

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

NIP: 6711565917

REGON: 330922037

TEL: 94 352 21 46

FAX: 94 3542337

ADRES INTERNETOWY: www.willafortuna.pl

e-mail- bpalacz@willafortuna.pl

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

„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”

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

PRZETARG NIEOGRANICZONY o wartości większej niż 200 000 EURO

NUMER POSTĘPOWANIA - 2/ZP-07/2012

PODSTAWA PRAWNA - Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień Publicznych z późn. zm.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało przekazane do publikacji w Suplemencie Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej w dniu 12 lipca 2012 r. pod numerem referencyjnym 2012-097042 oraz na **tablicy ogłoszeń** w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie zamawiającego i na własnej stronie internetowej : **www.willafortuna.pl**

1. Opis przedmiotu zamówienia

1.1 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.

1.2 Kody Klasyfikacji Wspólnego słownika Zamówień (CPV 2008)

CPV 55322000-3 gotowania posiłków

CPV 55321000-6 przygotowywania posiłków

CPV 55322000-9 podawania posiłków

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

2.1. Wykonawca zagwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225), oraz zasadami racjonalnego żywienia i przestrzegania norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

2.2. Zakres świadczenia obejmuje przygotowanie następujących diet: **normalna, cukrzycowa typu I i typu II, lekkostrawna** (sporadycznie wątrobowa, wysokobiałkowa) , zgodnie z zaleceniami lekarzy. Zamawiający przewiduje posiłki (całodziennie: śniadanie, obiad, kolacja) w ilości około 90 dziennie (co daje 2700 posiłków miesięcznie i około 32 000 rocznie) **w obłożeniu nierównomiernym rocznym.**

W tym:

goście komercyjni – 5 000 posiłków całodziennych

pacjenci nfz - 27 000 posiłków całodziennych

1. Średnia wszystkich diet w skali roku wynosi ok. 30%

2. Zamawiający nie wyklucza także występowania wyżywienia w systemie HP śniadania , kolacje i innych oraz „połówek „ dla dzieci, liczonych jako 60% wsadu surowca stawki podstawowej, w zależności od zapotrzebowania gości.

3. 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.

4. Wykonawca zobowiązuje się także do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.

5. 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 – 9,00 zł

Dla gości komercyjnych – 13,00 zł

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

7. Przygotowywanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP dotyczy **trzyletniego** okresu trwania umowy).

2.3. Inne wymogi Zamawiającego

1. Niektóre wymagane produkty i minimalne wymagane wartości gramowe dla wyżywienia gości komercyjnych – dieta ogólna.

1	Mleko (musi być ciepłe i zimne)- każdego dnia	250 ml do śniadania
2	Jogurt / kefir / sok naturalny – każdego dnia, na-przeziennie.	150 g
3	Płatki lub mussli (muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia	100 g
4	Świeże owoce - każdego dnia	100-200 g
5	Ser twardy	40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
6	Ser topiony i inne sery	40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
7	Warzywa - każdego dnia / dodatek do pieczywa/	70 g do śniadania i 70 g do kolacji
8	Pasty	40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
9	Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin – każdego dnia do pieczywa	60 g do śniadania -łącznie
10	Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - każdego dnia do pieczywa.	40 g do kolacji- łącznie
11	Pieczywo mieszane- każdego dnia	130 g do śniadania i 130 g do kolacji
12	Bułka – każdego dnia	1 szt. do śniadania
13	Masło – każdego dnia	20 g do śniadania i 20g do kolacji
14	Kawa i mleko, herbata z cytryną- każdego dnia	do każdego posiłku
15	Zupa- każdego dnia	400 ml do obiadu
16	Mięso bez kości	100 g do obiadu
17	Mięso bez kości z sosem	100/80 do obiadu
18	Udka drobiowe	150 g do obiadu
19	Gulasz mięsny	Minimalnie 160 g do obiadu
20	Ryba	120 g do obiadu
21	Ziemniaki lub kasze, makarony, ryż itp.- każdego dnia	200 g do obiadu
22	Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia	200 g łącznie do obiadu
23	Woda z cytryną / woda z sokiem - każdego dnia	do obiadu każdego dnia
24	Ciasto – pięć razy w dekadzie – minimum trzy rodzaje Ciasta w dekadzie	70 g
25	Dżem, miód, musztarda, keczup itp. każdego dnia	ogólnie dostępne w jadalni do śniadania i kolacji.

