

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:424498-2019:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Łódź: Usługi gotowania posiłków
2019/S 174-424498**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Legal Basis:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

SP ZOZ MSWiA w Łodzi
726-00-04-820
ul. Północna 42
Łódź
91-425
Polska
Osoba do kontaktów: Katarzyna Kozłowska
Tel.: +48 426341270
E-mail: zamowienia@zozmswlodz.pl
Kod NUTS: PL711

Adresy internetowe:

Główny adres: www.zozmswlodz.pl

I.2) Informacja o zamówieniu wspólnym

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: www.zozmswlodz.pl
Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej
Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za pośrednictwem: <https://miniportal.uzp.gov.pl>
Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inny rodzaj: samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

I.5) Główny przedmiot działalności

Zdrowie

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Świadczenie usługi żywienia pacjentów polegające na zapewnieniu codziennej produkcji, dostawy posiłków oraz wydawania ich pacjentom szpitala i pensjonariuszom „Przyjaznego Domu Seniora”
Numer referencyjny: 31/U/19

II.1.2) Główny kod CPV

55322000

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

2. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) przygotowywanie posiłków zgodnie ze standardem żywienia obowiązującym w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnieniem odpowiedniego składu i kaloryczności posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
- b) dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
- c) dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne oraz dystrybucja przygotowanych posiłków w obrębie stołówki Domu Seniora oraz do pokoju pensjonariusza, bieżące przygotowywanie kanapek, ciepłych napojów, przekąsek typu kisiel i budyń,
- d) dystrybucja schludnie podanych posiłków do pacjentów pod nadzorem pracownika Zamawiającego,
- e) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych,
- f) zmywanie i wyparzanie naczyń.

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: PL711

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

SP ZOZ MSWiA w Łodzi, ul. Północna 42, POLSKA

II.2.4) Opis zamówienia:

- a) przygotowywanie posiłków zgodnie ze standardem żywienia obowiązującym w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnieniem odpowiedniego składu i kaloryczności posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
 - b) dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
 - c) dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne oraz dystrybucja przygotowanych posiłków w obrębie stołówki Domu Seniora oraz do pokoju pensjonariusza, bieżące przygotowywanie kanapek, ciepłych napojów, przekąsek typu kisiel i budyń,
 - d) dystrybucja schludnie podanych posiłków do pacjentów pod nadzorem pracownika Zamawiającego,
 - e) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych,
 - f) zmywanie i wyparzanie naczyń po posiłkach.
3. Zamawiający udostępni odpłatnie wybranemu Wykonawcy pomieszczenie z mediami na podgrzanie posiłków, zmywalnię, szatnię dla pracowników Wykonawcy oraz pomieszczenia pod potrzeby magazynów.

Wymaganych odrębnymi przepisami o łącznej pow. 40 m², znajdujące się na terenie szpitala oraz nieodpłatnie pomieszczenie z mediami oraz lodówką i płytą grzewczą na podgrzanie i przygotowywanie posiłków, zmywalnię, szatnię dla pracownika Wykonawcy oraz pomieszczenie pod potrzeby magazynów na terenie Domu Seniora

4. Wykonawca płacić będzie Zamawiającemu czynsz najmu w wysokości 40,00 PLN (słownie: czterdzieści złotych 00/100) za 1 m² + VAT miesięcznie.

Wykonawca będzie dokonywać miesięcznych rozliczeń z Zamawiającym z tytułów określonych poniżej na podstawie:

- a) opłaty za centralne ogrzewanie + podgrzanie wody, wynoszącej 120,00 PLN + VAT,
- b) opłaty za energię elektryczną 90,00 PLN + VAT,
- c) opłaty za wodę zimną 45,00 PLN + VAT,
- d) opłaty za telefon regulowane będą na podstawie faktury VAT wystawionej na podstawie bilingu wg stawek powiększonych o podatek VAT.

6. Średnia miesięczna ilości przygotowanych posiłków wynosi:

- śniadanie ok. 4 000 porcji,
- śniadanie II ok. 1 300 porcji,
- obiad ok. 4 000 porcji,
- podwieczorek ok. 1 300 porcji,
- kolacja ok. 4 000 porcji.

