

**Szpital Uzdrowskiowy
„Willa Fortuna” s.p.z.o.z.
78-100 Kołobrzeg,
ul. Rafińskiego3**

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

w trybie przetargu nieograniczonego na:

„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Szpitala Uzdrowskiego „Willa Fortuna” samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej w oparciu o dzierżawione pomieszczenia kuchenne szpitala.

Numer sprawy 1/ZP-01/2011

ZATWIERDZIŁ
Kierownik Zamawiającego

Monika Czajkowska

Kołobrzeg, 01.02.2011

1. Informacja o Zamawiającym

1.1 Szpital Uzdrowskiowy „Willa Fortuna” s.p.z.o.z.

ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

tel. 94 352 21 46

fax. 94 354 23 37

Regon 330922037

NIP 6711565917

www.willafortuna.eu.

bpalacz@willafortuna.pl

1.2 Dni i godziny pracy Zamawiającego: w dni robocze od poniedziałku do piątku od godz. 07.00 do 14.30.

2. Tryb udzielenia zamówienia

2.1 Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w **trybie przetargu nieograniczonego** zgodnie z art.10. oraz 39- 46 ustawy o wartości przekraczającej równowartości kwoty określonej na podstawie art. 11 ust 8, dla usług, liczonej zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczenia wartości zamówień publicznych z dnia 23 grudnia 2009 r.(Dz. U. z 2009 r. Nr.224, poz. 1796).

2.2 Podstawa prawna opracowania SIWZ: ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r Prawo zamówień publicznych z późn. zm.)

Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie dokumentów, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane. (Dz. U. z 2009 r. Nr. 226, poz. 1817)

Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr. 153, poz. 1503 z póź. zm.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Ustalenia ogólne dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 3) Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówienia uzupełniającego
- 4) Przedmiotem niniejszego zamówienia nie jest zawarcie umowy ramowej.
- 5) Zgodnie z art. 36 ust. 5 ustawy Zamawiający zastrzega, że całość zamówienia nie może być powierzona podwykonawcom.

3. 2 Kody Klasyfikacji Wspólnego słownika Zamówień (CPV 2008)

CPV 55322000-3 gotowania posiłków

CPV 55321000-6 przygotowywania posiłków

CPV 55322000-9 podawania posiłków

3.3Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia pacjentów i gości Szpitala Uzdrowskiego „Willa Fortuna” s.p.z.o.z. wyłącznie w dzierżawionej kuchni i zapleczu kuchennym od Zamawiającego.

1) Zakres świadczenia obejmuje również przygotowanie diet: ogólna, cukrzycowa, lekkostrawna (sporadycznie wątrobową, wysokobiałkową) dla pacjentów, zgodnie z zaleceniami lekarzy. Zamawiający przewiduje posiłki (całodziennie) w ilości około 90 dziennie (co daje 2700 posiłków miesięcznie i około 33 000 rocznie) w obłożeniu nierównomiernym rocznym.

W tym:

goście komercyjni – 5 000 posiłków całodziennych

pacjenci nrf - 28 000 posiłków całodziennych

Średnia wszystkich diet w skali roku wynosi ok. 30%

Zamawiający nie wyklucza także występowania wyżywienia w systemie HP

(śniadania i kolacje) w zależności od zapotrzebowania gości. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zamówieniu dotyczącym ilości i proporcji pomiędzy kategoriami żywionych gości w poszczególnych okresach, co jest uzależnione od wyniku negocjacji z biurami podróży. Wyżej wymienione wielkości mają charakter orientacyjny i stanowić będą podstawę do określenia przez Wykonawców wartości zamówienia. Wykonawca zobowiązuje

się także do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.
Zamawiający przyjmuje tylko jeden sezon (przez okres całego roku) dla poszczególnych gości i ustala obowiązującą dzienną wartość surowca w następujący sposób:

Dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia – 8,00 PLN

Dla gości komercyjnych – 15,00 PLN

Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany wartości surowca w okresach świątecznych, kiedy to zobowiązuje się Wykonawcę do przygotowania posiłków w sposób tradycyjny.

3.4 Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Przygotowywanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego trzyletniego okresu trwania umowy).

