

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POŚLĄKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

UNIA EUROPEJSKA

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej

2, rue Mercier, L-2985 Luksemburg Faks (352) 29 29-42670

E-mail: ojs@publications.europa.eu Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU****SEKCJA I: INSTYTUCJA ZAMAWIAJĄCA****I.1) NAZWA, ADRESY I PUNKTY KONTAKTOWE****Oficjalna nazwa:** [Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej](#)**Adres pocztowy:** [ul. Młyńska 2](#)**Miejscowość:** [Krotoszyn](#)**Kod pocztowy:** [63-700](#)**Kraj:** [Polska](#)**Punkt kontaktowy:****Tel.:** [+48 625880390](#)**Osoba do kontaktów:** [Joanna Raczyńska](#)**E-mail:** spzoz-raczynska@wp.pl**Faks:** [+48 625880394](#)**Adres(y) internetowy(e) (jeżeli dotyczy)**Ogólny adres instytucji zamawiającej (URL): www.spzoz.krotoszyn.pl

Adres profilu nabywcy (URL):

Więcej informacji można uzyskać pod adresem:

- jak podano wyżej dla punktu kontaktowego
 inny: proszę wypełnić załącznik A.I

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz Dynamicznego Systemu Zakupów) można uzyskać pod adresem:

- jak podano wyżej dla punktu kontaktowego
 inny: proszę wypełnić załącznik A.II

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

- jak podano wyżej dla punktu kontaktowego
 inny: proszę wypełnić załącznik A.III

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POŚLĄKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**I.2) RODZAJ INSTYTUCJI ZAMAWIAJĄCEJ I GŁÓWNY PRZEDMIOT LUB PRZEDMIOTY DZIAŁALNOŚCI**

- | | |
|---|---|
| <input type="radio"/> Ministerstwo lub inny organ krajowy lub federalny, w tym jednostki regionalne i lokalne | <input type="radio"/> Ogólne usługi publiczne |
| <input type="radio"/> Agencja/Urząd krajowy lub federalny | <input type="radio"/> Obrona |
| <input type="radio"/> Organ władzy regionalnej lub lokalnej | <input type="radio"/> Porządek i bezpieczeństwo publiczne |
| <input type="radio"/> Agencja/Urząd regionalny lub lokalny | <input type="radio"/> Środowisko |
| <input checked="" type="radio"/> Podmiot prawa publicznego | <input type="radio"/> Sprawy gospodarcze i finansowe |
| <input type="radio"/> Instytucja/agencja europejska lub organizacja międzynarodowa | <input checked="" type="radio"/> Zdrowie |
| <input type="radio"/> Inne (proszę określić): | <input type="radio"/> Budownictwo i obiekty komunalne |
| | <input type="radio"/> Ochrona socjalna |
| | <input type="radio"/> Rekreacja, kultura i religia |
| | <input type="radio"/> Edukacja |
| | <input type="radio"/> Inne (proszę określić): |

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających:

- tak nie

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OPIS

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

(Wybrać wyłącznie jedną kategorię – roboty budowlane, dostawy lub usługi – która najbardziej odpowiada konkretnemu przedmiotowi zamówienia lub zakupu)

<input type="radio"/> a) Roboty budowlane <input type="radio"/> Wykonanie <input type="radio"/> Zaprojektowanie i wykonanie <input type="radio"/> Wykonanie, za pomocą dowolnych środków, obiektu budowlanego, odpowiadającego wymogom określonym przez instytucję zamawiającą	<input type="radio"/> b) Dostawy <input type="radio"/> Kupno <input type="radio"/> Dzierżawa <input type="radio"/> Najem <input type="radio"/> Leasing <input type="radio"/> Połączenie powyższych form	<input checked="" type="radio"/> c) Usługi Kategoria usługi: nr 17 <i>(dla usług kategorii 1-27 zob. załącznik II do dyrektywy 2004/18/WE)</i>
Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych	Główne miejsce realizacji dostawy	Główne miejsce świadczenia usług Dystrybucja posiłków dla pacjentów szpitala będzie się odbywała do następujących miejsc: - Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21, - Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8, - Zakład Opiekuńczo -Lecznicy w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14 , - Obiekt szpitalny w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10, Kod NUTS

II.1.3) Ogłoszenie dotyczy

- Zamówienia publicznego
 Zawarcia umowy ramowej
 Utworzenia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej (jeżeli dotyczy)

<input type="radio"/> Umowa ramowa z kilkoma wykonawcami Liczba <i>LUB, jeżeli dotyczy, maksymalna liczba uczestników planowanej umowy ramowej</i>	<input type="radio"/> Umowa ramowa z jednym wykonawcą
--	---

Czas trwania umowy ramowej:

Okres w latach:

lub miesiącach:

Uzasadnienie dla umowy ramowej, której czas trwania przekracza okres czterech lat:

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

Szacunkowa całkowita wartość zakupów w całym okresie obowiązywania umowy ramowej <i>(jeżeli dotyczy; podać wyłącznie dane liczbowe):</i>	
Szacunkowa wartość bez VAT:	Waluta:
<i>LUB</i> Zakres: między a	Waluta:
Częstotliwość oraz wartość zamówień, które zostaną udzielone <i>(jeżeli możliwe do określenia):</i>	

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu(ów)