7. Ilość zamawianych posiłków dla pacjentów może ulec zmianie w zależności od ilości przyjętych pacjentów (\pm 20 %) w skali miesiąca.

8. Dodatkowe posiłki dla przybyłych pacjentów poza zleceniem (średnia ilość miesięczna).

- śniadanie - ok. 250 porcji,
- obiad - ok. 150 porcji,
- kolacja - ok. 200 porcji.

9. Przedmiotem zamówienia objęte są również niżej wymienione produkty spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały, których wartość należy w kalkulować w koszty posiłków:

- suchary (50 g) 130 szt.,
- herbata (100 g) 550 szt.,
- cukier 620 kg,
- kisiel 60 szt.,
- kleik 60 szt.,
- biszkopty 60 szt.,
- syrop owocowy 30 l.

Ww. artykuły podane są w ilości szacunkowej na okres 1 roku.

10. Zamawiający wymaga stosowania przez Wykonawcę diet opracowanych przez szpitalnego dietetyka na podstawie dokumentu „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” z 2011 roku przygotowanego przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza oraz diet zgodnie z regulaminem „Przyjaznego Domu Seniora”, każda z diet dla pensjonariuszy musi się składać z 5 posiłków.

11. Dietetyk Wykonawcy odpowiedzialny za przygotowanie jadłospisów dekadowych winien ściśle współpracować z dietetykiem szpitala oraz innymi upoważnionymi pracownikami.

12. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tut. S...

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Kryteria określone poniżej

Kryterium jakości - Nazwa: Jakość / Waga: 40
Cena - Waga: 60

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**

Wadium wynosi: 49 500,00 PLN

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:

Wykonawca winien posiadać aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykonawca winien posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**

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: 11/10/2019

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: 11/10/2019

Czas lokalny: 13:00

Miejsce:

SP ZOZ MSWiA w Łodzi, ul. Północna 42, POLSKA

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: tak

Przewidywany termin publikacji kolejnych ogłoszeń:

Wrzesień 2022 r.

VI.2) Informacje na temat procesów elektronicznych

Akceptowane będą faktury elektroniczne

VI.3) Informacje dodatkowe:

Udzielenie ww. zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na mocy przepisów z art. 24 ust. 1 ustawy Pzp. oraz Spełniają warunki z art. 22 ust. 1 pkt 2) ustawy Pzp:

a) posiadają aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

b) posiadają decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy,

c) posiadają wdrożone zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Zamawiający korzystając w niniejszym postępowaniu z przysługującego mu w myśl dyspozycji z art. 24aa ustawy Pzp uprawnienia, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności związane ze spełnianiem przez niego warunków udziału oraz nie podleganiu wykluczeniu, w niniejszym postępowaniu o zamówienie publiczne

Jeżeli Wykonawca uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

Wykaz oświadczeń i dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w formie jednolitego dokumentu (JEDZ) – załącznik nr 3 do SIWZ, które będzie stanowiło wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Oświadczenie na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (dalej „JEDZ”) - zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE załącznik nr 3 do SIWZ w formacie pdf i xml. JEDZ składany jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18.7.2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, z uwzględnieniem wymogów dotyczących form ustanowionych poniżej: JEDZ należy przesłać w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Oświadczenia podmiotów składających ofertę wspólnie oraz podmiotów udostępniających potencjał składane na formularzu JEDZ powinny mieć formę dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym

W celu potwierdzenia przez Wykonawcę braku występowania wobec niego przesłanek wykluczenia z postępowania Zamawiający wymagać będzie przedłożenia (w trybie i na zasadach określonych w art. 26 ust. 1 ustawy Pzp): Informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; Oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności. Oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne. Oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; które Wykonawca składa w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji ...

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Krajowa Izba Odwoławcza
ul. Postępu 17a
Warszawa
02-676
Polska
Tel.: +48 224587701
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Faks: +48 224587700

VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**

VI.4.3) **Składanie odwołań**

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

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

05/09/2019