3.5 Inne wymogi Zamawiającego

Niektóre wymagane **produkty i minimalne** wymagane wartości gramowe dla żywienia **gości komercyjnych**

1	zupa mleczna - codziennie	500 ml
2	jogurt- codziennie	do śniadania
3	owoce -codziennie	do śniadania
4	ser twardy	40 g
5	ser topiony	40 g
6	warzywa (pomidor, ogórek, itp.) codziennie	50 g do śniadania
7	pasty	40 g
8	wędliny – łącznie - codziennie	80 g do śniadania
9	wędliny - codziennie	40 g do kolacji
10	pieczywo mieszane	130 g
11	bułki - codziennie	1 szt. do śniadania
12	masło	20 g
13	kawa, herbata z cytryną	do każdego posiłku
14	zupa- codziennie	500 ml
15	mięso bez kości, ryby- minimalnie	100 g do obiadów
16	ziemniaki, kasza, makarony itp.	200 g
17	surówki- minimalnie <u>dwie- codziennie</u>	100 g każdej do obiadów
18	kompot - codziennie	do obiadu
19	ciasto - codziennie	100 g do obiadu
20	dżemy, miody, musztarda, keczup itp.	ogólnie dostępne

Niektóre **wymagane produkty i minimalne** wymagane wartości gramowe dla wyżywienia **pacjentów z nfz.**

1	zupa mleczna - codziennie	500 ml
2	ser twardy	40 g
3	ser topiony	30 g
4	warzywa (pomidor, ogórek, papryka itp.)codziennie	30 g do śniadania i kolacji
5	pasty	30 g
6	wędliny - codziennie	40 g
7	pieczywo mieszane - codziennie	130 g
8	masło	20 g
9	zupa - codziennie	500 ml
10	mięso bez kości, ryby	90 g do obiadów
11	ziemniaki, kasza, makarony itp.	200 g do obiadów
12	surówka - codziennie	120 g do obiadu
13	kompot - codziennie	do obiadu
14	ciasto co drugi dzień	100 g do obiadu

3.6 Wymogi Zamawiającego dotyczące jadłospisów

Na drugie danie obiadowe musi być:

- 1) co najmniej pięć razy na dekadę – potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety);
- 2)filet z ryby bez ości panierowany (dwa razy w dekadzie) lub w jarzynach itp.;
- 3)potrawy półmięsne i bez mięsne (gołąbki, zapiekanki, pyzy, pierogi leniwe, z mięsem, itp.) trzy razy w dekadzie.
- 4)Ciepłe kolacje dla wszystkich gości **minimum** co drugi dzień.
- 5)Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

3.7 Dystrybucja posiłków następuje w następujących godzinach:

Śniadanie 8:00 i 9:00

Obiad 13:00 i 14:00

Kolacja 17:30 i 18:30

3.8 W trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać 10-dniowy jadłospis wraz z gramaturą, kalorycznością, wymiennikami, ilością węglowodanów, najpóźniej na 3 dni przed terminem jego obowiązywania wg określonych norm przez dietetyka i przekazać Zamawiającemu.

3.9 Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty przykładowe jadłospisy dekadowe (10 dni) uwzględniające **dla gości komercyjnych:**

dieta ogólna - 10 jadłospisów – z okresu letniego

dieta cukrzycowa -10 jadłospisów – z okresu zimowego

dieta lekkostrawna – 10 jadłospisów – z okresu wiosennego (kwiecień, maj)

dla pacjentów z nfz:

dieta ogólna - 10 jadłospisów- z okresu letniego

dieta cukrzycowa -10 jadłospisów- z okresu zimowego

dieta lekkostrawna – 10 jadłospisów- z okresu wiosennego (kwiecień, maj)

Razem proszę przedstawić do oferty **60** jadłospisów zawierających :
minimalne normy gramowe, podane wyżej wymogi dotyczące składników, poszczególnych posiłków z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców, kaloryczności, zawartości węglowodanów, białek, tłuszczu, wymienników

3.10 Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania pracownikom szpitala tzw. posiłków pracowniczych w cenie kosztu surowca. Ilość personelu korzystającego z posiłków pracowniczych wynosi do **10 osób** w skali miesiąca.

3.11 Szczegółowe zapotrzebowanie na ilość posiłków Zamawiający będzie składał z jednodniowym wyprzedzeniem , ilości i rodzaju diet będzie przekazywał pracownikowi Wykonawcy do dnia następnego do godz. 9:00

3.12 Wyżywienie powinno posiadać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust 3pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914) oraz normy dzienne racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia (opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie lub równoważne).