1. Przedmiotem zamówienia jest sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków do placówek SPZOZ w Krotoszynie oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
2. Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień :
Kod - 55.32.20.00 - 3 - usługi gotowania posiłków
Kod - 55.32.10.00-6 - usługi przygotowywania posiłków
Kod – 55.52.12.00 –0 – usługi dowożenia posiłków
Przedmiot zamówienia należy również do kategorii nr 17 – „usługi hotelarskie i restauracyjne” wymienionej w załączniku nr 2 do Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i niepriorytetowym.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na poszczególne zadania, cena całkowita oferty musi obejmować wszystkie zadania.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. W okresie trwania umowy realizacja zamówienia będzie uzależniona wyłącznie od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości usług w granicach do 20% w stosunku do wartości określonej w umowie. Obniżenie wartości zamówienia powyżej 20% może nastąpić tylko z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, przez które rozumie się zmianę rodzaju, zakresu i ilości zakontraktowanych przez NFZ świadczeń zdrowotnych, obniżenie popytu na świadczenia zdrowotne, zmianę metodologii leczenia lub reorganizację zakładu.
6. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia.
7. Wykonawca będzie świadczyć usługę dostarczania posiłków w sposób ciągły zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) i rozporządzeń wydanych na jej podstawie oraz Rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. (Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001)
8. Wykonawca ma wskazać w ofercie (Formularz ofertowy - załącznik nr 2) część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom. Zamawiający zastrzega, że usługa nie może być wykonywana przez podwykonawcę w części dotyczącej sporządzania posiłków (z wyłączeniem planu awaryjnego).
9. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia obejmuje:
 - a. wykonanie posiłków w kuchni Wykonawcy,
 - b. dowóz przez Wykonawcę posiłków w termosach środkami transportu do tego przeznaczonymi,
 - c. dostarczenie i dystrybucję posiłków z rozdziałem na poszczególne oddziały, do kuchенок oddziałowych,
 - d. mycie i dezynfekcję termosów i innych urządzeń będących w użyciu, które odbywać się będą w kuchni Wykonawcy.
 - e. odbiór resztek pokarmowych i ich utylizację.
10. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował na czas zawartej umowy kuchnią spełniającą wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach oraz dopuszczoną do świadczenia usług żywieniowych przez służby sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją, zatwierdzoną przez SANEPID, dotyczącą kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla szpitala oraz dotyczącą środków transportu.
12. Wykonawca jest obowiązany przygotowywać posiłki z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie w opracowaniu „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”. (Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001)
13. Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
14. Produkcja, dostawa i dystrybucja posiłków odbywać się będzie zgodnie systemem HACCP, który to system Wykonawca obowiązany jest stosować w swojej działalności. Wykonawca w pełni odpowiada za zgodne z normami żywienia oraz przestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych oraz wszelkich innych przepisów wynikających z prowadzonej działalności w przebiegu procesu technologicznego i dystrybucji. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją dotyczącą stosowania u Wykonawcy systemu HACCP.
15. Wykonawca musi zapewnić odbiór i utylizację odpadów żywnościowych. Wykonawca ma posiadać umowę, umowę przedwstępną lub oświadczenie podmiotu zajmującego się utylizacją odpadów, że będzie świadczył na

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

rzecz Wykonawcy usługę utylizacji odpadów przez czas realizacji usługi u Zamawiającego. Pojemniki na odpady spełniające wymogi ustawy o odpadach musi zapewnić Wykonawca.

16. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie następował minimum 3 razy w tygodniu.

17. Wykonawca obowiązany jest sporządzać posiłki z własnych artykułów spożywczych, przy sporządzaniu posiłków zobowiązany jest do stosowania produktów dopuszczonych do obrotu.

18. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprzętu do dystrybucji posiłków oraz urządzeń niezbędnych do utrzymania właściwej jakości i temperatury posiłków.

19. Sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet specjalnych, w systemie termosowym do kuchenek oddziałowych. Dostarczone posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, odpowiadać rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym. Posiłki gorące muszą być dostarczane w temperaturze minimum :

- zupy - 75°C;

- drugie danie - 65°C;

- napoje gorące - 80°C;

- przystawki, surówki maksimum - 4°C.

Zgodnie z systemem HACCP czas od momentu załadowania posiłków do termosów do momentu podania posiłków pacjentom nie może przekraczać

2 godz. - dotyczy posiłków podlegających obróbce termicznej. Oferta niespełniająca powyższego wymogu zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 Pzp.

20. Posiłki dla pacjentów muszą być dostarczone do wymienionych niżej obiektów szpitalnych o ściśle określonych porach dnia, w związku z ustalonymi godzinami ich podawania:

A) POSIŁKI CAŁODOBOWE:

Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21:

- Oddział Wewnętrzny - 43-łóżkowy

- Oddział Chirurgiczny - 48- łóżkowy

- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 6- łóżkowy

Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8:

- Oddział Położniczo-Ginekologiczny - 49- łóżkowy

- Oddział Dziecięcy - 20-łóżkowy

Zakład Opiekuńczo -Lecznicy w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14 - 30-łóżkowy

Do ww. obiektów posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie dostarczyć pomiędzy - godz. 7.50 a godz. 8.30

- obiad dostarczyć pomiędzy - godz. 12.00 a godz. 13.00

- kolację dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz.17.00

UWAGA!

Dystrybucja odbywać się będzie do kuchenek oddziałowych Zamawiającego za pokwitowaniem ilości i temperatury dostarczonych posiłków przez wyznaczoną osobę ze strony zamawiającego, zgodnie z załącznikiem nr 13.

Zamawiający przyjmuje, że posiłki od momentu dostarczenia do kuchenek oddziałowych będą wydane pacjentom, przez pracowników Zamawiającego, w ciągu 20 min.

Obiekt szpitalny w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10:

- Pododdział Opieki Średnioterminowej Oddziału Wewnętrznego - 18- łóżkowy

- Oddział Rehabilitacyjny – 45- łóżkowy

Do ww. obiektów posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie dostarczyć pomiędzy - godz. 7.50 a godz. 8.30

- obiad dostarczyć pomiędzy - godz. 12.30 a godz. 13.00

- kolację dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz. 17.00

UWAGA!

