

# SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

**Znak sprawy:** ZP-1/2018

**Tryb postępowania:** Przetarg nieograniczony

**Przedmiot:** 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.

*Przetarg nieograniczony - wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018r., poz. 1986 z późn. zm. ).*

Zatwierdził:

.....Dorota Anikiej.....

## I. Zamawiający

Dane 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)

Adres e-mail: [borne@centrumsm.eu](mailto:borne@centrumsm.eu)

REGON: 320234428

NIP: 6731817776

Numer KRS: 0000261779

## II. Postępowanie

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.
2. W niniejszym postępowaniu zostanie zastosowana procedura określona w art. 24aa ustawy Pzp, w związku z czym Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający nie określa wymagań dotyczących zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia na zasadach określonych w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp.
4. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:
  - Biuletyn Zamówień Publicznych – przekazane do publikacji do Urzędu Zamówień Publicznych.
  - Strona internetowa Zamawiającego – [www.centrumsm.eu](http://www.centrumsm.eu)
  - Tablica ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.

## III. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowywanie w oparciu o jadłospis opracowany przez Zamawiającego i dostawa posiłków do Centrum Rehabilitacji dla Chorych na stwardnienie rozsiane im. Jana Pawła II w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie.**
2. 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 tj.: dieta ogólna, w tym szpitalna (lekkostrawna, wrzodowa, wątrobowa, cukrzycowa) oraz diet specjalnych (lekkostrawna bez nabiału, lekkostrawna bez glutenu, bezglutenowa, bezglutenowa bez nabiału, wegetariańska, wegetariańska bezglutenowa, wegetariańska bez glutenu i nabiału, wegetariańska bez nabiału i ryb, wegańska, bez nabiału) 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.
- 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 sobotą 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 dostarczane minimum 5 razy w tygodniu
  - **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 30-40 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 świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowy powinien być podawany jeden raz dziennie do śniadania, z uwzględnieniem różnorodności - minimum 3 rodzaje w tygodniu.
- Herbata: owocowa lub: ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, podawane codziennie w ilości 250 ml/osobę.
- Kawa zbożowa: z mlekiem w ilości 250 ml/osobę dostarczane minimum 5 razy w tygodniu.

Dodatkowo:

- jajecznica 1-2 razy w tygodniu w ilości 100 gram na osobę oraz kielbasa serwowana na gorąco na przykład typu „Frankfurterka” lub innego rodzaju podobnej jakości 1-2 razy w tygodniu 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, kielbasa 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., wędlinka 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, z uwzględnieniem zupy krem raz w tygodniu (np. dyniowa, marchewkowa)
- 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, arbuź 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 kiszanej 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 glutaminianu 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 iinnej, ser żółty, twaróg w ilości min. 30- 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, dostarczone 20 minut przed godziną wydania. Możliwość zamiany na grilla w okresie wakacji.

### 3. Pozostałe zalecenia:

- a) Przygotowywanie deseru do obiadu w ilości minimum 100g/osobę w drugą, trzecią i czwartą niedzielę turnusu w postaci np.: galaretki z owocami, pasty owocowej wg dr Budwig, smoothie itp.
- b) 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.
- c) Mleko w kartonie, 3,2% zawartości tłuszczu, dostarczane w ilości 10 litrów tygodniowo.
- d) cukier w ilości 7 kg na tydzień, z możliwością zamiany na miód naturalny w ilości 2 słoiki 350g tygodniowo.
- e) Dżem - 40-100 % owoców w produkcie - w ilości 4 kg tygodniowo (słoik max. 600g) .

### 4. Dostawa posiłków:

- a) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **52 osób dziennie, w tym średnio dziennie 5 diet specjalnych, co stanowi łącznie 18980 osobodni żywieniowych w roku 2019.**
- b) Wymagana kaloryczność dzienna posiłków stanowi od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki stanowią dania świąteczne.
- c) Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad diety, 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 w określonym dniu (wtorek) lub innym uzgodnionym z wykonawcą.

