

## **POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

o wartości nieprzekraczającej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11  
ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych  
(Dz.U. z 2007r. Nr 223, poz., 1655, z późn. zm.)

**Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)  
do przetargu nieograniczonego na przygotowywanie i dostawę posiłków do Centrum  
Rehabilitacji dla Chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM”  
spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie**

---

### **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Nazwa Zamawiającego: „SM” spółka z o.o. w Bornem Sulinowie**  
**Adres: 78-449 Borne Sulinowo ul. Szpitalna 5**  
**Telefon/fax: 94 37 338-05**  
**Strona internetowa: [www.centrumsm.eu](http://www.centrumsm.eu)**  
**REGON: 320234428**  
**NIP: 6731817776**  
**Numer KRS: 0000261779**

Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na:

**„SM” spółka z o.o. w Bornem Sulinowie**  
**ul. Szpitalna 5**  
**78-449 Borne Sulinowo**  
**fax: 94 37 338-05**  
**znak postępowania: ZP-1/2017**

### **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA ORAZ MIEJSCA, W KTÓRYCH ZOSTAŁO OGŁOSZONE ZAMÓWIENIE**

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą” oraz aktów wykonawczych do ustawy.
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:
  - 1) Biuletyn Zamówień Publicznych – przekazane do publikacji do Urzędu Zamówień Publicznych w dniu 14.03.2017
  - 2) strona internetowa Zamawiającego – [www.centrumsm.eu](http://www.centrumsm.eu);
  - 3) tablica ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „przygotowywanie i dostawa posiłków do Centrum Rehabilitacji dla Chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie”.

Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone w gotowej postaci zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz zasadami systemu HACCP, w określonej jednostce chorobowej – Stwardnienie Rozsiane, z możliwością stosowania diet indywidualnych w tym: diety bezglutenowej, lekkostrawnej, cukrzycowej, wegetariańskiej, wegetariańsko-bezglutenowej, wegańskiej, bez nabiału, wrzodowej i wątrobowej przygotowywanych w oparciu o zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, z uwzględnieniem założeń zdrowej diety oraz według następujących zaleceń:

### 1) Główne założenia diety dla pacjentów chorych na SM (bez schorzeń układu pokarmowego):

- a) **węglowodany** o niskim indeksie glikemicznym, które nie powodują szybkiego wzrostu cukru we krwi, a zatem i szybkiego pojawienia się uczucia głodu. Wskazane produkty: pieczywo mieszane z dodatkiem otrąb, ziaren, pieczywo razowe z mąki grubego przemiału, także makarony i kluski z takiej mąki, a także z twardej mąki durum gotowane na pół twardo, ryż naturalny, w przypadku białego-basmati, gruboziarniste kasze, warzywa strączkowe w szczególności: soczewica, ciecierzycza, soja, fasola. Świeże owoce i warzywa z ograniczeniem ziemniaków
- b) **białka** o niskiej zawartości tłuszczu zwierzęcych, mięsa drobiowe białe bez skóry, tłuste ryby morskie, przetwory mleczne w tym jogurty naturalne świeże sery i twarogi bez konserwantów, jaja. Białka roślinne tj. ziemniaki, strączkowe tj. soja i jej przetwory np. tofu,
- c) **tłuszcze** roślinne otrzymywane z pierwszego tłoczenia na zimno. Szczególnie wskazane są: oliwa z oliwek, z pestek winogron, słonecznika, olej lniany, olej rzepakowy do smażenia. Ze względu na dużą zawartość omega-3 olej rybi. Jadłospis z ograniczeniem tłuszczu, szczególnie pochodzenia zwierzęcego.
- d) **witaminy i mikroelementy** szczególnie zawarte w świeżych owocach i warzywach.
- e) **ograniczenia w diecie:** tłuszcze utwardzone zawarte w margarynach i gotowych słodyczach, produkty wysoko przetworzone tj.: biała mąka, cukier, wszelkiego rodzaju polepszacze smaku, tj.: vegeta, kostki rosółowe itp., produkty silnie wędzone i konserwowane w puszkach.