Dystrybucja odbywać się będzie do kuchenek oddziałowych Zamawiającego za pokwitowaniem ilości i temperatury dostarczonych posiłków, przez wyznaczoną osobę ze strony zamawiającego, zgodnie z załącznikiem nr 13.

Zamawiający przyjmuje, że posiłki od momentu dostarczenia do kuchenek oddziałowych będą wydane pacjentom, przez pracowników Zamawiającego, w ciągu 20 min.

B) POSIŁEK DLA PACJENTÓW STACJI DIALIZ, Krotoszyn ul. Bolewskiego 4 - 8:

- Stacja Dializ - 12- stanowiskowa

a/ I zmiana - pomiędzy godz. 7.50 a godz. 8.30 - musi być dostarczony razem ze śniadaniem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

b/ II zmiana - pomiędzy godz. 12.00 a godz. 13.00 - musi być dostarczony razem z obiadem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

C) POSIŁEK DLA KOBIET CIĘŻARNYCH I KARMIĄCYCH:

a) podwieczorek – musi być dostarczony razem z obiadem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8

UWAGA!

Dystrybucja odbywać się będzie do kuchenek oddziałowych Zamawiającego za pokwitowaniem ilości i temperatury dostarczonych posiłków, przez wyznaczoną osobę ze strony zamawiającego, zgodnie z załącznikiem nr 13.

Zamawiający przyjmuje, że posiłki od momentu dostarczenia do kuchenek oddziałowych będą wydane pacjentom, przez pracowników Zamawiającego, w ciągu 20 min.

Wykonawca termosy ze wszystkich punktów zabiera :

- ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
- z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.

21. Przewidywana ilość :

a/ całodobowych posiłków wynosi ok. 6.100 szt./ miesiąc, w skład których wchodzi wszystkie rodzaje diet i uśrednione potrzeby ilościowe.

b/posiłki dla pacjentów Stacji Dializ – dostarczane od poniedziałku do soboty -ok. 450 szt./miesiąc,

c/ podwieczorek - lekki posiłek dla kobiet ciężarnych i karmiących – ok. 570 szt./mieś.

Zestawienie ilościowo – rodzajowe posiłków przedstawia tabela miesięcznego zestawienia posiłków stanowiąca załącznik nr 10 do SIWZ.

Na całodobowe wyżywienie składają się :

a) 3 posiłki dla dorosłych:

- śniadanie;
- obiad,
- kolacja,

5 posiłków dla dzieci:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

5 posiłków dla pacjentów objętych dietą cukrzycową i specjalną:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja, (II kolacja na zlecenie lekarza),

Podczas przygotowywania posiłków należy pamiętać, aby każdy posiłek był możliwie różnorodny pod względem zawartości produktów i składników odżywczych. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w załączniku nr 9.

Posiłki powinny być uzupełnione dodatkami takimi jak: musztarda, chrzan, ketchup, papryka konserwowa, pomidor, ogórek (świeży, konserwowy lub kiszony) i cukier, który będzie dostarczony w zależności od zużycia (zależy od ruchu chorych na każdym oddziale).

22. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego, dziennego zapotrzebowania składanego przez przedstawiciela Zamawiającego. Zestawienie ilości diet z poszczególnych oddziałów szpitala na każdy dzień podawane będzie przez Zamawiającego do 14.30 poprzedniego dnia faksem, z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt.

Korekty do poszczególnych posiłków na dzień bieżący będą podane w następujących godzinach:

- śniadanie - pomiędzy 7.00 a 7.30;
- obiad - pomiędzy 10.00 a 10.45;
- kolacja - do godz.14.30.

Diety indywidualne na zlecenie lekarzy mogą być zgłoszone niezależnie od godzin dostarczania posiłków.

23. Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

a) uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą całodobowego jadłospisu

dekadowego żywienia chorych w szpitalu,

b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, w tym diet indywidualnych, które będą wykonywane wyłącznie na polecenie lekarza.

Wykonawca trzy razy w miesiącu opracowuje dekadowy jadłospis, który przedkłada do akceptacji upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego, w terminie 3 dni przed wprowadzeniem go do realizacji. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego ocenia jadłospis dekadowy wg kryteriów prawidłowego żywienia chorych.

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

Wykonawca uwzględni zmiany w jadłospisie wynikające z oceny przedstawiciela Zamawiającego. Zamawiający udostępnia Wykonawcy, co najmniej raz do roku opinie pacjentów, w formie analizy „Ankiety satysfakcji pacjenta” w celu monitorowania jakości żywienia. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie przy zachowaniu obowiązujących normatywnów po akceptacji Zamawiającego. Jadłospis dekadowy powinien zapewnić różnorodność posiłków w ciągu 10 dni, posiłki w tym okresie nie powinny się powtarzać.

24. Wykonawca zabezpieczy każdy oddział szpitalny w suchy prowiant dla pacjentów nowo przyjętych, składający się z :

- suchej herbaty 1 op.
- margaryna typu RAMA 1 op.
- dżem 1 słoik
- pasztet w puszcze lub słoiku 1 puszka lub 1 słoik
- ser topiony 1 szt.
- kaszka manna, kleik ryżowy 1 op.
- suchary 1 op.
- budyń w proszku 1 op.
- cukier 1 kg

który dostarczony będzie według potrzeb (zużycia) Zamawiającego i rozliczany jako koszt porcji śniadania lub kolacji, w zależności od wykorzystania. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany artykułów spożywczych przed upływem terminu ich ważności.

