

**Nr postępowania: ZP/5/2016**

Trzebnica, dnia 23.02.2016r.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej  
ul. Prusicka 53-55  
55-100 Trzebnica  
tel. 71 312 09 20  
fax 71 312 14 98  
www.szpital-trzebnica.pl**

**SPECYFIKACJA  
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO  
O WARTOŚCI poniżej 209 000 EURO**

**na świadczenie usług w zakresie przygotowywania  
i dostarczania posiłków**

Zatwierdził: .....

### **I. Tryb udzielenia zamówienia.**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 w związku z art. 5 ust.1a z zachowaniem zasad określonych ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j.Dz. U. 2015.2164), zwanej dalej ustawą PZP.

**II. Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** [www.szpital-trzebnica.pl](http://www.szpital-trzebnica.pl)

### **III. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów, osób towarzyszących oraz personelu Zamawiającego, wg bieżących potrzeb Szpitala przez okres 18 miesięcy.

2. Kod CPV:

55 32 10 00 - 6 Usługi przygotowywania posiłków

55 52 00 00 - 1 Usługi dostarczania posiłków

3. Usługi świadczone będą dla:

- około 180 pacjentów dziennie przebywających na niżej wymienionych oddziałach mieszczących się w Trzebnicy przy ul. Prusickiej 53-55:

| Oddział                         | Położenie              | Komunikacja                           |
|---------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| <b>Budynek I</b>                |                        |                                       |
| Chorób Wewnętrznych (żeński)    | III piętro             | winda, schody, korytarz komunikacyjny |
| Chorób Wewnętrznych (męski)     | III piętro             |                                       |
| Pediatryczny (1 –18 lat)        | II piętro              |                                       |
| Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej | II piętro              |                                       |
| Położnictwa i Ginekologii       | I piętro               |                                       |
| <b>Budynek II</b>               |                        |                                       |
| Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej | I piętro               | winda, schody, korytarz komunikacyjny |
| Chirurgii Ogólnej               | parter                 |                                       |
| Intensywnego Nadzoru            | parter                 |                                       |
| <b>Budynek III</b>              |                        |                                       |
| Rehabilitacyjny (4–90 lat )     | I piętro,<br>II piętro | winda, schody, korytarz komunikacyjny |

Odległość między budynkami wynosi około 15 m – korytarz komunikacyjny

Zamawiający zaleca wizję lokalną obiektów

Rozkład kuchenek:

- w I budynku : 4 kuchenki oddziałowe tj. Chorób Wewnętrznych, Pediatryczny, Urazowo-Ortopedyczny, Położniczo-Ginekologiczny,
- w budynku II : 2 kuchenki oddziałowe tj. Chirurgia Ogólna i Intensywny Nadzór- łącznie oraz Urazowo-Ortopedyczny
- w budynku III: 2 kuchenki oddziałowe tj. Rehabilitacja I i II

- personelu (średnio około 1 osoby dziennie),
- osób towarzyszących (średnio około 2 osób dziennie).

4. Średnia przewidywana ilość osobodni w skali 18 miesięcy wynosi: **89 011**.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia przedmiotu zamówienia, jednak nie więcej niż o 20% wartości umowy.

6. Średnia ilość posiłków w skali jednego miesiąca wynosi:

- śniadania: **4890**
- obiady: **4992**
- kolacje: **4911**

7. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać powszechnie stosowane diety z uwzględnieniem przede wszystkim:

- **dieta podstawowa** – sposób sporządzania posiłków może uwzględniać wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw. Stosować można gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – dieta stanowi około 43% ilości miesięcznej
- **dieta bogatoresztkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości
- **dieta łatwostrawna** - stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia itp. Wyklucza się ostre przyprawy, używki, produkty wzdymające. Stosować można gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu - dieta stanowi około 32 % ilości miesięcznej,
- **dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** – potrawy gotowane z ograniczeniem tłuszczu i błonnika – dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
- **dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego** – potrawy gotowane z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
- **dieta papkowata** - stosuje się dietę lekkostrawną z uwzględnieniem pieczywa bez skórki, wędlinę i sery mielone, mięso i warzywa do obiadu mielone, miesięcznie stanowi 3% ilości,
- **dieta płynna wzmocniona** -zakłada pięć posiłków dziennie: śniadanie – zupa mleczna z masłem, miodem i żółtkiem; śniadanie II – np. twarożek płynny; obiad- zupa z mięsem mielonym i warzywami miksowana, kompot; podwieczorek- np. budyń; kolacja – np. zupa jarzynowa z mięsem mielonym; miesięcznie stanowi 1,5% ilości
- **dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę** - zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną – zupa ml. miksowana z żółtkiem, masłem prawdziwym i miodem naturalnym; obiad-zupa miksowana, mięso miel. miksowane; kolacja- np. zupa jarzynowa miksowana z mięsem miksowanym, miesięcznie stanowi 1% ilości,
- **dieta ubogoenergetyczna** – zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną, z dużą ilością warzyw, miesięcznie stanowi 0,5% ilości
- **dieta bogatobiałkowa**- miesięcznie stanowi 1% ilości
- **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** , normy zakładają pięć posiłków, stosuje się chude mięsa, wędliny, ryby, mleko i sery białe – miesięcznie stanowi około 12% ilości
- **dieta niskobiałkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
- Występują również **diety specjalistyczne** na zlecenie lekarza, nie ujęte w wykazie.

## 8. Godziny wydawania posiłków :

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| śniadanie I ( rehabilitacja )      | godz. 7 <sup>45</sup>  |
| śniadanie I ( pozostałe oddziały ) | godz. 8 <sup>00</sup>  |
| śniadanie II                       | godz. 10 <sup>30</sup> |
| obiad ( rehabilitacja )            | godz. 12 <sup>30</sup> |
| obiad ( pozostałe oddziały )       | godz. 12 <sup>45</sup> |
| podwieczorek                       | godz. 15 <sup>00</sup> |
| kolacja ( pozostałe oddziały )     | godz. 17 <sup>45</sup> |
| kolacja ( rehabilitacja )          | godz. 18 <sup>00</sup> |

9. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na poszczególne ww. oddziały Szpitala dokładnie na 15 minut przed planowanym podaniem posiłków.

10. Pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, płynnej wzmocnionej, ubogoenergetycznej otrzymają 5 posiłków dziennie (śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja). Ponadto pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i ubogoenergetycznej otrzymają pieczywo typu graham do śniadania I, podwieczorku oraz do kolacji.

11. Dzieci przebywające w oddziałach otrzymują 4 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, podwieczorek, kolacja), pozostali pacjenci otrzymują 3 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, kolacja),

11. Wykonawca uwzględni w dekadzie (liczonej jako 10 dni) gorące – gotowane kolacje w ilości 1-3 (zgodnie z drugim kryterium oceny ofert),

12. Wykonawca uwzględni w jadłospisie 1 x w dekadzie na kolację rybę ( różne gatunki ryb oprócz: pangi i mintaja)

13. Od Wykonawcy wymaga się:

1) świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z:

- Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 (t.j. Dz.U. z dn. 30.04.2015r poz.594),
- Rozporządzeniem (UE) nr 852/2004 z dn.29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych,
- Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 z dn.28.01.2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

2) W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w szpitalach dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego,

3) Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usług wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej Stacji Sanitarно-Epidemiologiczna, PIP itp.),

4) Wykonywania usług będących przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel,

5) Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników ( w tym osoby odpowiedzialne za rozwożenie posiłków) powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,

6) Podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego.

## 15. WYMAGANIA:

### A. W zakresie sporządzania posiłków:

- 1) Pieczywo należy dostarczać pokrojone w jednorazowych oryginalnych opakowaniach z etykietką, na której widoczna jest data przydatności do spożycia,
- 2) Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych określa wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie
- 3) Kaloryczność posiłku całodziennego zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami musi wynosić około 2400-2600 kcal., w tym: śniadanie 720-780 kcal; obiadu 840-1040 kcal, kolacja 600-780 kcal.

a/ Dienne zestawienie składników pokarmowych:

#### Norma:

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| * kalorie                | - 2400 - 2600 |
| * białko ogółem          | - 75g         |
| * w tym białko zwierzęce | - 25 – 50g    |
| * tłuszcze               | - 75 - 100 g  |
| * węglowodany            | - 350 – 410   |

#### Realizacja norm według grupy produktów:

|   |            |
|---|------------|
| * produkty zbożowe  | - 410 g    |
| * mleko i produkty mleczne  | - 500g     |
| * jajko   | - 1/3 szt. |
| * mięso, wędliny i ryby   | - 140g     |
| * <u>masło naturalne nie mniej niż 82 % zawartość tłuszczu i śmietana</u> | - 35 g     |
| * inne tłuszcze   | - 35g      |
| * ziemniaki   | - 400g     |
| * warzywa i owoce z witaminą C  | - 200g     |
| * warzywa z karotenem   | - 130 g    |
| * strączkowe suche  | - 10 g     |
| * cukier i słodczy  | - 55 g     |

