

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

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

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

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

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

Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na:

„SM” spółka z o.o. w Bornem Sulinowie
ul. Szpitalna 5
78-449 Borne Sulinowo
fax: 94 37 338-05
znak postępowania: ZP-1/2013

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA ORAZ MIEJSCA, W KTÓRYCH ZOSTAŁO OGŁOSZONE ZAMÓWIENIE

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2007r. Nr 223, poz., 1655, późn. zm.) zwanej dalej „ustawą” oraz aktów wykonawczych do ustawy.
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:
 - 1) Biuletyn Zamówień Publicznych – przekazane do publikacji do Urzędu Zamówień Publicznych w dniu 02.12.2013r.
 - 2) strona internetowa Zamawiającego – www.centrumsm.eu;
 - 3) tablica ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

1. 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 przygotowywanych w oparciu o zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, w tym diety bezglutenowej, lekkostrawnej, cukrzycowej, wegetariańskiej i innych, 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. Do tych produktów należą: 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 (z białych tylko basmati), kasze szczególnie gruboziarniste, warzywa strączkowe, szczególnie soczewica, ciecierzycza, soja, fasola, świeże owoce i warzywa z ograniczeniem ziemniaków
 - b) białka o niskiej zawartości tłuszczu zwierzęcych, mięsa drobiowe białe bez skóry, tłuste ryby morskie, przetwory mleczne w miarę możliwości odtłuszczone w tym jogurty naturalne świeże sery i twarogi bez konserwantów, jaja. Białka roślinne(strączkowe): soja i jej przetwory jak mleko sojowe i tofu, ziemniaki.
 - c) tłuszcze roślinne otrzymane z pierwszego tłoczenia na zimno. Szczególnie wskazane są: oliwa z oliwek, z pestek winogron, słonecznika, olej lniany, olej rzepakowy do smażenia. Bardzo wysoko ceniony jest olej rybi - tran ze względu na dużą zawartość omega-3. Wskazane jest ograniczenie w jadalności tłuszczu, szczególnie pochodzenia zwierzęcego.
 - d) witaminy i mikroelementy szczególnie zawarte w świeżych warzywach i owocach.
 - e) ograniczenia w diecie: tłuszcze utwardzone zawarte w margarynach i gotowych słodyczach, produkty wysoko przetworzone t.j.: biała mąka, cukier, wszelkiego rodzaju polepszacze smaku, t.j.: vegeta, kostki rosółowe itp., produkty silnie wędzone i konserwowane w puszkach.
 - 2) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków
 - a) śniadanie powinno się składać z następujących produktów:
 - ciemne pieczywo (chleb, bułki pełnoziarniste),
 - chude produkty mleczne,
 - kefir, twaróg chudy - o obniżonej zawartości tłuszczu,
 - sery żółte twarde do 27 % tłuszczu w suchej masie,
 - płatki owsiane (zalane wieczorem gorącą wodą),
 - ryż, muesli,
 - wędliny chude (szynka wieprzowa chuda, polędwica drobiowa),
 - pasty, jajecznice, pasztety warzywne, drobiowe,
 - świeże owoce i warzywa: owoc najlepiej w całości np. jabłko, gruszka, pomarańcz, banan, itp., owoc duży np. grejpfrut, ananas itp. może być podany w kawałkach lub owoce mniejsze w kiściach, gronach, pojedyncze np. kiwi, 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 minimum jeden raz dziennie do śniadania lub przy obiedzie.

Warzywa świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę do śniadania i kolacji.

- mleko w kartonie, do 2% zawartości tłuszczu, dostarczane codziennie
- dżem, miód, dostarczany do śniadań w ilości nie mniejszej niż 7 gram na osobę, może być dostarczany w pojemnikach lub opakowaniach (miód pakowany maks. po 220 g, dżem 280 g) na okres jednego tygodnia.
- do picia: herbaty owocowe, ziołowe, czarne z cytryną, woda mineralna, kawa zbożowa z mlekiem

b) Obiad powinien składać się z następujących produktów:

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

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 składać się z następujących produktów:

- ciemne pieczywo (chleb, bułki pełnoziarniste),
- wędliny chude (szynka wieprzowa chuda, polędwica drobiowa),
- pasty: rybne, z czerwonej soczewicy i inne
- sałatki różne np. z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą i inne
- sery żółte twarde do 27% tłuszczu w suchej masie,
- świeże owoce lub warzywa,
- do picia: herbaty owocowe, ziołowe, czarna z cytryną

Przynajmniej dwa razy, a w okresie zimowym trzy razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe.

