykonywania przedmiotu zamówienia legitymując się aktualnym wpisem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, zgodnie z art. 61 -67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U z 2019r. poz. 1252) wydanych na kuchnię Wykonawcy, w której przygotowywane będą posiłki dla Zamawiającego.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: -Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 do SIWZ. Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca posiada i złoży: - dostęp do środków finansowych lub zdolność kredytową na kwotę nie mniejszą niż 250.000.00 zł. Informacja banku lub spółdzielczy kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. - ubezpieczenie OC od prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 200.000.00 zł. Dokument potwierdzających, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 do SIWZ. Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca posiada: • Minimalne warunki dotyczące doświadczenia Wykonawcy – Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie minimum 2 usługi w zakresie przygotowania i dostarczania żywienia dla placówek służby zdrowia o wartości co najmniej 500 000,00 zł brutto podobne do objętych przedmiotem zamówienia. • Minimalne warunki dotyczące doświadczenia i kwalifikacji osób skierowanych do realizacji zamówienia – Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, iż na etapie realizacji zamówienia, będą dostępne osoby: Co najmniej dwie osoby z uprawnieniami Kucharza, posiadające co najmniej pięcioletnie doświadczenie oraz jeden dietetyk lub technolog żywienia, posiadający co najmniej pięcioletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów placówek służby zdrowia. • Minimalne warunki dotyczące zdolności technicznej – Zamawiający uzna warunek, jeżeli Wykonawca wykaże się: - certyfikatem wystawionym przez niezależny, zewnętrzny podmiot certyfikujący uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji w zakresie HACCP – potwierdzający, iż Wykonawca wdrożył zasady systemu HACCP, - posiadaniem min. 1 środka transportu dopuszczonego przez SANEPID do przewozu posiłków oraz min. 1 zastępczego środka transportu używanego w przypadku awarii podstawowego środka transportu, 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 ZAMAWIAJĄCEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

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

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

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*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

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 oferty	60,00
Odległość	20,00
Czas realizacji reklamacji (w godzinach)	10,00
Dostępność do kuchni zastępczej	10,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, 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:

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

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: 2020-01-16, godzina: 09:00,

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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH