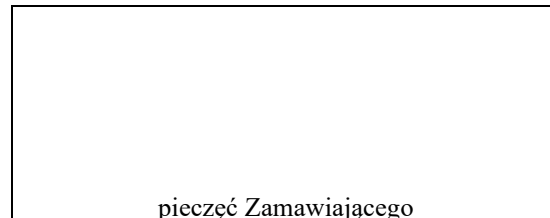


SIWZ



## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

(oznaczana dalej jako SIWZ)

**dla postępowania  
o udzielenie zamówienia publicznego**

**Nazwa zamówienia:**

**Usługa przygotowania i wydawania całodziennego wyżywienia dla 60  
mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie**

**Zamawiający:**

**Gmina Miejska Kraków  
w imieniu której działa  
Dyrektor  
Domu Pomocy Społecznej w Krakowie  
ul. Rozrywka 1  
31-419 Kraków**

**telefon: (12) 411-94-00  
telefaks: (12) 411-94-00  
<http://www.dps.mcpc.krakow.pl>  
e-mail: sekretariat.dps@mcpc.krakow.pl**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ), zwanej dalej „ustawą”. Do czynności podejmowanych w postępowaniu przez Zamawiającego i Wykonawców stosuje się przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.

**KRAKÓW, GRUDZIEŃ 2019**

## CZĘŚĆ I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i wydawania całodziennego wyżywienia dla 60 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Rozrywka 1, 31-419 Kraków (zwanego dalej DPS) przy wykorzystaniu użyczonych przez Zamawiającego pomieszczeń.

| Nr. pom. | Nazwa pomieszczenia       | Pow. pomieszczenia<br>m <sup>2</sup> |
|----------|---------------------------|--------------------------------------|
| 6        | Zmywalnia naczyń          | 5,30                                 |
| 7        | Korytarz - kuchnia        | 12,80                                |
| 8        | Kuchnia                   | 20,50                                |
| 9        | Pomieszczenie gospodarcze | 7,80                                 |
| 10       | Magazynek                 | 2,70                                 |
| 11       | Pomieszczenie socjalne    | 5,80                                 |
|          | <b>RAZEM</b>              | <b>54,90</b>                         |

2. Wykonawca usługi przystosuje te pomieszczenia i wyposaży je w potrzebny sprzęt w zależności od przyjętej przez siebie technologii przygotowania żywienia i jego dystrybucji przez własnych pracowników (w tym wyposażenie w zastawę stołową, sztućce, uzgodnione z zamawiającym i stałe utrzymanie stanu ilościowego i jakościowego).
3. Szacunkowa ilość 21960 osobodni (60 osób x 366 dni), Zamawiający oświadcza, że wskazana ilość ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

4. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych na osobodzień:

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Kalorie                | ok. 2200 – 2500 |
| Węglowodany            | ok. 300 g       |
| Białko ogółem          | ok. 70 g        |
| w tym białko zwierzęce | ok. 20 – 30 g   |
| Tłuszcz                | ok. 70 g        |

Białko powinno pokrywać 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

5. Posiłki dla podopiecznych DPS powinny być przygotowywane z zachowaniem diet: podstawowej, lekkostrawnej, niskotłuszczowej, wrzodowej, cukrzycowej, kleikowej i innych wg wskazań lekarskich oraz wymaganiami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami wynikającymi z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie o świeże owoce i warzywa, sezonowość i święta. Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów, metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, itp.).
6. W jadłospisie należy uwzględnić przygotowanie 2 gorących kolacji w dekadzie (10 dni), np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki z żołądków drobiowych, leczo (sezonowo).
7. Wykonawca zobowiązany jest używać masło świeże extra, a nie produktów masłopodobnych.
8. Wykonawca zapewni stały dostęp do przypraw na stolikach oraz zapewni serwetki.
9. Dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach.
10. Proporcje cenowe dziennej stawki żywieniowej muszą odpowiadać następującym

wymogom:

- Śniadanie - 22% dziennej stawki żywieniowej
  - II Śniadanie - 8% dziennej stawki żywieniowej
  - Obiad - 48% dziennej stawki żywieniowej
  - Kolacja - 22% dziennej stawki żywieniowej
11. Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca będzie sporządzał i przedstawiał Zamawiającemu do akceptacji dziesięciodniowy jadłospis w dwóch wersjach do wyboru. W jadłospisie zawarte będą z podziałem na diety następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach lub sztukach. Jadłospisy podpisane przez dietetyka będą dostarczane Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem faxem, pocztą elektroniczną lub przez upoważnionego pracownika Wykonawcy do siedziby Zamawiającego. Zamawiający potwierdzi wybrany zestaw do 3 dni przed terminem obowiązywania jadłospisu.
12. Posiłki mają być podawane zgodnie z harmonogramem:
- śniadanie godz. 7.30 do 9.30
  - II śniadanie godz. 10.00 do 11.00
  - obiad godz. 13.00 do 15.00
  - posiłek dodatkowy (dla diety cukrzycowej) godz. 15.30 do 16.30
  - kolacja godz. 18.00 do 20.00
13. II śniadanie może składać się z: kawałka ciasta o wadze 100g/os. np.: zebra, ciasto biszkoptowe, murzynek, ucierane, drożdżowe; owoców, jogurtu naturalnego lub owocowego, kanapki, drożdżówki.
14. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców DPS będzie polegała na podaniu posiłku w oknie dystrybucyjnym dla mieszkańców mogących samodzielnie się obsłużyć. Posiłek dla mieszkańców spożywających go w pokoju będzie wydawany przez pracowników Wykonawcy opiekunom mający dyżur na poszczególnych piętrach.
15. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę w chwili odbioru przez mieszkańców DPS, tj.:
- gorące zupy – min. 75°C
  - gorące drugie dania – min. 65°C
  - gorące napoje – min. 80°C
  - sałatki i surówki – ok. 4°C
16. Wykonawca zapewni dostawę zupy w ilości 400 ml na osobę z uwzględnieniem +20% w celu ewentualnej dolewki.
17. W okresie świąt posiłki mają mieć charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast.
18. Wykonawca zapewni dostęp przez całą dobę do podstawowych produktów żywnościowych i napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (tj. Dz.U. 2018 r. poz. 734 z późn. zm.). Do produktów tych zaliczamy: chleb w ilości trzech bochenków o gramaturze po 700 g, masło w ilości 4 x 200 g, 4 dżemy o gramaturze min. 270 g, herbata „sucha” 200 szt. (saszetki), cukier 2 kg, słodzik (2 opakowania po 1000 szt. raz na 2 tygodnie ).
19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tzw. suchego prowiantu dla mieszkańców DPS w dniach, w których wyjeżdżać będą na wyjazdy okolicznościowe. Rodzaj i ilość porcji uzgadniana będzie z uprawnionym przedstawicielem Zamawiającego. W ramach suchego prowiantu powinny znaleźć się napoje butelkowane w ilości 1000 ml/os.
20. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej, w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku. Posiłek ten nie może być dostarczony w osobnym opakowaniu, lecz wydzielony z całości dostarczonego jedzenia.
21. Każdorazowa dostawa posiłków musi być potwierdzona przez Wykonawcę dokumentem zawierającym informacje dot. rodzaju i ilości porcji.