- 4) Temperatura minimalna gorących posiłków w chwili dostarczenia przez Wykonawcę do kuchenek oddziałowych Zamawiającego powinna wynosić :
  - ✓ zupa temp. minimum 75<sup>0</sup> C
  - ✓ drugie danie minimum 63<sup>0</sup> C
  - ✓ dodatek do II-go dania (ciepły) minimum 63<sup>0</sup> C
  - ✓ gorące napoje minimum 80<sup>0</sup> C
  - ✓ temperatura masła, wędlin i dodatków zimnych powinna wynosić 4<sup>0</sup>C
- 5) Dostarczone posiłki muszą odpowiadać wszystkim wymogom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym,
- 6) Wykonawca przygotowuje posiłki przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,
- 7) Posiłki dla dzieci muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 – 18 lat,
- 8) Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i odżywcza wg zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywieniowych,
- 9) Wykonawca powinien dostarczyć jadłospisy dzienne na poszczególne oddziały z rodzajami diet oraz jadłospisy dla diety podstawowej i lekkostrawnej z wykazem ilości produktów użytych do sporządzenia jednego posiłku (gramatura) dla głównego specjalisty ds. żywienia,

- 10) W jadłospisie do śniadania należy uwzględnić bułki drobne w dni robocze na oddziałach rehabilitacyjnym I i II. Do obiadu na wszystkich oddziałach Wykonawca doda kompot lub kisiel płynny, itp.
- 11) Wykonawca dostarczy na oddział rehabilitacji I(dzieci) do śniadania gorące mleko 100g/osobę i jogurt owocowy w opakowaniu o pojemności około 150 ml- małe wg stanu pacjentów, zamiast zupy mlecznej.
- 12) Planowane jadłospisy dekadowe przez Wykonawcę powinny uwzględniać specyfikę szpitala oraz tradycję Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględniac będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów np. kalafior, fasolka szparagowa, sałata zielona, ogórki zielone itp.
- 13) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność, jak również niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i przedłożony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego na minimum cztery dni robocze przed jego realizacją. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 14) Dzienny jadłospis na osobę obejmuje:
  - śniadanie, kolacja: zupa mleczna- 300ml, pieczywo-80/150g, masło naturalne-prawdziwe 82% tłuszczu- 15/15, bułka, mięso, ryba, wędlina - 40/40, twaróg – 70/70, ser topiony 50/50, ser żółty 50/50, jajko, pasta mięsno-jarzynowa – 50/50, pasta rybna – 50/50, dżem lub marmolada- 60g z dod. białkowym np. wędlina-40/40, warzywa, owoce, kakao, kawa biała itp.). W przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów do śniadania zamiast zupy mlecznej ma być zupa warzywa na wywarze z jarzyn. Natomiast na oddział wewnętrzny do śniadania zupa mleczna dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
  - obiad: zupa- 400ml, drugie danie, surówka, kompot, sok,
  - podwieczorek dla dzieci : owoce, słodka bułka, deser mleczny, wafelek owocowy, herbatniki, napój mleczny,
  - śniadania II dla cukrzyc : warzywa i owoce
  - podwieczorek dla cukrzyc: pieczywo graham, mięso, ryby, wędliny, itp.
  - napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot- mają być słodzone oprócz diety cukrzycowej),
- 15) Zaleca się, aby posiłki odpłatne były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 16) Zaleca się, aby posiłki diety specjalistycznej były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 17) Zaleca się, aby posiłki dla diety ubogoenergetycznej były wyważone, opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku
- 18) Zamawiający wymaga, aby tzw. wsad do kotła stanowił minimum 65 % ceny brutto, przedstawił rozliczenie kosztów- wsad za miniony miesiąc do ostatniego dnia następnego miesiąca,
- 19) Wykonawca utworzy w siedzibie zamawiającego rezerwę posiłków ( suchy prowiant) dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych, w jednorazowych opakowaniach (porcjach dla 1 pacjenta), który dostarczony będzie według potrzeb Zamawiającego i rozliczany jako koszt porcji śniadania lub kolacji, w zależności od wykorzystania,
- 20) W przypadku awarii urządzeń kuchennych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości usług,
- 21) Wykonawca zobowiązany jest do:

- stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
  - powiadomienia ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć,
  - wyliczenia diet pod względem składników odżywczych wg specyfikacji diety - na życzenie Zamawiającego,
  - używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych oraz produktów posiadających aktualne terminy ważności,
  - wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu raz w pierwszym kwartale trwania umowy, a następnie co sześć miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych przez właściwą Stację Sanitarno–Epidemiologiczną na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego dostarczania Zamawiającemu wyników ww. badań,
  - przedstawienia - na każde wezwanie Zamawiającego - wszystkich posiadanych instrukcji wraz z wykazem stosowanych środków myjących i dezynfekcyjnych dotyczących:
    - przestrzegania higieny osobistej i higieny rąk personelu,
    - procesu mycia i dezynfekcji sprzętów, naczyń, powierzchni, środków transportu.
- przestrzegania postanowień Rozporządzenia Ministra Zdrowia 26 sierpnia 2015r. w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (DZ. U. z 2015, 1256).

