

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

Znak sprawy: ZP- 2/2025

Tryb postępowania: Tryb podstawowy

Przedmiot: Przygotowywanie i dostawa posiłków do SM spółka z ograniczoną odpowiedzialnością - Centrum Rehabilitacji SM w Bornem Sulnowie

Tryb podstawowy - wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych

Zatwierdził:

.....

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.pl

Adres e-mail: biuro@centrumsm.pl

REGON: 320234428

NIP: 6731817776

Numer KRS: 0000261779

II. Postępowanie

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień Publicznych (Dz. U 2024.1320) zwana dalej ustawą PzP.
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu
 - Strona internetowa Zamawiającego – www.centrumsm.pl
 - <https://www.uzp.gov.pl>

III. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowywanie i dostawa posiłków do SM Spółka z o.o. Centrum Rehabilitacji 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 półtwardo, 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, tłuste ryby morskie, przetwory mleczne w tym jogurty naturalne świeże sery i twarogi

bez konserwantów, jaja. Białka roślinne tj. ziemniaki, strączkowe, soja i jej przetwory np. tofu.

- c) **tluszcze** roślinne otrzymywane z pierwszego tłoczenia na zimno. Szczególnie wskazane są: oliwa z oliwek, z pestek winogron, olej lniany, olej rzepakowy do smażenia. Ze względu na dużą zawartość omega-3 olej rybi. Jadłospis z ograniczeniem tłuszczy, 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 pełnotłuste.

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 pobytu (sobotą 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: zupy mleczne, półtłuste kefir, jogurty lub maślanki/ kefir z miksowanymi owocami, koktajl owocowy, maślanki z dodatkiem musli, płatków owsianych, budyń, 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, minimum 4 x w tygodniu
 - Pasty: twarogowe lub jajeczne, pasztety warzywne, drobiowe, sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie w ilości minimum 30-40 g na osobę minimum 2 -3 x tydzień
 - 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, pomarańcza, banan, itp., owoc duży np. grejpfrut, ananas itp. może być podany w kawałkach lub owoce mniejsze w kiściach, gronach, pojedyncze np. winogrono, porzeczka, truskawka, czereśnia, wiśnia. Owoce nie mogą być podane w ilości mniejszej niż 120 gramów 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
 - Jaja 2 x tydzień

- Herbata: owocowa lub ziołowa, czarna 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 gramów na osobę oraz kiełbasa serwowana na gorąco na przykład typu „Frankfurterka” lub innego rodzaju podobnej jakości 1-2 razy w tygodniu w ilości 100 gramów na osobę.
- Zupa mleczna 1-2 x w tygodniu

Przykład:

Poniedziałek-

maślanka/ kefir z miksowanymi owocami (250 ml), chleb 100g, masło 20g, ser żółty 40g, polędwica sopočka 30g, papryka świeża 30g, pomidor 30g, banan 1szt., herbata czarna z cytryną 250ml.

Niedziela

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

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

Przykład:

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

b) OBIAD powinien codziennie składać się z następujących elementów:

- Zupy niezabielane: w ilości 400 ml na osobę z dużą ilością warzyw z uwzględnieniem zupy krem raz w tygodniu (np. dyniowa, marchewkowa)
- 2 dodatki: ziemniaki, kasze, ryż basmati /ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycy. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Miąższ ziemniaka o jednolitej masie i czystej barwie. Codziennie 2 rodzaje w ilości 120 gramów na osobę (np. ziemniaki i soczewica).
- Dodatek białkowy: dania z mięs chudych, drobiowych, wieprzowina maks. dwa razy w tygodniu minimum 80 gramów na osobę, ryby bez ości 2 razy w tygodniu, z wykluczeniem pangi w ilości 90 gramów 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 gramów jedna (wykluczających się wzajemnie pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania), bez dodatku cukru i kwasu cytrynowego.
- Do picia: woda przegotowana lub niegazowana z owocami tj. cytryna, pomarańcza, mięta, arbuz lub inne.

Przykład:

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

Niedziela: rosół z ryżem 400ml, ziemniaki 120g, soczewica 120g, kotlet schabowy z pieczarką 90, sos 50, sałata z kefirem 120g, surówka szwedzka 120g, woda z miętą i pomarańczą 300ml, galaretką 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.

Możliwość zamiany obiadu na grilla w okresie wakacji.

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), minimum 3 x w tygodniu
- Pasty: rybne, z czerwonej soczewicy, z sera żółtego, jajeczne, z ciecierzycy iinne, ser żółty, twaróg w ilości min. 30- 40g/osobę. minimum 2 3 x tydzień
- 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, zupa gulaszowa, racuchy z jabłkiem, naleśniki, pierogi, sałatki różne np. jarzynowa, z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą, brokułowa, makaronowa, ryżowa z warzywami, grecka, 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 trzy razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe.

Pozostałe zalecenia:

- a) Przygotowywanie deseru do obiadu w ilości minimum 100g/osobę w drugą, trzecią i czwartą niedzielę pobytu w postaci np.: galaretki z owocami, budyń, mus owocowy, pasta Budwig, ciasto domowe bez konserwantów itp.
- b) Tradycyjne, urozmaicone, świąteczne posiłki w okresie Świąt Bożego Narodzenia: (Wigilia, pierwszy i drugi dzień Świąt), Sylwestra, Nowego Roku, 6 stycznia, Wielkanoc (sobota, niedziela, poniedziałek)
 - Zapewnienie trzech rodzajów ciasta- stosownie do rodzaju Świąt w ilości nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę na dzień
 - zapewnienie trzech rodzajów owoców w ilości nie mniejszej niż 120g/osobę
 - zapewnienie w tym okresie kawy i herbaty, mlekaZamawiający zastrzega sobie opracowanie każdorazowo jadłospisu dotyczącego ww Świąt:
 - c) Mleko w kartonie, 3,2% zawartości tłuszczu, dostarczane w ilości 7 litrów tygodniowo (dostawa w poniedziałek ze śniadaniem)
 - d) W okresie od 1 grudnia do 31 marca zapewnienie mleka w kartonie 3,2% zawartości tłuszczu w ilości 24 litry 1x tydzień (sobota)
 - e) Cukier w ilości 5 kg na tydzień (dostawa poniedziałek ze śniadaniem)
 - f) Dżem - 40-100 % owoców w produkcie - w ilości 4 kg tygodniowo (słoik max. 600g), (dostawa w poniedziałek ze śniadaniem)
 - g) sól, pieprz (w okresie pandemii w opakowaniach jednorazowego użytku) - w zależności od zapotrzebowania
 - h) zaopatrzenie w słomki wąskie i szerokie oraz opakowania do suchych prowiantów oraz do rozłożenie dżemu w zależności od zapotrzebowania

3. Dostawa posiłków:

- a) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok **38 osób dziennie, w tym średnio dziennie 5-7 diet specjalnych, co stanowi łącznie 27740 osobodni żywieniowych w 2025/2027.**
- 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 dietyki, opracowany przez wykonującego po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
- d) Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone 20-40 minut przed wydaniem zgodnie z następującymi godzinami:

śniadanie godz. 8.00, w niedzielę i święta o godz. 9.00;
obiad - godz.14.00; (w czasie trwania zagrożenia epidemicznego możliwość
podziału na grupy np- 13,30 i 14.00) kolacja - godz. 18.00.
Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania posiłków 2 x dziennie.
Wówczas transport kolacji odbywa się wraz z obiadem.

- e) W sytuacjach szczególnych zamawiający ma możliwość zmiany godzin posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem oraz dokonywania zmian dotyczących ilości zamawianych posiłków (możliwość korekty ilości posiłków w tym samym dniu do 5 porcji) oraz zmian diet z dwudniowym wyprzedzeniem. Korekta może być dokonywana w przypadku śniadania i kolacji nie później niż godzinę, natomiast obiad nie później niż dwie godziny przed planowym posiłkiem.
- f) Dostarczanie potraw powinno się odbywać przy zachowaniu odpowiedniej jakości i temperatury:
- **gorące zupy- plus 75 st. C,**
 - **gorące drugie dania, inne potrawy „na ciepło” - plus 63 st. C,**
 - **gorące i dobrej jakości ziemniaki, ugotowane bezpośrednio przed obiadem**
 - **potrawy serwowane „na zimno”- plus 4 st. C**

4. Obowiązki stron:

- a)** Wykonawca zobowiązuje się do:
- dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka, placki, naleśniki, pierogi itp. - np. 2 czy 3 sztuki),
 - przygotowywania porcji na półmiskach dla kilku osób (śniadania, kolacje), z zachowaniem zasad estetyki podania potraw,
 - w czasie trwania pandemii przygotowywania porcji na talerzach dla każdej z osób, z zachowaniem zasad estetyki podania potraw,
 - przygotowywanie diet na pojedynczych talerzach, 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.
 - odbierania resztek pokarmowych raz dziennie,
- b)** W przypadku ewentualnego 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, niepodlegających rozliczeniu finansowemu.

f) Wykonawca zobowiązuje się zorganizowania spotkania pacjentów z kucharzem przygotowującym posiłki z częstotliwością 1 raz podczas pobytu (drugi tydzień pobytu)

g) Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka odpowiedzialnego za:

- przygotowanie jadłospisów jednodniowych zgodnie z szczególnymi zaleceniami zawartymi w umowie oraz wyszczególnieniem w jadłospisach substancji alergizujących
- kontrolę dostarczanych posiłków w zakresie jakości, ilości i rodzajów diet,
- nadzór merytoryczny nad produkcją wytworzonych posiłków w miejscu ich przygotowania, w szczególności pod kątem indywidualnych diet,
- współpracę i sprawowanie nadzoru nad pozostałymi warunkami zawartej umowy.

Wykonawca wyraża zgodę na powyższe.

h) Wykonawca jest obowiązany wykonywać, poza określonymi w ust. a), również wszelkie inne czynności konieczne do starannego, rzetelnego oraz zgodnego z niniejszą umową i przepisami obowiązującego prawa wykonania zobowiązania określonego w niniejszej umowie.

i) Ilość pacjentów będzie określana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem umożliwiającym terminowe przygotowanie i dostarczenie posiłków przez Wykonawcę.

j) Codzienny odbiór posiłków dokonywany będzie protokolarnie. Opracowanie wzoru protokołu odbioru leży po stronie Zamawiającego – załącznik SWZ 5

k) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca dostarczy właściwe w trybie pilnym.

l) Mycie brudnych termosów oraz innych naczyń transportowych służących do przewozu posiłków jest realizowane przez Wykonawcę i odbywa się poza Zamawiającym.

ł) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych i przestrzegania przez Wykonawcę zleconych dziennych racji pokarmowych, jakości oraz walorów smakowych.

m) Transport dostawczy i opakowania do przewożenia posiłków muszą być dostosowane do aktualnie obowiązujących wymogów sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.

5. Wspólny słownik zamówień / CPV / : 55500000-5

IV. Termin wykonania zamówienia.

Przez wszystkie dni w okresie od 1 maja 2025 do 30 kwietnia 2027 r.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

V.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 V.2 oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108-109 ustawy z dnia 11 września 2019r. PzP.

V.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.

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

VI.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. 273 ustawy Pzp dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 2 do SWZ.
2. Oświadczenie Wykonawcy z art. 108-109 ustawy Pzp dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 3 do SWZ.
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 SWZ oraz Załącznik nr 3 do SWZ).
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 SWZ).
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.

