

**Brodnica: Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w zakresie dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów, dystrybucja w naczyniach jednorazowego użytku, odbiór naczyń jednorazowego użytku po spożyciu posiłku do unieszkodliwienia oraz odbioru resztek żywnościowych ze Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy**  
**Numer ogłoszenia: 90297 - 2013; data zamieszczenia: 27.05.2013**  
**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Zespół Opieki Zdrowotnej w Brodnicy , ul. Wiejska 9, 87-300 Brodnica, woj. kujawsko-pomorskie, tel. 56 64148 88, faks 56 49 829 96.

**Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.bip.zozbrodnica.pl](http://www.bip.zozbrodnica.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej.

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w zakresie dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów, dystrybucja w naczyniach jednorazowego użytku, odbiór naczyń jednorazowego użytku po spożyciu posiłku do unieszkodliwienia oraz odbioru resztek żywnościowych ze Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych w zakresie dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów, dystrybucja w naczyniach jednorazowego użytku, odbiór naczyń jednorazowego użytku po spożyciu posiłku do unieszkodliwienia oraz odbioru resztek żywnościowych ze Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Brodnicy, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225). 2. Świadczenia usług cateringowych, tj. dostawa własnym transportem w pojemnikach termoizolacyjnych na wskazane w umowie miejsca (kuchenki oddziałowe) dla pacjentów Zamawiającego, dostarczenie naczyń i sztućców jednorazowego użytku do wymienionych wyżej kuchenek, odbiór zebranych po posiłku naczyń i sztućców jednorazowego użytku do unieszkodliwieni oraz odbiór resztek żywnościowych ze Szpitala. 3. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w pkt 1, nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy co oznacza zapewnienie całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy. Szpital w Brodnicy posiada 6

kuchenek oddziałowych do których Wykonawca będzie dostarczał w termosach posiłki dla pacjentów, naczynia i sztućce jednorazowego użytku, a odbierał będzie puste termosy, naczynia i sztućce jednorazowego użytku po posiłku oraz resztki żywnościowe do unieszkodliwienia. Zestawienie kuchenek: 1. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii 2. Oddział Położniczo - Ginekologiczny z Pododdziałem Neonatologicznym 3. Oddział Wewnętrzny z Salą Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego 4. Oddział Dziecięcy 5. Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urazowo - Ortopedycznym 6. Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy

Przewidywana ilość posiłków składających się na całodzienne wyżywienie dotyczące 12 miesięcy wynosi około: Śniadania, Obiady, Kolacje - w ilości 44 000 osobodni II Śniadania, Podwieczorki - w ilości 27 500 porcji II Kolacje - w ilości 3 500 porcji Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość posiłków będących przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest wyliczone w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów oraz zawartymi umowami z Narodowym Funduszem Zdrowia. Oznaczenie wg. Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych kod CPV: 55.32.10.00-6 usługa przygotowywania posiłków 55.52.00.00-1 usługa dostarczania posiłków Usługi o charakterze niepriorytetowym (załącznik nr 2 w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i niepriorytetowym (Dz. U. 2010.12.68).

4. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. Żywnienie chorych obejmuje następujące diety i dodatki: pełna, łatwostrawna, łatwostrawna bogatobiałkowa, łatwostrawna niskobiałkowa, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskoenergetyczna, wysokoenergetyczna, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, bezmleczna / bezlaktozowa, nisko solna, bogatoresztkowa, łatwo strawna o zmiennej konsystencji: płynna, płynna miksowana do żywienia przez: sondę / PEG / gastr. papkowa / mielona, diety specjalne: bezglutenowa, wegetariańska, diety chirurgiczne, kleik + suchary, kisiel, zupa ryżowa, diety inne opracowane wg zaleceń lekarza, Dzieci od 1 roku życia do 3 lat - 1/2 porcji - 50% stawki żywieniowej. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta na oddział: przyście pacjenta do godz. 6;00 - śniadanie + obiad + kolacja przyście pacjenta do godz. 10;00 - obiad + kolacja przyście pacjenta w godz. 10;00 ÷ 15;00 - kolacja w dniu wypisu pacjenta ze szpitala - śniadanie + obiad 5. Wymaganie dostarczanie posiłków w godzinach: Śniadanie, II Śniadanie od 7:00 do 7:30 Obiad, Podwieczorek, Kolacja, II Kolacja od 12:30 do 13:00

Podany opis przedmiotu zamówienia został szczegółowo przedstawiony i opisany poprzez zapisy SIWZ wraz z załącznikami, łącznie z przygotowanym projektem umowy. Obowiązkiem oferenta jest zapoznanie się z SIWZ, załącznikami oraz uzyskać wszelkie informacje konieczne do prawidłowego przygotowania oferty. W celu realizacji postanowień niniejszego postępowania przetargowego można oglądać pomieszczenia, w których przekazywane będą dostarczane posiłki w wyznaczonych godzinach.

III.1 OBOWIĄZKI WYKONAWCY: 1. Przygotowanie posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz z bezwzględną realizacją zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225). 2. Sporządzanie jadłospisów dekadowych dla wszystkich diet w Szpitalu wraz z gramaturą oraz obliczoną wartością odżywczą (K.B.T.W) wszystkich potraw przedstawione do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 7-dniowym wyprzedzeniem. Gramaturę oraz wartość odżywczą (K.B.T.W) należy obliczyć na 1 osobę na 1 dzień dla danej diety. Wymagane normy kcal: 2200-2400 kcal, białka powyżej 12% zapotrzebowania, tłuszcze do 30% zapotrzebowania, pozostałe węglowodany. Jadłospis powinien być zgodny z normami żywieniowymi dla chorych dorosłych i dzieci w szpitalach

oraz zawierać w całodziennych racjach pokarmowych ilości produktów zalecanych przez Instytut Żywienia i Żywności (podstawy naukowe żywienia w szpitalach Wyd. IZZ, Warszawa 2001 r.). 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza. Koszt diety indywidualnej zostanie ustalony między stronami po przedstawieniu kalkulacji przez Wykonawcę w momencie wprowadzenia diety. 4. Stosowane w Szpitalu diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków oraz modyfikowane pod względem: tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych. 5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w realizacji jadłospisu przez Wykonawcę z tzw. (przyczyn obiektywnych), pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę proporcji oferowanych cen. 6. Posiłki całodobowe muszą się składać z: Śniadania: zupa mleczna, pieczywo, masło, dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem lub inny napój ( herbata, kakao ); Śniadanie II: dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zglębnik; Obiad: dwudaniowy z dodatkiem jarzyn i kompotu; Podwieczorek: dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zglębnik; Kolacja: ( w przypadku kolacji suchej ) pieczywo z masłem i dodatkiem do pieczywa, herbata; ( w przypadku kolacji gorącej ) pieczywo z masłem, herbata; Kolacja II: dotyczy cukrzycy - 6 posiłków, płynno - odżywczej, przez zglębnik; Suchary i herbata obowiązują do każdego posiłku składającego się z diety kleikowej; Wykonawca nie będzie stosował w jakiegokolwiek postaci: parówek i mortadeli, wyrobów paszтетowej i paszтетów, gotowych produktów oraz produktów typu instant. 7. Posiłki obejmują: śniadanie, obiad i kolację, a w przypadku diet cukrzycowych i innych specjalnych wymagających dodatkowych posiłków obejmują: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i II kolację. 8. Przygotowanie posiłków z artykułów zakupionych przez Wykonawcę z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. 9. Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą posiłków powinien odbywać się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno - higieniczne przygotowywanych dań. 10. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki dostarczonych posiłków, w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godz. od upływu dnia dostawy. Pobór i przechowywanie próbek następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia, z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545). Próbki kontrolne posiłków przechowywane są u Wykonawcy. 11. Przygotowywanie posiłków na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego co do ilości i jakości uwzględniając rotacje pacjentów (nieplanowany wypis, przepustki oraz zgony i zmiany diet oraz modyfikacje w dniu realizacji zamówienia). 12. Przygotowywanie dla pacjentów posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw w okresie: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii Świąt Bożego Narodzenia oraz innych świąt, z uwzględnieniem dodatków cukierniczych. 13. Prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały potwierdzonej każdorazowo imiennie przez upoważnione osoby odbierające posiłki. 14. Przestrzeganie procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczalnych do stosowania w kontakcie z żywnością. 15. Dostarczanie posiłków i napojów oraz odbiór resztek żywieniowych winno się odbywać w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających posiłki przed wylaniem lub schłodzeniem, resztek żywnościowych przed wylaniem, naczyń i sztućców jednorazowego użytku po posiłkach w odpowiednich workach, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. 16. Właścicielem pojemników oraz naczyń i sztućców jednorazowego użytku w ilości zapewniającej płynne i sprawne dostarczanie posiłków i napojów, worków na odbiór naczyń i sztućców jednorazowego użytku po posiłkach oraz pojemników na odbiór resztek na wszystkie oddziały jest Wykonawca. 17. Do Wykonawcy należy mycie i wyparzanie pojemników, w których transportowana jest żywność, napoje i resztki. Pojemniki nie podlegają wstępnemu myciu w kuchenkach oddziałowych. 18. Utrzymanie płynności wydawania posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji awarii,