Na potrzeby zamówień posiłków nie obejmujących całodobowego wyżywienia pacjenta

/np. posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych/ przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenach jednostkowej usługi:

- a) śniadanie stanowi 30 % wartości ceny jednostkowej usługi ,
- b) obiad stanowi 50 % wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) kolacja stanowi 20 % wartości ceny jednostkowej usługi ,

Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych określonych powyżej.

Koszt sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest w kalkulowany w cenę jednostkową usługi.

25. Dostarczanie posiłków do Krotoszyna i Koźmina Wlkp. musi odbywać się przy użyciu dwóch samochodów jednocześnie, tj. jeden samochód do obsługi obiektów szpitalnych na terenie Krotoszyna, drugi samochód do obsługi obiektów szpitalnych na terenie Koźmina Wlkp. Środki transportu powinny spełniać wymagania sanitarno-higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców i ich przechowywania, przebiegu procesów technologicznych oraz zgodności posiłków z dziennymi normami pokarmowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie odpowiedniego protokołu (załącznik nr 11) w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych.

W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym tj. maksymalnie w ciągu 1 godziny, dostarczone posiłki zastępcze.

27. Wykonawca przed wydaniem posiłków do spożycia pobiera próbki żywnościowe zgodnie z Ustawą o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw z dnia 08.01.2010 r. (Dz.U. 2010 r. ,nr 21 poz.105.). Wykonawca musi dostarczyć dodatkowo jedną porcję nieodpłatnie z diety podstawowej z każdej dostawy w celu pobrania przez Zamawiającego próbek.

28. Posiłki wykonywane i wydawane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy, a odbierane przez personel obsługi kuchenek poszczególnych oddziałów szpitala pod nadzorem dietetyka Zamawiającego.

29. Wykonawca zapewni na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii w kuchni głównej Wykonawcy oraz na wypadek braku możliwości dostarczenia posiłków związanego np. z warunkami atmosferycznymi, wypadkiem na drodze itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w ofercie plan awaryjny:

a) na wypadek awarii w kuchni głównej Wykonawcy - Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem posiadającym kuchnię o zastępcze/awaryjne udostępnienie kuchni przez czas realizacji usługi

lub

- oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym udostępnieniu kuchni Wykonawcy przez czas realizacji usługi.

W przypadku posiadania przez Wykonawcę drugiej dodatkowej kuchni, w ofercie należy wskazać jej lokalizację;

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

b) na wypadek braku możliwości dostarczenia posiłków związanego np. z warunkami atmosferycznymi, wypadkiem na drodze itp. – Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną o zastępcze/awaryjne wykonanie usługi z innym podmiotem lub innymi podmiotami posiadającymi kuchnie na terenie miasta Krotoszyna i Koźmina Wlkp.

lub

- oświadczenie innego podmiotu lub innych podmiotów o zastępczym/awaryjnym wykonaniu usługi, posiadającymi kuchnie na terenie miasta Krotoszyna i Koźmina Wlkp.

c) w ramach planu awaryjnego Wykonawca zobowiązany jest zapewnić alternatywny transport. Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu

lub

- oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu.

UWAGA!

- Kuchnia zastępcza musi spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

- Zastępcze środki transportu muszą spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

30. Wartość produktów do przygotowania posiłku (wsad do kotła) nie może być mniejsza niż:

a) osobodzień - 7,95 zł netto

b) posiłek dla pacjentów stacji dializ - 1,15 zł netto

c) posiłek dla kobiet ciężarnych i karmiących - 1,25 zł netto

31. Zamawiający wymaga, aby wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie wyposażył szpital na swój koszt w niezbędny sprzęt do dystrybucji posiłków tj. :

- wózki do dystrybucji posiłków – podgrzewane - 1 szt.

- czajnik elektryczny - 10 szt.

- mikser - 1 szt.

- kuchenka mikrofalowa - 3 szt.

Wyżej wymieniony sprzęt staje się własnością Zamawiającego po zakończeniu realizacji umowy oraz w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn niezawinionych przez Zamawiającego.

32. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia swoich pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania robocze z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dystrybucją posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych badań lekarskich odpowiednich do wykonywanych czynności, które Wykonawca przedstawi w razie potrzeby na każde żądanie Zamawiającego oraz do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego.

33. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego wykonawca winien dołączyć do oferty następujące dokumenty:

1) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające wdrożenie systemu HACCP

u Wykonawcy;

2) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające stosowanie w zakładzie Wykonawcy zasad GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna);

3) decyzję Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej na produkcję i dostarczanie posiłków do zakładów żywienia zbiorowego, w szczególności zakładów opieki zdrowotnej, oraz potwierdzającą, że kuchnia w której będą przygotowywane posiłki jest dopuszczona do świadczenia usług żywieniowych,

4) decyzję wydaną przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną dopuszczającą środki transportu (min. 2 samochody) do przewożenia artykułów spożywczych na oddziały szpitalne.

5) projekt jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej (niewłaściwie sporządzony jadłospis, nie spełniający zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, spowoduje odrzucenie oferty),

6) umowę, umowę przedwstępną lub oświadczenie podmiotu zajmującego się odbiorem i utylizacją odpadów, że będzie świadczył na rzecz Wykonawcy usługę utylizacji odpadów przez czas realizacji usługi u Zamawiającego,

7) plan awaryjny:

a) na wypadek awarii w kuchni głównej Wykonawcy - Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem posiadającym kuchnię o zastępcze/awaryjne udostępnienie kuchni przez czas realizacji usługi

lub

- oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym udostępnieniu kuchni Wykonawcy przez czas realizacji usługi.