2. Wymagana kaloryczność dzienna posiłków powinna wynosić od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki stanowią dania świąteczne oraz okolicznościowe np. grill

3. Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok. **50 osób dziennie, co stanowi 18250 osobodni żywieniowych w roku.**

4. Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone tak, aby możliwe było ich wydanie przez Zamawiającego w następujących godzinach:

1) śniadanie godz. 8.00, w niedzielę godz. 9.00;

2) obiad - godz. 14.15;

3) kolacja - godz. 18.00.

W sytuacjach szczególnych możliwość zmiany godzin posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem przez zamawiającego.

5. Dostawa gotowych posiłków powinna odbywać się przynajmniej 15 minut przed godziną wydania.
6. Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy sporządzony przez Wykonawcę i zatwierdzony przez Zamawiającego.
7. Oferent jest zobowiązany do:
 - 1) Zapewnienia ciasta w niedziele i święta. Porcja ciasta nie mniejsza niż 150 g.
Ciasto dostarczane jako dodatek do obiadu
 - 2) Zapewnienie grilla, który organizowany jest sezonowo w miesiącach maj-wrzesień, w zależności od warunków atmosferycznych. Grill organizowany jest dwukrotnie podczas turnusu, o godzinie 16.00 zamiennie za kolację (konkretne dni do uzgodnienia). Posiłek grillowy powinien zawierać: dwa rodzaje sałatek minimum 150 gram każda, porcja kiełbasy minimum 150 gram, porcja kaszanki minimum 100 gram, przygotowany półmisek wędlin, minimum 15 gram na osobę oraz świeże warzywa minimum 50 gram na osobę. Dodatkowo pieczywo w porcjach odpowiadającym kolacjom oraz dwa rodzaje sosów o różnych smakach w ilości nie mniejszej niż 50 ml każdego na osobę.
 - 3) przygotowania dwóch rodzajów pasty na bazie twarogu oraz oleju lnianego wg dr Budwig (z owocami i ziarnami oraz warzywami) minimum jeden raz podczas turnusu.
 - 4) dostosowania się do zmian dotyczących ilości zamawianych posiłków (możliwość korekty ilości posiłków w tym samym dniu do 5 porcji) oraz zmian diet (z jednodniowym wyprzedzeniem); Korekta może być dokonywana w przypadku śniadania i kolacji nie później niż godzinę, natomiast obiad nie później niż dwie godziny przed planowym posiłkiem.
 - 5) przygotowywania minimum dwóch surówek do obiadu po 120 gram jedna (wykluczających się wzajemnie pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania);
 - 6) uzgodnienia całościowego tygodniowego jadłospisu z Zamawiającym z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad diety;
 - 7) urozmaicania posiłków z uwzględnieniem:
 - a) tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy. W tym czasie zapewnienie trzech rodzajów ciasta w porcjach nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę.
 - b) różnorodności produktów zbożowych i mlecznych do śniadania (mleko, jogurty, kefir, płatki, otręby, suszone śliwki w ilości 2 kg na tydzień, suszona żurawina 1 kg na tydzień, itp.), dużej ilości warzyw i owoców, ryb (bez ości, dwa razy w tygodniu, z wykluczeniem Pangii) oraz drobiu,
 - c) stosowania się do sugestii i uwag zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
 - d) dostarczania potraw 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
 - przechowywanie przygotowanych posiłków w termosie nie dłużej niż 15 minut
 - 8) dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka 2 czy 3 sztuki);
 - 9) przygotowywania porcji na półmiskach (śniadania, kolacje) zgodnie z instrukcją przedstawioną przez Zamawiającego.
8. Posiłki muszą być dostarczone w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymywanie temperatury posiłków.