### 2) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

#### a) **ŚNIADANIE** powinno się składać z następujących produktów:

- pieczywo urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100g/osoba, poza czwartą sobotą turnusu (sobotą wyjazdową) w której powinno być dostarczone pieczywo tj.: bułki (razowa/graham) w ilości 1 sztuka oraz chleb w ilości 50 g na osobę.
- produkty mleczne chude,
- kefir, twaróg chudy,
- sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie,
- płatki owsiane,
- ryż, musli,

- wędliny wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM
- pasty, jajecznice, pasztety warzywne, drobiowe
- warzywa świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę,
- świeże owoce i warzywa: owoc najlepiej w całości np. jabłko, gruszka, pomarańcz, banan, itp., owoc duży np. grejpfrut, ananas itp. może być podany w kawałkach lub owoce mniejsze w kiściach, gronach, pojedyncze np. winogron, porzeczka, truskawka, czereśnia, wiśnia. Owoce nie mogą być podane w ilości mniejszej niż 120 gram na osobę. Owoce świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowy powinien być podawany jeden raz dziennie do śniadania,
- mleko w kartonie, do 2% zawartości tłuszczu, dostarczane codziennie w ilości 1 litra
- dżem, miód, dostarczany do śniadań w ilości nie mniejszej niż 7 gram na osobę, może być dostarczany w pojemnikach lub opakowaniach (miód pakowany maks. po 220 g, dżem 280 g) na okres jednego tygodnia,
- do picia: herbaty owocowe, ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, kawa zbożowa z mlekiem, kakao, podawane w ilości 250 ml/osobę.

**b) OBIAD powinien składać się z następujących produktów:**

- zupy niezabielane lub zabielone małą ilością mąki, śmietany (lub jogurtu) do 10-12% tłuszczu,
- ziemniaki, kasze, ryż basmati, ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycza, groch włoski. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące, o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Mięsz ziemniaka o jednolitej masie i czystej barwie.
- dania z mięs chudych, drobiowych, wieprzowina maks. dwa razy w tygodniu, ryby z wykluczeniem Pangii
- dania wegetariańskie, kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omlety naleśniki ze szpinakiem, risotto, i inne
- surówki wielowarzywne w postaci surowej lub lekko obgotowanej,
- do picia: kompoty, wyjątkowo soki wieloowocowe, sok żurawinowy w ilości 250 ml/osobę.

Dania powinny być przygotowane w postaci duszonej, gotowanej lub pieczonej. Do poprawy smaku stosować zioła i przyprawy korzenne z wykluczeniem przypraw z zawartością glutaminianem sodu.

**c) KOLACJA powinna składać się z następujących produktów:**

- pieczywo urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100 g/osoba
- wędliny wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM
- pasty: rybne, z czerwonej soczewicy i inne
- sałatki różne np. z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą i inne
- sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie,
- warzywa świeże, rodzaj w zależności od sezonowości najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę

- do picia: herbaty owocowe, ziołowe, czarna z cytryną w ilości 250 ml/osoba. Przynajmniej dwa razy, a w okresie zimowym trzy razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe.

### 3. Pozostałe zalecenia:

- Przygotowywanie deseru do obiadu w drugą, trzecią i czwartą niedzielę turnusu w postaci np.: galaretki z owocami, pasty owocowej wg dr Budwig, smoothie i.t.p.
- Przygotowywanie minimum dwóch surówek do obiadu po 120 gram jedna (**wykluczających się wzajemnie** pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania);
- Urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem:
  - tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy. W tym czasie zapewnienie trzech rodzajów ciasta w porcjach nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę/1 dzień.
  - różnorodności produktów zbożowych i mlecznych do śniadania: mleko, jogurty, kefiry, płatki, otręby, suszone śliwki w ilości 2 kg na tydzień, suszona żurawina 1 kg na tydzień, itp. z możliwości zamiany co do rodzaju),
  - dużej ilości warzyw i owoców, ryb ( bez ości, dwa razy w tygodniu, z wykluczeniem Pangii) oraz drobiu,
  - rodzaju diet.

