SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

Dotyczy: przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 Euro na świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach

SIWZ Zatwierdzam: Dyrektor mgr Małgorzata Ludzkowska

Znak sprawy: ZPU/01/16

Oborniki, dnia 15.01.2016r.

I.
INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM

1. Zamawiającym jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, 64-600 Oborniki, ul. Szpitalna 2, Tel. 61/ 29 73 600, fax 61/ 29 60 079, strona internetowa: www.szpital.oborniki.info
2. Strona internetowa na której zamieszczono specyfikację istotnych warunków zamówienia: www.bip.szpital.oborniki.info

II.
TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

1. Tryb postępowania: postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 EURO art. 10 i art. 39 - 46 ustawy prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2013, poz. 907 ze zm.**) na świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** sklasyfikowanego w CPV: **55321000-6, 55520000-1, 55521200-0.**
2. Na podstawie art. 36 ustawy prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2013r., poz. 907 ze zm.) podstawowym dokumentem jest Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje dynamicznego systemu zakupów.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
8. Zamawiający nie ogranicza możliwości ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla Wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.
9. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców, o których mowa w art. 38 ust. 3 Pzp.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwość udzielenia zamówień uzupełniających na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy prawo zamówień publicznych.

III.
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dystrybucji posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych, dostawę naczyń wielokrotnego użytku i odbiór resztek pokonsumpcyjnych dla pacjentów SP ZOZ.
2. Sporządzanie posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z wymogami ustawowymi o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2006 Nr 171 poz. 1225 ze zm.).
3. Dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego.
4. Dostarczanie oraz dystrybucja na poszczególne oddziały przygotowanych przez Wykonawcę całodziennych posiłków.
5. Odbiór i utylizacja resztek pokarmowych (pokonsumpcyjnych).
6. Dostarczanie naczyń i zmywanie naczyń po posiłkach u Wykonawcy.
7. Na posiłek całodzienny składa się:
   a) śniadanie /II śniadanie — 20 % kosztu posiłku całodziennego
   b) obiad — 55 % kosztu posiłku całodziennego
   c) kolacja — 25 % kosztu posiłku całodziennego
   d) II kolacja — 50 % wartości kolacji
8. Co wynosi średnio w zestawieniu rocznym:
   25 689 porcji śniadań w tym ok. 15 **II śniadań,**
   25 025 porcji obiadów dwudaniowych,
   24 243 porcji kolacji
   3 961 porcji II kolacji,
9. Ilość poszczególnych diet określa załącznik nr 4 do SIWZ.
10. OPIS DIET:

I Lekkostrawna: - oszczędzająca przewód pokarmowy, wyłącza się ostre, tłuste i zawierające duże ilości błonnika. Należy stosować gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu – ilość wg potrzeb Zamawiającego.
pooperacyjna – ściśle wg wskazań lekarza – ilość wg potrzeb Zamawiającego;
II podstawowa – dla pacjentów nie wymagających żywienia dietetycznego;
III cukrzycowa – niskowęglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka nieznacznym, ograniczeniem tłuszczów;
IV niskotłuszczowa z ograniczeniem błonnika – stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby w przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, miażdżycy, nadciśnieniu tętniczym

w chorobach gorączkowych w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych w podeszłym wieku. Zalecana norma 2200 d0 2400 kcal. Białko 80 g, tłuszcz 50– 7g, węglowodany 310 do 350 g. Zasada diety jest nie obciążanie przewodu pokarmowego. Należy wyeliminować pokarmy ciężko strawne wzdymające ostre przyprawy, używki;

V niskobiałkowa - (do 40g białka) - stosowana w niewydolnościach nerek i wątroby;

VI wrzodowa – (dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzód żołądka i dwunastnicy, można wprowadzać modyfikacje, co do konsystencji);
trzustkowa – ograniczająca tłuszcze;
krwawienie z przewodu pokarmowego – stosowana przy rozlaniu wrzodu żołądka i dwunastnicy;

VII płynna wzbogacona (wysokobiałkowa, wysokokaloryczna 2200-2400 kcal ;

VIII płynno- papkowa (1800-2200 kcal);

IX niskokaloryczna - podaje się 800-1500 kcal na dobę (80-120g białka, 25-35g tłuszczu, 50-150g węglowodanów z wykluczeniem cukrów prostych;

X wysokobiałkowa (100 - 130g białka) - posiłków -potrawy powinny być gotowane na wodzie i parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w pergaminie;

XI dieta chirurgiczna – I okres – podaje się gorzką herbatę, kleik, sucharki;

XII dieta bez mleczna – dla pacjentów z brakiem tolerancji produktów mlecznych;

XIII bezglutenowa – zamówienie wg bieżących potrzeb.

ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZAMAWIANIA POŁOWY PORCJI POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW.

11. Ilości wymienione w pkt 8 są wielkościami szacunkowymi i są zależne od ilości pacjentów.

12. Zamawiane posiłki powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym.

13. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS Nr 16 z 1974 r. poz. 69 ze zm.) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowany przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie.

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

mleko/litry	- 730 L
kleik ryżowy	- 13 paczek,
suchary	- 1 paczki,
cukier	- 20 kg,
herbata sucha	- 3 paczek 0,10 kg.

Wymienione wyżej artykuły podane są w ilościach szacunkowych na okres 12 m-cy.

15. Sporadycznie Zamawiający będzie wymagał 5 posiłków dla diety płynnej, płynnej sondy i płynno-papkowatej.
W ciągu roku może wystąpić ok. 126 takich posiłków. Zamawiający nie ujmuje tych diet w zestawieniu zbiorczym diet dlatego Wykonawca powinien uwzględnić kalkulację tych diet w koszt posiłków.

16. W przypadku zgłaszania diet Zamawiający zastrzega sobie w przypadku podejrzenia o chorobę wirusową czy zakaźną dostarczanie posiłków w pojemnikach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku.

IV.
TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin realizacji zamówienia wynosi **12 miesięcy od dnia 10.02.2016r.**

V.
INNE ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE

1. Zmiany wielkości zamówienia określonych w pkt 7 nie mogą stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń stron.

2. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów tygodniowych diety ogólnej i jej modyfikacji z uwzględnieniem sezonowości.

3. Dzienna ilość pacjentów ustalana będzie codziennie na podstawie relewu wydanego przez oddziały.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamowania i kontrolowania dostarczanych posiłków pod względem kalorycznym, wagowym oraz organoleptycznym przez uprawnioną osobę - dietetyczka.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennego pobierania prób posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia (Dz.U. 2007 Nr 80 poz. 545 ze zm.) oraz wymazów w sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji. Wykonawca dostarcza do każdego posiłku wymagane próbki posiłków.

6. W ramach współpracy z wybranym wykonawcą, dietetyczka wykonywać będzie następujące czynności:

⇒ codzienne dostarczanie informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na poszczególne rodzaje diet w ramach danych oddziałów (karty zapotrzebowania dziennego) zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ;

⇒ dostarczanie w ciągu dnia skorygowanej ilości diet (wypisy pacjentów, przeprowadzane zabiegi operacyjne itp.)];

⇒ odbieranie posiłków dla pacjentów z cukrzycą;

⇒ codzienne pobieranie próbek posiłków;

⇒ Prowadzenie nadzoru i kontroli oraz całej dokumentacji związanej z transportem, dystrybucją, jakością posiłków oraz całą pozostałą dokumentacją zgodnie z wymogami ustawowymi.

7. Rozliczenia pomiędzy stronami będą w terminach miesięcznych. Termin płatności nie może być krótszy niż **30** dni od dostarczenia zamawiającemu faktur VAT.

8. **Zamawiający nie zgadza się, aby Wykonawca powierzył jakąś część zamówienia podwykonawcy.**

9. Projekt umowy jest integralną częścią niniejszej SIWZ i zapisy w niej zawarte traktuje się jako warunki udzielenia zamówienia.

10. W ciągu trwania umowy ewentualny wzrost wynagrodzenia może ulec zmianie tylko w przypadku zmiany stawki podatku VAT.

KOSZTY PRÓBEK POSIŁKÓW, O KTÓRYCH MOWA W PKT V. 6 POBIERANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO WINNY BYĆ WKALKULOWANE W CENĘ POSIŁKÓW.

VI.
DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW

1. Dystrybucja posiłków odbywać się będzie do kuchenek oddziałowych w 6 oddziałach szpitala, zlokalizowanych od parteru do I piętra. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie zapewniać odpowiedni środek transportu (wózki do przewożenia żywności, termosy do przewożenia ciepłych posiłków itp.)

2. Naczynia potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie.

3. Naczynia i termosy, o których mowa w pkt 1 i 2 wyłącznie wielokrotnego użytku.

4. Posiłki winny być wydawane, w godz.:

- śniadanie 7.30 - 8.30
- obiad 12.00 - 12.30
- kolacja i II kolacja 17.00 - 17.30

5. Wykonawca obowiązany jest do zachowania reżimu sanitarnego zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie mycia oraz transportu czystych i brudnych naczyń oraz opakowań.

6. Po spożyciu posiłków naczynia powinny być odebrane, najpóźniej przy następnej planowej dostawie danego rodzaju posiłku.

7. Zmywanie naczyń odbywać się będzie u Wykonawcy. Nie dopuszcza się możliwości korzystania w tym celu z kuchenek w oddziałach.

8. **Wykonawca obowiązany jest do dostarczania posiłków w termosach w celu utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków. Posiłki dostarczane są do kuchenek oddziałowych wraz z zastawą tj. naczynia zgodnie z ilością zamówionych porcji. Zamawiający wymaga aby dostarczane posiłki były w zamykanych opakowaniach.**

DOWÓZ DO SZPITALA I DYSTRYBUCJĘ POSIŁKÓW NA POSZCZEGÓLNE ODDZIAŁY WYKONAWCA WINIEN WKALKULOWAĆ W KOSZT PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW.

VII.
WYMAGANIA SANITARNE

Wykonawca bierze odpowiedzialność za:

⇒ czystość i porządek oraz stan sanitarno-techniczny środków transportu do przewożenia posiłków, przed każdym rozwiezieniem posiłków mycie i dezynfekcja wózków, środek transportu winien spełniać wymogi sanitarne;

⇒ zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (dokumentacja zdrowotna, kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu, itp.);

⇒ higienę produkcji i zmywania naczyń;

⇒ właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.);

⇒ sposób przewożenia i wydawania posiłków - pracownik rozwożący posiłki na oddziały obowiązany jest stosować odzież ochronną;

⇒ **JAKOŚCIOWĄ I ILOŚCIOWĄ OCENĘ SPOSOBU ŻYWIENIA.**

VIII.
INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH W JAKICH PROWADZONE BĘDĄ ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM I WYKONAWCĄ

Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich (PLN).

IX.
ZAMAWIAJĄCY NIE OKRESLA I NIE WYMAGA OD WYKONAWCÓW WYKONANIA PRZESŁANEK OKRESLONYCH W ART. 29 UST. 4 USTAWY PZP.

X.
WARUNKI WYMAGANE OD OFERENTÓW I DOKUMENTY UWIARYGADNIAJĄCE JAKIE WYKONAWCY WINNI DOSTARCZYĆ WRAZ Z OFERTĄ

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 Pzp.

2. Zamawiający uzna warunki udziału w postępowaniu za spełnione, jeżeli wykonawca:

1) w zakresie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności spełni następujące warunki:

Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby produkcja posiłków, dostawa posiłków, dostawa naczyń, odbiór naczyń, mycie naczyń odbywało się w tej samej kuchni cateringowej co produkcja posiłków dla Zamawiającego i przedstawi:

a) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie kuchni cateringowej wraz z dystrybucją posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych oraz dostawę i odbiór naczyń wielokrotnego użytku;

b) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej.