## **B. W zakresie dystrybucji:**

- 1) Wykonawca powinien zapewnić dostarczanie całodziennych posiłków we wszystkie dni tygodnia: 2 lub 3 razy dziennie, transportem na swój koszt, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami i własnymi wózkami (platforma) do transportu posiłków na oddziały,
- 2) Zamawiający przekazuje Wykonawcy zestawienie ilości zamawianych posiłków – diet z poszczególnych oddziałów na każdy dzień, wg następujących zasad:
  - a) zgłoszenia zapotrzebowania na obiady i kolacje - do godz. 9<sup>00</sup> każdego dnia,
  - b) zgłoszenia zapotrzebowania na śniadanie na dzień następny - do godz. 14<sup>00</sup> dnia poprzedniego,
- 3) Posiłki należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN, termosach do napojów wg zgłoszonej telefonicznie, faxem lub e - mail ilości. Potrawy muszą być opisane w sposób umożliwiający jednoznaczne przypisanie ich konkretnej diecie.
- 4) Posiłki diety indywidualnej należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN lub w opisanych plastikowych opakowaniach, nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych,
- 5) Naczynia transportowe muszą być oznaczone, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej ilości, jakości i temperatury potraw.
- 4) Wykonawca wymieni uszkodzone pojemniki i termosy na nowe,
- 5) Wykonawca będzie odbierał z podkuchenek brudne pojemniki i termosy, które zostaną poddane procesowi mycia w zmywalni na terenie kuchni Wykonawcy.
- 6) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, i dystrybucją posiłków do oddziałów zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia (orzeczeń lekarskich) do celów sanitarno–

epidemiologicznych oraz dokumentacji potwierdzającej spełnienie wymagań określonych w rozdziale II załącznika II do Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

#### **14. Obowiązki i uprawnienia ZAMAWIAJĄCEGO:**

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionego przez siebie pracownika w zakładzie Wykonawcy produkującym posiłki:
  - na każdym etapie świadczonej usługi począwszy od produktu wyjściowego do końcowego,
  - wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
  - czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji,
  - stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
  - higieny sporządzania posiłków,
  - higieny środków transportu.
- 2) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do udostępnienia dokumentacji związanej z żywnością w celu oceny wywiązywania się ze zobowiązań.
- 3) Zamawiający ma prawo do oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzanie ich gramatur oraz zgodności sporządzonych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, jak również kontroli temperatury posiłków. W związku z tym, Wykonawca każdego dnia dostarczy porcję obiadu (bezpłatną), na podstawie której Zamawiający będzie mógł dokonać oceny i degustacji. Porcja ta nie musi stanowić pełnej porcji obiadu.
- 4) Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków.

#### **14. Ponadto:**

- 1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna) w zakresie wykonywania usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków ich zgodności z normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnym
  - 2) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania prób żywnościowych z każdej partii dostarczanego posiłku do Zamawiającego zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dn. 17.04.2007r. Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545.
15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
16. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę,
17. Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, jaki zakres zamówienia będzie realizować podwykonawca, a jaki będzie realizował samodzielnie. Wskazanie niniejszego nastąpi w Formularzu ofertowym. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wszelkie działania i zaniechania podwykonawców jak za działania i zaniechania własne.
18. Zamawiający nie dopuszcza zawierania umów podwykonawców z dalszymi podwykonawcami.

#### **IV. Informacje dotyczące zawarcia umowy ramowej**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej

#### **V. Informacje dotyczące ustanowienia dynamicznego systemu zakupów**

Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.



## VI. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

## VII. Aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

## VIII. Termin wykonania zamówienia.

1. Rozpoczęcie realizacji zamówienia nastąpi po zawarciu umowy, nie wcześniej niż od dnia 12.03.2016r.
2. Okres realizacji zamówienia to 18 miesięcy od dnia rozpoczęcia jego realizacji.

