

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 w oparciu o jadłospis opracowany
przez Zamawiającego i dostawa posiłków do Centrum Rehabilitacji dla Chorych na SM
w Bornem Suliniowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną
odpowiedzialnością w Bornem Suliniowie**

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa Zamawiającego: „SM” spółka z o.o. w Bornem Suliniowie

Adres: 78-449 Borne Suliniowo ul. Szpitalna 5

Telefon/fax: 94 37 338-05

Strona internetowa: 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 Suliniowie

ul. Szpitalna 5

78-449 Borne Suliniowo

fax: 94 37 338-05

znak postępowania: ZP-4/2017

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 30 listopad 2017
 - 2) strona internetowa Zamawiającego – www.centrumsm.eu;
 - 3) tablica ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „przygotowywanie w oparciu o jadłospis opracowany przez Zamawiającego 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, wegańskiej, bez nabiału, (w tym także mieszanych np. bezglutenowa – 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, ciecierzycyca, 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, mleko.

2) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

- a) **ŚNIADANIE** powinno się codziennie składać z następujących elementów:
 - **Pieczywo:** urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100g/osoba, poza czwartą sobotę turnusu (sobotę wyjazdową) w której powinno być dostarczone pieczywo tj.: bułki (razowa/graham) w ilości 1 sztuki oraz chleb w ilości 50 g na osobę.
 - **Masło:** w ilości 20g/osobę.
 - **Produkty mleczne:** chude lub półtłuste kefir, jogurty, maślanki z dodatkiem musli, płatków owsianych (raz w tygodniu kawa zbożowa na mleku lub kakao w ilości 250 ml/osobę).

- Wędliny wysokogatunkowe: z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM lub pasta z ryby minimum 30 g na osobę.
- Pasty: twarogowe lub jajeczne, pasztety warzywne, drobiowe, sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie w ilości minimum 40 g na osobę.
- Warzywa świeże: rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę z zachowaniem różnorodności, min. 2 rodzaje.
- Świeże owoce: 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 świeży, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowy powinien być podawany jeden raz dziennie do śniadania.
- Herbata: owocowa lub: ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, podawane w ilości 250 ml/osobę.

Dodatkowo:

- jajecznica 1 x w tygodniu w ilości 100 gram na osobę (sobota) oraz 1 x w tygodniu (niedziela) kiełbasa serwowana na gorąco na przykład typu „Frankfurterka” lub innego rodzaju podobnej jakości w ilości 100 gram na osobę.

Przykład:

Poniedziałek- jogurt naturalny 1szt. (120g), chleb 100g, masło 20g, ser żółty 40g, polędwica sopocka 30g, papryka świeża 30g, pomidor 30g, banan 1szt., herbata czarna z cytryną 250ml.

Niedziela –jogurt naturalny ze zbożami 1szt. (150g), chleb 100g, masło 20g, pasta jajeczna 40g, kiełbasa krakowska 30g, ogórek świeży 25g, pomidor 30g, szczypiorek 5g, frankfurterka 100g, ketchup 10g, musztarda 10g, herbata owocowa z cytryną 250ml.).

- Suchy prowiant w ilości ok. 20 sztuk (zgodnie z wcześniejszą informacją) 1 raz w turnusie (sobota wyjazdowa pacjentów),

Przykład:

bułka grahamka 1 szt., wędlina 40g, masło 20g, ser żółty 20 g, warzywa (papryka, sałata) 60g, banan 1 szt., woda niegazowana 500 ml.

b) OBIAD powinien codziennie składać się z następujących elementów:

- Zupy niezabielane: w ilości 400 ml na osobę z dużą ilością warzyw.
- 2 dodatki: ziemniaki, kasze, ryż basmati, ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycyca. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące, o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Mięsz ziemniaka o jednolitej masie i czystej barwie. Codziennie 2 rodzaje w ilości 120 gram na osobę (np. ziemniaki i soczewica).
- Dodatek białkowy: dania z mięs chudych, drobiowych, wieprzowina maks. dwa razy w tygodniu minimum 80 gram na osobę, ryby bez ości 2 razy w tygodniu, z wykluczeniem Pangii w ilości 90 gram na osobę.
Dania wegetariańskie: kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omlety, naleśniki ze szpinakiem, risotto, i inne.
- Sos: dostosowany do diety (np. bezglutenowy).
- 2 surówki: wielowarzywne w postaci surowej lub lekko obgotowanej w ilości po 120 gram jedna (wykluczających się wzajemnie pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania), bez dodatku cukru i kwasu cytrynowego.

- Do picia: woda przegotowana lub niegazowana z owocami tj. cytryna, pomarańcza, mięta, arbuz lub inne, a w okresie zimowym ciepły kompot w ilości 300 ml/osobę

Przykład:

Poniedziałek-zupa pomidorowa z makaronem 400ml, ziemniaki z koperkiem 120g, kasza jaglana 120g, ryba w cieście 90g, sos 50, surówka z kapusty kiszonej z olejem 120g, surówka z marchewki z jogurtem naturalnym 120g, woda z cytryną 300ml.