### 4. Dostawa posiłków:

- Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **50 osób dziennie, co stanowi 13750 osobodni żywieniowych w roku 2017.**
- Wymagana kaloryczność dzienna posiłków stanowi od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki stanowią dania świąteczne.
- Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad diety, zatwierdzony przez Zamawiającego.
- Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone tak, aby możliwe było ich wydanie przez Zamawiającego w następujących godzinach:  
**śniadanie godz. 8.00, w niedzielę i święta o godz. 9.00;**  
**obiad - godz.14.00;**  
**kolacja - godz. 18.00.**
- W sytuacjach szczególnych zamawiający ma możliwość zmiany godzin posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem oraz dokonywania zmian dotyczących ilości zamawianych posiłków (możliwość korekty ilości posiłków w tym samym dniu do 5 porcji) oraz zmian diet (z jednodniowym wyprzedzeniem); Korekta może być dokonywana w przypadku śniadania i kolacji nie później niż godzinę, natomiast obiad nie później niż dwie godziny przed planowym posiłkiem.
- Dostarczanie potraw powinno się odbywać przy zachowaniu odpowiedniej jakości i temperatury:
  - **gorące zupy- plus 75 st. C,**
  - **gorące drugie dania, inne potrawy „na ciepło” - plus 63 st. C,**
  - **gorące i dobrej jakości ziemniaki, ugotowane bezpośrednio przed obiadem**
  - **potrawy serwowane „na zimno”- plus 4 st. C**

## **5. Obowiązki stron:**

- a) Dostawca zobowiązuje się do:
- dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka, placki, naleśniki, pierogi itp. - 2 czy 3 sztuki),
  - przygotowywania porcji na półmiskach (śniadania, kolacje) z zachowaniem zasad estetyki podania potraw.
  - opisanie dostarczonych porcji zgodnie z rodzajem zamówionych diet;
  - dostarczanie potraw w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymywanie temperatury posiłków;
- b) W przypadku dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych, dostawca zobowiązuje się do zebrania i utylizowania we własnym zakresie zużytych naczyń wraz z resztkami jedzenia po każdym posiłku. Wszystkie opakowania (w tym zbiorcze) winny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty, pozytywne opinie itp.
- c) Dostawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych z poszczególnych posiłków.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego zarówno pod względem ilościowym, jak i ilościowym dostarczonych posiłków.
- e) Przygotowane i dostarczanie posiłków odbędzie się z zachowaniem wyjątkowej staranności i na wyłączny koszt Wykonawcy.
- f) Dostawca zapewni stałą kontrolę przygotowywanych jadłospisów, diet oraz wydawanych posiłków przez wykwalifikowanego dietetyka.

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Wspólny słownik zamówień / CPV / : 55520000-1, 55321000-6,55322000-3.

## **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Przez wszystkie dni w okresie od 01 kwietnia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r.

## **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W przetargu mogą brać udział wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- 4) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia

## **WYKAZ NIEZBĘDNYCH DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ, JAKIE MUSI WYKONAWCA DOŁĄCZYĆ DO OFERTY**

Do udokumentowania spełnienia wymaganych warunków, oferta musi zawierać następujące dokumenty lub – z zastrzeżeniem poniższych uwag - poświadczone za zgodność z oryginałem (przez upoważnionego przedstawiciela oferenta) ich odpisy lub kserokopie:

- 1) Dokumenty składane w oryginale:
  - a) formularz oferty przetargowej - według załącznika Nr 1 do SIWZ,
  - b) wykaz zamówień wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem niniejszemu zamówieniu, z podaniem przedmiotu, wartości oraz daty i miejsca wykonania – według załącznika nr 2 do SIWZ,
  - c) przykładowy 10-dniowy jadłospis (z uwzględnieniem wagi i kaloryczności) zgodnie z przedmiotem zamówienia w SIWZ,
  - d) Oświadczenie o zatrudnieniu dietetyka z uprawnieniami oraz kserokopie dokumentów potwierdzających te uprawnienia ( Załączyć do oferty)
  - e) Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. Zamawiający wymaga oświadczenia Wykonawcy, iż osoby, które będą sporządzały i dystrybuowały posiłki posiadają aktualne książeczki zdrowia
  - f) Oświadczenie o zaakceptowaniu bez zastrzeżeń projektu umowy stanowiącej załącznik nr 3 do SIWZ,
  - g) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1-3 ustawy Prawo zamówień publicznych, według załączników Nr 4 i 5 do SIWZ,
  - h) pełnomocnictwo zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, wystawione dla osoby (osób) upoważnionych do reprezentowania oferenta w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, o ile nie wynika ono z przedstawionych dokumentów.
- 2) Pozostałe dokumenty:
  - a) aktualny wypis/odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert,
  - b) oświadczenie o niezaleganiu przez oferenta z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
  - c) opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia

## **WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

1. Przystępując do niniejszego postępowania każdy Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości : 10.000 zł (dziesięć tysięcy złotych).
2. Wadium należy wnieść w formach przewidzianych w art. 45 ust. 6 ustawy, tj.:
  - 1) pieniądzu,
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
  - 3) gwarancjach bankowych,
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,

- 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r., o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium w pieniądzu należy wnieść na konto Zamawiającego w Pomorskim Banku Spółdzielczym numer 72 8581 1056 0300 3102 2000 0001.
4. W przypadku wadium wnoszonego w pieniądzu za termin wniesienia uznaje się chwilę uznania kwoty na rachunku Zamawiającego.
5. W przypadku wniesienia wadium w formie innej niż pieniądz - oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium należy złożyć w osobnej kopercie – opisanej „wadium – przetarg nieograniczony na udzielenie kredytu” załączając ją do oferty.
6. Gwarancja powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać: nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji (Zamawiającego), gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej) oraz wskazanie ich siedzib; określenie wiarygodności, która ma być zabezpieczona gwarancją, kwotę gwarancji, termin ważności gwarancji, bezwarunkowe zobowiązanie do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach zawartych w art. 46 ust.5 ustawy Prawo zamówień publicznych. Gwarancja musi być podpisana przez upoważnionego (upelnomocnionego) przedstawiciela Gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację (np. złożony wraz z imienną pieczętą lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska).
7. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ofertę wadium na cały okres związania ofertą (przez 30 dni licząc od daty składania ofert).
8. Nie wniesienie wadium w terminie lub w sposób określony w SIWZ spowoduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 2 ustawy, a jego oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 5 ustawy.

## **SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

1. Wyjaśnienia dotyczące SIWZ będą udzielane na piśmie i wyłącznie na pisemne zapytania Wykonawców.
2. Zamawiający udzieli odpowiedzi wszystkim Wykonawcom, którzy pobrali specyfikacje istotnych warunków zamówienia, chyba, że pytanie wpłynęło do Zamawiającego na mniej niż 6 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Nie zamierza się zwoływać zebrania Wykonawców. Zapytania zgłoszone telefonicznie, faksem muszą być niezwłocznie potwierdzone na piśmie.
4. Wyjaśnienia dotyczące SIWZ będą udzielane na piśmie, wszystkim Wykonawcom, którzy pobrali SIWZ bez ujawniania źródła zapytania

## **SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie pisemnej na adres Zamawiającego (w tym za pośrednictwem faksu).