2) w zakresie warunku wiedzy i doświadczenia:

a) Wykonawca przedstawi wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należyci (referencje). Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca przedstawi 3 wykonane lub wykonywane usługi z zakresu produkcji cateringowej i żywienia zbiorowego w jednostkach zamkniętych o wartości min. 200 000,00 zł.

Dokumenty, o których mowa powyżej są:

- poświadczenie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze nie jest on w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej.

W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem na rzecz którego usługi, wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów.

3) w zakresie warunku dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

a) Wykonawca przedstawi wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nich czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

4) w zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia:

a) Wykonawca przedstawi wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi, w celu wykonania zamówienia wraz z informacją do dysponowania tymi zasobami.

b) *Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciągłość wykonywania usługi cateringowej przez okres 12 m-cy od dnia rozpoczęcia. Na potwierdzenie tego warunku Wykonawca przedłoży w ofercie umowę własności lub umowę najmu kuchni w której przygotowywane będą posiłki.*

5) w zakresie warunku sytuacji finansowej i ekonomicznej:

a) Wykonawca przedstawi, że jest objęty ubezpieczeniem odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. *W przypadku wygaśnięcia polisy lub innego dokumentu w trakcie realizowania zamówienia Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć nowy dokument świadczący o ubezpieczeniu niezwłocznie po jego podpisaniu Zamawiającemu* (warunek udziału w postępowaniu).

3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymaga się, aby przynajmniej jeden z Wykonawców spełniał (lub wykonawcy wspólnie spełniali) wymagania, o których mowa w ust. 1.

4. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie: spełnia/nie spełnia. W przypadku niespełniania jakiegokolwiek warunku udziału w postępowaniu Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania na podstawie art. 24 Pzp.

5. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.

XI.

OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTEPOWANIU

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp, Wykonawca jest zobowiązany załączyć:

1) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem oświadczenia stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej SIWZ;

2) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, zgodnie ze wzorem oświadczenia stanowiącym załącznik nr 6 do niniejszej SIWZ;

3) 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, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczpospolitej Polskiej, składa dokumenty zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego do PZP w sprawie rodzajów dokumentów jakie

może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane (Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. (Dz. U. 2013r., poz. 231).

3. Stosownie do § 7 ust. 1 i 4 Rozporządzenia, o którym mowa w pkt. 1.2. dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty oraz innych dokumentów w jednym z języków powszechnie używanych w handlu międzynarodowym.

4. Zgodnie z art. 26 ust. 2d Wykonawca wraz z ofertą składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 PZP, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej **(grupa kapitałowa).**

5. Na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5 PZP z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy należą do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.), złożyli odrębne oferty, chyba, że wykażą, iż istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia **(grupa kapitałowa).**

6. **Inne wymagane dokumenty**

1) Formularz oferty – załącznik nr 1 do SIWZ
2) Formularz cenowy – załącznik nr 2 do SIWZ
3) Podpisany wzór umowy - załącznik nr 3 SIWZ
4) Oświadczenie na temat powiązań kapitałowych - załącznik nr 7 do SIWZ
5) Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 8 do SIWZ
6) Projekt jadłospisu dla 1 dekady dla wybranych z rocznego zapotrzebowania diet:
   a) podstawowa max 2600 kcal (1 x 3 posiłki),
   b) lekkostrawna max 2600 kcal (1 x 3 posiłki),

W każdym z ww. posiłków Zamawiający wymaga podania:
- asortymentu składającego się na posiłek,
- gramatury każdego produktu składającego się na dany posiłek,
– **i kaloryczności danego posiłku** ***(podając w jadłospisie w poszczególnych dietach zupę wystarczy wpisać jej ogólną kaloryczność i wymienić tylko asortyment, który się na nią składa)***

7) Wszystkie procedury HACPP w zakresie produkcji i dystrybucji w kuchni cateringowej prowadzonej przez Wykonawcę, do oferty należy załączyć również postępowanie z brudnymi naczyniami od odbioru od Zamawiającego poprzez mycie, dezynfekcję i ponowne dostarczanie do Zamawiającego.
Należy załączyć także opis:
- procedury postępowania z opakowaniami zewnętrznymi od ich odbioru do dostarczenia do Zamawiającego;
- procedura produkcji diet - cały proces technologiczny.
Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia całości procedury HACPP, Zamawiający zastrzega sobie po telefonicznym lub elektronicznym (e-mailowym) zawiadomieniu możliwość sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy.
8) Pełnomocnictwo do potwierdzania dokumentów i składania oświadczeń (jeśli dotyczy).

7. Zgodnie z art. 26 ust 2b PZP, Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Jeżeli Wykonawca wykazując spełnianie warunków określonych w cz. VIII i IX SIWZ polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2B PZP, Zamawiający w celu oceny czy Wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów może żądać w przypadku warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 4 PZP dokumentów, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 9-11 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19.02.2013r. (Dz. U. 2013, poz. 231), a także

dokumentów dotyczących w szczególności zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu, sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia, charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem, zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.

Uwaga!

Potwierdzenia kserokopii dokumentów dokonuje osoba upoważniona do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy lub bądź wyznaczony pełnomocnik.
W przypadku kiedy potwierdzenia dokumentów dokonuje osoba nie wymieniona w dokumencie upoważniającym do występowania w obrocie prawnym, należy dołączyć upoważnienie.

Brak jakiegokolwiek z wyżej wymienionych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania, a oferta zostanie odrzucona z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 i 4 ustawy prawo zamówień publicznych.

XII.
WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O ZAMÓWIENIE

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki określone w art. 24 ust 1 i 2 Pzp muszą być spełnione odrębnie przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie, natomiast pozostałe warunki szczegółowe powinny być spełnione łącznie przez wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
2. Ponadto tacy Wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego są zobowiązani do złożenia w ofercie pełnomocnictwa ustanawiającego pełnomocnika, o którym mowa w pkt. 2.
4. Pełnomocnictwo zawierać powinno umocowanie do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.
5. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.
6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani dostarczyć Zamawiającemu stosowną umowę konsorcjum zawierającą w swojej treści minimum następujące postanowienia:
   a) określenie celu gospodarczego,
   b) określenie, który z podmiotów jest upoważniony do występowania w imieniu pozostałych przy realizacji ww. zamówienia,
   c) oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia oraz gwarancji i rękojmi,
   d) każda zmiana umowy Konsorcjum musi być przekazana Zamawiającemu.
7. Nie dopuszcza się składania umowy przedwstępnej konsorcjum lub umowy zawartej pod warunkiem zawieszającym.

