|  |  |
| --- | --- |
| logo_małe  SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA | |
| w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego | |
| prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego | |
| na | |
|  | |
| **świadczenie**  usługi żywienia pacjentów polegające na zapewnieniu codziennej produkcji, dostawy posiłków oraz wydawania ich pacjentom szpitala 7 dni w tygodniu | |
| **nr sprawy: 31/U/17** | |
|  | |
|  | |
|  | |
| Integralną część niniejszej SIWZ stanowią: | |
| * Formularz ofertowy * Oświadczenia * Wzór umowy * Rodzaje diet * oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (wzór) | * Załącznik nr 1 * Załącznik nr 2 i 2a * Załącznik nr 3 * Załącznik nr 3a * Załącznik nr 4 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | Z A T W I E R D Z A M |
|  |  |
|  |  |
|  | Kierownik Zamawiającego |
|  | dnia 25.09.2017 r. |
|  |  |
|  |  |
| Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SIWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego. | |

**Nazwa oraz adres Zamawiającego.**

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Łodzi

ul. Północna 42, 91-425 Łódź

tel. (42) 63 41 270, fax (42) 63 41 254

Godziny pracy: 800-1535 od poniedziałku do piątku.

Adres strony internetowej: [www.zozmswlodz.pl](http://www.zozmswlodz.pl)

**II. Tryb udzielenia zamówienia.**

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych zwanej dalej „ustawą PZP”.
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.
3. Wartości zamówienia  **nie przekracza** równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

**III. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Kod CPV: 55.32.20.00-3 – usługi gotowania posiłków , 55.32.00.00-9 – usługi podawania posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest :
3. przygotowywanie posiłków zgodnie ze standardem żywienia obowiązującym w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnieniem odpowiedniego składu i kaloryczności posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
4. dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
5. dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały,
6. dystrybucja schludnie podanych posiłków do pacjentów pod nadzorem pracownika Zamawiającego,
7. odbiór i utylizacja resztek pokarmowych,
8. zmywanie naczyń po posiłkach
9. Zamawiający udostępni odpłatnie wybranemu Wykonawcy pomieszczenie z mediami na **podgrzanie posiłków**, zmywalnie, szatnię dla pracowników Wykonawcy oraz pomieszczenia pod potrzeby magazynów

wymaganych odrębnymi przepisami o łącznej pow. 40m².

1. Wykonawca płacić będzie Zamawiającemu czynsz najmu w wysokości 32,50 zł (słownie: trzydzieści dwa

złote 50/100 ) za 1 m2 + VAT miesięcznie. Wykonawca będzie dokonywać miesięcznych rozliczeń z

Zamawiającym z tytułów określonych poniżej na podstawie:

1. opłaty za centralne ogrzewanie + podgrzanie wody, wynoszącej 120,00 zł + VAT,
2. opłaty za energię elektryczną 90,00 zł + VAT,
3. opłaty za wodę zimną 45,00 zł + VAT,
4. opłaty za telefon regulowane będą na podstawie faktury VAT wystawionej na podstawie bilingu wg stawek powiększonych o podatek VAT

Celem realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt:

* wyposażyć pomieszczenia zmywalni w niezbędne urządzenia ( np. kuchnia elektryczna), elementy i sprzęty potrzebne do prawidłowego wykonywania usługi,
* wyposażyć szatnie dla swoich pracowników,

**UWAGA:**

**Zamawiający zaprasza Wykonawców w dniu 29.09.2017r. o godz. 11:00 do obejrzenia obiektów.**

1. Szpital posiada 12 oddziałów szpitalnych o łącznej bazie ok. **200 łóżek rzeczywistych**.
2. Średnia miesięczna ilości przygotowanych posiłków wynosi ok. 3 500 porcji w tym:

* Śniadanie ok. 3 500 porcji
* Śniadanie II ok. 710 porcji
* Obiad ok. 3 500 porcji
* Podwieczorek ok. 710 porcji
* Kolacja ok. 3 500 porcji

1. Ilość zamawianych posiłków dla pacjentów może ulec zmianie w zależności od ilości przyjętych

pacjentów (± 20%).