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) Wykonawca 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, wykonawca 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) Wykonawca 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. Osoby, które będą przygotowywały i dystrybuowały posiłki muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do codziennej dostawy 2 testowych porcji każdego z posiłków poza zapotrzebowaniem, nie podlegających rozliczeniu finansowemu.
- f) Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania spotkania pacjentów z kucharzem przygotowującym posiłki dla Zamawiającego z częstotliwością 1 raz podczas turnusu.
- g) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka odpowiedzialnego za:
- przygotowanie jadłospisów jednodniowych oraz przykładowym 7-dniowym jadłospisem zgodnych z zapisami SIWZ
  - kontrolę dostarczanych posiłków w zakresie jakości, ilości i rodzajów diet,
  - nadzór merytoryczny nad produkcją wytworzonych posiłków, w szczególności pod kątem indywidualnych diet,
- współpracę i sprawowanie nadzoru nad pozostałymi warunkami zawartej umowy.

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

#### **IV. Oferty wariantowe oraz zamówienia o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych w rozumieniu art. 2 pkt 7 ustawy Pzp.
2. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.

#### **V. Termin wykonania zamówienia.**

Przez wszystkie dni w okresie od 1 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.

#### **VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**

##### **VI.1 Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
2. sytuacji ekonomicznej i finansowej;
3. zdolności technicznej lub zawodowej;

opisane przez Zamawiającego w pkt VI. 2, oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

##### **VI.2. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków**

1. Zamawiający nie formułuje szczegółowych warunków. Ocena spełnienia ww. warunków odbędzie się na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału.

#### **VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie ma dostarczyć wykonawca w celu potwierdzenia, że spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania.**

##### **VII.1. Oświadczenia i dokumenty, jakie ma dostarczyć wykonawca w celu potwierdzenia, że spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu:**

1. Oświadczenie Wykonawcy z art. 25a ust. 1 ustawy Pzp dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 2 do SIWZ.
2. Oświadczenie Wykonawcy z art. 25a ust. 1 ustawy Pzp dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 3 do SIWZ.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt 1 i 2 powyżej (Załącznik nr 2 do SIWZ oraz Załącznik nr 3 do SIWZ).
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych



podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

5. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 2 powyżej (Załącznik nr 3 do SIWZ).
6. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

**VII.2. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązany będzie złożyć wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, lub wykonawcy, których Zamawiający wezwie do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia, w przypadkach, o których mowa w art. 26 ust. 2f ustawy Pzp:**

1. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do takiego rejestru w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia określonych w art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy Pzp. W wypadku, gdy rejestr jest dostępny publicznie nie wymaga się złożenia tego dokumentu (dotyczy np. rejestru przedsiębiorców KRS, CEIDG).
2. Ponadto w terminie 3 dni od zamieszczenia przez zamawiającego informacji z otwarcia ofert na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ, wykonawcy składają bez wezwania oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Zamawiający wraz z informacją o złożonych ofertach prześle wzór oświadczenia dotyczącego grupy kapitałowej (załącznik nr 5 do SIWZ).
3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt 1, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
4. Na potwierdzenie, czy Wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w celu wykazania spełnienia warunków w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający wymaga złożenia następujących dokumentów (zobowiązania o treści), z których będzie wynikać:
  - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
  - b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;

- c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego.
- 5. Zamawiający wymaga, aby w sytuacji gdy oferta wykonawcy, który wykazując się spełnieniem warunków udziału w postępowaniu polegał na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, została uznana za najkorzystniejszą, wykonawca przedstawił w odniesieniu do tych podmiotów dokument wymieniony w pkt 1 rozdziału VII.2, potwierdzający brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 6. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”.