W przypadku posiadania przez Wykonawcę drugiej dodatkowej kuchni, w ofercie należy wskazać jej lokalizację;

b) na wypadek braku możliwości dostarczenia posiłków związanego np. z warunkami atmosferycznymi, wypadkiem na drodze itp. – Wykonawca musi przedstawić:

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

- umowę albo umowę przedwstępną o zastępcze/awaryjne wykonanie usługi z innym podmiotem lub innymi podmiotami posiadającymi kuchnie na terenie miasta Krotoszyna i Koźmina Wlkp.

lub

- oświadczenie innego podmiotu lub innych podmiotów o zastępczym/awaryjnym wykonaniu usługi, posiadającymi kuchnie na terenie miasta Krotoszyna i Koźmina Wlkp.

c) w ramach planu awaryjnego Wykonawca zobowiązany jest zapewnić alternatywny transport. Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu

lub

- oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu.

UWAGA!

- Kuchnia zastępcza musi spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

- Zastępcze środki transportu muszą spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

34. Zamówienia uzupełniające:

Zamawiający przewiduje w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego możliwość udzielenia zamówień uzupełniających w trybie zamówienia z wolnej ręki stanowiących nie więcej niż 50 % wartości zamówienia podstawowego na zasadach określonych w art. 67 ust. 1 pkt 6 uPzp.

35. Wykonawca zaakceptuje następujące warunki płatności :

Faktury częściowe – wystawiane za wykonanie usługi za dany miesiąc kalendarzowy płatne w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

36. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezmienność cen jednostkowych przez okres 365 dni od dnia podpisania umowy. Zmiana cen po tym okresie może nastąpić tylko w sytuacji przewidzianej w § 2 ust. 4 i 5 Projektu umowy – załącznik nr 12.

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POŚIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55322000	
Dodatkowe przedmioty	55321000	
	55521200	

II.1.7) Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA)

tak nie

II.1.8) Podział na części (w celu podania informacji o częściach zamówienia należy wykorzystać załącznik B w liczbie odpowiadającej liczbie części)

tak nie

Jeżeli tak, oferty należy składać w odniesieniu do (zaznaczyć tylko jedno pole):

tylko jednej części

jednej lub więcej części

wszystkich części

II.1.9) Dopuszcza się składanie ofert wariantowych

tak nie

II.2) WIELKOŚĆ LUB ZAKRES ZAMÓWIENIA**II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres (w tym wszystkie części i opcje, jeżeli dotyczy)**

Zadanie nr 1 - posiłek całodobowy dla pacjentów - 219 600 szt. na 36 miesięcy.

Zadanie nr 2 - posiłek dla pacjentów stacji dializ - 16 200 szt. na 36 miesięcy.

Zadanie nr 3 - podwieczorek lekki posiłek dla kobiet w ciąży i karmiących - 20 520 szt. na 36 miesięcy.

Jeżeli jest znana, szacunkowa wartość bez VAT (podać wyłącznie dane liczbowe): Waluta: PLN
3 042 345,60

LUB Zakres: między a Waluta:

II.2.2) Opcje (jeżeli dotyczy)

tak nie

Jeżeli tak, proszę podać opis takich opcji:

Jeżeli jest znany, wstępny harmonogram odwołania się do tych opcji:

w miesiącach: lub dniach: (od udzielenia zamówienia)

Liczba możliwych wznowień zamówienia (jeżeli dotyczy): lub Zakres: między a

Jeżeli jest znany, w przypadku odnawialnych zamówień na dostawy lub usługi, szacunkowe ramy czasowe kolejnych zamówień:

w miesiącach: lub dniach: (od udzielenia zamówienia)

II.3) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN REALIZACJI

Okres w miesiącach: 36 lub dniach: (od udzielenia zamówienia)

LUB (dd/mm/rrrr)

Rozpoczęcie

**SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW
HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**

Zakończenie

(dd/mm/rrrr)

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM****III.1) WARUNKI DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA****III.1.1) Wymagane wadia i gwarancje (jeżeli dotyczy)**

Wadium na całość przedmiotu zamówienia wynosi: 15.300,00 PLN

Zabezpieczenie należytego wykonania zamówienia powinno być wniesione przed podpisaniem umowy w kwocie 3% ceny ofertowej.

III.1.2) Główne warunki finansowania i uzgodnienia płatnicze oraz/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących

Zamówienie będzie finansowane w całości ze środków Zamawiającego. Płatności będą dokonywane w PLN. Faktury częściowe – wystawiane za wykonanie usługi za dany miesiąc kalendarzowy płatne w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

III.1.3) Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie (jeżeli dotyczy)

W przypadku składania jednej oferty przez dwa lub więcej podmiotów (wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia np. konsorcjum, spółka cywilna) oferta spełniać musi następujące wymagania:

- a) w odniesieniu do wymagań postawionych przez zamawiającego, każdy z wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp,
- b) warunek dotyczący posiadania wiedzy i doświadczenia, dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a także sytuacji ekonomicznej i finansowej w sumie musi spełniać wymagane od wykonawców warunki,
- c) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie,
- d) wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego – stosowny dokument należy dołączyć do oferty.
- e) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako reprezentant pozostałych.

