

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:438666-2020:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Inowrocław: Usługi przygotowywania posiłków
2020/S 182-438666**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Szpital Wielospecjalistyczny im. dr. L. Błażka

Adres pocztowy: ul. Poznańska 97

Miejscowość: Inowrocław

Kod NUTS: PL POLSKA

Kod pocztowy: 88-100

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Dział Zamówień Publicznych

E-mail: zam.pub@szpitalino.pl

Tel.: +48 523545587

Faks: +48 523574667

Adresy internetowe:

Główny adres: www.bip.pszozino.lo.pl

Adres profilu nabywcy: www.bip.pszozino.lo.pl

I.2) Informacja o zamówieniu wspólnym

I.3) Komunikacja

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

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za pośrednictwem: www.platformazakupowa.pl

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

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń, które nie są ogólnodostępne.

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do tych narzędzi i urządzeń można uzyskać bezpłatnie pod adresem: www.platformazakupowa.pl

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Podmiot prawa publicznego

I.5) Główny przedmiot działalności

Zdrowie

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Usługa w zakresie produkcji posiłków wraz z oddaniem w najem pomieszczeń kuchni w Szpitalu Wielospecjalistycznym im dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu
Numer referencyjny: D-44/2020

II.1.2) **Główny kod CPV**

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

1. Przedmiotem zamówienia jest produkcja posiłków dla potrzeb Zamawiającego, obejmująca:
1) sporządzanie posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego, położonego w Inowrocławiu, przy ul. Poznańskiej 97, w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych, korzystających z wyżywienia, z uwzględnieniem obowiązujących i stosowanych u Zamawiającego rodzajów diet,
2) dostarczanie posiłków z kuchni na oddziały w ww. szpitalu Zamawiającego, przy czym transport posiłków na oddziały wykonywany będzie przez podmiot wykonujący na rzecz Zamawiającego usługę utrzymania czystości. Koszty transportu posiłków ponosi Zamawiający.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia całodobowego wyżywienia obejmującego swym systemem pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne wg. diet określonych przez Zamawiającego.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie ...

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**

15894220 Posiłki szpitalne

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL POLSKA

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Szpital Wielospecjalistyczny im dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu, ul. Poznańska 97
88-100 Inowrocław, woj. kujawsko-pomorskie

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

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

Okres w miesiącach: 12

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**

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:

1. O udzielenie zamówienia określonego w rozdziale III niniejszej SIWZ ubiegać się mogą Wykonawcy którzy:

1) nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów art. 24 ust. 1 oraz ust. 5 pkt 1, 5 i 6 ustawy Pzp;

2) spełniają następujące warunki udziału w niniejszym postępowaniu:

a) posiadają kompetencje i uprawnienia niezbędne do prowadzenia działalności zawodowej objętej przedmiotem niniejszego zamówienia, to jest:

— posiadają aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz,

— dysponują decyzją/zezwoleńiem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności związanej z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

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

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

c) spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej, to jest:

— posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości minimum 2 000 000,00 PLN,

— posiadają środki finansowe, zdolnością kredytową, na kwotę minimum 1 000 000,00 PLN,

— przedstawia sprawozdanie finansowe albo jego część, a jeżeli podlega ono badaniu przez biegłego rewidenta zgodnie z przepisami o rachunkowości, również opinię odpowiednio o badanym sprawozdaniu albo jego części, a w przypadku Wykonawców nie zobowiązanych do sporządzania sprawozdania finansowego, inne dokumenty określające obroty oraz aktywa i zobowiązania – za okres nie dłuższy niż ostatnie trzy lata obrotowe, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres.

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

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

b) posiadają zdolność techniczną i zawodową, to jest:

— wykażą, iż wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonują, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy — w tym okresie, minimum jedną usługę żywienia pacjentów zrealizowaną lub w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych realizowaną na rzecz jednostek służby zdrowia, odpowiadającym swym rodzajem i wartością przedmiotowi

zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 1 500 000,00 PLN brutto (podając ich wartość, przedmiot, datę wykonania i odbiorców) oraz wykażą, że usługa ta jest/była należycie wykonywana/wykonana, — dysponują nowym sprzętem, który zostanie wykorzystany do wykonania usługi będącej przedmiotem zamówienia, a którego minimum (rodzaj i ilość) opisano w Załączniku nr 8 do niniejszego SIWZ, — dysponują kuchnią zapasową, produkującą posiłki od surowca do gotowej potrawy, posiadającą decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na produkcję, wytwarzanie i wywóz posiłków, zlokalizowaną w takiej odległości od siedziby Zamawiającego aby czas dojazdu nie był dłuższy niż 60 minut, — dysponują środkiem transportu do przewozu posiłków posiadającym decyzje właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, — dysponują co najmniej 5 osobami posiadającymi udokumentowane co najmniej 3 letnie doświadczenie w pracy na stanowiskach związanych ze świadczeniem usługi codziennego żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, szpitalach (kierownik, dietetyk, szef kuchni) oraz co najmniej 2 osobami posiadającymi uprawnienia do obsługi urządzeń transportu bliskiego w kategorii ID, dźwigi towarowe ze sterowaniem wewnętrznym i szpitalne.

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**

Obowiązek podania imion i nazwisk oraz kwalifikacji zawodowych pracowników wyznaczonych do wykonania zamówienia

Sekcja IV: Procedura

IV.1) **Opis**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Procedura otwarta

Procedura przyspieszona

Uzasadnienie:

Art. 43 ust. 2b pkt 2 ustawy: „Zamawiający może wyznaczyć termin składania ofert krótszy niż termin określony w ust. 2, nie krótszy jednak niż 15 dni, w następujących przypadkach: [...] jeżeli zachodzi pilna potrzeba udzielenia zamówienia i skrócenie terminu składania ofert jest uzasadnione.”

Zamawiający prowadził tożsame postępowania mające na celu wyłonienie Wykonawcy w przetargach nieograniczonych nr D-14/2020, D-32/2020 oraz D-36/2020 na „Usługę w zakresie produkcji posiłków wraz z oddaniem w dzierżawę pomieszczeń kuchni na potrzeby Szpitala Wielospecjalistycznego im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu”.

Z uwagi na fakt, że postępowania te zostały unieważnione w całości zaszła przesłanka do powtórzenia postępowania. Poprzednia umowa na realizację usługi obowiązuje do 31.10.2020. Zamawiający zobowiązany jest do zapewnienia podawania posiłków pacjentom. Wobec powyższego, istnieje konieczność wyłonienia Wykonawcy w możliwie szybkim terminie, w celu zapewnienia wyżywienia pacjentów.

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: 30/09/2020
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: 30/09/2020
Czas lokalny: 10:05
Miejsce:
Szpital Wielospecjalistyczny im dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu, ul. Poznańska 97, 88-100 Inowrocław, Dział Zamówień Publicznych

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:
08.2021r.
- VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**
Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul. Postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 00-582
Państwo: Polska
- VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**
Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul. Postępu 17a
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 00-582
Państwo: Polska
- VI.4.3) **Składanie odwołań**
Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:
1. 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 jak dla postępowań powyżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.
- VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul. Postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 00-582
Państwo: Polska

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
14/09/2020