3.13 Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków. Codzienną ocenę jakości posiłków dokonywać będzie lekarz, lub pielęgniarka koordynująca degustujący posiłki.

Posiłki muszą być podawane do stołów. Wymagana jest estetyczna zastawa stołowa (nie jednorazowa)

3.14 **Szczegółowy zakres warunków dzierżawy pomieszczeń kuchennych.**

1) Projekt umowy dzierżawy wraz z wyposażeniem w sprzęt i informację o ilości i wielkości powierzchni przeznaczonych do dzierżawy zamieszczono załączniku nr 5 do SIWZ)

2) Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia gospodarcze z częściowym wyposażeniem w sprzęt gastronomiczny, bez zastawy stołowej, bez drobnego sprzętu gastronomicznego, obrusów, krzeseł i części stołów. Jest to własnością obecnego Wykonawcy. Wyposażenie działu żywienia, które posiada Zamawiający jest niewystarczające dla zapewnienia produkcji i podawania posiłków.

3) Zamawiający wymaga, aby do podpisania umowy Wykonawca dołączył oświadczenie, że zobowiązuje się w ciągu **14 dni** od dnia podpisania umowy na usługę żywienia, do **całkowitego - jednolitego** wyposażenia zastawy stołowej w tym: talerzy, misek na surówki półmisek, kubków, termosów na stoły do gorącej wody, serwetniki, solniczki i pieprzniczki.

Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia kuchenne za kwotę **2200,00 zł + obowiązująca stawka VAT- miesięcznie.**

4) Pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają obowiązującym przepisom prawa, a w tym dotyczącym HACCP, bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. Uwzględniają także potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymogami dostępności do nich.

5) Niektóre pomieszczenia (zalecenie sanepidu) wymagają pomalowania . Natomiast drobne naprawy bieżące i prace konserwatorskie, w pomieszczeniach dzierżawionych w czasie trwania umowy są po stronie Wykonawcy.

6) Wszystkie media są opomiarowane. Wykonawca zamówienia (dzierżawca) ponosi koszty mediów na podstawie niezależnego opomiarowania.

7) Wszystkie konieczne przeglądy roczne i pięcioletnie takie jak: elektryczne, gazowe, kominiarskie, p. pożarowe, dzierżawa pojemnika na nieczystości i jego opróżnianie, czyszczenie separatora tłuszczu w razie potrzeby, nie rzadziej jednak jak raz na pół roku są po stronie Zamawiającego, który obciąży Wykonawcę na podstawie przedłożonych faktur przez wykonawców tych usług.

Wykonawca zobowiązany będzie do uregulowania tych opłat w ciągu 30 dni liczonych od dnia otrzymania faktury.

8) Miesięczne opłaty za media w roku 2010 wynosiły:

Woda zimna + ścieki – 792,00 zł

Ogrzewanie- 1526,00 zł

Prąd- 2272,00 zł

9) Zamawiający warunkuje złożenie oferty po dokonaniu koniecznej wizji pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy. Pomieszczenia oglądać można w godz. Od 10.00 do 12.00. w dni robocze.

4. Termin wykonania zamówienia

4.1 Zamawiający ustala termin wykonania zamówienia: **od dnia 01 kwietnia 2011 roku do 31 marca 2014 roku.**

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

5.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

1) posiadania wiedzy i doświadczenia;

Za spełnienie warunku posiadania niezbędnego doświadczenia Zamawiający uzna wykonanie w okresie ostatnich 5 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert przynajmniej **trzech usług w zakresie żywienia osób, o wartości brutto min 1 500 000,00 zł, z podaniem wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że te roboty zostały wykonane zgodnie z zasadami żywienia.**

2) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Za spełnienie warunku dysponowania osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia Zamawiający uzna **wykaz osób zdolnych do wykonania zamówienia, a z powodu specyfiki szpitala (specjalizacja w leczeniu cukrzycy) wymagany szczególnie pracownik z minimum średnim wykształceniem kierunkowym dietetyka.**

3) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Za spełnienie warunku dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej Zamawiający uzna **Informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową na nie niższą kwotę**

niż 100 000,00 zł, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5.2 W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunek dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

5.3 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt. 1 winien spełniać, co najmniej jeden z tych Wykonawców. Warunek określony w pkt. 2 powinien spełniać każdy z Wykonawców.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia ustanawiają oni pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa.

Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

5.4 O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy wdrożą na okres udzielenia zamówienia własny system zarządzania bezpieczeństwem żywności z opracowaną dokumentacją księgi jakości procedur instrukcji formularzy (HACCP,)

Za spełnienie warunku Zamawiający uzna dołączenie do oferty własnej, **aktualnej księgi jakości procedur HACCP.**

Zamawiający dokona oceny spełniania warunków na podstawie złożonych oświadczeń i dokumentów opisanych w rozdziale VI i X pkt. 2 niniejszej SIWZ, wg formuły **spełnia – nie spełnia.**

5.5 Z treści załączonych do oferty dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że Wykonawca spełnił warunki. Niespełnienie chociażby jednego warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1) Jest niezgodna z ustawą,
- 2) Jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art.87 ust.2 pkt 3,
- 3) Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- 4) Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- 5) Została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- 6) Zawiera błędy w obliczeniu ceny,
- 7) Wykonawca w terminie 3 dni od doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2 pkt 3,
- 8) Jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

5.6 O wykluczeniu z postępowania oraz odrzuceniu oferty wykonawcy zostaną zawiadomieni niezwłocznie po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty. Zawiadomienie zawierać będzie uzasadnienie faktyczne i prawne.

6. Informacje o oświadczeniach i dokumentach

6.1 Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

- 1) Wypełniony i podpisany **Formularz ofertowy** z wykorzystaniem wzoru- załącznik nr 1
- 2) **Oświadczenie o spełnieniu warunków** udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne z art.22 ust 1 z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 2
- 3) **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia** z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust 1 oraz art. 24 ust 2 pkt 1 Prawa zamówień publicznych z wykorzystaniem wzoru- załącznik nr 3
- 4) Paraflowane przez Wykonawcę dwa **Wzory umów** z wykorzystaniem – załącznik nr 4 wzór umowy na usługę i z wykorzystaniem -załącznik nr 5 wzór umowy na dzierżawę.
- 5) **Pełnomocnictwo** osoby/ osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu Wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów.
- 6) **Zestawy proponowanych jadłospisów** po 30 dla każdej kategorii gościa (pacjenci nfz i komercyjni) w rozbiciu na diety z uwzględnieniem sezonowości produktów.
- 7) **Opracowaną dokumentację** aktualnej księgi jakości procedur instrukcji formularzy HACCP.

6,2 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z art. 24 ust 1 Prawa zamówień publicznych Wykonawca składa następujące dokumenty:

- 1) **Aktualny odpis z właściwego rejestru** , jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku osób fizycznych oświadczenie wymienione w pkt 6.1 pkt 3 niniejszej specyfikacji.
- 2) **Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego , że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności, lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 3) **Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu- wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 4) **Aktualna informacja z Krajowego Rejestru karnego** w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 4-8 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawionych nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 5) **Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie określonym w art. 24 ust 1 pkt 9 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert (tylko dla podmiotów zbiorowych)

6,3 W celu potwierdzenia, że Wykonawca posiada niezbędną wiedzę oraz doświadczenie, dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia do oferty, dołączyć następujące dokumenty:

- 1) **Wykaz trzech usług w zakresie żywienia osób** , o wartości brutto **min 1 500 000,00 zł**, z podaniem wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających , że te usługi zostały wykonane należyście i zgodnie z zasadami żywienia – załącznik nr 6. Brak dokumentów potwierdzających skutkuje odrzuceniem oferty.

2) **Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia**, a w szczególności odpowiedzialnych za kierowanie pracami, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, wykształcenia niezbędnego do wykonywania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami – załącznik nr 7

6.4 w celu potwierdzenia, że Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:

1) **Informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej**, w których Wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Potwierdzenie posiadania wysokości środków na wykonanie przedmiotowego zamówienia wymaga udokumentowania kwotą w wysokości nie mniejszą niż **100 000,00 zł**

6.5 Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnienie warunku , o którym mowa w pkt 6.3 lub 6.4 niniejszej specyfikacji, polega na zasobach innych podmiotów, zobowiązany jest wykazać , że w stosunku do tych podmiotów brak jest podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, poprzez złożenie razem z ofertą dokumentów wymienionych w w pkt 6.2 niniejszej specyfikacji dotyczących każdego z tych podmiotów, o ile podmioty te będą brały udział w w realizacji części zamówienia.