22. Zamawiający będzie dokonywał odbioru jakościowego i ilościowego dostarczanych posiłków w chwili dostawy, przez wytypowanego przez siebie pracownika, na podstawie dokumentu wystawionego przez Wykonawcę, zawierającego informację jw.
23. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących składu jakościowego i ilościowego, Zamawiający natychmiast telefonicznie poinformuje o tym Wykonawcę, ten zaś niezwłocznie usunie wskazaną nieprawidłowość, nie później niż w ciągu 1 godziny od zawiadomienia. Następnie Zamawiający przekaze te informacje Wykonawcy w formie pisemnej (faxem lub pocztą elektroniczną).
24. Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od ilości mieszkańców przebywających aktualnie w DPS. Ilość posiłków określona będzie przez Zamawiającego do godziny 12.00 dnia poprzedzającego dzień dostawy i przekazywana w formie pisemnej pracownikowi Wykonawcy będącemu w DPS.
25. W nagłych przypadkach, nie wynikających z winy Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia w terminie późniejszym. Korekta zamówienia w dniu dostawy ilości obiadów i kolacji (łącznie z dietami) do godziny 9.00, ilości śniadań (łącznie z dietami) na następny dzień do godziny 15.00. Złożenie korekty odbywać się będzie pisemnie za pośrednictwem pracownika Wykonawcy będącego w DPS.
26. Odpadki będą odbierane i utylizowane przez Wykonawcę.
27. Zamawiający ma możliwość dokonywania kontroli wartości wsadu do kotła poprzez pisemne wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH (nie częściej niż raz w miesiącu). Średnia wartość dziennego wsadu do kotła określona na podstawie raportów może wahać się w okresie tygodnia +/- 5%.
28. Wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach użyczonych przez Zamawiającego, czystości urządzeń, sprzętu itp. wykorzystywanych przez Wykonawcę oraz czasową ich konserwację i konserwację pomieszczeń będących w użyczeniu.
29. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, odpowiada Wykonawca.
30. Dzienna stawka żywieniowa obejmuje (wsad do kotła musi wynosić minimum 9,20 PLN), koszty przygotowania (wytworzenia) posiłku, transportu, dostarczania, wydania, usuwaniu odpadów w miejsce wskazane przez Zamawiającego, utrzymanie czystości w pomieszczeniach użyczonych.
31. Wykonawca będzie obowiązany uwzględnić w jadłospisie:
  - 2 razy w dekadzie porcję ryby 200g,
  - 3 razy w dekadzie dodatek w formie owocu do śniadania lub kolacji,
  - 2 razy w dekadzie sok owocowy/warzywny 250 ml/os – 1 pkt
32. Wykonawca sporządzi **przykładowy jadłospis dekadowy** wg wytycznych zawartych w SIWZ.
33. Posiłki sporządzane i wydawane będą z zachowaniem obowiązujących norm żywieniowych i sanitarnych w tym systemów: GHP – Dobrej Praktyki Higienicznej, GMP – Dobrej Praktyki Produkcyjnej, HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń Krytycznych Punktów Kontroli. Posiłki muszą być urozmaicone i przyrządzane w dniu wydania. Posiłki powinny być zróżnicowane. Posiłki powinny być sporządzane według zasad racjonalnego żywienia oraz powinny kształtować właściwe nawyki żywieniowe.

Środki transportu, którymi przewożone będą posiłki, muszą być do tego celu przystosowane oraz utrzymane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, warunkującej dopuszczenie do przewozu.

## **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę**

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę, na **podstawie umowy o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia następujące czynności:

- kucharza,
- tj. wszystkich osób wykonujących czynności polegające na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.).

Wykonawca, w celu udokumentowania zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę, **przed zawarciem umowy**, oraz na wezwanie Zamawiającego w każdej chwili w trakcie realizacji zamówienia, **składa oświadczenie**, że osoby te będą (są) zatrudnione na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę.

Zamawiający, w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę ww. wymagań, zastrzega sobie uprawnienia do weryfikacji, wszystkimi zgodnymi z przepisami prawa sposobami, zatrudnienia ww. osób na podstawie umowy o pracę. W szczególności Zamawiający może żądać od Wykonawcy zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego opłacanie składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, żądać zanonimizowanych kopii dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczenia społecznego i zdrowotnego oraz może wystąpić do właściwego okręgowego inspektora pracy o przeprowadzenie stosownej kontroli u Wykonawcy lub podwykonawcy.

W przypadku niespełnienia ww. wymagań, Wykonawca zapłaci karę w wysokości i na zasadach określonych we wzorze umowy (Załącznik 4 do SIWZ), a nadto Zamawiający może wypowiedzieć umowę.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):  
55321000-6, 55520000-1, 55320000-9

## **CZĘŚĆ II TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostanie udzielone w trybie przetargu nieograniczonego.

## **CZĘŚĆ III PODWYKONAWCY**

Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może zlecić podwykonawcom części zamówienia tj. przygotowania posiłków od surowca do gotowego wyrobu.

## **CZĘŚĆ IV TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamawiający przewiduje rozpoczęcie wykonywania zamówienia od dnia 01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.

## **CZĘŚĆ V WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:

- 1) posiada zatwierdzenie zakładu w drodze decyzji wydawanej przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz posiada pozytywną decyzję o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- 2) wykonał lub wykonuje w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej dwie usługi przygotowania i wydawania posiłków przez okres co najmniej 6 miesięcy dla co najmniej 50 osób każda,
- 3) dysponuje osobą, która będzie posiadała kwalifikacje dietetyka oraz minimum 2-letnią praktykę zawodową w wykonywaniu zawodu dietetyka,  
Przez kwalifikacje dietetyka Zamawiający rozumie ukończone studia np. na kierunkach: technologia żywności, żywienie człowieka (specjalność żywienie człowieka), zdrowie publiczne (specjalność dietetyka) lub inne dające uprawnienia do wykonywania zawodu.
- 4) nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 oraz ust. 5 pkt 8 ustawy.

Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, powinni łącznie spełniać warunki, o którym mowa w pkt 1 – 3.

Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 3 może polegać na zdolnościach innych podmiotów. W takim przypadku musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

## **CZĘŚĆ VI OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY**

### **VI.1. Oświadczenie**

1. Wykonawca składa wraz z ofertą **aktualne na dzień składania ofert** oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w części V pkt 1–3 SIWZ.
2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca składa **w formie pisemnej**, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik 2 do SIWZ.
3. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, **składa każdy Wykonawca**. Oświadczenie potwierdza, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu w zakresie, w którym wykazuje ich spełnianie.
4. Jeżeli Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w części V pkt 3 SIWZ, polega na zdolnościach innych podmiotów, **zamieszcza informacje o tych podmiotach** w oświadczeniu, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik 2a do SIWZ, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunku udziału w postępowaniu oraz **składa dowody**, o których mowa w art. 22a ust. 2 ustawy (część V akapit trzeci SIWZ).

### **VI.2. Wykaz dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu**

Zamawiający nie skorzysta z uprawnienia, które daje mu przepis art. 26 ust. 2 ustawy, i **nie wezwie** Wykonawcy, który złożył najkorzystniejszą ofertę (ofertę, która została najwyżej oceniona), do złożenia oświadczeń ani dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

### **VI.3 Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej**

1. Zamawiający, w dniu w którym oferty zostaną otwarte (część XII SIWZ), niezwłocznie po otwarciu ofert zamieści na stronie internetowej informacje, o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, w szczególności dotyczące firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie. Wykonawca, **w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej tych informacji**, przekazuje Zamawiającemu, **bez wezwania**, oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy (zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik 3 do SIWZ).
2. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, Wykonawca wraz z oświadczeniem może złożyć dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.
3. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców.
4. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składane jest w oryginale. Oświadczenie sporządzone w języku obcym jest składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona jedna oferta, Wykonawca, który ją złożył, nie przekazuje Zamawiającemu oświadczenia, o którym mowa w ust. 1.

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej części SIWZ mają zastosowanie 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 z późn. zm.).

## **CZĘŚĆ VII**

### **INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. Zgodnie z wyborem Zamawiającego, komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 2188 z późn. zm.), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2019 r. poz. 123).
2. Do porozumiewania się z Wykonawcami uprawniona jest:
  - Pan Maciej Grodziński tel./fax: (12) 411 94 00, w dniach od poniedziałku do piątku w godz. 9.00 – 14.00.

## **CZĘŚĆ VIII**

### **INFORMACJE DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **CZĘŚĆ IX**

### **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

Wykonawca pozostanie związany złożoną ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert określonego w części XII SIWZ.

## **CZĘŚĆ X**

### **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

Wykonawca powinien podać cenę brutto dziennej stawki żywieniowej dla 1 osoby, a następnie pomnożyć przez 21960 osobodni otrzymując cenę oferty brutto. Cena musi być wyrażona w złotych

polskich.

Dzienna stawka żywieniowa dla jednej osoby obejmuje koszty: przygotowania (wytworzenia) posiłków, transportu, dostarczania, wydania posiłków, zagospodarowania odpadów, utrzymania czystości w stołówce, (wsad do kotła, musi wynosić min. 9,20 zł).

Wykonawca sporządzi kalkulację dziennej stawki żywieniowej brutto dla 1 osoby z podaniem:

- 1) wysokości wynagrodzeń pracowników świadczących usługi, wraz z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy,
- 2) wysokości kwot składek uiszczanych do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych/Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego,
- 3) wysokości podatku dochodowego,
- 4) wysokości wsadu do kotła,
- 5) wysokości pozostałych kosztów w tym VAT.

i tak obliczoną stawkę wpisze do Załącznika 1 (oferta), a następnie pomnoży przez wskazaną liczbę otrzymując cenę oferty brutto.

Wartość kosztów pracy przyjęta przez Wykonawcę do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (tj. Dz. U z 2018 r. poz. 2177). Ponieważ zamówienie będzie wykonywane od dnia 1 stycznia 2020 r. (część IV SIWZ), Zamawiający przypomina, że minimalne wynagrodzenie za pracę zostało ustalone **w wysokości 2 600 zł**, a minimalna stawka godzinowa **w wysokości 17 złotych**.

Kalkulację dziennej stawki żywieniowej brutto dla 1 osoby Wykonawca dołączy do oferty. W przypadku nie dołączenia kalkulacji Zamawiający odrzuci ofertę.

Wykonawca, składając ofertę, **obowiązany jest poinformować Zamawiającego**, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) usługi, której świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując jej wartość bez kwoty podatku.

## **CZĘŚĆ XI**

### **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, napisana pismem maszynowym, komputerowym lub nieścieralnym atramentem, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, tj. własnoręcznie podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z zasadami reprezentacji Wykonawcy (czytelny podpis albo co najmniej podpis skrócony i czytelnie napisane imię i nazwisko, np. pieczęć imienna). Jeżeli oferta będzie podpisana przez pełnomocników, Wykonawca powinien dołączyć do oferty pełnomocnictwa, z treści których wynikać będzie umocowanie do podpisania oferty przez pełnomocników. Wszystkie pełnomocnictwa dołączone do oferty powinny być złożone w formie oryginału lub kopii **poświadczonej notarialnie** za zgodność z oryginałem. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, do oferty powinno być dołączone pełnomocnictwo dla ustanowionego pełnomocnika, o którym mowa w art. 23 ust. 2 ustawy.
2. Do sporządzenia oferty należy wykorzystać formularz „Oferta” (Załącznik 1 do SIWZ), wypełniając **wszystkie rubryki** formularza.
3. Do oferty **należy dołączyć przykładowy jadłospis dekadowy** sporządzony wg wytycznych zawartych w części I SIWZ.
4. Wszelkie poprawki powinny być dokonane czytelnie i zaparafowane przez osoby podpisujące ofertę.
5. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Oferta nie może zawierać rozwiązań wariantowych, w szczególności więcej niż jednej ceny.

6. Wraz z ofertą Wykonawca składa oświadczenie, o którym mowa w części VI.1 SIWZ, kalkulację dziennej stawki żywieniowej brutto dla 1 osoby oraz jadłospis, o którym mowa w ust. 3.
7. Ofertę wraz z oświadczeniami, kalkulacją dziennej stawki żywieniowej brutto dla 1 osoby i jadłospisem należy umieścić w jednym nieprzejrzystym opakowaniu oznaczonym:  
**Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Rozrywka 1, 31-419 Kraków**  
**„Usługa przygotowania i wydawania całodziennego wyżywienia dla 60 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie” – znak sprawy:**  
**OFERTA**  
oraz opatrzonym nazwą i adresem Wykonawcy.
8. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieterminowe dostarczenie jak i przedterminowe otwarcie.

## **CZĘŚĆ XII**

### **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

Ofertę należy złożyć w **Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Rozrywka 1, 31-419 Kraków**, sekretariat (pokój nr 25) w terminie do dnia 11 grudnia 2019 r. do godziny 11.00 co oznacza, że z upływem powyższego terminu oferta powinna fizycznie znaleźć się u Zamawiającego.

Oferty zostaną otwarte w **Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Rozrywka 1, 31-419 Kraków** w pokoju 24 w dniu 11 grudnia 2019 r. o godzinie 11.30.

## **CZĘŚĆ XIII**

### **KRYTERIA OCENY OFERT, ICH WAGI ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT**

| <b>kryterium</b>    | <b>waga</b> |
|---------------------|-------------|
| 1) cena oferty      | 60          |
| 2) termin płatności | 40          |

Zamawiający dokona oceny wyłącznie na podstawie kryteriów i ich znaczeń określonych wyżej w następujący sposób:

według kryterium „cena” ofercie zostaną przyznane punkty zgodnie ze wzorem:

$$p_c = (c_m / c) \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie  $c_m$  oznacza najniższą cenę spośród cen wszystkich, zaś  $c$  oznacza cenę danej oferty,

- według kryterium „termin płatności” ofercie zostaną przyznane punkty zgodnie ze wzorem:

$$p_t = (t / t_n) \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie  $t$  oznacza termin płatności podany w ofercie, zaś  $t_n$  oznacza najdłuższy termin płatności spośród terminów podanych we wszystkich ofertach.

**Termin płatności nie może być krótszy niż 7 dni i dłuższy niż 30 dni. Jeżeli termin płatności podany przez Wykonawcę będzie dłuższy niż 30 dni, Zamawiający przyjmie termin płatności równy 30 dni.**

**Jeżeli termin płatności będzie krótszy niż 7 dni, oferta zostanie odrzucona.**

Ocenę oferty stanowić będzie liczba punktów (P) równa:

$$P = p_c \times 0,60 + p_t \times 0,40 \text{ (pkt)}$$

Zgodnie z art. 2 pkt 5 lit. a ustawy, ta spośród ofert, która uzyska największą liczbę punktów (która zostanie najwyżej oceniona), **będzie ofertą najkorzystniejszą.**

Zamawiający, **zastosuje procedurę, o której mowa w art. 24aa ustawy**, tj. najpierw dokona badania ofert oraz oceny ofert w sposób opisany wyżej, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza (została najwyżej oceniona), nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu

Jeżeli dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą największą liczbę punktów, Zamawiający jako najkorzystniejszą wybierze tę spośród nich, której cena będzie najniższa.

Rozliczenia będą prowadzone w PLN.

#### **CZĘŚĆ XIV**

#### **FORMALNOŚCI, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Przed zawarciem umowy Wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie zobowiązany: przekazać Zamawiającemu informacje niezbędne do przygotowania projektu umowy, zgodnie ze wzorem umowy (Załącznik 4 do SIWZ),

#### **CZĘŚĆ XV**

#### **ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **CZĘŚĆ XVI**

#### **ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY**

Wzór umowy stanowi Załącznik 4 do SIWZ.

#### **CZĘŚĆ XVII**

#### **POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Środki ochrony prawnej określone w ustawie (odwołanie, skarga do sądu) przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
  - określenia warunków udziału w postępowaniu,
  - wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
  - odrzucenia oferty odwołującego,
  - opisu przedmiotu zamówienia,
  - wyboru najkorzystniejszej oferty.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

4. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby Zamawiający mógł zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy.
6. Szczegółowe postanowienia dotyczące odwołania zawarte są w przepisach art. 180 – 198 ustawy.
7. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej przysługuje skarga do sądu.
8. Do skargi mają zastosowanie przepisy art. 198a – 198g ustawy.

## **CZEŚĆ XVIII**

### **INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE**

Na podstawie 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), zwanego dalej „**RODO**”, Zamawiający informuje, że:

- 1) administratorem Państwa danych osobowych jest Dyrektor Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Rozrywka 1, 31-419 Kraków; telefon 12 411 94 00 w godzinach pracy DPS, adres email: [sekretariat.dps@mcpu.krakow.pl](mailto:sekretariat.dps@mcpu.krakow.pl)
- 2) z inspektorem ochrony danych (IOD) można się skontaktować pod nr telefonu: 12 411 41 21 w godzinach pracy DPS lub adresem email: [iod.dps@mcpu.krakow.pl](mailto:iod.dps@mcpu.krakow.pl),
- 3) Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia,
- 4) odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja niniejszego postępowania na podstawie art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy,
- 5) Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia niniejszego postępowania, a jeżeli czas trwania umowy przekroczy 4 lata, okres przechowywania obejmie cały czas trwania umowy,
- 6) obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w niniejszym postępowaniu,
- 7) stosowanie do art. 22 RODO, w odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany,
- 8) posiadają Państwo:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących, przy czym w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od Państwa wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania lub sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Państwa danych osobowych, przy czym skorzystanie z tego prawa nie może skutkować zmianą wyniku niniejszego postępowania, zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą ani nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz załączników do protokołu
  - 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, przy czym prawo to nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania w celu zapewnienia możliwości korzystania ze środków ochrony prawnej – wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia niniejszego postępowania

**znak sprawy: SGT.271.3.2019**

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych Państwa dotyczących narusza przepisy RODO,

9) nie przysługuje Państwu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Państwa danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Kraków, dnia 03.12.2019 r.

W załączeniu:

- formularz „Oferta” (Załącznik 1)
- oświadczenie (Załączniki 2)
- oświadczenie dotyczące innych podmiotów (Załącznik 2a)
- oświadczenie o grupie kapitałowej (Załącznik 3)
- wzór umowy (Załącznik 4)