1. Dodatkowe posiłki dla przybyłych pacjentów poza zleceniem (średnia ilość miesięczna).

* Śniadanie- ok. 250 porcji
* Obiad- ok. 150 porcji
* Kolacja- ok. 200 porcji

1. Przedmiotem zamówienia objęte są również niżej wymienione produkty spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały, **których wartość należy wkalkulować w koszty posiłków:**

* Suchary (50g) 120 szt.
* Herbata (100g) 720 szt.
* Cukier 720 kg

W/w artykuły podane są w ilości szacunkowej na okres 1 roku.

1. Zamawiający wymaga stosowania przez Wykonawcę diet opracowanych przez szpitalnego dietetyka na

podstawie dokumentu ,,Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach’’ z 2011 roku przygotowanego

przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

1. Dietetyk Wykonawcy odpowiedzialny za przygotowanie jadłospisów dekadowych winien ściśle

współpracować z dietetykiem szpitala oraz innymi upoważnionymi pracownikami.

1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Szpitalu

zgodnie z Załącznikiem 3a do Wzoru umowy oraz zgodnie z zaleceniem lekarza.

1. **Dystrybucja posiłków** :
2. posiłki muszą być dostarczane z kuchni Wykonawcy do punktu dystrybucyjnego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego transportem odpowiadającym wymogom sanitarnym,
3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności,
4. **temperatury posiłków w momencie rozpoczęcia ich dystrybucji na oddziały powinny być nie niższe niż:**

* **zupy 85ºC +/- 3 °C,**
* **drugie danie i inne dania ciepłe 75ºC +/- 3 °C**
* **napoje gorące 85º C+/- 3**
* **sałatki i surówki 4ºC +/-**

**Ważne: Ponadto pracownicy Wykonawcy powinni mieć możliwość efektywnego podgrzania każdego rodzaju posiłków w punkcie dystrybucyjnym.**

1. posiłki dostarczane na oddziały powinny być w punkcie dystrybucyjnym przepakowane przez pracowników Wykonawcy do wózków, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku,
2. posiłki muszą być przygotowywane i dostarczone punktualnie przez pracowników Wykonawcy w odpowiednich pojemnikach przeznaczonych wyłącznie do tego celu z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych,
3. posiłki dla pacjentów winny być dostarczane przez pracownika Wykonawcy do poszczególnych oddziałów trzy razy dziennie o ściśle ustalonych porach dnia, dla pacjentów z chorobą cukrzycową 5 razy dziennie:

* Śniadanie: 08:00 - 09:00
* Śniadanie II: 10:00
* Obiad: 12:30 - 13:30
* Podwieczorek: 15:00
* Kolacja: 17:30 - 18:30

nie przestrzeganie w/w godzin będzie groziło nałożeniem kar dla Wykonawcy zgodnie z zapisami we wzorze umowy,