trudności personalnych, itp. 19. Posiłki muszą zapewniać urozmaicenie pod względem ich składu oraz atrakcyjność sensoryczną z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki, niepowtarzalność potraw przez okres 10 dni, muszą charakteryzować się wysoką jakością, przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 °C, drugie danie min. 65 °C, napoje gorące min. 80 °C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C. 20. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków, do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.

21. Wymagania dotyczące jakości posiłków: a) wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, b) urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw, c) przestrzeganie gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka (każda dostarczona porcja musi być taka sama pod względem ilości i grubości plastrów, np. wędliny, sera oraz wszelkiego rodzaju porcji mięsnych). 22. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji (Kuchnia Wykonawcy) oraz musi posiadać stosowne zezwolenie Powiatowej Inspekcji Sanitarnej. 23. Wykonawca dostarczał będzie posiłki i odbierał naczynia i sztućce po posiłkach oraz resztki żywnościowe do unieszkodliwiania własnym transportem na który musi posiadać stosowne zezwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 24. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej kontrolę przez Zamawiającego w zakresie; ilości wydawanych posiłków oraz jadłospisów dziennych wg poszczególnych diet, kaloryczność posiłków, zastosowanych gramatur żywnościowych, wartości odżywczych, 25. Umożliwienie członkom komisji do oceny jakości usługi, dokonywanie bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków, kontroli wagi posiłków (czy są zgodne z jadłospisem dekadowym), a zespołowi ds. zakażeń szpitalnych umożliwienie kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym. Obowiązkiem Wykonawcy jest wskazanie miejsca przygotowania posiłków (zastrzega się prawo dla komisji przetargowej do wizytacji miejsc i pomieszczeń wskazanych przez Wykonawcę). 26. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z realizacją zamówienia. 27. Wykonawca zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225) musi spełniać wymagania określone przepisami wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP. 28. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia samodzielnie. Zamawiający dopuszcza możliwości realizacji zadania przez podwykonawców, ale tylko w uzgodnieniu i za zgodą Zamawiającego.

III.2 OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO: 1. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie usługi cateringowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. 2. Składanie zamówień posiłków wykonywane będzie w następujący sposób: Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy na koszt Wykonawcy przez wyznaczonego przedstawiciela szpitala z podaniem imienia i nazwiska drogą telefoniczną i potwierdzeniem drogą elektroniczną w obie strony ( potwierdzenie nadania i potwierdzenie odbioru ) : śniadanie i II śniadanie do godz. 14:00 dnia poprzedniego, z poprawką ilości do 6:00 w dniu realizacji obiad, podwieczorek , kolacja i II kolacja do godz. 8:00 w dniu realizacji III.3.: INFORMACJE DODATKOWE: 1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. 2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. 3. Zamawiający nie dopuszcza realizacji zamówienia przez podwykonawców. Zastrzeżenie udziału podwykonawców w wykonywaniu zamówienia wynika z braku możliwości weryfikacji przez Zamawiającego posiadania przez podwykonawców stosownych pozwoleń. 4. Zamawiający nie przewiduje (art. 36 ust. 2 pkt 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 Ustawy): 1) zawarcia umów ramowych; 2) porozumiewania się drogą elektroniczną; 3) rozliczenia w walutach obcych; 4)

aukcji elektronicznej; 5) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu; 6) udzielania zamówień uzupełniających. 5. Zamawiający zgodnie z art. 144 ust. 1 Ustawy przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego w zakresie dotyczącym: 1) zmiany urzędowej stawki podatku VAT; Zmiany jak powyżej pkt. 1, wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** nie.