III.1.4) Inne szczególne warunki, którym podlega realizacja zamówienia (jeżeli dotyczy)

tak nie

Jeżeli tak, opis szczególnych warunków

W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego wykonawca winien dołączyć do oferty następujące dokumenty:

- 1) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające wdrożenie systemu HACCP u Wykonawcy;
- 2) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające stosowanie w zakładzie Wykonawcy zasad GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna);
- 3) decyzję Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej na produkcję i dostarczanie posiłków do zakładów żywienia zbiorowego, w szczególności zakładów opieki zdrowotnej, oraz potwierdzającą, że kuchnia w której będą przygotowywane posiłki jest dopuszczona do świadczenia usług żywieniowych,
- 4) decyzję wydaną przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną dopuszczającą środki transportu (min. 2 samochody) do przewożenia artykułów spożywczych na oddziały szpitalne.
- 5) projekt jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej (niewłaściwie sporządzony jadłospis, nie spełniający zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, spowoduje odrzucenie oferty),
- 6) umowę, umowę przedwstępną lub oświadczenie podmiotu zajmującego się odbiorem i utylizacją odpadów, że będzie świadczył na rzecz Wykonawcy usługę utylizacji odpadów przez czas realizacji usługi u Zamawiającego,
- 7) plan awaryjny:
 - a) na wypadek awarii w kuchni głównej Wykonawcy - Wykonawca musi przedstawić:
 - umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem posiadającym kuchnię o zastępcze/awaryjne udostępnienie kuchni przez czas realizacji usługi
 - lub
 - oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym udostępnieniu kuchni Wykonawcy przez czas realizacji usługi.

W przypadku posiadania przez Wykonawcę drugiej dodatkowej kuchni, w ofercie należy wskazać jej lokalizację;

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

b) na wypadek braku możliwości dostarczenia posiłków związanego np. z warunkami atmosferycznymi, wypadkiem na drodze itp. – Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną o zastępcze/awaryjne wykonanie usługi z innym podmiotem lub innymi podmiotami posiadającymi kuchnie na terenie miasta Krotoszyna i Koźmina Wlkp.

lub

- oświadczenie innego podmiotu lub innych podmiotów o zastępczym/awaryjnym wykonaniu usługi, posiadającymi kuchnie na terenie miasta Krotoszyna i Koźmina Wlkp.

c) w ramach planu awaryjnego Wykonawca zobowiązany jest zapewnić alternatywny transport. Wykonawca musi przedstawić:

- umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu

lub

- oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu.

UWAGA!

- Kuchnia zastępcza musi spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

- Zastępcze środki transportu muszą spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

III.2) WARUNKI UDZIAŁU

III.2.1) Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi dotyczące wpisu do rejestru zawodowego lub handlowego

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki, dotyczące:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

W celu potwierdzenia, że Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy Pzp wykonawcy zobowiązani są przedłożyć następujące dokumenty:

1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 oraz oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. /Dz. U. z 2007 r., Nr 223,poz. 1655 oraz 2008, nr 171, poz. 1058/ - załącznik nr 3.

2. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 3.

3. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

4. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

III.2.2) Zdolność ekonomiczna i finansowa

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

Opłacona polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów

(jeżeli dotyczy):

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki, dotyczące:

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej; Wykonawca spełni warunek w sytuacji, kiedy wykaże, że:

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

- jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z tytułu szkód osobowych i rzeczowych
(w tym OC za produkt – zatrucia pokarmowe) w wysokości co najmniej 500.000,00 zł brutto na wszystkie zdarzenia. Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie zobowiązany będzie do zwiększenia kwoty ubezpieczenia do wartości 1 mln zł brutto na wszystkie zdarzenia i dostarczenia Zamawiającemu polisy przed podpisaniem umowy.

III.2.3) Zdolność techniczna

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

- Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 4 do SIWZ.

- Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia wraz informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 5 do SIWZ.

- Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości 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 z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 6 do SIWZ..

- Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 6 do SIWZ.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów

(jeżeli dotyczy):

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki, dotyczące:

- posiadania wiedzy i doświadczenia; Wykonawca spełni warunek w sytuacji, kiedy wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał co najmniej 1 usługę w zakresie żywienia zbiorowego dotyczącego służby zdrowia,

o wartości brutto min. 2.500.000,00 PLN .

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; Wykonawca spełni warunek w sytuacji, kiedy wykaże,

że dysponuje w szczególności :

- pomieszczeniem do przygotowania posiłków (tj. kuchnią);

- sprzętem, urządzeniami (wykaz wg załącznika nr 5) i środkami transportu (min. 2 samochody) niezbędne do wykonania zamówienia;

- osobami, które posiadają kwalifikacje niezbędne do wykonania zamówienia, tj:

• min. 2 dietetykami o wykształceniu technik – dietetyk ,

• min. 4 kucharzy

• min. 4 pomoce kuchenne,

• min. 2 kierowców.

Uwaga : forma zatrudnienia nie ma wpływu na spełnienie warunków.

III.2.4) Zamówienia zastrzeżone (jeżeli dotyczy)

tak nie

Zamówienie jest zastrzeżone dla zakładów pracy chronionej

Realizacja zamówienia jest zastrzeżona w ramach programów pracy chronionej

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

III.3) SPECYFICZNE WARUNKI DOTYCZĄCE ZAMÓWIEŃ NA USŁUGI**III.3.1) Świadczenie usługi zastrzeżone jest dla określonego zawodu**

tak nie

Jeżeli tak, odniesienie do odpowiednich przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych:

III.3.2) Osoby prawne powinny wskazać nazwiska oraz kwalifikacje zawodowe pracowników odpowiedzialnych za wykonanie usługi

tak nie

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) RODZAJ PROCEDURY

IV.1.1) Rodzaj procedury

<input checked="" type="radio"/> Otwarta	
<input type="radio"/> Ograniczona	
<input type="radio"/> Ograniczona przyspieszona	Uzasadnienie wyboru procedury przyspieszonej:
<input type="radio"/> Negocjacyjna	Kandydaci zostali już zakwalifikowani <input type="radio"/> tak <input type="radio"/> nie Jeżeli tak, należy podać w pkt VI.3) nazwy i adresy zakwalifikowanych już wykonawców Informacje Dodatkowe
<input type="radio"/> Negocjacyjna przyspieszona	Uzasadnienie wyboru procedury przyspieszonej:
<input type="radio"/> Dialog konkurencyjny	