6.6 Postanowienia dotyczące składanych dokumentów.

1) wszystkie dokumenty w niniejszym postępowaniu mogą być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem osoby przez Wykonawcę lub osobę / osoby uprawnione do podpisywania oferty z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”

2) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenia zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w pkt. 6.5 niniejszej specyfikacji, kopie dokumentów dotyczących tych podmiotów winny być poświadczane za zgodność z oryginałem przez te podmioty.

3) Zamawiający nie dopuszcza składania elektronicznych kopii dokumentów.

4) Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski.

5) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

6) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w specyfikacji Zamawiającego.

7) Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.

8) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela, jest on zobowiązany do przedłożenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.

9) Wykonawców obowiązuje wykorzystanie załączonych wzorów dokumentów-załączników. Wszystkie pola i pozycje tych wzorów winny być wypełnione, a w szczególności muszą zawierać wszystkie wymagane informacje i dane oraz zawierać odpowiedzi na wszystkie pytania. Nie dopuszcza się składania alternatywnych co do treści i formy dokumentów.

10) Złożenie przez Wykonawcę nieprawdziwych informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik niniejszego postępowania stanowi podstawę do wykluczenia z postępowania.

6.7 Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze.

1) Stosuje się przepisy art. 23 ust 1 Prawa zamówień publicznych.

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

7.1 Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych.

1) Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.

2) Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, inne informacje oraz pytania kierowane do Zamawiającego przekazywane z zachowaniem formy pisemnej należy kierować na adres Zamawiającego podany w punkcie 1 niniejszej specyfikacji.

3) Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, inne informacje oraz pytania kierowane do Zamawiającego przekazywane za pomocą faksu należy kierować na nr faksu Zamawiającego podany w punkcie 1 specyfikacji.

4) Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, inne informacje oraz pytania kierowane do Zamawiającego przekazywane za pomocą poczty elektronicznej należy kierować na adres poczty elektronicznej Zamawiającego podany w punkcie 1 niniejszej specyfikacji.

5) Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną.

6) W przypadku, gdy przesłane za pomocą faksu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne dokumenty będą nieczytelne Zamawiający może się zwrócić o ponowne ich przesłanie za pomocą innego z wymienionych w SIWZ sposobów.

7.2 Wyjaśnienie treści specyfikacji

1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej SIWZ.

2) Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał SIWZ nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem pkt 2.

3) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie specyfikacji wpłynie do zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.

4) Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w pkt 2, po upływie którego Zamawiający może pozostawić wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji bez rozpoznania.

5) Treść wyjaśnienia zostanie umieszczona również na stronie internetowej Zamawiającego bez wskazywania źródła zapytania.

7.3 Modyfikacja treści specyfikacji

1) W szczególnie uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować treść SIWZ.

2) Dokonaną modyfikację Zamawiający umieści niezwłocznie na swojej stronie internetowej.

3) W przypadku, gdy zmiana powodować będzie konieczność modyfikacji oferty, Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia tych zmian w ofertach.

7.4 Wyjaśnienia w toku badania i oceny ofert.

1) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wezwać wykonawców do uzupełnienia odpowiednich oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu art. 26 ust 3. Prawa zamówień publicznych.

7.5 Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

1) Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest: specjalista ds. administracyjno-gospodarczych

Bożena Palacz

Tel. +48 943522146

Faks. +48 943542337

Uwagi: od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 8:00 – 12:00

8. Wymagania dotyczące wadium

8.1 Ustala się wadium na całość zamówienia w wysokości **20 000,00 zł**

8.2 Wadium może być wnoszone w następujących formach:

- 1) pieniądzu,
- 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
- 3) gwarancjach bankowych,
- 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275)

8.3 Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy:

Bank Pekao S.A. Kołobrzeg ,Numer rachunku: **38 1240 6508 1111 0000 5409 2929**

- 1) Wadium wniesione w pieniądzu należy złożyć najpóźniej na dzień przed terminem otwarcia ofert. Przy czym za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się termin uznania na rachunku bankowym Zamawiającego.
- 2) W zakresie wadium obowiązują uregulowania Prawa zamówień publicznych zawarte w art. 45 i 46 Prawa zamówień publicznych.

9. Termin związania ofertą

9.1 Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9.2 Wykonawca pozostaje związany z ofertą przez okres **60 dni**.