9. W przypadku dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych, oferent 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.
10. Dostawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych z poszczególnych posiłków.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie:
 - a) zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramówka),
 - b) podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.
12. Posiłki zostaną przygotowane i dostarczone Zamawiającemu wyłącznym staraniem i na wyłączny koszt Wykonawcy zamówienia.
13. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
14. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

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

TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przez wszystkie dni w okresie od 01 stycznia 2014 r. do 31 grudnia 2015 r.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

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

WYKAZ NIEZBEDNYCH DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ, JAKIE MUSI WYKONAWCA DOŁĄCZYĆ DO OFERTY

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

- 1) Dokumenty składane w oryginale:
 - a) formularz ofertowy - według załącznika Nr 1 do SIWZ,
 - b) wykaz zamówień wykonanych w okresie ostatnich pięciu lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem niniejszemu zamówieniu, z podaniem przedmiotu, wartości oraz daty i miejsca wykonania – według załącznika nr 2 do SIWZ
 - c) kalkulacja cenowa stawki za osobodzień żywienia jednego pacjenta, wyrażona w cenach netto i brutto,

- d) przykładowy 10-dniowy jadłospis (z uwzględnieniem wagi i kaloryczności) zgodnie z przedmiotem zamówienia w SIWZ,
 - e) oświadczenie, że dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymogi higieniczno - sanitarne,
 - f) oświadczenie, że transport posiłków będzie wykonywany środkami transportu wykonawcy, spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności,
 - g) oświadczenie, że Wykonawca posiada wdrożony system według zasad HACCP – w oryginale,
 - h) oświadczenie o lokalizacji zakładu, z podaniem dokładnego adresu w którym przygotowywane będą posiłki,
 - i) oświadczenie, że wykonawca zapoznał się z założeniami zdrowej diety dla osób chorych na stwardnienie rozsiane zgodnie z przedmiotem zamówienia w SIWZ oraz będzie je stosował podczas realizacji umowy,
 - j) oświadczenie, że Wykonawca posiada lub będzie posiadał w momencie podpisania umowy, ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności w związku z ryzykiem z tytułu szkód na osobie i mieniu,
 - k) Oświadczenie o zaakceptowaniu bez zastrzeżeń projekt umowy stanowiącej załącznik nr 3 do SIWZ,
 - l) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonywania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nich czynności (np. dietetyk),
 - m) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1-3 ustawy Prawo zamówień publicznych, według załączników Nr 4 i 5 do SIWZ,
 - n) pełnomocnictwo zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, wystawione dla osoby (osób) upoważnionych do reprezentowania oferenta w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, o ile nie wynika ono z przedstawionych dokumentów.
- 2) Pozostałe dokumenty:
- a) aktualny wypis/odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert,
 - b) oświadczenie o niezaleganiu przez oferenta z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - c) pozytywna opinia inspekcji sanitarnej dopuszczająca oferenta do wykonywania czynności objętych zamówieniem.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

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

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

SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIENI DOTYCZĄCYCH SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

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

SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIE Z WYKONAWCAMI

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie pisemnej na adres Zamawiającego (w tym za pośrednictwem faksu).
2. Wszelkich informacji dotyczących przetargu udziela Pani Dorota Anikiej w siedzibie Zamawiającego pokój Nr 37 w dni robocze w godzinach od 7.00 – 15.00

TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

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

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

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

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

oraz napisem z prawym dolnym rogu koperty:

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

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

11. Cena oferty powinna być podana w sposób następujący:

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

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć w budynku Zamawiającego w Bornem Sulinowie 78-449 przy ulicy Szpitalnej 5 pok. nr 37 do dnia 9 grudnia 2013r. godz. 09.00.

MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

Oferty zostaną otwarte w dniu 9 grudnia 2013r. o godz. 09.30 w budynku Zamawiającego w Bornem Sulinowie 78-449 przy ulicy Szpitalnej 5 pok. nr 35.

KRYTERIA OCENY OFERTY ORAZ SPOSÓB OCENY OFERTY

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

- 1) Cena – 100 %
- 2) Podstawa wyboru i oceny oferty jest podana przez oferenta cena całodziennego wyżywienia.

Wartość netto oferty z najniższą ceną podzielona zostanie przez wartość netto oferty rozpatrywanej.

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

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

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

W cenach jednostkowych brutto muszą zawierać się wszystkie koszty związane z dostawą przedmiotu

zamówienia (transport, opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy itd.)

Załączniki do SIWZ:

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