IV.1.2) Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału (procedura ograniczona i negocjacyjna, dialog konkurencyjny)

Przewidywana liczba wykonawców
LUB Przewidywana minimalna liczba a , jeżeli właściwe, maksymalna liczba
Obiektywne kryteria wyboru ograniczonej liczby kandydatów:

IV.1.3) Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu (procedura negocjacyjna, dialog konkurencyjny)

Zastosowanie procedury etapowej w celu stopniowego zmniejszania liczby omawianych rozwiązań lub negocjowanych ofert

tak nie

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POŚLĄKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

IV.2) KRYTERIA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia (proszę zaznaczyć odpowiednie pole(a))

Najniższa cena

LUB

Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów

kryteria określone poniżej (kryteria udzielenia zamówienia powinny zostać podane wraz z wagą lub w kolejności od najważniejszego do najmniej ważnego, w przypadku gdy przedstawienie wag nie jest możliwe z oczywistych przyczyn)

kryteria określone w specyfikacji, w zaproszeniu do składania ofert lub negocjacji lub w dokumencie opisowym

Kryteria	Waga	Kryteria	Waga
1. Cena wykonania przedmiotu zamówienia	90	6.	
		7.	
2. Odległość kuchni w której będzie realizowane zamówienie do obiektu szpitalnego przy ul. Mickiewicza 21 w Krotoszynie	10	8.	
		9.	
		10.	
3.			
4.			
5.			

IV.2.2) Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna

tak nie

Jeżeli tak, proszę podać dodatkowe informacje na temat aukcji elektronicznej (jeżeli dotyczy)

IV.3) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą (jeżeli dotyczy)
RZP-V/1/34/10

IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia

tak nie

Jeżeli tak,

<input type="radio"/> Wstępne ogłoszenie informacyjne	<input type="radio"/> Ogłoszenie o profilu nabywcy
Numer ogłoszenia w Dz.U.:	z dnia (dd/mm/rrrr)
<input checked="" type="radio"/> Inne wcześniejsze publikacje (jeżeli dotyczy)	
Numer ogłoszenia w Dz.U.: 2010/S 139-214136	z dnia 21/07/2010 (dd/mm/rrrr)

IV.3.3) Warunki uzyskania specyfikacji i dokumentów dodatkowych (z wyjątkiem dynamicznego systemu zakupów) lub dokumentu opisowego (w przypadku dialogu konkurencyjnego)

Termin składania wniosków dotyczących uzyskania dokumentów lub dostępu do dokumentów
Data: 01/02/2011 (dd/mm/rrrr) Godzina: 15:00
Dokumenty odpłatne
<input type="radio"/> tak <input checked="" type="radio"/> nie
Jeżeli tak, Cena (podać wyłącznie dane liczbowe): Waluta:

**SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW
HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**

Warunki i sposób płatności:

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**IV.3.4) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**

Data: 02/02/2011 (dd/mm/rrrr) Godzina: 10:00

IV.3.5) Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom (jeżeli możliwe do określenia): (w przypadku procedur ograniczonej i negocjacyjnej oraz dialogu konkurencyjnego)

Data: (dd/mm/rrrr)

IV.3.6) Język(i), w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

ES CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT SK SL FI SV BG GA RO

inny:

IV.3.7) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą (procedura otwarta)

Do: (dd/mm/rrrr)

LUB Okres w miesiącach:

LUB dniach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.3.8) Warunki otwarcia ofert

Data: 02/02/2011 (dd/mm/rrrr) Godzina: 10:30

Miejsce (jeżeli dotyczy): SALA KONFERENCYJNA SPZOZ W KROTOSZYNIE, UL. MŁYŃSKA 2, SALA NR 2

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert (jeżeli dotyczy)

 tak nie

URSZULA DELIKAT

JOANNA RACZYŃSKA

ROMAN GALEWSKI

MARTA ANDLER

STANISŁAW ŁAZARSKI

GRZEGORZ RATAJCZYK

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**SEKCJA VI: INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE****VI.1) JEST TO ZAMÓWIENIE O CHARAKTERZE POWTARZAJĄCYM SIĘ** *(jeżeli dotyczy)* tak nie

Jeżeli tak, przewidywany czas publikacji kolejnych ogłoszeń: 2013 rok

VI.2) ZAMÓWIENIE DOTYCZY PROJEKTU/PROGRAMU FINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW WSPÓLNOTOWYCH tak nie

Jeżeli tak, odniesienie do projektów i/lub programów:

VI.3) INFORMACJE DODATKOWE *(jeżeli dotyczy)***VI.4) PROCEDURY ODWOŁAWCZE****VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Oficjalna nazwa: KRAJOWA IZBA ODWOŁAWCZA

Adres pocztowy: UL. POSTĘPU 17A

Miejscowość: WARSZAWA

Kod pocztowy: 02-676

Kraj: Polska

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy (URL):

Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne *(jeżeli dotyczy)*

Oficjalna nazwa:

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod pocztowy:

Kraj:

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy (URL):

VI.4.2) Składanie odwołań *(proszę wypełnić pkt VI.4.2 LUB, jeżeli jest to niezbędne, pkt VI.4.3)*

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

Każdemu wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy Pzp.

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNI - II.