Niedziela: rosół z ryżem 400ml, ziemniaki 120g, soczewica 120g, kotlet schabowy z pieczarką 90, sos 50, sałata z kefirem 120g, surówka szwedzka 120g, woda z miętą i pomarańczą 300ml, galaretka z owocami (banan, truskawka) 250ml.

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 codziennie składać się z następujących elementów:

- Pieczywo: urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100 g/osoba.
- Masło: w ilości 20g /osobę.
- Wędliny: wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM lub pasztety pieczone/drobiowe wysokiej jakości (min. 30g/osobę).
- Pasty: rybne, z czerwonej soczewicy, z sera żółtego, jajeczne, z ciecierzycy inne, ser żółty, twaróg w ilości min. 40g/osobę.
- Warzywa: świeże, rodzaj w zależności od sezonowości najlepiej krajowe, z zachowaniem różnorodności podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę min. 2 rodzaje.
- Dodatek na ciepło lub zimno: lecho, gulaszowa, sałatki różne np. jarzynowa, z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą, brokułowe w ilości min. 100g/osobę.
 - Do picia: herbaty owocowe lub ziołowe, czarna z cytryną w ilości 250 ml/osoba.

Przykład:

Poniedziałek- pieczywo 100g, masło 20g, pasta z fasoli 40g, baleron drobiowy 30g, ogórek świeży 30, papryka świeża 30, gulaszowa 300ml, herbata z cytryną 250ml.

Niedziela-pieczywo 100g, masło 20g, pasta twarogowa 40g, polędwica z indyka 30g, pomidor 30g, ogórek kwaszony 30g, sałatka grecka 150g, herbata owocowa z cytryną 250ml

Przynajmniej dwa razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe. Możliwość zamiany na Grilla w okresie wakacji.

3. Pozostałe zalecenia:

- Przygotowywanie deseru do obiadu w drugą, третią i czwartą niedzielę turnusu w postaci np.: galaretki z owocami, pasty owocowej wg dr Budwig, smoothie itp.
- Urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy:
 - zapewnienie trzech rodzajów ciasta w porcjach nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę/1 dzień.
 - różnorodność potraw stosownie do rodzaju Świąt.
- Mleko w kartonie, do 2% zawartości tłuszczu, dostarczane codziennie w ilości 1 litra.
- cukier w ilości 1 kg na dzień.

4. Dostawa posiłków:

- a) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **55 osób dziennie, co stanowi 20075 osobodni żywieniowych w roku 2018.**
- b) Wymagana kaloryczność dzienna posiłków stanowi od 2000 do 3000 kcal.
Wyjątki stanowią dania świąteczne.
- c) Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy lub dekadowy (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad dietetyki, opracowany przez Zamawiającego.
- d) Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczane minimum 20 minut przed wydaniem zgodnie z następującymi godzinami:
śniadanie godz. 8.00, w niedzielę i święta o godz. 9.00;
obiad - godz.14.00;
kolacja - godz. 18.00.
- e) 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.
- f) 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) Przygotowane i dostarczanie posiłków odbędzie się z zachowaniem wyjątkowej staranności i na wyłączny koszt Wykonawcy.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka odpowiedzialnego za:

- przygotowanie jadłospisów jednodniowych i dekadowych zgodnych z zapisami SIWZ oraz przykładowym 10-dniowym jadłospisem
- kontrolę dostarczanych posiłków w zakresie jakości, ilości i rodzajów diet,
- nadzór merytoryczny nad produkcją wytworzonych posiłków, w szczególności pod kątem indywidualnych diet: bezglutenowej, lekkostrawnej, cukrzycowej, wegetariańskiej, wegańskiej, bez nabiału, wrzodowej, wątrobowej
- współpracę i sprawowanie nadzoru nad pozostałymi warunkami zawartej umowy.

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 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 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) 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
 - c) Oświadczenie o zaakceptowaniu bez zastrzeżeń projektu umowy stanowiącej załącznik nr 2 do SIWZ,
 - d) Oświadczenie o zaakceptowaniu bez zastrzeżeń przykładowego 10-dniowego jadłospisu opracowanego (z uwzględnieniem wagi i kaloryczności) zgodnie z przedmiotem zamówienia w SIWZ stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ,
 - e) 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,

- f) 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 pieniądź - 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 (uppełnomocnionego) przedstawiciela Gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację (np. złożony wraz z imienną pieczętką 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 Anita Storczyk w siedzibie Zamawiającego w dni robocze w godzinach od 9.00 – 15.00 lub pod numerem telefonu 519 334 118.

TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTA

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 7 grudnia 2017 do godz.: 14:30

MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

Oferty zostaną otwarte w dniu 7 grudnia 2017 o godz.: 14:35 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 – Oświadczenie Wykonawcy - Wzór umowy zawierający istotne postanowienia,
- 3) Załącznik Nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy – Przykładowy 10-dniowy jadłospis
- 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