9.3 W uzasadnionych przypadkach, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłużej jednak niż 60 dni.

10. Opis sposobu przygotowania oferty

10.1 Wykonawca złoży tylko jedną ofertę.

10.2 Oferta musi być sporządzona w języku polskim

10.3 Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.

- 10.4 Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
- 10.5 Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ
- 10.6 Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym w sposób czytelny, pismem czytelnym.
- 10.7 Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- 10.8 Wskazaniem jest, by pierwsza strona zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu – brak takiego spisu nie skutkuje odrzuceniem oferty.
- 10.9 Opis szczegółowych wymagań dotyczących dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu znajduje się w punkcie 6 „ Informacje o oświadczeniach i dokumentach” niniejszej SIWZ.
- 10.10 Wszystkie strony powinny być spięte w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekomplementacji zawartości oferty.
- 10.11 Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej **kopercie / opakowaniu** w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do Zamawiającego na adres podany w punkcie 1 niniejszej specyfikacji i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:
„Oferta na usługę żywienia wraz z dzierżawą”
Nie otwierać przed 15 marca 2011 r., godz. 8:15
- 10.12 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania kopert / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.
- 10.13 W przypadku przesyłania oferty pocztą Zamawiający zaleca, że ze względu na możliwość uszkodzenia opakowania, zastosowanie dwóch kopert oznakowanych w opisany sposób.
- 10.14 Przygotowując ofertę, wykonawca winien dokładnie zapoznać się z zawartością wszystkich dokumentów składających się na SIWZ, którą należy odczytywać wraz z ewentualnymi modyfikacjami i zmianami wnoszonymi przez Zamawiającego.

11. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

- 11.1 **Ofertę należy przesłać / składać** do dnia **15.03.2011 r.** do godz. **08:00** na adres Zamawiającego podany w punkcie 1 niniejszej SIWZ, pokój -biuro Dyrektora.
- 11.2 Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, **zmienić lub wycofać ofertę**. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
- 11.3 **Otwarcie ofert złożonych** nastąpi w dniu **15 marca 2011 r. o godz. 8:15** w siedzibie Zamawiającego- biuro Dyrektora.
- 11.4 Otwarcie ofert jest jawne.
- 11.5 Bezpośrednio przed otwarciem ofert podane zostaną kwota, jaka Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert podane zostaną nazwy firm oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny i pozostałych kryteriów. Informacje te przekazane zostaną niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek

12 Opis sposobu obliczania ceny

- 12.1 Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, aby obejmowała wszystkie koszty, jakie Wykonawca poniesie przy realizacji zamówienia.

12.2 Cenę należy podać w zł. polskich wg Formularza ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 1** do SIWZ.

12.3 Wykonawca oblicza cenę oferty na podstawie podanych przez Zamawiającego wartości surowca i rocznej liczby całodziennych posiłków dla każdej kategorii gościa w Rozdziale 3 SIWZ.

12.4 Wartość usługi obliczona zostanie poprzez pomnożenie w poszczególnych kategoriach gości w (skali roku) ilości posiłków (całodziennych) i cenę jednostkową netto zaproponowaną przez Wykonawcę, oraz zsumowanie tych iloczynów dodając podatek VAT. Na podstawie uzyskanej rocznej wartości zamówienia Wykonawca wylicza wartość na okres trzyletni trwania umowy.

12.5 Cena może być tylko jedna – nie dopuszcza się wariantowości cen.

12.6 **Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania) oraz okres realizacji (wykonania) zamówienia** (wyjątek § 6 pkt. 1 projekt umowy)

13 Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

13.1 Kryteria oceny ofert:

1) Stosowanie matematycznych obliczeń przy cenie ofert stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryterium ceny.

2) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryterium.

3) Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie poniższych kryteriów (nazwa kryterium, waga):

	Kryterium	Znaczenie / waga określona w % /
A	Cena oferty	70 %
B	Ocena wartości jadłospisów	30 %
	RAZEM	100 %

Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w kryterium „cena” otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne, przypisana zostanie odpowiednio proporcjonalnie mniejsza liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

Przy ocenie kryterium „cena oferowana” zostanie wykorzystany wzór:

$$A = \frac{\text{cena najniższej (brutto)}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \times 0,70 \text{ (pkt.)}$$

Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto realizacji zamówienia, oferty złożonej przez Wykonawcę.