1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiednie środki transportu wewnętrznego oraz zewnętrznego ( wózki do przewożenia żywności - minimum 3 sztuki, termosy do transportu ciepłych posiłków itp.) ,
2. w/w wózki muszą być sprawne technicznie oraz winny być dostosowane ciężarem do osób je obsługujących. Wykonawca będzie odpowiadał w całości za szkody spowodowane przez jego pracowników, które powstały w trakcie realizacji umowy na terenie obiektów Zamawiającego, a w szczególności rozbite drzwi, obite ściany, urwane witryny, zniszczone podłogi,
3. wózki muszą być zabezpieczone np. gumowymi odbojnikami,
4. **Zamawiający wymaga zatrudnienia minimum 3 osób w dystrybucji w tym jednej osoby funkcyjnej odpowiedzialnej w danym dniu za pracę punktu dystrybucyjnego.**
5. Zamawiający wymaga każdorazowej obecności na zmianie osoby funkcyjnej, wyznaczonej do jej prowadzenia , tj. odpowiedzialnej za pracę punktu dystrybucyjnego, ze szczególnym uwzględnieniem prowadzenia dokumentacji dotyczącej temperatury i liczby dostarczonych posiłków , utrzymania czystości pomieszczeń kuchennych, odpowiedniej dystrybucji posiłków na oddziały, kontroli temperatury posiłków oraz stanu ilościowego i jakościowego dystrybuowanych posiłków.
6. Wykonawca zapewnia wystarczającą ilość odpowiednich naczyń (talerze, kubki) oraz sztućców, niezbędnych do wykonywania zamówienia z uwzględnieniem rezerwy wynikającej z ruchu chorych i zdarzeń losowych, dodatkowo Zamawiający wymaga zapewnienia odpowiednich naczyń do pojenia i karmienia obłożnie chorych pacjentów (np. pojników).
7. naczynia, sztućce o których mowa wyżej, muszą być wyłącznie wielokrotnego użytku oraz posiadać wymagane cechy użytkowe, **UWAGA!**  ***wyjątek stanowić będą zamówienia dla pacjentów OIOM, pacjentów izolowanych oraz pacjentów Sali R, tam posiłki muszą być dostarczone w pojemnikach jednorazowych waz z naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku,***
8. naczynia wielorazowego użytku, Wykonawca zobowiązany jest zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dezynfekować przed ponownym użyciem,
9. po spożyciu posiłków naczynia powinny być odebrane z miejsca użytkowania, wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi oraz wózkami,
10. w celu podania ciepłych posiłków pacjentom przebywającym na badaniach diagnostycznych wymagane jest zabezpieczenie oddziałów również w czajniki bezprzewodowe oraz kuchenki mikrofalowe. Dopuszcza się pozostawienie posiłku w naczyniu jednorazowym dostosowanym do podgrzania w kuchence mikrofalowej.
11. Wykonawca w celu realizacji świadczonych usług zobowiązuje się na własny koszt do zakupu i wyposażenia, nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi na każdy z oddziałów w nowe (nie używane):
12. **11 sztuk kuchenek mikrofalowych o pojemności min. 20l**
13. **11 sztuk czajników bezprzewodowych**
14. Wykonawca w okresie trwania umowy winien sukcesywnie wymieniać uszkodzoną lub stłuczoną zastawę stołową na własny koszt oraz usuwać awarię czajników bezprzewodowych i kuchenek mikrofalowych **w terminie 24 godz.** lub w razie konieczności wymieniać na nowy, sprawny sprzęt,
15. **Wykonawca zobowiązany jest do**:
16. wykonywania posiłków ze świeżych, naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając gotowych produktów jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki parówki, i kiełbasy wymagające odgrzania,
17. wędliny, masło, produkty mleczne i nabiał mają być świeże i wysokiej jakości,
18. do każdego posiłku, dla każdego pacjenta wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw, owoców ( w okresie letnim polskich owoców sezonowych) dostosowanych odpowiednio do rodzaju diety.
19. masło do smarowania pieczywa powinno być dostarczone w oddzielnych pojemnikach izolujących termicznie,
20. wszystkie posiłki tj. śniadania, drugie śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje powinny być urozmaicone. Pacjenci na diecie ogólnej powinni dostawać posiłki różniące się od przeznaczonych dla pozostałych rodzajów diet. Ponadto, na posiłek obiadowy powinni każdorazowo otrzymywać inną zupę oraz drugie danie niż pacjenci na pozostałych dietach. Dodatki do pieczywa na kolację i śniadanie powinny się różnić w obrębie tego samego dnia. Niedopuszczalnym jest, aby sałata była jedynym dodatkiem warzywnym do śniadania i kolacji. Te same potrawy obiadowe nie mogą się powtarzać częściej niż raz na 10 dni. Dodatkowe posiłki pacjentów na diecie z ograniczoną zawartością łatwoprzyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. drugie śniadania i podwieczorki powinny być dobrane w oparciu o wartość indeksu glikemicznego
21. 1 x w tygodniu obiad powinien być bez mięsa, ale nie bez białka zwierzęcego, 2 x w dekadzie ryba, 2 x w dekadzie gulasz, 1 x w dekadzie porcja drobiu w całości, 2 x w dekadzie mięso wieprzowe (porcja w całości), 2 x w dekadzie mięso drobiowe lub wołowe,
22. dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica) wynosi ok. 40%, udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa itp.) ok. 50%, udział wędlin niższej jakości ( pasztety, wędliny podrobowe itp.) ok. 10%
23. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy Wykonawca winien przygotowywać posiłki o charakterze Świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw,
24. układając jadłospis należy zwrócić uwagę na dzienną rację pokarmową przypadającą na jednego pacjenta uwzględniając w potrawach konsystencję, barwę i smak dla poszczególnych diet,
25. Wykonawca będzie sporządzał cyklicznie jadłospis dekadowy, który winien być dostarczony do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego faksem, pocztą elektroniczną lub osobiście z przynajmniej **7 dniowym wyprzedzeniem w ilości jednego egzemplarza**. ***Dopuszcza się dokonywanie zmian w jadłospisie wyłącznie po uzgodnieniu z osobą do tego wyznaczoną.***
26. na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu dekadowego Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy codzienne wraz z pierwszym obejmującym je posiłkiem,
27. **jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany.**
28. Zapotrzebowanie na posiłki dla pacjentów zgłaszane będą Wykonawcy od poniedziałku do piątku do godz.10:30 telefonicznie lub faxem, natomiast dla pacjentów przybyłych po godz.10:30 będą dodatkowo zgłaszane telefonicznie.
29. Posiłki będą zamawiane przez osobę do tego wyznaczoną na podstawie relewy żywieniowej, obowiązującej od obiadu do śniadania dnia następnego.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, przez upoważnioną osobę w zakresie:

* zgodności dostarczonych posiłków pod względem wagowym (tzw. gramówki),
* temperatury wydawanych posiłków – zgodnych z pkt 13 lit c,
* cech organoleptycznych,
* czystości naczyń i wózków transportowych,
* przeprowadzania okresowej oceny stopnia zadowolenia pacjentów,

1. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby odbierające /nadzorujące/ posiłki.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo współudziału przy wydawaniu posiłków upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego w celu zapewnienia kontroli prawidłowości dostarczania poszczególnych posiłków na oddziały.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwości zrezygnowania z posiłków dla pacjenta wdanym dniu w wyjątkowych sytuacjach ( np. nagłe opuszczenie szpitala, zgon pacjenta), oraz zamawianie dodatkowych posiłków dla pacjentów przybyłych po złożeniu zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników , zwłaszcza dostarczających posiłki bezpośrednio do pacjenta w zakresie:

a) rozdawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą,

b) przestrzegania harmonogramu godzin ich podawania,

c) przestrzegania procedur epidemiologicznych (np. zasady izolacji pacjentów, higienicznego

mycia i dezynfekcji rąk),

d) zasad higieniczno-sanitarnych

1. Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób pracowników w zakresie dystrybucji posiłków najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usługi na podstawie niniejszej umowy.
2. **Wymagania sanitarne**.

Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za:

1. czystość i porządek oraz stan sanitarno-techniczny środków transportu do przewożenia posiłków,
2. przestrzeganie i realizowanie zaleceń wobec organów kontroli (np. Państwowy Inspektor Sanitarny , Państwowa Inspekcja Pracy),
3. higienę produkcji posiłków i zmywania naczyń,
4. właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.),
5. sposób przewożenia i wydawania posiłków na oddziałach,
6. jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
7. pobieranie próbek posiłków i przechowywanie ich do 72 godz. zgodnie z przepisami określonymi w Rozporządzeniu Ministra zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 nr 80 poz.545),
8. pobierania próbek wymazów w sytuacjach awaryjnych, wymagających natychmiastowej interwencji,
9. zbieranie z oddziałów zlewek i ich wywożenie po każdym posiłku, właściwą segregację i dalsze zagospodarowania wszystkich odpadów,
10. dokonywanie (zlecanie) na własny koszt i z własnej inicjatywy wymaganych przepisami badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych, badań zlecanych przez jednostki kontrolne i badań wymuszonych sytuacją awaryjną (zagrożenie zdrowia lub życia pacjentów) w zakresie realizacji usług i informowania o ich wynikach koordynatora ze strony Zamawiającego, Zamawiający ma prawo (na życzenie) do wglądu w wyniki przeprowadzonych w/w badań,
11. osoby rozdające posiłki w oddziałach zobowiązane są do utrzymania czystości wózków żywieniowych zgodnie z przepisami higieniczno-sanitarnymi oraz być zabezpieczone w czystą odzież ochronną; fartuch, czepek, rękawiczki,
12. Zamawiający wymaga zabezpieczenia pracowników dystrybucji w termometry do kontroli temperatury posiłków oraz wag do kontroli gramatury np. wędliny oraz naczynia jednorazowego użytku.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli: na każdym etapie realizacji usługi, w tym kontroli epidemiologicznej, pracowników Wykonawcy wykonujących czynności u Zamawiającego pod względem sanitarnym (książeczki zdrowia, odzież robocza) i posiadanych kwalifikacji (znajomość poszczególnych diet i gramatury wydawanych posiłków) przez Zespół ds. Zakażeń.
14. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych powyżej oraz we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 3 i 3a** do SIWZ.
    * + - 1. Zamawiający stosownie do art. 29 ust 3a ustawy PZP, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks Pracy.
          2. Zamawiający wymaga złożenia przez Wykonawcę lub podwykonawcę oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności :

- transport posiłków (kierowca pojazdu)

- dystrybucja posiłków do pacjenta (min. 3 pracowników

* + - * 1. Wykonawca/podwykonawca zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu do wglądu w terminie 3 dni roboczych od podpisania umowy zgłoszenia do ZUS wszystkich osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, przy pomocy których Wykonawca/podwykonawca będzie realizował umowę w zakresie w/w czynności. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę.
        2. Za niedopełnienie wymogu dostarczenia w terminie wymaganego zgłoszenia do ZUS Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną, zgodnie z postanowieniami umowy – załącznik nr 3.
        3. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie wglądu do orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych każdego pracownika Wykonawcy świadczącego usługę na terenie Szpitala. W przypadku stwierdzenia, iż pracownik Wykonawcy nie ma w/w uprawnień Zamawiający ma prawo do odsunięcia takiego pracownika od powierzonych mu czynności, a usługa w zakresie wykonywanych przez tego pracownika czynności musi zostać przez firmę zrealizowana

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie przewidujemożliwości udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7.

# IV. Termin wykonania zamówienia.

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie 12 miesięcy licząc od daty podpisania umowy.

**V. Warunki udziału w postępowaniu.**

* + - 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu;
2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej polegające na:

* + 1. posiadaniu aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o których mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U.2017 r., poz. 149) oraz
    2. posiadaniu decyzji Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy (warunek dotyczący kuchni, w której będą przygotowywane posiłki) oraz
    3. posiadaniu wdrożonych zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

- certyfikat HACCAP, potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29

kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 s. 1)

**VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.**

1. Do oferty każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 i 2a do SIWZ Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących: - - kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej Zamawiający żąda niżej wymienionych dokumentów:

a) aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o których mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U.2017 r., poz. 149) oraz

b) decyzji Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy (warunek dotyczący kuchni, w której będą przygotowywane posiłki) oraz

c) - certyfikat HACCAP, potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139s.1)

3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia.

4. Zamawiający zgodnie z art. 24 aa może w przedmiotowym postępowaniu najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

5. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę , którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenie w wyznaczonym nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego oraz spełnienie warunków:

a) certyfikat zgodny z wymaganiami normy ISO 22000: 2006 w zakresie produkcji posiłków dla jednostek służby zdrowia wystawiony przez akredytującą jednostkę certyfikującą, który winien być wystawiony na kuchnie z której będą dostarczane posiłki,

b) dokumenty wymienione w pkt 2 rozdziału VI

6. **Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wg załącznika nr 5**

7.W zakresie nie uregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).

8.Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VI. 1. niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania

**VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych  do porozumiewania się z Wykonawcami.**

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VI niniejszej SIWZ (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP) dla których dopuszczalna jest forma pisemna.
2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ.
3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: SP ZOZ MSWiA w Łodzi ul. Północna 42, Dział Zamówień Publicznych.
4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: zamowienia@zozmswlodz.pl, a faksem na nr (42) 63 41 254.
5. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2** dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w rozdz. VII. 7 niniejszej SIWZ.
9. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
10. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
11. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
12. w kwestiach formalnych – Monika Dobrzyńska

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

**VIII. Wymagania dotyczące wadium.**

**Nie dotyczy**

**IX. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. (art. 85 ust. 5 ustawy PZP).
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

**X. Opis sposobu przygotowywania ofert.**

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
   * 1. wypełniony **formularz ofertowy** sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do SIWZ, zawierający w szczególności: wskazanie oferowanego przedmiotu zamówienia, łączną cenę ofertową brutto, zobowiązanie dotyczące terminu realizacji zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności, oświadczenie o okresie związania ofertą oraz o akceptacji wszystkich postanowień SIWZ i wzoru umowy bez zastrzeżeń, a także informację którą część zamówienia Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy;
     2. oświadczenia wymienione w rozdziale VI. 1 niniejszej SIWZ
     3. oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności :

- transport posiłków (kierowca pojazdu)

- czynności dystrybucji posiłków do pacjenta (min. 3 pracowników)

4) przykładowy jadłospis dekadowy na każdą porę roku dla diety podstawowej , łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu, łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków oraz składu jakościowego na podstawie którego oferta zostanie oceniona wg kryterium znajdującego się w Rozdziale XIII.

1. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę(y) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
2. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną, jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
5. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związanez przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Zaleca się, aby każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami, a cała oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób ze sobą połączona (np. zbindowana, zszyta uniemożliwiając jej samoistną dekompletację), oraz zawierała spis treści.
8. Poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie, powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
9. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, w siedzibie Zamawiającego i oznakować w następujący sposób:

**SP ZOZ MSWiA w Łodzi – Dział zamówień publicznych**

**ul. Północna 42, 91-425 Łódź**

**„ Oferta w postępowaniu na żywienie pacjentów nr sprawy: 31/U/17”**

i opatrzyć nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

1. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
2. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
3. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
4. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
5. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
6. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
7. Do przeliczenia na PLN wartości wskazanej w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, wyrażonej w walutach innych niż PLN, Zamawiający przyjmie średni kurs publikowany przez Narodowy Bank Polski z dnia wszczęcia postępowania.
8. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP). Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VII niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy PZP nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

**XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy ul. Północnej 42 w Dziale zamówień publicznych– budynek administracji 1 piętro do dnia **03.10.2017r. r., do godziny 1000** i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym w rozdziale X SIWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w rozdz. XI. 1 niniejszej SIWZ zostanie zwrócona wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 ustawy PZP.
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego – Dziale zamówień publicznych w dniu **03.10.2017r.,   
   o godzinie 1030.**
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie [www.zozmswlodz.pl](http://www.zozmswlodz.pl) informacje dotyczące:
8. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
9. firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
10. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

**XII. Opis sposobu obliczania ceny.**

# 

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **Załączniki nr 1** do SIWZ łącznej ceny ofertowej brutto za realizację przedmiotu zamówienia**.**
2. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SIWZ.
3. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
4. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
5. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego 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.

**XIII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

**1. Ocena ofert**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Kryteria | Ranga |
| 1 | Oferowana cena całkowita brutto przedmiotu zamówienia | 60% |
| 2 | Liczba porcji mięsa w postaci niezmielonej | 20% |
| 3 | Liczba porcji owoców i warzyw | 20% |
| Razem : | | 100% |

**Cena oferty obliczona będzie wg wzoru** :   (cena oferty najtańszej/  cena oferty danej)  x   waga kryterium

* + - 1. **Cena oferty obliczona będzie wg wzoru: (cena oferty najtańszej/cena oferty danej)x waga kryterium**
      2. **Liczba porcji mięsa w postaci niezmielonej obliczona będzie według poniższej punktacji:**

Dotyczy co drugiego jadłospisu dekadowego

* 7 porcji mięsa w postaci niezmielonej - 5pkt
* 8 porcji mięsa w postaci niezmielonej    - 10 pkt
* 9 porcji mięsa w postaci niezmielonej    - 15 pkt
* 10 porcji mięsa w postaci  niezmielonej  - 20 pkt

Jadłospis dekadowy musi zawierać w zakresie drugiego dania co najmniej 7 razy porcję mięsa w postaci niezmielonej . W przypadku zaoferowania w druku  oferta  liczbę porcji mięsa mniejszą niż 7, Zamawiający taką ofertę odrzuci jako niezgodną z SIWZ. Maksymalna ilość punktów w w/w kryterium wynosi 20 pkt.

* + - 1. **Liczba porcji owoców i warzyw obliczona będzie według poniższej punktacji;**

Dotyczy każdego jadłospisu dekadowego

* 7 porcji warzyw i 7 porcji owoców  - 5pkt
* 8 porcji warzyw i 8 porcji owoców   - 10 pkt
* 9 porcji warzyw i 9 porcji owoców   - 15 pkt
* 10 porcji warzyw i 10 porcji owoców  - 20 pkt

Jadłospis dekadowy musi zawierać w zakresie dowolnych posiłków co najmniej 7 razy porcję warzyw i 7 razy porcję owoców. W przypadku zaoferowania w druku  oferta  liczbę porcji owoców mniejszą niż 7 i liczbę porcji warzyw  mniejszą niż 7 Zamawiający taką ofertę odrzuci jako niezgodną z SIWZ. Maksymalna ilość punktów   
w w/w kryterium wynosi 20 pkt.

Przyjmuje się , że 1 % = 1 pkt i zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium Nr 2 i 3.

2. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

3.Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

4.Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z niższą ceną (art. 91 ust. 4 ustawy PZP).

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

1. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
2. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
3. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego.
4. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł 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.

**XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

Nie dotyczy

**XVI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.**

Wzór umowy, stanowi **Załącznik nr 4** do SIWZ.

**XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.**

1. Każdemu 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 przewidziane w dziale VI ustawy PZP jak dla postępowań poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

**Sporządził:**

**Oświadczam, że zapoznałam się z treścią SIWZ i nie wnoszę do niej zastrzeżeń:**

Martyna Błaszczyk-Goczał ……………………………

Joanna Paliwoda …………………………..

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 1 do SIWZ** |
| **FORMULARZ OFERTOWY** |

|  |  |
| --- | --- |
| **OFERTA**  **SP ZOZ MSWiA w Łodzi**  ul. Północna 42  91-425 Łódź  W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych **na  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | |
| 1. **DANE WYKONAWCY:**   Nazwa……………………………………………………………………..  Siedziba……………………………………………………………………  Województwo……………………………………………………………..  Nr telefonu………………………... faxu…………………. …………  E-mail……………………………..  w zależności od podmiotu: NIP/PESEL/KRS/CEIDG)  NIP………………………………………………..  PESEL…………………………………………….  KRS……………………………………………….  CEIDG…………………………………………….  Bank, numer konta ……………………………………………………….  Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:**………………..………………………………….**  Wykonawca/Wykonawcy:**……………..……………..………………………………………….……….…………….……………...….………...**  **………………………………………………………………………………………………………..…….………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………...**  Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:**.…………………………………………..………………………………………..**  Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem: faks**………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………**  e-mail**………………………………………………………………………ji o …………………………………………………………………………………………………………….….…..………………**  Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): **……………………………………………………….……………………….. ……………………………………………………………………………………………………………………...………………………………………………** | |
| 1. **OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**   **Świadczenie usługi żywienia pacjentów polegające na zapewnieniu codziennej produkcji, dostawy posiłków oraz wydania ich pacjentom szpitala 7 dni w tygodniu.**  Średnia miesięczna ilość posiłków: śniadanie 3500 - porcji, obiad - 3500 porcji, kolacja - 3500 porcji, II śniadanie 710 porcji podwieczorek 710 porcji | |
| 1. **CENA OFERTOWA:**     1**.Wartość zamówienia w okresie trwania umowy tj. 12 miesięcy wynosi** :  netto .............. zł (słownie: .................................................. zł), natomiast wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości ......%, wynosi kwotę brutto .............. zł (słownie: ....................................................... zł),    2.**Oferujemy wykonanie usług objętych zamówieniem, stosując niżej wymienione stawki w tym:**  **cena za śniadanie** wynosi:  kwotę netto .............. zł (słownie: .................................................. zł), natomiast wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości ......%, wynosi kwotę brutto .............. zł (słownie: ....................................................... zł),  **cena za obiad** wynosi:  kwotę netto .............. zł (słownie: .................................................. zł), natomiast wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości ......%, wynosi kwotę brutto .............. zł (słownie: ....................................................... zł),  **cena za kolacje** wynosi:  kwotę netto .............. zł (słownie: .................................................. zł), natomiast wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości ......%, wynosi kwotę brutto .............. zł (słownie: ....................................................... zł),  **3.Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia (śniadanie + obiad + kolacja ) wynosi:**  kwotę netto .............. zł (słownie: .................................................. zł), natomiast wraz z należnym  podatkiem VAT w wysokości ......%, wynosi kwotę brutto .............. zł (słownie:  ....................................................... zł),  4.**Informacje dotyczące kryterium nr 2:**  liczba porcji mięsa w postaci niezmielonej wynosi ……………………………….  5.**Informacje dotyczące kryterium nr 3:**  liczba porcji owoców i warzyw wynosi …………………………………………….. | |
| 1. **OŚWIADCZENIA:** 2. w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia; 3. zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte; 4. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres **30 dni** licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem); 5. akceptujemy, iż zapłata za zrealizowanie zamówienia następować będzie (na zasadach opisanych we wzorze umowy) w terminie **do 30 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury; 6. oświadczamy, że wszyscy pracownicy wykonujący czynności wskazane przez zamawiającego w SIWZ i polegające na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 11 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976r. kodeks pracy – będą zatrudnieni na umowę o pracę ( patrz rozdział III pkt 26 SIWZ) 7. oświadczamy, że posiadamy wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz zasady Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). 8. oświadczamy, że osoby które będą świadczyć usługę:    1. stosują zasady określone w ustawie z 05.12.2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. Nr 234 poz. 1570),    2. spełniają wymagania higieniczne określone ustawą z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594) ,    3. posiadają aktualne zaświadczenia o stanie zdrowia, dopuszczające do pracy przy produkcji żywności, wydane przez Lekarza Medycyny Pracy,    4. posiadają imienne zaświadczenia lub inny dokument o odbyciu szkolenia z zakresu podstawowych zasad higieny w produkcji i obrocie żywnością, organizowanego przez pracodawcę. 9. oświadczamy, że posiadamy samochody dostawcze z aktualną kartą pojazdu zgodną z decyzją organu kontroli sanitarnej. | |
| 1. **ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:** 2. zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego; 3. osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest .........................................................................................................................................................................   e-mail: ………...……........………….…………………..……....….tel./fax: .....................................................………………..;   1. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………........................................................................................................................................................... | |
| 1. **PODWYKONAWCY:**   Podwykonawcom zamierzam powierzyć poniższe części zamówienia (Jeżeli jest to wiadome, należy podać również dane proponowanych podwykonawców)   1. ......................................................................................................................................................... 2. ......................................................................................................................................................... 3. ......................................................................................................................................................... 4. ......................................................................................................................................................... | |
| 1. **SPIS TREŚCI:**   Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:   1. ......................................................................................................................................................... 2. ......................................................................................................................................................... 3. ......................................................................................................................................................... 4. .........................................................................................................................................................   Oferta została złożona na .............. kolejno ponumerowanych stronach. | |
| ……………………………………………………….  pieczęć Wykonawcy | ......................................................................................  Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |

Załącznik nr 4

**Zamawiający:**

**SP ZOZ MSWiA**

**ul. Północna 42**

**91-425 Łódź**

**Wykonawca:**

……………………………………………………..…………………………………………..………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE**

Zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 24 ust.11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na:

**Świadczenie usługi żywienia pacjentów nr 31/U/17**

Oświadczam (-y), że wobec reprezentowanego przeze mnie podmiotu nie zachodzą przesłanki wykluczenia   
z art. 24 ust. 1 pkt 23 upzp

1. Nie przynależę do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm)  
    z Wykonawcami którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski   
   o dopuszczenie do udziału w przedmiotowym postepowaniu\*

Lub

1. Należę do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm)  
    z Wykonawcami którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski   
   o dopuszczenie do udziału w przedmiotowym postepowaniu\*

I składam (nie składam)\* wyjaśnienia i dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postepowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia\*

*\*- niepotrzebne skreślić*

………......,dnia…………… ……………………………………………………

( podpis i pieczęć Wykonawcy)

**Załącznik nr 3**

**Zamawiający:**

**SP ZOZ MSWiA**

**ul. Północna 42**

**91-425 Łódź**

**Wykonawca:**

……………………………………………………..…………………………………………..………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE**

**O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

**na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego   
pn. **Świadczenie usługi żywienia pacjentów -31/U/17**oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie   
   art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

…………………………………………

*(podpis)*

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1, 8 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: …………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………..…………………...........………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

…………………………………………………………………….……………………… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)* nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

*[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami: ……………………………………………………………………..….…… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

**INFORMACJA czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem**

TAK / NIE - odpowiednio zakreślić

1

Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw

oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są

wymagane wyłącznie do celów statystycznych. Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa

nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

podpis

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne   
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.