2. Wszelkich informacji dotyczących przetargu udziela pracownik Zamawiającego Pani Grażyna Gorzyczka w siedzibie Zamawiającego w dni robocze w godzinach od 9.00 – 15.00

### **TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ**

1. Termin związania z oferta - 30 dni licząc od daty upływu składania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach, co najmniej na 7 dni przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni.
3. Zgoda Wykonawcy na przedłużenie okresu związania ofertą musi być wyrażona na piśmie i jest dopuszczalna tylko z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

### **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca winien złożyć ofertę na piśmie w jednym egzemplarzu według załącznika do SIWZ.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Oferta winna być napisana w języku polskim, ręcznie długopisem, na maszynie lub komputerowo oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
4. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
5. Wszystkie strony oferty wraz z załączonymi dokumentami muszą być ponumerowane i podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli kartka oferty jest zapisana dwustronnie to przy numerze kartki należy dopisać słowo „verte” i drugą stronę kartki też podpisać. Kartki oferty muszą być trwale spięte.
6. Ofertę wraz z załączonymi dokumentami należy umieścić w zapieczętowanej kopercie opatrzonej danymi Wykonawcy:

**„SM” spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie  
ul. Szpitalna 5  
78-449 Borne Sulinowo**

oraz napisem z prawym dolnym rogu koperty:

**„Przetarg nieograniczony na przygotowywanie i dostawę posiłków do Centrum  
Rehabilitacji dla Chorych na SM”**

7. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
8. W razie gdy Wykonawca zamierza złożyć ofertę, która ma zawierać informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a te – według zastrzeżenia Wykonawcy- nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania, zobowiązany jest do złożenia oferty w dwóch częściach „jawnej” i „niejawnej”.
9. Wykonawca na swój pisemny wniosek przed upływem terminu składania ofert ma prawo zmienić lub wycofać złożoną ofertę, a Zamawiający zobowiązany jest do odnotowania tego faktu w prowadzonej dokumentacji przetargowej.



10. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

11. Cena oferty powinna być podana w sposób następujący:

- 1) cena oferowana netto PLN .....
- podatek VAT ..... % / PLN .....
- cena oferowana z podatkiem VAT PLN .....
- 2) cena powinna być podana osobno dla każdego posiłku dziennie oraz łącznie dla całodziennego wyżywienia. Cena całodobowego wyżywienia powinna stanowić sumę wszystkich posiłków dziennie.

## **MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Ofertę należy złożyć w budynku Zamawiającego w Bornem Sulinowie 78-449 przy ulicy Szpitalnej 5 pok. nr 37 do dnia 21 marca 2017 do godz.: 14:30

## **MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT**

Oferty zostaną otwarte w dniu 21 marca 2017 o godz.: 15:00 w budynku Zamawiającego w Bornem Sulinowie 78-449 przy ulicy Szpitalnej 5 pok. nr 35.

## **KRYTERIA OCENY OFERTY ORAZ SPOSÓB OCENY OFERTY**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich znaczeniem :

- 1) Cena – 100 %

Podstawą wyboru i oceny oferty jest podana przez oferenta cena całodziennego wyżywienia. Wartość netto oferty z najniższą ceną podzielona zostanie przez wartość netto oferty rozpatrywanej.

Uzyskany współczynnik pomnożony przez maksymalną możliwą do zdobycia liczbę punktów da wartość punktową.

Ocena oferty = wartość netto oferty najniższej : wartość netto oferty badanej x 10 pkt

Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą odbywały się w złotych polskich. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która w sumie uzyska największą liczbę punktów.

W cenach jednostkowych brutto muszą zawierać się wszystkie koszty związane z dostawą przedmiotu zamówienia (transport, opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy itd.)

### **Załączniki do SIWZ:**

- 1) Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy,
- 2) Załącznik Nr 2 – Wykaz wykonanych zamówień,
- 3) Załącznik Nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy - Wzór umowy zawierający istotne postanowienia,
- 4) Załącznik Nr 4 - Oświadczenie Wykonawcy – art. 22 ust 1 pkt 1-3 ustawy Prawo zamówień publicznych
- 5) Załącznik Nr 5. Oświadczenie Wykonawcy – art. 22 ust 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych