

Ogłoszenie nr 573172-N-2017 z dnia 2017-08-17 r.

Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej: Przygotowywanie i dostawa posiłków dla potrzeb hospitalizowanych Samodzielnego Publicznego Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

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: Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej, krajowy numer identyfikacyjny 43102196500000, ul. ul. Fabryczna 6 , 24-320 Poniatowa, woj. lubelskie, państwo Polska, tel. 81 8204730, e-mail sanatoriumpg@wp.pl, faks 81 8204832.

Adres strony internetowej (URL): www.sanatoriumpg.com.pl

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: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

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

www.sanatoriumpg.com.pl

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

Nie

Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej ul.Fabryczna 6, 24-320 Poniatowa

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:

Tak

Inny sposób:

Pisemnie

Adres:

Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej ul.Fabryczna 6, 24-320 Poniatowa

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: Przygotowywanie i dostawa posiłków dla potrzeb hospitalizowanych Samodzielnego Publicznego Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

Numer referencyjny: S.P.S.G. i CH.P DAG. 2011. 3. 2017. ACH

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

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:** Zakres zamówienia obejmuje : - sporządzanie posiłków ; - transport posiłków do sanatorium (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zakupionych przez Wykonawcę - dla każdego

pawilonu oddzielne); - dystrybucję posiłków na poszczególne pawilony i odbiór termosów ; - wydawanie posiłków w pawilonach "A" i "B" pacjentom Zamawiającego wspólnie z pracownikami Zamawiającego, - mycie ,poza siedzibą Zamawiającego, termosów i pojemników . 3.Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę 60 000 posiłków dla hospitalizowanych w dwóch pawilonach , składających się na 20 000 osobodni. 4.Ilość łóżek w poszczególnych pawilonach: Pawilon „A” – 65 Pawilon „B” - 35 Razem: 100 5.Struktura diet: 1. O - ogólna - kaloryczność posiłków – nie niższa od 2500 kcal dziennie (w zależności od energia pochodząca z węglowodanów – 61,39% Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym ,a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U . Nr 171 poz. 1225). Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową .Zawierać węglowodany białko zwierzęce (w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku obiadowym i w miarę możliwości śniadaniu czy kolacji. (np. warzywa sezonowe – sałatę , pomidor ,ogórek , kapustę kiszoną i inne. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: śniadanie składające się z zupy mlecznej i drugiego dania - pieczywa mieszanego , masła roślinnego , wędliny , sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego : herbata , kawa , kakao; obiad składający się z zupy , drugiego dania , surówki i kompotu ; kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego , pieczywa ,masła,napoju gorącego: herbata, kawa, kakao i wędlina. Wędliny powinny być porcjowane i zamykane próżniowo w opakowaniach foliowych i nie mogą zawierać środków konserwujących o przedłużonym działaniu. Temperatura posiłków podawanych na gorąco , w chwili dostarczenia powinna wynosić: napoje – kawa , herbata - 85^o C ; zupy , ziemniaki , bigos i inne - 80^o C ; dania gorące obiadowe - 80^o C ; 2) L - dieta łatwo strawna ; 3) C – dieta cukrzycowa (wyklucza cukier i jego przetwory) ; 4) W – dieta wątrobowa , wrzodowa (wyklucza pokarmy wzdymające , ostre , smażone , śmietanę i żółtka jaj) 6.W przypadku specyficznych schorzeń dietetyk Wykonawcy opracowuje diety z uwzględnieniem dozwolonych potraw i produktów w porozumieniu z lekarzem prowadzącym Zamawiającego i Przełożoną Pielęgniarek lub osobę przez nią upoważnioną. 7. Ilość osób żywionych będzie codziennie podawana przez Zamawiającego - tj. przez Przełożoną Pielęgniarek , a w razie jej nieobecności przez osobę przez nią upoważnioną – najpóźniej do godz . 7 min. 30. W razie zmian w stanie chorych uzupełnienia będą dokonywane 2 x dziennie: przed obiadem - do godz. 11 min 30 i przed kolacją do godz. 16-tej 8. Wykonawca zobowiązany się dostarczać wraz z dostawą śniadania Zamawiającemu na każdy dzień wyliczenia wartości odżywczych pod względem jakościowym i ilościowym na 1 osobę realizowanych zgodnie z jadłospisem posiłków . 9.Posilek całodobowy składa się z : - śniadania stanowiącego 30% kosztu całodobowego - obiadu stanowiącego 45 % kosztu całodobowego - kolacji stanowiącej 25 % kosztu całodobowego - zupa i kompot w przypadku pacjentów przybyłych do godz.12^{oo} - 15% kosztu całodobowego Dodatkowo dla pacjentów z dietą cukrzycową przewiduje się : - kolację nocną - mieszczącą się w stawce żywieniowej. Określa się następujące godziny wydawania posiłków w pawilonach chorych: - śniadanie – godz. 8^{oo} – 8^{3o} - obiad - godz.12^{3o} – 13^{oo} - kolacja - godz.17^{oo} – 17^{3o} - kolacja nocna dla chorych na cukrzycę – godz . 20^{oo} 10. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przedkładać Przełożonej Pielęgniarek w dniu następnym. Wykaz zestawień z miesięcznego okresu zatwierdza Przełożona Pielęgniarek i będzie on załącznikiem do faktury zbiorczej. 11.Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od godziny przyjęcia do Sanatorium: -przyjęcie pacjenta po godziny 8^{oo}- 2 posiłki /obiad + kolacja/ -przyjęcie pacjenta

do godziny 12⁰⁰- obiad/zupa + kompot/ + kolacja -przyjęcie pacjenta w godzinach 12⁰⁰ – 16⁰⁰- kolacja - w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie + obiad 12.