XIII.
ZASADY OCENY OFERT

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

a) Cena oferty - 80 %
b) Ocena techniczna - 20 %

2.Cena oferty winna być obliczona w następujący sposób:

a) oferent oblicza wartość poszczególnych pozycji poprzez przemnożenie ceny jednostkowej netto x ilość sztuk i jest to **- wartość netto,** następnie poda wartość brutto i jest to suma wartości netto i kwota podatku VAT.
b) cena winna być określona przez Wykonawcę z uwzględnieniem ewentualnych upustów jakie Wykonawca oferuje na cały okres trwania umowy.

b) Zamawiający wymaga, aby wszystkie ceny były podane z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.:

-) ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół,

-) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę.

Uwaga!

Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę zawierającą błędy w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na podstawie art. 88 ustawy prawo zamówień publicznych. Cena podana w walucie PLN.

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez oferentów w zakresie każdego kryterium. Do oceny złożonych ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę wartość brutto.

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania zamawiającego otrzyma maksymalną ilość punktów, pozostałe oferty uzyskają odpowiednio mniejszą ilość punktów.

3. W zakresie wszystkich kryteriów oferta może uzyskać od oceniających członków Komisji max 100 pkt.

Wg kryterium cena

$$C = \frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ x } 80\ \%$$

Punkty wyliczone w tym kryterium zostaną pomnożone przez wagę 80 %.

Wg kryterium ocena techniczna - jakość

$$\text{OT} = \frac{\text{liczba punktów przyznana badanej ofercie}}{\text{najwyższa liczba przyznanych punktów}} \text{ x } 100 \text{ x } 20\%$$

Punkty wyliczone w tym kryterium zostaną pomnożone przez wagę 20 %.

W kryterium ocena techniczna – jakość oferty będzie rozpatrywana na podstawie przedłożonego projektu jadłospisu dla 1 dekady (dekada = 10 dni) przygotowanego dla poniższych diet:

a) podstawowa max 2600 kcal (1 x 3 posiłki),
b) lekkostrawna max 2600 kcal (1 x 3 posiłki),

W każdym z ww. posiłków Zamawiający wymaga podania:
- asortymentu składającego się na posiłek,
- gramatury każdego produktu składającego się na dany posiłek,
- i kaloryczności danego posiłku ***(podając w jadłospisie w poszczególnych dietach zupę wystarczy wpisać jej ogólną kaloryczność i wymienić tylko asortyment, który się na nią składa)***

Przy ocenie będą brane pod uwagę :
a) kaloryczność posiłku - max 10 pkt,
b) atrakcyjność posiłku poprzez wieloskładnikowość asortymentu max - 10 pkt,

Ilość punktów będzie obliczana na podstawie powyższego wzoru, po indywidualnej ocenie przez każdego z członków Komisji wg poniżej przyjętych progów i uśrednieniu wyniku:

1-10 pkt -dostateczna jakość; 11 – 20 pkt wysoka jakość

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:
   a) Odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie prawo zamówień publicznych,
   b) Odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w SIWZ,
   c) Została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.

XIV.
TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ W SPRAWACH DOTYCZĄCYCH ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA ORAZ SPOSÓB POROZUMIEWANIA

1. Wykonawca zwraca się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z SIWZ, sposobem przygotowania i złożenia oferty kierując swoje zapytania:

1. pisemnie na adres **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, ul. Szpitalna 2; 64-600 Oborniki**, oraz
2. drogą elektroniczną na adres e-mail: klossowskamagdalena@szpital.oborniki.info

wraz z podaniem swojej poczty elektronicznej, na którą Zamawiający ma przesyłać całą korespondencję postępowania.

3. Zamawiający i Wykonawca będą przekazywać oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze strona na żądanie drugiej potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Zamawiający udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z prowadzonym postępowaniem nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie SIWZ wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Zamawiający odpowie pisemnie przesyłając informacje drogą elektroniczną tym uczestnikom postępowania, którzy wystąpili pisemnie o SIWZ, natomiast pozostałym poprzez umieszczenie zapytań wraz z odpowiedziami na stronie internetowej www.bip.szpital.oborniki.info bez wskazania źródła zapytania.
6. W trakcie trwania postępowania Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sprawdzania swojej poczty elektronicznej, której adres został podany w zapytaniach lub w ofercie przetargowej.
7. Korespondencja przetargowa w wersji papierowej zostanie przesłana Wykonawcy zbiorczo za potwierdzeniem odbioru po zakończeniu postępowania tj. po ogłoszeniu wyniku przetargu.
8. Godziny pracy Działu zamówień publicznych: 7:25 – 15:00.
6. Do kontaktu z dostawcami upoważnione są:

W sprawach związanych z organizacją postępowania:

mgr Maria Sak – Kierownik Administracyjny tel. 61/ 29- 73- 619

Magdalena Kłossowska – tel. 61/ 29- 73- 670.

Uwaga!

Wszelkie oświadczenia lub zawiadomienia przekazane drogą elektroniczną lub faxem uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem wyznaczonego terminu i została niezwłocznie potwierdzona przez przekazującego.