## IX. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

### A. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. spełniają warunki określone w przepisach art. 22 ust.1 ustawy PZP dotyczące:
  - 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
  - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
  - 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
  - 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP.
3. Zamawiający żąda od Wykonawcy dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, określonych w pkt. B.

### B. Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

1. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału w postępowaniu, określony w art. 22 ust 1 pkt. 1) ustawy PZP, jeżeli złoży **oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu** (art. 22 ust. 1 pkt. 1 ustawy PZP) sporządzone według wzoru załącznika nr 2 do SIWZ. Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie.
2. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału w postępowaniu, określony w art. 22 ust 1 pkt. 2), jeśli złoży **oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu** (art. 22 ust.1 pkt. 2 ustawy PZP) sporządzone według wzoru załącznika nr 2 do SIWZ oraz przedstawi **wykaz** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, **głównych usług** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz **załączy dowody**, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie - **co najmniej jedna usługa obejmująca zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 150 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy** (wg załącznika nr 4 do SIWZ),

Dowodami o których mowa powyżej są:

- 1) poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- 2) oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej.

W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz lub dowody, o których mowa powyżej, budzą wątpliwości zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynika, że

zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio zamawiającemu.

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, o którym mowa powyżej, zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów.

3. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału w postępowaniu, określony w art. 22 ust 1 pkt. 3) ustawy PZP jeżeli złoży **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** (art. 22 ust.1 pkt. 3 ustawy PZP) sporządzone według wzoru załącznika nr 2 do SIWZ oraz załączy:
  - a) **wykaz osób (wg załącznika nr 5 do SIWZ)**, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami:
    - minimum trzech kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia.
    - minimum jedną osobę - dietetyka/dietetyczkę z min. 2-letnim doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP
    - minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP)
4. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału w postępowaniu, określony w art. 22 ust 1 pkt. 4) ustawy PZP jeżeli złoży **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** (art. 22 ust.1 pkt. 4 ustawy PZP) sporządzone według wzoru załącznika nr 2 do SIWZ oraz załączy:
  - a) **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, w wysokości co najmniej 400.000,00 zł.,
  - b) **informację banku** lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których Wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy do kwoty min. 100.000,00 zł., wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
5. Zgodnie z treścią art. 26 ust. 2b PZP, wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu **pisemne zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

- 1) Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunku, o którym mowa w art. 22 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP, polega na zasobach innych podmiotów Zamawiający wymaga przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów, o których mowa w pkt. 4 lit. a) i b).
- 2) Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b PZP, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Zamawiający żąda przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt. 6, lit. a) i b).

3) Do oferty należy załączyć w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia:

- a) **oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia** na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP, sporządzone według wzoru załącznika nr 3 do SIWZ.
  - b) **aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
  - c) **listę podmiotów** należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy PZP, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej wykorzystując wzór załącznika nr 6 do SIWZ.
- 4) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 6 lit b) -składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
  - 5) Dokumenty, o których mowa w pkt. 7, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
  - 6) Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 7, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Postanowienia pkt. 8 stosuje się odpowiednio.
  - 7) Wykonawca załączy **Pełnomocnictwo** (oryginał lub kopię poświadczoną notarialnie) do podpisywania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą podpisującą ofertę nie jest osoba upoważniona na podstawie dokumentu wymienionego w pkt. 6 lit. b) SIWZ.
  - 8) W przypadku wykonawców **wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**, warunki określone w art. 24 ust. 1 PZP muszą być spełnione odrębnie przez każdego z wykonawców występujących wspólnie. Pozostałe warunki szczegółowe powinny być spełnione łącznie przez wszystkich wykonawców występujących wspólnie. Ponadto tacy wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego zobowiązani są załączyć do oferty pełnomocnictwo ustanawiające Pełnomocnika. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.  
Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani dostarczyć Zamawiającemu stosowną umowę (np. konsorcjum, umowa spółki

cywilnej). Nie dopuszcza się składania umowy przedwstępnej konsorcjum lub umowy zawartej pod warunkiem zawieszającym.

**C. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym w niniejszej SIWZ, do oferty należy dołączyć**

1. dokumenty stwierdzające, że **kuchnia**, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego oraz **pojazdy, którymi będą transportowane ww. posiłki** spełniają wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, tj. aktualne zezwolenie/zezwoleń wystawione przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi w jednostce.