Wsad do kotła minimum 6zł (sześć). 13. Dwa razy w tygodniu owoce sezonowe w ilości minimum 100g(sto) do obiadu , niezależnie od kompotu. 14. Ciasto - minimum 100 g (sto) co dziesięć dni , do obiadu, w dni , w które nie są podawane owoce. 15. Jadłospisy powinny być przygotowane przez dietetyka Wykonawcy w cyklu 14 dniowym z podaniem gramatury i przedstawione do zaakceptowania Przełożonej Pielęgniarek lub osoby przez nią upoważnionej Zamawiającego na 4 dni przed wprowadzeniem do realizacji. Zmiany w jadłospisie dopuszczane są po uzgodnieniu z dietetykiem Wykonawcy i zatwierdzeniu przez Przełożoną Pielęgniarek 16. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów i wyrobów gotowych. 17.W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca. 18. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna z zależności od ilości pacjentów. 19. Wykonawca odpowiedzialny będzie za: - właściwe przechowywanie środków spożywczych/ spożywczych z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd. -higienę produkcji, postępowanie zgodnie z przepisami sanitarnymi z naczyniami, sposób wydawania i dystrybucji posiłków na pawilony ; - jakościową i ilościową ocenę przygotowanych posiłków -na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy wyniki tych badań - pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji. 20. Koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia pacjenta , będą obciążały całkowicie Wykonawcę. 21. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzania kontroli żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. 22. Obowiązkiem wykonawcy będzie zakup termosów, innych pojemników i naczyń kuchennych do transportu posiłków- pozwalających zachować odpowiednią ich temperaturę oraz sztućców niezbędnych przy dystrybucji posiłków -własnym staraniem i na własny koszt. 23.Wykonawca powinien posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu szpitalnym.

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: 12 *lub* dniach:

lub

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

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: warunek ten zostanie spełniony ,jeżeli wykonawca posiada koncesję , zezwolenie, licencję lub dokument potwierdzający , że wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: warunek ten zostanie spełniony jeżeli: a) wykonawca posiada środki finansowe w kwocie co najmniej 100 000,00zł.(sto tysięcy) lub zdolność kredytową do kwoty do kwoty co najmniej 100 000,00zł (sto tysięcy): b) wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności , związanej z przedmiotem zamówienia i suma ubezpieczenia wynosi ci najmniej 100 000,00zł. (sto tysięcy).

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: warunek ten zostanie spełniony ,jeżeli : w wykonywaniu zamówienia będzie uczestniczyć: -co najmniej jedna osoba z uprawnieniami dietetyka , z doświadczeniem co najmniej 3 lat pracy; -co najmniej dwie osoby z uprawnieniami kucharza, z doświadczeniem co najmniej 3 lat pracy; - co najmniej jeden kierowca, z doświadczeniem co najmniej jednego roku pracy; - co najmniej jedna pomoc kuchenna , z doświadczeniem co najmniej jednego roku pracy. 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:

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 Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

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 ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej , jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji ,

w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art.24 ust.5 pkt.1 ustawy.

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO 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:

zaświadczenie że posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. 2.

Dokumenty potwierdzające wykonawca posiada środki finansowe w kwocie co najmniej 100 000,00zł.(sto tysięcy) lub zdolność kredytową do kwoty do kwoty co najmniej 100 000,00zł (sto tysięcy) i jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności , związanej z przedmiotem zamówienia i suma ubezpieczenia wynosi ci najmniej 100 000,00zł. (sto tysięcy). 3.Wykaz osób ,skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia i w wykonaniu zamówienia będzie uczestniczyć: -co najmniej jedna osoba z uprawnieniami dietetyka , z doświadczeniem co najmniej 3 lat pracy; -co najmniej dwie osoby z uprawnieniami kucharza, z doświadczeniem co najmniej 3 lat pracy; - co najmniej jeden kierowca, z doświadczeniem co najmniej jednego roku pracy; - co najmniej jedna pomoc kuchenna , z doświadczeniem co najmniej jednego roku pracy. Osoby wykonujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, polegające na przygotowywaniu posiłków , w tym ich gotowaniu oraz transportu posiłków tj. pomoc kuchenna, dietetyk i kierowca winny być zatrudnione przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę.

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO 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:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

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
60	40,00

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

Nie

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 postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, 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: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Umowa w okresie obowiązywania może ulec zmianie w zakresie zmiany ceny brutto w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Zmiana cen w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego i ma zastosowanie do realizacji umowy po zmianie. 2. Zmiana, określona w pkt 1 wymaga formy Aneksu do umowy. 3. Umowa w okresie obowiązywania ulegnie zmianie w zakresie ceny netto. Cena netto ulega podwyższeniu jeden raz, w roku

następnym tj. w 2018r., o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa GUS w Monitorze Polskim za poprzedni rok kalendarzowy i obowiązuje od miesiąca następującego po publikacji wskaźnika. 4. Zmiana określona w ust. 1 i w ust.3 będzie dokonana w formie aneksu do umowy.

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: 2017-08-25, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

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 pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