XV.
OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę, której nie można zmienić. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ.
2. Wykonawcy ponoszą wszelkie ewentualne koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Ofertę sporządza się w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ bez dokonywania zmian przez Wykonawcę.
4. Załącznik Nr 1 winien stanowić pierwszą stronę (kartkę) przygotowanej oferty przez Wykonawcę.
5. Formularz oferty – Załącznik nr 1 musi być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy.
6. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w nieprzejrzystej kopercie i zaadresować w sposób następujący:

Nazwa i adres
Wykonawcy

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach
ul. Szpitalna 2 , 64 – 600 Oborniki

Oferta przetargowa

ZPU/01/16 – świadczenie usługi w cateringowej dla SP ZOZ w Obornikach – nie otwierać do dnia 22.01.2016r. do godz. 11.00

7. Dla uznania ważności, oferta musi zawierać wszystkie wymagane w SIWZ dokumenty oraz ich poświadczenie

za zgodność z oryginałem w przypadku kserokopii.
8. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy zostały dokonane przed upływem terminu składania ofert.
10. Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu ofert. Odpowiednio opisane koperty zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA". W przypadku złożenia kilku „ZMIAN" kopertę każdej „ZMINY" należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr...".
11. Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez wykonawcę. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu ofert. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE".
12. *TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA*
a) W przypadku gdyby oferta zawierała informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te powinny być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie, odrębnie od pozostałych informacji zawartych w ofercie. Strony należy ponumerować w taki sposób, aby umożliwić ich dopasowanie do pozostałej części oferty (należy zachować ciągłość numeracji stron oferty).
b) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ujawnienie informacji, co do których wykonawca nie podjął działań, o których mowa w punkcie powyższym, a także za ujawnienie informacji, w odniesieniu do których obowiązek ujawnienia wynika z przepisów prawa, wyroków sądowych lub decyzji organów administracji, niezależnie od podjęcia przez wykonawcę działań, o których mowa w punkcie powyższym.
c) Nie można zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ustawy PZP.

Uwaga!

W rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności (art.11 ust.4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z dnia 16 kwietnia 1993r. t.j. Dz. U. 2003, Nr 153, poz. 1503 ze zm.)

XVI.
MIEJSCE, TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę w zamkniętej kopercie opisanej jak w rozdziale XIII specyfikacji należy złożyć do dnia **22.01.2016r**. **do godz. 10:00** w Sekretariacie (pokój nr 2) Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach ul. Szpitalna 2, Budynek F, wejście B.
2. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) o terminie złożenia oferty decyduje termin dostarczenia do Zamawiającego, a nie termin wysłania np. listem poleconym bądź złożenia zlecenia poczcie kurierskiej.
3. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.
4. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się w Siedzibie Zamawiającego w sali nr 17 w dniu **22.01.2016r. o godz. 11:00.**
5. Wykonawca nie ma obowiązku być obecny przy otwarciu kopert z ofertą.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni liczonych od daty upływu terminu otwarcia ofert.
7. Wyniki przetargu obowiązują po ich zatwierdzeniu przez Dyrektora Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach.

XVII.
WARUNKI I USTALENIA, KTÓRE BĘDĄ WPROWADZANE DO UMOWY

Wszystkie ustalenia zawarte są w projekcie umowy stanowiącym załącznik Nr 3 do SIWZ.

XVIII.
WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM I ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium i zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XIX.
TRYB WPROWADZANIA EWENTUALNYCH ZMIAN

W szczególnie uzasadnionych przypadkach, przed terminem składania ofert zamawiający może zmodyfikować treść dokumentów składających się na SIWZ. Dokonane w ten sposób uzupełnienie przekazuje się niezwłocznie wszystkim uczestnikom postępowania dla pozostałych poprzez zamieszczenie informacji na stronie Zamawiającego www.bip.szpital.oborniki.info i jest ono dla wszystkich chętnych wiążące.

W przypadku gdy zmiana SIWZ będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, wówczas zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.

XX.
OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO PO WYBORZE OFERTY

1. Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty o:
   a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano wraz z uzasadnieniem jej wyboru oraz nazwy i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty z podaniem punktacji każdej z ofert,
   b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
   c) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
   d) terminie zawarcia umowy zgodnie z dyspozycją art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy Pzp
2. Umowa z wykonawcą, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą zostanie zawarta niezwłocznie po zakończeniu postępowania o zamówienie publiczne i zatwierdzeniu wyników przetargu przez Dyrektora SP ZOZ w Obornikach.
   a) jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, wówczas zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.

Wszystkie informacje wraz z wynikiem postępowania będą przesyłane drogą elektroniczną a następnie przesłane pocztą w formie pisemnej zbiorczo z całą korespondencją przetargową za potwierdzeniem odbioru.

XXI.
ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Przysługują Wykonawcom , a także innemu podmiotowi jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów określonych w ustawie Pzp.

W tym postępowaniu obowiązują przepisy Rozdziału 2 od art. 180 do art. 198 ustaw Pzp dotyczące odwołania i skargi do sądu na czynności określone w art. 180 ust. 2 pkt od 1 -4 ustawy Pzp.

Załączniki:

Nr 1 – Formularz oferty
Nr 2 – Formularz cenowy
Nr 3 – Wzór umowy
Nr 4 – Roczne zaopatrzenie diet
Nr 5 – oświadczenie z art. 22 ust. 1 Pzp
Nr 6 – Oświadczenie z art. 24 Pzp
Nr 7 – Oświadczenie w trybie art. 26 ust. 2d ustawy Pzp
Nr 8 – Wykaz wykonanych usług
Nr 9 – Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia
Nr 10 – Wykaz urządzeń, sprzętu i wyposażenia

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik Nr 1**

FORMULARZ OFERTY

_____dnia _____

_____

(pieczątka firmowa wykonawcy)

NIP .....

REGON .....

tel. kontaktowy.....

adres e-mail..... .....

1. Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym ogłoszonym w BZP **na świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** oferujemy usługę za wartość:

Wartość netto usługi ogółem: .....

Wartość brutto usługi ogółem: .....

słownie brutto: .....

2.Oświadczamy, że cena netto podana w pkt 1 niniejszego formularza zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.

3. W rozliczeniach będzie obowiązywać termin płatności, który wynosi ..... (nie mniej niż 30 dni).

4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez okres 30 dni od daty otwarcia oferty.