2. Inne bezwzględne wymagania zamawiającego dotyczące jadłospisów dla gości komercyjnych – dieta ogólna

Na drugie danie obiadowe musi być:

- Co najmniej sześć razy w dekadzie – potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz itp. lub drób (wyłącznie udka i filety)
- Dwa razy w dekadzie - filet z ryby bez ości.
- Pięć razy w dekadzie ciepłe kolacje (**minimum**)
- Pięć razy w dekadzie ciepłe śniadania (**minimum**)
- Mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne , do śniadania.
- Owoce takie jak: banan, jabłko, kiwi, pomarańcza, mandarynka mogą być podane w jadłospisie jako sztuka.
- Bułka musi być osobno ujęta w jadłospisie .
- Woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do obiadu każdego dnia.
- Posiłki dla gości komercyjnych należy podawać z dekoracją.
- Jeżeli podawane jest jajko to 1 szt. (całe)
- Jeżeli podawane są produkty tego typu jak: parówka na gorąco to cała – 1 szt.

3. Niektóre wymagane produkty i minimalne wymagane wartości gramowe dla żywienia pacjentów nfz - dieta ogólna

1	Mleko (musi być ciepłe i zimne) -każdego dnia	250 ml do śniadania
2	Płatki lub musli - każdego dnia	80 g
3	Ser twardy	40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
4	Ser topiony i inne sery	30 g do śniadania lub 30 g do kolacji
5	Warzywa -każdego dnia / dodatek do pieczywa/	50 g do śniadania i 50 g do kolacji
6	Pasty	30 g do śniadania lub 30 g do kolacji
7	Wędliny krojone – każdego dnia /dodatek do pieczywa/	40 g do śniadania i 40 g do kolacji
8	Pieczywo mieszane – każdego dnia	130 g do śniadania i 130 g do kolacji
9	Masło- każdego dnia	20 g do śniadania i 20 g do kolacji
10	Zupa – każdego dnia	400 ml do obiadu
11	Mięso bez kości	90 g do obiadu
12	Mięso bez kości z sosem	90/70 g do obiadu
13	Udka drobiowe	120 g do obiadu
14	Gulasz mięsny	140 g do obiadu
15	Ryba	100 g do obiadu
16	Ziemniaki lub kasza, makarony itp. -każdego dnia	200 g do obiadu
17	Surówki / gotowane jarzyny– każdego dnia	minimalnie 120 g łącznie do obiadu
18	Woda z cytryną / woda z sokiem- każdego dnia	do obiadu

19	Ciasto w każdą sobotę i niedzielę.	70 g
----	------------------------------------	------

4. Inne bezwzględne wymagania zamawiającego dotyczące jadłospisów dla pacjentów nfz – dieta ogólna

Na drugie danie obiadowe musi być:

- Co najmniej sześć razy w dekadzie – potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz itp lub drób (wyłącznie udka i filety);
- Dwa razy w dekadzie - filet z ryby bez ości.
- Pięć razy w dekadzie ciepłe kolacje (**minimum**). Mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i -ogólnie dostępne , do śniadania.
- Woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do obiadu każdego dnia.

5.Ogólne wymagania dotyczące diety cukrzycowej:

- Wymagana jest liczba **pięciu posiłków w dziennym żywieniu dla diety cukrzycowej: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.**
- Realizacja diety cukrzycowej odbędzie się na podstawie podanych w pkt. 2.3. SIWZ, minimalnych wymogów gramowych produktów dla poszczególnych kategorii gości z następującymi zmianami:
- należy uwzględnić dodatkowe produkty do II śniadania i podwieczorka (w szczególności owoce, warzywa, nabiał)
- w dietach cukrzycowych nie podawać ciast, mleka i płatków /mussli do śniadania.
- zmniejszyć gramaturę pieczywa mieszanego do 80 g.
- Wykonawca zobowiązany jest w trakcie trwania umowy do realizacji jadłospisów dla diety cukrzycowej według zaleceń lekarza odnośnie kaloryczności posiłków.