VI.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:

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. 108-109 ustawy Pzp. W wypadku, gdy rejestr jest dostępny publicznie nie wymaga się złożenia tego dokumentu (dotyczy np. rejestru przedsiębiorców KRS, CEIDG).
2. 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.
3. 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.
4. 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. 118 ustawy Pzp, została uznana za najkorzystniejszą, wykonawca przedstawił w odniesieniu do tych podmiotów dokument potwierdzający brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
5. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”.

VII. 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.

VIII. 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.

IX. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający żąda od wykonawców wniesienia wadium w wysokości 7 000 pln.
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;
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na poniżej wskazany rachunek bankowy Zamawiającego w Santander Bank Polska S.A,
86 1090 1711 0000 0001 1381 2995 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.

X. Sposób przygotowania oferty

1. Wymagania ogólne

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się 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. Opakowanie oferty

1. nie dotyczy.

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 z dopiskiem „ZMIANA” lub „WYCOFANE”

XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert oraz termin związania ofertą

1. Zaszifrowaną ofertę należy złożyć w formie elektronicznej adres poczty: biuro@centrumsm.pl. Termin składania ofert upływa w **4.04.2025 r. godzina 12:00**
2. Analiza ofert nastąpi w dniu **4.04.2025 r. godzina 12:30** w siedzibie Zamawiającego.
3. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XII. 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 elektroniczną. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia zapisów SWZ.

XIII. 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 PLNpodatek VAT % / PLNcena oferowana z podatkiem VAT PLN
4. Cena powinna być podana osobno dla każdego rodzaju diety:
a) ogólnej, w tym szpitalnej
b) specjalnej
oraz dla każdego posiłku dziennie oraz łącznie dla całodziennego wyżywienia. Cena całodobowego wyżywienia powinna stanowić sumę wszystkich posiłków dziennie.

XIV. Kryteria oceny ofert i wybór oferty najkorzystniejszej

1. Kryteria oceny ofert:

- a) Cena diety ogólnej - waga kryterium 50%
Cena diety specjalnej - waga kryterium 10%
- b) Kryterium Doświadczenie dietetyka liczone w miesiącach – 10%
- c) Termin płatności – 10%
- d) Jadłospisy
- e) Referencje

2. Sposób oceniania ofert:

a) w kryterium „Cena”:

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

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

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

przy czym: C_{\min} – najniższa cena z zaoferowanych

C_{of} – cena w badanej ofercie

Podczas analizy oferty w kryterium „Cena” zamawiający może zrezygnować z oferty jeżeli uzna że cena jest zaniżona.

b) w kryterium: „ Doświadczenie dietetyka” liczone w miesiącach

od 0-6 miesięcy – 0 %

od 7-36 miesięcy – 5 %

od 37 miesięcy i więcej- 10 %

Zamawiający do oceny przyjmie doświadczenie zawodowe jednego dietetyka. Zamawiający przyzna % na podstawie wyszczególnionego oświadczenia o przebiegu doświadczenia zawodowego.

c) w kryterium Termin płatności liczone w dniach:

od 0-7 dni – 0 %

od 8-30 dni- 5 %

od 31 – 60 dni – 10 %

Zamawiający do oceny przyjmie termin płatności (wpłata należności na konto), licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury Vat prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę.

d) jadłospisy oparte na zasadach zdrowego żywienia:

- jadłospisy przygotowane na 4 pory roku (wiosna, lato, jesień, zima) – 10%

b) referencje oferenta z ostatniego roku – 0-5 (2 pkt -1 referencja /max 10 pkt) - 10%

3. Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria ocen. Zamawiający stosuje zaokrąglenie wyników obliczeń punktów do dwóch miejsc po przecinku.
Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.
4. Zamawiający może unieważnić postępowanie w trybie art. 255 pkt 3 Prawa zamówień publicznych, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty;

XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. 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 100 000,00 zł

XVII. 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 w ustawie z 11 września 2019 r. PzP.
2. 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.
3. 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.

XVIII. 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.pl, 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 przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. PzP.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane 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 - Protokół odbioru posiłków