5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ (w tym z wzorem umowy) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.

6. Oświadczamy, że w przypadku wygaśnięcia polisy OC przed zakończeniem realizacji zawartej umowy zawrzemy ją ponownie i nowy dokument niezwłocznie dostarczymy Zamawiającemu.

7. Należę/Należymy Nie należę/Nie należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dn. 16.02.2007r o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.). **

8. Oświadczamy, że spełniamy wszystkie warunki udziału w postępowaniu zgodnie z wymogami zamawiającego określonymi w SIWZ.

9. Osobą upoważnioną do podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego jest ….....

.....

Podpis i pieczątka osoby uprawnionej do reprezentowania firmy

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 2 do SIWZ**

FORMULARZ CENOWY

Lp.	Nazwa posiłku	j.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota podatku VAT	Wartość brutto
1.	**Śniadanie ***	szt.	**25 689**					
2.	Obiad	szt.	**25 025**					
3.	Kolacja	szt.	**24 243**					
4.	II kolacja	szt.	**3 961**					
RAZEM								

Wartość netto słownie: .....

Wartość brutto słownie:.....

Do ustalenia stawki jednostkowej całodziennego wyżywienia na które składa się śniadanie, obiad i kolacja co stanowi 100 % na podstawie rozbicia procentowego ustala się cenę jednostkową 3 posiłków, natomiast II kolacja stanowi min. 50 % ceny kolacji.

*cena śniadania obejmuje koszt ok. 15 porcji II śniadania

Na posiłek całodzienny składa się:

1.śniadanie /II śniadanie	20 % kosztu posiłku całodziennego
2.obiad	55 % kosztu posiłku całodziennego
3.kolacja	25 % kosztu posiłku całodziennego
całodzienne wyżywienie	100%

II kolacja stanowi 50 % wartości kolacji

.....

data i podpis Wykonawcy

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik Nr 3 do SIWZ**

UMOWA USŁUGI – UPU/..../16 wzór

zawarta w dniu ..... w Obornikach pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Obornikach
ul. Szpitalna 2
64- 600 Oborniki
NIP 787 - 18 - 08 - 424
Regon 000306609

który reprezentuje:

1. **mgr Małgorzata Ludzkowska - Dyrektor**

zwanym w dalszym ciągu umowy „Zamawiającym"

a.....
.....

który reprezentują:.....

zwanym w dalszym ciągu umowy „Wykonawcą"

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w drodze przeprowadzonego przetargu nieograniczonego dokonanego na podstawie art. 10 ust.1 oraz art. 39 –46 ustawy Pzp na świadczenie usługi w zakresie przygotowania oraz dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach, zostaje zawarta umowa następującej treści:

§1

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania z produktów własnych oraz dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów Zamawiającego w ilości i zakresie określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, stanowiącej integralną część niniejszej umowy.
2. Zmiana wielkości zamówienia określonego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia nie może stanowić podstawy roszczeń ze strony Wykonawcy.
3. Dzienna ilość pacjentów ustalana będzie codziennie na podstawie relewu wydanego przez oddziały Zamawiającego.
4. Zamawiane posiłki powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym.
5. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. U. MZiOS Nr 16 z 1974 r. poz.69 ze zm.).
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwość udzielenia zamówień uzupełniających na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy prawo zamówień publicznych.

§2

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) dostarczenia posiłków w godzinach:

- śniadanie 7.30 - 8.30
- obiad 12.00 - 12.30
- kolacja i II kolacja 17.00 - 17.30

do windy oznaczonej Nr 2, znajdującej się w łączniku szpitala oraz odbiór termosów z windy na danym piętrze i dostarczenie ich do kuchenki na oddziale oraz odbioru resztek pokonsumpcyjnych i termosowych z kuchenek po każdorazowym wydaniu posiłków."

2. Sporządzanie jadłospisów tygodniowych diety ogólnej i jej modyfikacji z uwzględnieniem sezonowości i przedstawienie ich do akceptacji Zamawiającemu,

3. Zapewnienia odpowiedniego sprzętu tj. termosów do transportu ciepłych posiłków, wózków do przewożenia żywności itp., które umożliwią mu właściwe wykonanie przedmiotu umowy.

§3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków,
- reklamowania i kontrolowania dostarczanych posiłków pod względem kalorycznym, wagowym organoleptycznym przez uprawnione osoby Zamawiającego tj. dietetyczkę oraz oddziałowe – trzy krotna negatywna ocena w ciągu m-ca może skutkować rozwiązaniem umowy.
- w przypadku reklamowanego posiłku (jakość oceniona nie do spożycia np. niedogotowany posiłek, rozgotowany posiłek, nieświeżość posiłku, po oględzinach zewnętrznych nienadający się do spożycia) Zamawiający nie będzie wliczał zamówionych posiłków do dziennego zestawienia posiłków i miesięcznego zestawienia wydanych posiłków.
- współudziału przy wydawaniu posiłków dietetyczki Zamawiającego w celu jego usprawnienia i zapewnienia kontroli prawidłowości dostarczania poszczególnych posiłków odpowiednim pacjentom,
- pobierania prób i wymazów w sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji,
- możliwość sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy po telefonicznym lub elektronicznym (e-mailowym) zawiadomieniu
- kontaktu z Wykonawcą w zakresie egzekwowania jakości świadczonych usług Zamawiający upoważnia:
    a) Kierownika Administracyjnego
    b) Dietetyczkę

§4

1. Zamawiający zobowiązuje się do:
- codziennego dostarczania informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na poszczególne rodzaje diet w ramach danych oddziałów (kart zapotrzebowania dziennego),
- dostarczenia w ciągu dnia skorygowanej ilości diet (wypisy pacjentów, przeprowadzane zabiegi operacyjne itp.),
- odbierania posiłków dla pacjentów z cukrzycą.