4) Przy kryterium „ocena wartości jadłospisów” zamawiający oceni przedstawione do oferty proponowane jadłospisy. Do ich oceny zostanie powołany biegły ds. żywienia, który oceni je pod względem: wymaganych produktów, wartości gramowej, kaloryczności, urozmaicenia wynikającego z dostępnych surowców w określonych porach roku.

Jadłospisy Wykonawcy ocenione najwyżej przez komisję przetargową, na podstawie oceny biegłego ds. żywienia, otrzymają maksymalną ilość punktów. Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio proporcjonalnie od 1 – 30 liczba punktów. Wynik traktowany będzie jako wartość punktowa oferty.

Przy ocenie kryterium „ocena wartości jadłospisów” zostanie wykorzystany wzór:

$$B = \frac{\text{Wartość jadłospisów oferty najkorzystniejszej}}{\text{Wartość jadłospisów oferty badanej}} \times 100 \times 0,30 \text{ (pkt.)}$$

Uwaga: oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria), zostanie uznana za najkorzystniejszą; pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, którego oferta spełnia wszystkie wymagania zamawiającego oraz uzyska najwyższą ilość punktów. (bilansu) zamawiający zastosuje poniższy wzór.

$$LP = A + B$$

gdzie: LP – łączna liczba punktów

A – liczba punktów w kryterium „cena oferty”

B – liczba punktów w kryterium „ocena wartości jadłospisów”

14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie o zamówienie publiczne
--

14.1 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przed podpisaniem umowy zażąda złożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

14.2 Warunkiem podpisania umowy jest złożenie przez Wykonawcę **Polisy Ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie Wykonawcy** na kwotę minimum łącznie **500 000,00 zł.** Obejmującego: ubezpieczenie OC od odpowiedzialności cywilnej produktu na jedno i wszystkie zdarzenia i ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności.

14.3 W przypadku gdy polisa ubezpieczenia OC wygasa w trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kserokopię nowej polisy, poświadczoną za zgodność z oryginałem w terminie 30 dni przed końcem obowiązywania poprzedniej polisy.

14.3 Oświadczenie, zobowiązujące, że Wykonawca w ciągu 14 dni od dnia podpisania dokona całkowitego - jednolitego wyposażenia zastawy stołowej w tym: talerzy, miseczek na surówki, półmisek, kubków, termosów na stoły do gorącej wody, serwetniki, solniczki i pieprzniczki.

14.4 Wykonawca zobowiązany jest do informowania (każdorazowo) Zamawiającego o dokonanej zmianie osób uczestniczących w realizacji zamówienia.

14.5 Do zawarcia umowy Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć „**zobowiązanie do pełnej odpowiedzialności zewnętrznej i wewnętrznej**” odnośnie wszystkich praw i obowiązków dotyczących wymogów prawa prowadzonej działalności w obiekcie dzierżawionym.

14.6 Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą w terminie nie krótszym niż 10 dni od przekazania informacji o wyborze oferty wszystkim uczestnikom postępowania.

14.7 Przed zawarciem umowy na żywienie, Wykonawca musi zawrzeć umowę dzierżawy pomieszczeń kuchni oraz sprzętu stanowiącego jego wyposażenie.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

15.1 Zamawiający nie będzie wymagał wniesienia zabezpiecza należytego wykonania umowy.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego

16.1 Zamawiający dołącza do SIWZ projekt umowy:

- 1) na usługę żywienia
- 2) na dzierżawę pomieszczeń kuchennych.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.
--

17.1 Wszystkim wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu określonym w niniejszej specyfikacji przysługują środki ochrony prawnej przewidziane i określone w art. 179 – 183 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i z późniejszymi zmianami z dnia 5 listopada i 2 grudnia 2009

Dyrektor
Monika Czajkowska

18. Załączniki do SIWZ

Ogłoszenie o zamówieniu.

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy, wg wzoru
- 2) Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału z art. 22 ust 1, wg wzoru
- 3) Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z art. 24 ust 1-2 ,wg wzoru
- 4) Załącznik nr 4- Wzór umowy na usługę żywienia.
- 5) Załącznik nr 5 – Wzór umowy na dzierżawę pomieszczeń.
- 6) Załącznik nr 6 – Wykaz trzech usług w zakresie żywienia, wg wzoru
- 7) Załącznik nr 7 – Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu usługi.