**D. Pozostałe informacje:**

1. Zamawiający będzie dokonywał oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie przedłożonych w ofercie dokumentów na zasadzie spełnia/nie spełnia.
2. Wykonawca, w zakresie wskazanym przez Zamawiającego zobowiązany jest wykazać nie później niż na dzień składania ofert, spełnienie warunków, o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy PZP oraz brak podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP
3. Wymagane powyżej dokumenty, są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
6. Zamawiający wezwie wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
7. O ile zajdzie potrzeba, Zamawiający wezwie także w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust 1 ustawy PZP.
8. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnej informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

**X. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana jednocześnie wszystkim wykonawcom, którym przekazano SIWZ bez wskazania źródła zapytania oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.

2. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę przekaże niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zostanie ona zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ ([www.szpital-trzebnica.pl](http://www.szpital-trzebnica.pl)).
4. Zmiany SIWZ są każdorazowo wiążące dla wykonawców.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 1.
7. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują pisemnie lub faxem lub za pomocą poczty elektronicznej.
8. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ kierując swoje zapytania:
  - a) pisemnie na adres: **Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, ul. Prusicka 53-55, 55-100 Trzebnica**, lub
  - b) faxem nr: **71 312 14 98**, lub
  - c) pocztą elektroniczną na adres: **przetargi@szpital-trzebnica.pl**
9. Jeżeli oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zostaną przekazane za pomocą faxu lub poczty elektronicznej, każda ze Stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
10. W przypadku wezwania przez Zamawiającego do złożenia (uzupełnienia) oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw w trybie art. 26 ust. 3 PZP, oświadczenia, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć (złożyć/uzupełnić) w takiej samej formie, w jakiej składa się je wraz z ofertą.

#### **11. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:**

Ewa Sajewicz – Kierownik ds. zamówień publicznych  
e-mail: [przetargi@szpital-trzebnica.pl](mailto:przetargi@szpital-trzebnica.pl)  
Adres strony internetowej: [www.szpital-trzebnica.pl](http://www.szpital-trzebnica.pl)

### **XI. Wymagania dotyczące wadium.**

1. Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu wymaga wniesienia wadium w kwocie:  
**10 000, 00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych)**
2. Wykonawca, który nie zabezpieczy oferty akceptowalną formą wadium, zostanie przez Zamawiającego wykluczony z postępowania.
3. Zamawiający zwróci wadium na zasadach określonych w art. 46 ustawy PZP. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, w ofercie należy podać numer konta, na które Zamawiający ma dokonać zwrotu wadium.
4. Zamawiający zatrzyma wadium jeżeli wystąpią przesłanki wymienione w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy PZP.
5. Wymagane wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert.
6. Wadium musi obejmować cały okres związania ofertą.
7. Wadium może być wnoszone w następujących formach:
  - w pieniądzu,
  - w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym,

- w gwarancjach ubezpieczeniowych,
- w gwarancjach bankowych,
- w 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 (t.j. Dz.U.2014.1804 ze zm.).

8. Sposób przekazania: przed upływem terminu składania ofert. Przy czym za termin wniesienia wadium w formie przelewu pieniężnego przyjmuje się termin uznania na rachunku Zamawiającego.
9. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w NORDEA BANK POLSKI SA nr **53 1440 1101 0000 0000 1215 5697** z dopiskiem: „**Wadium ZP/5/2016 - świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków**”
9. W przypadku wnoszenia wadium przez Wykonawcę w innej formie niż pieniądź, oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium należy złożyć w osobnej kopercie w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora, przed upływem terminu składania ofert (dokumenty będą przyjmowane w dni powszednie, w godzinach: 8.00 - 14.30). Kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem należy dołączyć do oferty.
10. W przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, udzielona gwarancja musi być gwarancją samoistną, nieodwołalną, bezwarunkową i płatną na pierwsze żądanie, bez konieczności przedkładania jakichkolwiek dodatkowych dokumentów.
11. Wykonawca powinien złożyć w ofercie dowód wniesienia wadium.

## **XII. Termin związania ofertą.**

Okres związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **XIII. Opis sposobu przygotowania ofert.**

1. Każdy z Wykonawców przystępujący do przetargu zobowiązany jest złożyć jedną ofertę na formularzu zgodnie z przedłożonym przez Zamawiającego wzorem, stanowiącym załącznik nr 1 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Składana oferta musi zawierać:
  - 1) Wypełniony formularz oferty – załącznik nr 1 do SIWZ,
  - 2) Dokumenty wymienione w Rozdz. IX pkt. B i C,
  - 3) Dowód wniesienia wadium.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę, niezależnie od wyniku postępowania.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
5. Wykonawca przygotowuje i składa ofertę wraz z załącznikami zgodnie z wymaganiami dokumentacji przetargowej.
6. Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem i mieć formę pisemną.
7. **Każda zapisana strona oferty i wszystkie jej załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy.** Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych do oferty.
8. Wszystkie zapisane strony oferty zaleca się ponumerować kolejno.
9. Wszystkie strony oferty zaleca się złączyć w sposób trwały uniemożliwiający ich „rozłączenie”.

10. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane niniejszą specyfikacją oświadczenia, dokumenty, bez dodawania do ich treści jakichkolwiek zastrzeżeń ze strony Wykonawcy.
11. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę(y) podpisującą ofertę i opatrzone datami ich dokonania.

#### **XIV. Opis sposobu złożenia oferty.**

1. Ofertę wraz z wszystkimi załącznikami należy złożyć w kopercie w sposób uniemożliwiający jej otwarcie przez osoby nieuprawnione.
2. Na opakowaniu należy umieścić informacje:

nazwa i adres Wykonawcy

**OFERTA PRZETARGOWA**  
**na świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków**  
**ZP/5/2016**  
**„ Nie otwierać przed dniem 02.03.2016r. godz. 10.30”**

3. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zabezpieczenia oferty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie.
4. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
5. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno zostać złożone w sposób i formie przewidzianej dla oferty, z tym, że koperta powinna być dodatkowo opisana „zmiana” lub „wycofanie”.
6. Koperty (paczki) oznakowane dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przed otwarciem kopert (paczek) zawierających oferty, których dotyczą te zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zmiany zostaną dołączone do oferty.
7. Wykonawca nie może dokonać zmiany lub wycofać oferty po upływie terminu przewidzianego na składanie ofert.
8. W przypadku złożenia oferty po terminie, Zamawiający niezwłocznie zwraca ją Wykonawcy.
9. Wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa winny być przez wykonawcę złożone w oddzielnej kopercie z oznakowaniem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA” lub zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Nie później niż w terminie składania ofert wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów wskazanych powyżej. Jeżeli wykonawca nie wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów wskazanych powyżej, nie będzie miał zastosowania zakaz wynikający z art. 8 ust. 3 PZP.

#### **XV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Ofertę należy przesłać lub złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora **do godz. 10.00 do dnia 02.03.2016r.** Oferty będą przyjmowane w dni powszednie, w godzinach: 8.00 - 14.30.

2. Publiczne otwarcie ofert nastąpi **dnia 02.03.2016r. o godzinie 10.30** w siedzibie Zamawiającego, w Sali Audiowizualnej (4 piętro).
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oraz inne informacje zawarte w Formularzu ofertowym wykonawcy, którego oferta jest otwierana.
5. Wykonawca, który nie był obecny przy otwarciu ofert może złożyć wniosek, o przekazanie mu informacji o których mowa w pkt. 3 i 4.

#### **XVI. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Cena musi obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia (m.in. koszty transportu, rozładunek, cła, przesyłek, ubezpieczenia, rabaty, upusty),
2. W ofercie Wykonawca określi cenę netto i brutto w zł zaokrąglone do 2 miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 groszy pomniejsza się, a końcówki 0,5 groszy i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
3. Upusty oferowane przez Wykonawcę muszą być zawarte w cenach jednostkowych. Wartość pozycji po zastosowaniu upustu nie może być niższa niż koszty własne lub koszty wytwarzania.
4. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
  - 2) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
5. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku – wskazanie niniejszego nastąpi w formularzu ofertowym –załącznik nr 1 do SIWZ. Brak wskazania powyższej informacji w treści załącznika nr 1 do SIWZ będzie jednoznaczny z brakiem powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.

#### **XVII. Informacje dotyczące obcych walut.**

1. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.

#### **XVIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:
  - zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z postępowania,
  - nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

**Cena brutto - 95%**

**Ilość ciepłych kolacji w dekadzie – 5%.**



2. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej:

- 1) Kryterium nr 1: Cena 95%
- 2) Kryterium nr 2: Ilość ciepłych kolacji w dekadzie – 5%

3. Zasady oceny kryteriów – opis sposobu obliczania/ustalania punktacji.

- 1) Kryterium nr 1: cena (z podatkiem VAT) – według następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaofferowana cena}}{\text{cena zaofferowana w badanej ofercie}} \times 95 \text{ pkt}$$

- 2) Kryterium nr 2: Ilość ciepłych kolacji w dekadzie – według następujących zasad:

*Jedna ciepła kolacja w dekadzie -1 pkt*  
*Dwie ciepłe kolacje w dekadzie - 3 pkt*  
*Trzy ciepłe kolacje w dekadzie - 5 pkt*

Ilość ciepłych kolacji w dekadzie (liczona jako 10 dni) musi być podana w formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ), Wykonawca zaferuje minimum jedną ciepłą kolację w dekadzie, a maksimum trzy ciepłe kolacje w dekadzie.