2. Czynności, o których mowa w ust. 1 wykonywać będzie u Zamawiającego dietetyczka.

§5

Wykonawca odpowiada za:

1. czystość i porządek oraz stan sanitarno-techniczny środków transportu do przewożenia posiłków,
2. osoby, z pomocą, których będzie wykonywał przedmiot zamówienia (dokumentacja zdrowotna, kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu itp.),
3. higienę produkcji posiłków i do dostarczania i zmywania naczyń u Wykonawcy,
4. właściwe przechowywanie środków spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.,
5. sposób przewożenia i wydawania posiłków,
6. jakość i ilość przygotowanych posiłków żywienia,
7. pobieranie próbek posiłków.

§6

1. Wynagrodzenie netto ……..... zł (słownie złotych: ……..) za wykonanie umowy rozliczane będzie za faktyczną ilość wydanych posiłków według cennika zawartego w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy z zastrzeżeniem ust. 3).

2. Wykonawca w terminie do 7-tego każdego następnego miesiąca wystawi fakturę VAT obejmującą wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy w danym miesiącu. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie ilości przygotowanych i wydanych posiłków.
3. Wynagrodzenie za dany miesiąc może zostać obniżone w przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę pełnego zestawu posiłku. W takim przypadku Wykonawca na pisemne wezwanie Zamawiającego dokona korekty wystawionej faktury.
4. Należność wynikająca z faktury, o której mowa w ust. 2 Zamawiający przekaże na konto Wykonawcy w terminie ... dni od otrzymania faktury.
5. W ciągu trwania umowy wynagrodzenie może ulec zmianie tylko w przypadku zmiany stawki podatku VAT, zmiana stawki następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę.

§7

1. Dystrybucji posiłków Wykonawca będzie dokonywał na 6 oddziałach szpitala Zamawiającego.
2. Wykonawca obowiązany jest do dostarczania posiłków i zastawy do kuchenek oddziałowych.
3. Wykonawca zapewnia naczynia niezbędne do wykonania przedmiotu umowy.
4. Wykonawca będzie stosował naczynia wielorazowego użytku. Wykonawca zobowiązany będzie zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, do ich dezynfekcji przed ich ponownym użyciem z wyjątkiem sytuacji gdzie w przypadku podejrzenia o chorobę wirusową czy zakaźną przy zgłaszaniu diet Zamawiający będzie wymagał dostarczania posiłków w pojemnikach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku.
5. Po spożyciu posiłków Wykonawca odbierze naczynia z kuchenek oddziałowych.
6. Zmywanie naczyń i pojemników odbywać się będzie u Wykonawcy.
7. Wykonawca obowiązany będzie dostarczyć tzw. łyżki porcjowe niezbędne do prawidłowego wydawania posiłków.

§8

1. Za każde opóźnienie do pół godziny w wydawaniu posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 % wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym opóźnienie miało miejsce, opóźnienie ponad pół godziny spowoduje zwiększenie kary umownej do 10 % wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym opóźnienie miało miejsce z wyjątkiem okoliczności, które zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującymi uprawniają Wykonawcę do odmowy wykonania usługi (tj. klęski żywiołowe).
2. Za każde niedostarczenie w danym dniu zamówionych porcji posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100% wartości niezrealizowanego zamówienia, ponadto Wykonawca będzie musiał dostarczyć brakujący posiłek, w przypadku nie dostarczenia, posiłek będzie odjęty od zestawienia liczby pacjentów a Zamawiający na koszt Wykonawcy dokona zakupu posiłku (suchego prowiantu). Rozliczenie za posiłek nastąpi na podstawie paragonu w terminie dwóch dni od jego zystawienia.
3. Za odmowę dostarczenia posiłków z winy Wykonawcy i rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100% równowartości jednomiesięcznych kosztów wyżywienia liczonego po miesiącu rozwiązania umowy.
4. Za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, kara jaką zapłaci Wykonawca wynosi 100% wartości odpowiadającej równowartości jednomiesięcznego kosztu wyżywienia liczonego za miesiąc przed rozwiązania umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

§9

Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy od dnia 10.02.2016r.**

§10

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione przez pacjentów Zamawiającego wskutek przygotowania i dystrybucji posiłków niezgodnie z przepisami i bez zachowania należytej staranności.

9. Wykonawca ponosi pełna odpowiedzialność w przypadku ukarania Zamawiającego karą pieniężna przez organy kontrolne (Państwową Powiatową lub Wojewódzką Stację Sanitarno- Epidemiologiczna i inne) z powodu nie wykonania lub

nienależytego wykonania obowiązków przez Wykonawcę, Wykonawca obowiązany jest do zwrotu poniesionych z tego tytułu kosztów.

§11

Zamawiający może rozwiązać umowę w każdym czasie w przypadku:

1. naruszenia przez Wykonawcę warunków umowy z § 8 ust. 3 i 4 § 10 ust. 1 i 2,
2. utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej i utraty decyzji na prowadzenie kuchni cateringowej wydającej posiłki na zewnątrz,
3. 3- krotnego w ciągu miesiąca pisemnego zgłoszenia przez Zamawiającego złej jakości posiłków na podstawie przesłanek określonych w § 3 ust. 1,
4. 3 – krotnego naliczenia kar umownych wynikających z § 8 ust. 1 i 2
5. 3 – krotnego niedostarczenia pełnego zestawu posiłku wynikającego z § 6 ust. 3.

§12

Sprzedaż wierzytelności przez Wykonawcę osobom trzecim bez zgody Zamawiającego jest niedopuszczalna.

§13

Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany, w szczególności zmiana cen.

§14

W zakresie nie uregulowanym stosuje się przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2013r., poz. 907 ze zm.) oraz Kodeksu cywilnego.

§15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY **WYKONAWCA**

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 4**

Roczne zapotrzebowanie diet wg poniższego zestawienia

	Rodzaj Diet	
1.	Podstawowa	36829
2.	Lekkostrawna	13753
3.	Cukrzycowa	12207
4.	Wrzodowa	621
5.	Wątrobowa	2230
6.	Bezmleczna	370
7.	Bez nabiału lekka	0
8.	Bezglutenowa	10
9.	Bez sera i jajek	13
10.	Bez mięsa i ryb	21
11.	Bez ziemniaków soli, jabłek, mąki ziemniaczanej	11
12.	Bez ziemniaków i mleka	12
13.	Beztłuszczowa	6
14.	Beztłuszczowa zupa p	0
15.	Bez ryżu i ziemniaków	5
16.	Bez drobiu	0
17.	Bez wiepszow. Bezmleczna	10
18.	Bezbiałkowa	55
19.	Bezsolna	25
20.	Bogatresztkowa	0
21.	Bogatosolna	20
22.	Cukrzyca trzustkowa	0
23.	Cukrzycowa bez soli	0
24.	Cukrzycowa bezmleczna	84
25.	Cukrzycowa beztłuszczowa	5
26.	Cukrzycowa miskobiałkowa	25
27.	Cukrzyca niskokaloryczna	33
28.	Cukrzycowa do sondy	20
29.	Cukrzycowa wysokokaloryczna	24
30.	Cukrzycowa wysokobiałkowa	49
31.	Cukrzycowa lekka	495
32.	Cukrzycowa wątrobowa	391
33.	Cukrzycowa p/papkowata	452
34.	Cukrzycowa z n/nerek	550
35.	Cukrzycowa wrzodowa	251
36.	Oszczędzająca – ryż, marchew, mięso	37
37.	Kisiel pół /płynny	130
38.	Kleik pól/płynny	772
39.	Krwawienie z przewodu pok.	156
40.	Lekka bezmleczna	0
41.	Niewydolność nerek	291
42.	Niewydolnosc nerek sonda	2

43.	Niskosolna	22
44.	Niskocholersterolowa	9
45.	Niskotłuszczowa ubogosolna	3
46.	Nowotworowa wysokobiałkowa	13
47.	Nowotworowa 1x5 posiłków	97
48.	Papkowata	123
49.	Pęcherzykowa	31
50.	Pełna wysokobiałkowa	0
51.	Płynna beztłuszczowa	6
52.	Płynna bez mleka	186
53.	Płynna	1469
54.	Płynna cukrzycowa	69
55.	Płynna do kolonoskopii	9
56.	Płynna sonda	68
57.	Płynno papkowata wys.białkowa cukrzyco	3
58.	Płynna sonda wysokoenergetyczna bezmleczna	53
59.	Płynna wątrobowa	111
60.	Płynno papkowata	424
61.	Ryż na wodzie i marchwianka	5
62.	Trzustka	12
63.	Trzustka bezmleczna	901
64.	Trzustka wysokobiałkowa	97
65.	Trzustka wątrobowa	0
66.	Trzustka płynna	186
67.	Wątrobowa bezmleczna	14
68.	Wątrobowa niskotłusczowa	1
69.	Wątrobowa niskosolna	78
70.	Wątrobowa ubogobiałkowa	35
71.	Wrzodowa zmiksowana	0
72.	Wegetariańska	14
73.	Wysokobiałkowa	516
74.	Wysokobiałkowa płynno papkowata	75
75.	Wysokobiałkowa niskotłuszczowa	125
76.	Wysokobiałkowa płynna nowotworowa	6
77.	Wysokokaloryczna	33
78.	Wysokoenergetyczna - wątrobowa	2
79.	Wysokoenergetyczna płynno papkowata	8
80.	Zupa mleczna	232
81.	Zupa przecierana	19
82.	Dieta Karela	5
	Razem	**74957**

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 5**

.....

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejscowość i data)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **na świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 Euro w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej:

1. OŚWIADCZAM, że:

1) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub określonych czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2) posiadam wiedzę i doświadczenie;

3) dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

4) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....

(podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 6**

.....

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejscowość i data)

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **na świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 Euro w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej:

oświadczam/oświadczamy, że nie zachodzą w stosunku do

….....

(nazwa Wykonawcy)

okoliczności wymienione w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2013, poz. 907 ze zm.).

Wszystkie informacje i oświadczenia są zgodne z prawdą.

.....

(podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 7**

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejscowość i data)

Oświadczenie

w trybie art. 26 ust. 2d ustawy PZP

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego, w postępowaniu ZPU/01/16 **na świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** działając w imieniu i na rzecz: .....….....

(należy wpisać nazwę wykonawcy)

oświadczam, że na dzień składania ofert:

..... **nie należę do grupy kapitałowej****, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. O ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.)

…..... **należę do grupy kapitałowej****, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. O ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) w której skład wchodzą następujące podmioty:

….....

….....

….....

….....

.....

(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

* należy zaznaczyć właściwe przy użyciu znaku „X”

** zgodnie z art. 4 pkt 14 ustawy z dnia 16.02.2007r o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 8**

.....

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejscowość i data)

Wykaz wykonanych/ZREALIZOWANYCH USŁUG

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 Euro, w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej przedstawiam/przedstawiamy wykaz wykonanych usług.

Lp.	**Nazwa i adres Zleceniodawcy**	**Opis usługi**	**Termin wykonania**	**Wartość (*w zł brutto*)**
1.				
2.				
3.				
4.				

.....

(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 9**

.....

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejscowość i data)

WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONANIU ZAMÓWIENIA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 Euro, w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej przedstawiam/przedstawiamy wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia:

Lp.	Imię i nazwisko osoby	Kwalifikacje niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia	Zakres wykonywanych czynności związanych z realizacją zamówienia	Podstawa do dysponowania osobami (rodzaj umowy)
1.				
2.				
3.				
4.				

.....

(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Znak sprawy: ZPU/01/16 **Załącznik nr 10**

.....

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejscowość i data)

WYKAZ URZĄDZEŃ, SPRZĘTU I WYPOSAŻENIA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 30 000 Euro, w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej przedstawiam/przedstawiamy wykaz urządzeń, sprzętu i wyposażenia jakim dysponujemy:

Lp.	Nazwa urządzenia, sprzętu, wyposażenia, samochodu	Ilość sztuk
1.		
2.		
3.		
4.		

.....

(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)