### **VIII. Wykonawcy występujący wspólnie**

- 1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W takim wypadku do oferty należy załączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.
- 2. W wypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia, badanie braku podstaw do wykluczenia przeprowadzane będzie w odniesieniu do każdego z wykonawców. Natomiast spełnianie przez wykonawców warunków udziału w postępowaniu oceniane będzie łącznie. W tym zakresie wymagane jest spełnienie warunku przez każdego z wykonawców występujących wspólnie.
- 3. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

### **IX. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom**

- 1. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji poszczególnych części zamówienia. Powierzenie realizacji części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za prawidłową realizację tego zamówienia.
- 2. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, wraz z podaniem firm tych podwykonawców.

### **X. Wymagania dotyczące wadium**

- 1. Zamawiający żąda od wykonawców wniesienia wadium w wysokości 7.000,00 zł (słownie: siedem tysięcy złotych).
- 2. Wykonawcy zobowiązani są wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących form:
  - a) pieniądzu;
  - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;

- c) gwarancjach bankowych;
  - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na poniżej wskazany rachunek bankowy Zamawiającego w Pomorskim Banku Spółdzielczym numer 72 8581 1056 0300 3102 2000 0001 z dopiskiem „**wadium w postępowaniu przetargowym**”.
4. W wypadku wnoszenia przez wykonawcę wadium w formie pieniądza do oferty należy załączyć kopię przelewu. W wypadku wnoszenia przez wykonawcę wadium w formie określonej w pkt 2 lit b) – e) wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu oryginał właściwego dokumentu poręczenia lub gwarancji razem z ofertą.

## **XI. Sposób przygotowania oferty**

### **1. Wymagania ogólne**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy.
2. Zamawiający wyznacza do kontaktu z Wykonawcami pracownika Zamawiającego Panią Dorotę Anikiej. Kontakt w siedzibie Zamawiającego w dni robocze w godzinach od 9.00 – 15.00 lub pod numerem telefonu 793 144 969.

### **2. Opakowanie oferty**

1. Wykonawca powinien umieścić oryginał oferty wraz z wymaganymi dokumentami w jednym, nieprzejrystym, zabezpieczonym w sposób trwały, zamkniętym opakowaniu zaadresowanym na adres Zamawiającego i zawierającym oznaczenie:  
**„Przetarg nieograniczony na przygotowywanie i dostawę posiłków do Centrum Rehabilitacji dla Chorych na SM. Nie otwierać przed 06.12.2018 r. godz.: 10:30”**
2. Oferty nie zamknięte w sposób trwały nie będą rozpatrywane.

### **3. Zmiana lub wycofanie oferty:**

Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają formy pisemnej. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem „**ZMIANA**”.

Pisemne oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób jak oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to oświadczenie, należy opatrzyć napisem „**WYCOFANE**”.

## **XII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert oraz termin związania ofertą**

1. Ofertę w formie pisemnej należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo.
2. Termin składania ofert upływa w dniu **06.12.2018 r. godz. 10:00**
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **06.12.2018 r. godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego.
4. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **XIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami, i formie przekazywania oświadczeń lub dokumentów oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i wykonawcy przekazują wyłącznie drogą pisemną (za pośrednictwem poczty, pośtańca lub osobiście), mailem lub faksem. Forma maila oraz faksu jest niedopuszczalna dla następujących czynności wymagających pod rygorem nieważności formy pisemnej: złożenie oferty, zmiana oferty, powiadomienie zamawiającego o wycofaniu złożonej przez wykonawcę oferty, a także składania dokumentów lub oświadczeń potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia, dla których zgodnie z przepisami prawa wymagana jest forma oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem. W wypadku przekazywania korespondencji faksem lub mailem każda ze stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt jej otrzymania.
2. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia zapisów SIWZ.

## **XIV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty**

1. Wykonawca określi cenę całkowitą oferty brutto z uwzględnieniem wszystkich elementów zamówienia. W cenach jednostkowych brutto muszą zawierać się wszystkie koszty związane z dostawą przedmiotu zamówienia (transport, opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy itd.).
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Cena oferty powinna być podana w sposób następujący:  
cena oferowana netto PLN .....podatek VAT ..... % / PLN .....cena oferowana z podatkiem VAT PLN .....
4. Cena powinna być podana osobno dla każdego rodzaju diety:
  - a) ogólnej, w tym szpitalnej
  - b) specjalnejoraz dla każdego posiłku dziennie oraz łącznie dla całodziennego wyżywienia. Cena całodobowego wyżywienia powinna stanowić sumę wszystkich posiłków dziennie.

## **XV. Kryteria oceny ofert i wybór oferty najkorzystniejszej**

1. Kryteria oceny ofert:
  - a) Cena diety ogólnej, w tym szpitalnej - waga kryterium 50%
  - b) Cena diety specjalnej - waga kryterium 10%
  - c) Ilość zadeklarowanej ilości kg dżemu „100%” (100g owoców na 100g produktów) na tydzień (w słoikach max. 600g) – waga kryterium 40%
2. Sposób oceniania ofert:
  - a) w kryterium „Cena”:

Maksymalną liczbę punktów w tym kryterium (60 pkt.) otrzyma wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę całodziennego wyżywienia z podziałem dla diety ogólnej oraz specjalnej, natomiast pozostali wykonawcy otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów obliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

    - dieta ogólna :  $(C \text{ min} : C \text{ of}) \times 50 = C$  liczba punktów otrzymanych w kryterium cena
    - dieta specjalna :  $(C \text{ min} : C \text{ of}) \times 10 = C$  liczba punktów otrzymanych w kryterium cena

przy czym: C min – najniższa cena z zaoferowanych  
C of – cena w badanej ofercie
  - b) w kryterium „Ilość zadeklarowanej ilości kg dżemu „100%” na tydzień”:

Zamawiający informuje, że w zakresie powyższego kryterium przyzna punkty w następujący sposób:

    - 4 kg dżemu 100% – 40 pkt
    - 3 kg dżemu 100% – 30 pkt
    - 2 kg dżemu 100% – 20 pkt
    - 1 kg dżemu 100% – 10 pkt

Jeśli Wykonawca w formularzu ofertowym nie poda liczby kg dżemu 100% otrzymuje 0 pkt w tym kryterium. Jeśli Wykonawca w formularzu ofertowym zadeklaruje 4 kg dżemu 100% w tygodniu – otrzyma w ramach tego kryterium 40 pkt. Zadeklarowanie większej liczby kg spowoduje, że oferta otrzyma maksymalnie 40 pkt.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów we wszystkich w/w kryteriach oceny. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników obliczeń punktów do dwóch miejsc po przecinku.

## **XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XVII. Formalności, jakie należy dopełnić przed podpisaniem umowy.**

Przed zawarciem umowy z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza – Zamawiający będzie wymagał przedłożenia umowy ubezpieczenia OC w związku z prowadzoną działalnością na kwotę nie mniejszą niż 100000,00 zł

## **XVIII. Środki ochrony prawnej.**

1. Wykonawcy i innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w art. 179 - 198 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1896 z późn. zm.).
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 ust. 5 ustawy Pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. Jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp, odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
  - 1) wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę;
  - 2) określenia warunków udziału w postępowaniu;
  - 3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
  - 4) odrzucenia oferty odwołującego;
  - 5) opisu przedmiotu zamówienia;
  - 6) wyboru najkorzystniejszej oferty.
5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
7. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
8. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy Pzp.

## **XIX. Klauzula informacyjna:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne

rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest „SM” spółka z o.o. w Bornem Sulinowie, adres: 78-449 Borne Sulinowo ul. Szpitalna 5.
- 2) inspektorem ochrony danych osobowych Zamawiającego jest Pani Małgorzata Lewita kontakt: adres e-mail: m.lewita@centrumsm.eu telefon 943733805 w. 24
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986),
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO. Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO

9. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

#### **Wykaz załączników do SIWZ**

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty.
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.
4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy.
5. Załącznik nr 5 – Oświadczenie dot. grupy kapitałowej.