W przypadku gdy Wykonawca zaferuje mniej niż jedną ciepłą kolację w dekadzie lub więcej niż trzy, oferta podlegać będzie odrzuceniu na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2) PZP.

4. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.

5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie (Kryterium nr 1 + Kryterium nr 2) najwyższą liczbę punktów w danym zadaniu.

**XIX. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli ofertę o:
  - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru, oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
  - 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
  - 4) Terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 ustawy PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt 1.1) na stronie internetowej oraz na tablicy ogłoszeń w swojej siedzibie.
3. Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców o unieważnieniu postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne, którzy:

- 1) ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
- 2) złożyli ofertę – w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert
4. Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą jest obowiązany do zawarcia umowy w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty- jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu o którym mowa w pkt. 4, jeżeli w postępowaniu:
  - a) złożono tylko jedną ofertę,
  - b) nie odrzucono żadnej oferty, oraz
  - c) nie wykluczono żadnego Wykonawcy.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust 1. ustawy PZP.

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

1. Zamawiający w niniejszym postępowaniu wymaga od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 4% maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania Zamawiającego wynikającego z umowy.
2. Zabezpieczenie może być wnoszone w następujących formach:
  - 1) pieniądzu,
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem 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.
3. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w NORDEA BANK POLSKI SA nr 53 1440 1101 0000 0000 1215 5697 z dopiskiem „ZP/5/2016 - świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków”
4. Zabezpieczenie wnoszone w pozostałych formach należy złożyć w dniu podpisania umowy w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora.
5. Warunki, które winna spełniać gwarancja ubezpieczeniowa lub bankowa przedstawiona na zabezpieczenie należytego wykonania umowy:
  - a) gwarancja winna być udzielona nieodwołalnie, bezwarunkowo na pokrycie roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
  - b) kwota gwarancji i terminy jej obowiązywania winny być zgodne z postanowieniami SIWZ oraz umowy,
  - c) warunkiem wypłaty kwoty gwarantowanej może być jedynie przedstawienie Gwarantowi wezwania Zamawiającego do wypłacenia określonej kwoty wraz z oświadczeniem, że Wykonawca nie wywiązał się ze zobowiązań umownych oraz wyjaśnieniem na czym to nie wywiązanie polega.
6. Jakikolwiek odstępstwa od zasad sporządzenia i przedstawienia gwarancji ubezpieczeniowej lub bankowej wskazanych w niniejszym rozdziale uniemożliwią podpisanie umowy.
7. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

8. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w pkt. 2.
9. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia bez zmniejszenia jego wysokości.
10. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

#### **XXI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

Wykonawca, który wygra przetarg, będzie zobowiązany do podpisania umowy, której treść będzie zgodna z załączonym do SIWZ wzorem umowy (załącznik nr 7).

#### **XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia**

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej określone w DZIALE VI ustawy PZP.
2. Wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia środki ochrony prawnej przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzoną przez Prezesa Urzędu. Zgodnie z przepisami Działu VI Rozdział 2 ustawy Prawo zamówień publicznych:
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy PZP czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy PZP.
4. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
  - 1) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,
  - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
  - 3) odrzucenia oferty odwołującego.
5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy PZP, 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 albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
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 kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy PZP.
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. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
9. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w terminie: 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy PZP, albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

10. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wnosi się w terminie: 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej.
  11. Odwołanie wobec czynności innych niż określone powyżej w pkt. 9 i 10 wnosi się w terminie: 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
  12. Jeżeli Zamawiający mimo takiego obowiązku nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
    - 1) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia z uzasadnieniem;
    - 2) 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
- Zgodnie z przepisami Działu VI Rozdział 3 ustawy Prawo zamówień publicznych
13. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
  14. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem.

#### **XXIII. Postanowienia końcowe**

1. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
2. Zamawiający udostępni zainteresowanym oferty na ich wnioski.
3. W sprawach nieregulowanych SIWZ zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

#### **XXIV. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia zawiera następujące załączniki:**

Formularz oferty - załącznik nr 1

Oświadczenie potwierdzające spełnienie warunków określonych w art. 22 ust. 1 PZP - załącznik nr 2,

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy - załącznik nr 3,

Wykaz głównych usług – załącznik nr 4

Wykaz osób – załącznik nr 5

Informacja o należeniu do grupy kapitałowej – załącznik nr 6

Wzór umowy – załącznik nr 7