VI.4.3) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Oficjalna nazwa: [URZĄD ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH - DEPARTAMENT ODWOŁAŃ](#)

Adres pocztowy: [UL. POSTĘPU 17A](#)

Miejscowość: [WARSZAWA](#) Kod pocztowy: [02-676](#)

Kraj: [Polska](#) Tel.:

E-mail: Faks:

Adres internetowy (URL):

VI.5) DATA WYŚLANIA NINIEJSZEGO OGŁOSZENIA:[23/12/2010 \(dd/mm/rrrr\)](#)

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.**ZAŁĄCZNIK A****DODATKOWE ADRESY I PUNKTY KONTAKTOWE****I) ADRESY I PUNKTY KONTAKTOWE, GDZIE MOŻNA UZYSKAĆ DALSZE INFORMACJE**

Oficjalna nazwa:

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod

pocztowy:

Kraj:

Punkt kontaktowy:

Tel.:

Osoba do kontaktów:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy (URL):

II) ADRESY I PUNKTY KONTAKTOWE, GDZIE MOŻNA UZYSKAĆ SPECYFIKACJE I DOKUMENTY DODATKOWE (W TYM DOKUMENTY DOTYCZĄCE DIALOGU KONKURENCYJNEGO I DYNAMICZNEGO SYSTEMU ZAKUPÓW)

Oficjalna nazwa:

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod

pocztowy:

Kraj:

Punkt kontaktowy:

Tel.:

Osoba do kontaktów:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy (URL):

III) ADRESY I PUNKTY KONTAKTOWE, GDZIE NALEŻY PRZESYŁAĆ OFERTY/WNIOSKI O DOPUSZCZENIE DO UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oficjalna nazwa:

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod

pocztowy:

Kraj:

Punkt kontaktowy:

Tel.:

Osoba do kontaktów:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy (URL):

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

ZAŁĄCZNIK B (1)

INFORMACJE O CZĘŚCIACH ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ nr 1 NAZWA Posilek całodobowy dla pacjentów.

1) KRÓTKI OPIS

Posilek całodobowy dla pacjentów:

(3 posiłki dla dorosłych tj.

- śniadanie,
- obiad,
- kolacja ;

5 posiłków dla dzieci tj.

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja;

5 posiłków dla diety cukrzycowej tj.

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja (II kolacja na zlecenie lekarza)
- (razem ok. 6.100 szt. /miesiąc)

2) WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55322000	
Dodatkowe przedmioty	55321000	
	55521200	

3) WIELKOŚĆ LUB ZAKRES

219 600 SZT. NA OKRES 36 MIESIĘCY

Jeżeli jest znana, szacunkowa wartość bez VAT (podać wyłącznie dane liczbowe):		Waluta: PLN
2 968 992,00		
LUB Zakres: między	a	Waluta:

4) WSKAZANIE INNEJ DATY ROZPOCZĘCIA PROCEDURY UDZIELANIA ZAMÓWIENIA I/LUB CZASU TRWANIA ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy)

Okres w miesiącach:	lub dniach:	(od udzielenia zamówienia)
LUB	(dd/mm/rrrr)	
Rozpoczęcie		
Zakończenie	(dd/mm/rrrr)	

5) INFORMACJE DODATKOWE NA TEMAT CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

ZAŁĄCZNIK B (2)

INFORMACJE O CZĘŚCIACH ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ nr 2 NAZWA **POSIŁKI DLA PACJENTÓW STACJI DIALIZ**

1) KRÓTKI OPIS

Posiłki dla pacjentów Stacji Dializ (ok.450 szt./miesiąc)

2) WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55322000	
Dodatkowe przedmioty	55321000	
	55521200	

3) WIELKOŚĆ LUB ZAKRES

16 200 szt. na okres 36 miesięcy

Jeżeli jest znana, szacunkowa wartość bez VAT (podać wyłącznie dane liczbowe): Waluta: PLN		
29 646,00		
LUB Zakres: między	a	Waluta:

4) WSKAZANIE INNEJ DATY ROZPOCZĘCIA PROCEDURY UDZIELANIA ZAMÓWIENIA I/LUB CZASU TRWANIA ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy)

Okres w miesiącach:	lub dniach:	(od udzielenia zamówienia)
LUB	(dd/mm/rrrr)	
Rozpoczęcie		
Zakończenie	(dd/mm/rrrr)	

5) INFORMACJE DODATKOWE NA TEMAT CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

SPORZĄDZANIE, DOSTARCZANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH W PLACÓWKACH SPZOZ W KROTOSZYNIE - II.

ZAŁĄCZNIK B (3)

INFORMACJE O CZĘŚCIACH ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ nr 3 NAZWA Podwieczorek - lekki posiłek dla kobiet w ciąży i karmiących

1) KRÓTKI OPIS

Podwieczorek - lekki posiłek dla kobiet w ciąży i karmiących (ok.570 szt. /miesiąc)

2) WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55322000	
Dodatkowe przedmioty	55321000	
	55521200	

3) WIELKOŚĆ LUB ZAKRES

20 520 szt. na okres 36 miesięcy

Jeżeli jest znana, szacunkowa wartość bez VAT (podać wyłącznie dane liczbowe):		Waluta: PLN
43 707,60		
LUB Zakres: między	a	Waluta:

4) WSKAZANIE INNEJ DATY ROZPOCZĘCIA PROCEDURY UDZIELANIA ZAMÓWIENIA I/LUB CZASU TRWANIA ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy)

Okres w miesiącach:	lub dniach:	(od udzielenia zamówienia)
LUB	(dd/mm/rrrr)	
Rozpoczęcie		
Zakończenie	(dd/mm/rrrr)	

5) INFORMACJE DODATKOWE NA TEMAT CZĘŚCI ZAMÓWIENIA