**II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej:** tak.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Okres w miesiącach: 12.

## **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

### **III.1) WADIUM**

**Informacja na temat wadium:** 1. Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie wadium w kwocie 16.000,00 zł przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium na cały okres związania ofertą. W przypadku nie wniesienia wadium, w tym również na przedłużony okres związania ofertą, lub nie wyrażenia zgody na przedłużenie okresu związania z ofertą Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania o udzielenie zamówienia. 2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach: 1) pieniądzu; 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym; 3) gwarancjach bankowych; 4) gwarancjach ubezpieczeniowych; 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 ze zm.). 2. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji, z jej treści powinno wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego (w terminie związania ofertą) zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i ust. 5 Ustawy. Treść gwarancji nie może zawierać warunku wypłaty wadium, iż żądanie wypłaty Zamawiającego musi być doręczone pod rygorem nieważności za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji, który potwierdzi, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób uprawnionych do zaciągania zobowiązań majątkowych w imieniu Beneficjenta gwarancji. 3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: Bank Spółdzielczy w Brodnicy Nr rachunku 77 9484 1150 2200 0000 5733 0001 4. W przypadku, gdy Wykonawca załącza do składanej oferty dowód wpłaty wadium wówczas składa go w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub inne osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. 5. O wniesieniu wadium decyduje data i godzina wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego. Wadium wnoszone w poręczeniach bankowych, poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w pkt IX.1 ust. 2 pkt 2-4 SIWZ należy załączyć w formie oryginału do oferty. 6. Przy wnoszeniu wadium Wykonawca winien podać: nazwę przedmiotu zamówienia, numer sprawy, oraz numer rachunku (dotyczy formy pieniężnej), na który należy zwrócić

wadium. 7. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a Ustawy. 8. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy. 9. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert. 10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 Ustawy, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 Ustawy, lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie (art. 46 ust. 4a Ustawy). 11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana: 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie; 2) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy; 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

### **III.2) ZALICZKI**

### **III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

#### **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję wydaną przez właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą obiekt Wykonawcy w którym odbywa się produkcja żywności oraz decyzję zatwierdzającą środek transportu. Ponadto Wykonawca zaświadczy o wprowadzeniu do swojego zakładu systemu HCCP

#### **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, wykonał należycie co najmniej 1 usługę przygotowania i dostawy posiłków w zakresie żywienia szpitalnego o wartości co najmniej 400.000,00 zł brutto w skali roku

#### **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobą dietetyka lub technologa żywności z udokumentowanymi kwalifikacjami dietetyka lub technologa żywności do stałych kontaktów z Zamawiającym (w umowie należało będzie wskazać dane personalne przedstawiciela Wykonawcy oraz załączyć do oferty kopię dokumentów kwalifikacji).

#### **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada środki finansowe w wysokości 50.000,00 zł. Ponadto Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 200.000,00 zł.

### **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, 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;
- informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 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.

**III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- 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, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie,

odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

- aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

### **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

**Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:**

**III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:**

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

### **III.4.3.2)**

- zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 -11 ustawy - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.



### **III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

### **III.6) INNE DOKUMENTY**

#### **Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)**

1) Aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ma zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym. 2) Aktualną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych (posiłków). 3) Dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP lub oświadczenie Wykonawcy o wdrożeniu tego systemu. 4) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy - załącznik nr 1 do IDW.

## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

### **IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

### **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 80
- 2 - Stałość cen od momentu podpisania umowy - 10
- 3 - Lokalizacja, bliskość położenia Wykonawcy od siedziby Zamawiającego - 10

### **IV.3) ZMIANA UMOWY**

**przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:**

#### **Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian**

Zamawiający zgodnie z art. 144 ust. 1 Ustawy przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego w zakresie dotyczącym: 1) zmiany urzędowej stawki podatku VAT;

### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:**

[www.bip.zozbrodnica.pl](http://www.bip.zozbrodnica.pl)

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** ZESPÓŁ OPIEKI ZDROWOTNEJ ul. Wiejska 9, 87-300 Brodnica.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 10.06.2013

godzina 12:00, miejsce: ZESPÓŁ OPIEKI ZDROWOTNEJ ul. Wiejska 9, 87-300 Brodnica.

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** nie