6.Ogólne wymagania dotyczące diety lekkostrawnej.

- Realizacja diety lekkostrawnej odbędzie się na podstawie podanych w pkt. 3,5 SIWZ, minimalnych wymogów gramowych produktów dla poszczególnych kategorii gości.
- Dieta łatwo strawna, o ile nie ma dodatkowych wskazań dietetycznych, powinna dostarczać taką samą ilość energii i wszystkich składników odżywczych co dieta normalna. Z diety lekkostrawnej należy wykluczyć produkty i potrawy trudno strawne, zawierające stosunkowo dużo błonnika, wzdymające, przesiąknięte tłuszczem, które pozostają długo w żołądku, a także ostre przyprawy.

7. Inne wymagania Zamawiającego

7.1.Dystrybucja posiłków występuje w następujących godzinach.

Śniadanie 8:00 i 9:00

Obiad 13:00 i 14:00

Kolacja 17:30 i 18:30

Dla diety cukrzycowej:

II śniadanie 10:00

Podwieczorek 15:30

- Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę tzw. półproduktów.

Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków w obiekcie zamawiającego dla innych podmiotów.

W trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przygotowania 21-dniowych jadłospisów wraz z gramaturą, kalorycznością, wymiennikami węglowodanowymi (ww), ilością węglowodanów dla pacjentów nfz oraz 14 - dniowych jadłospisów dla gości komercyjnych,
- Jadłospisy należy dostarczyć zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem ich realizacji.
- Stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów.
- Powiadamiania ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w jadłospisie, których wcześniej nie mógł przewidzieć.
- Gwarancji, że posiłki będą urozmaicone z uwzględnieniem sezonowości i tradycji świąt Wielkanocnych i Bożego Narodzenia.
- Wykonawca zobowiązuje się do wydawania suchego prowiantu (wycieczki, przepustki pacjentów)
Suchy prowiant musi również zawierać wymagany wsad surowca dla poszczególnych kategorii gości i być zgodny z dietą pacjenta.
- Używania surowców wysokiej jakości. Posiłki będą przygotowywane na bazie produktów naturalnych , bez używania półproduktów.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przestrzegania zasad systemu HACCP przez cały trzyletni okres umowy.
- Posiłki muszą być podawane do stołów, na estetycznej, jednakowej zastawie. Zakaz podawania posiłków na zastawie jednorazowej.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionego przez siebie pracownika w zakresie zgodności podawanych posiłków z wymaganiami zamawiającego pod względem:
 - na każdym etapie świadczonej dostawy, poczynając od produktu wejściowego do końcowego
 - wagowym oraz kaloryczności,
 - świeżości i estetyki podania posiłków,
 - wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia
 - w przypadku skarg pacjentów oraz innych wyjątkowych sytuacjach nie przewidzianych w umowie.

- Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury podawanych posiłków, estetyki podawanych posiłków.
- Degustacja całodziennego jednego posiłku będzie darmowa. Degustację i codzienna ocenę posiłku dokonywać będzie osoba wyznaczona przez zamawiającego.
- Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane z zeszycie kontroli żywienia.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania pracownikom szpitala tzw. obiadów pracowniczych **w cenie 5,00 zł brutto**. Ilość personelu korzystającego z obiadów pracowniczych wynosi do **10 osób** dziennie w skali miesiąca.

7.3. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty przykładowe jadłospisy diety ogólnej- dekadowe

dla gości komercyjnych:

dieta ogólna - 10 jadłospisów – z okresu letniego i 10 jadłospisów z okresu zimowego.

dla pacjentów z nfz:

dieta ogólna - 10 jadłospisów- z okresu letniego i 10 jadłospisów z okresu zimowego.

Razem należy przedstawić do oferty **40** jadłospisów zawierających :

Wymagane minimalne normy gramowe, podane wyżej wymogi dotyczące produktów, z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców, kaloryczności, zawartości węglowodanów, białek, tłuszczu.

7.4. 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.

Pełny wykaz dzierżawionego sprzętu znajduje się w projekcie umowy na dzierżawę. **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 wyposażenia w sprzęt i urządzenia kuchenne niezbędne do wykonywania usługi**. Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia kuchenne o powierzchni 293 m² za kwotę **2200,00 zł netto + obowiązująca stawka VAT- miesięcznie (bez energii elektrycznej, gazu, wody, telefonu)**

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. Stan techniczny dobry, brak decyzji sanepidu.

5. Drobne naprawy bieżące i prace konserwatorskie, wymiana spalonych żarówek itp. 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.

8. Średnie miesięczne opłaty – netto za media od lipca 2011 do czerwca 2012 wynosiły:

Woda zimna + ścieki – 850 zł

MEC- 1.661 zł

Energia- 2.345 zł

Wywóz nieczystości- 235 zł

Gaz- 613 zł

Przeglądy roczne obowiązkowe-: gazowy- 150 zł, winda towarowa-128 zł, energetyczny-

ok.700 zł Czyszczenie separatora tłuszczu 2x w roku – 1070 zł

Czynsz dzierżawny – 2200 zł netto

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. Należy uzyskać od Zamawiającego pisemne potwierdzenie odbytej wizji pomieszczeń i dołączyć do składanej oferty.

3. Termin wykonania zamówienia

3.1 Zamawiający ustala termin wykonania zamówienia: **od dnia 01 października 2012 roku do 30 września 2015 r. Okres trzyletni**

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

4.1 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 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert przynajmniej **dwóch usług w zakresie żywienia osób, o wartości brutto 400 000,00 zł łącznie, z podaniem wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te 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

pracownik z minimum średnim **wykształceniem kierunkowym dietetyka, pełniący również funkcję kierownika kuchni, zatrudniony na cały etat, w miejscu wykonywania usługi dla zamawiającego.**

3. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Za spełnienie warunku dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej Zamawiający uzna, jeżeli Wykonawca przedstawi polisę lub w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, obowiązującej przez cały okres wykonywania zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż **300 000,00 zł na rok.**

4.2 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.

4.3 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt. 1-3 winien spełniać, co najmniej jeden z tych Wykonawców. Warunek określony w pkt. 5.2 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. Umożliwienie 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.

4.4. 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 dostarczenie do oferty certyfikatu ISO 22000 zawierającego 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**

4.5 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.

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

5. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie muszą dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

5.1. Następujące dokumenty.

1. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne z art.22 ust 1 z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 2 do SIWZ.

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

2. Wykaz dwóch usług w zakresie żywienia osób , o wartości brutto **min 400 000,00 zł łącznie**, z podaniem wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających , że te usługi zostały wykonane należycie i zgodnie z zasadami żywienia – załącznik nr 6 do SIWZ. Brak dokumentów potwierdzających skutkuje odrzuceniem oferty.

3. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, a w szczególności pracownika z minimum średnim wykształceniem kierunkowym dietetyka, pełniący również funkcję kierownika kuchni, zatrudniony na cały etat, w miejscu wykonywania usługi dla zamawiającego 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 do SIWZ.

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

5.Polisę lub w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, obowiązującej przez cały okres wykonywania zamówienia. , na sumę gwarancyjną nie niższa niż **300 000,00 zł na rok**.

6.Zestawy proponowanych jadłospisów po 20 dla każdej kategorii gościa (pacjenci nfz i komercyjni) z uwzględnieniem sezonowości produktów.

7. Za spełnienie warunku Zamawiający uzna dostarczenie do oferty certyfikatu ISO 22000 zawierającego HACCP)

8. Potwierdzone przez Zamawiającego oświadczenie o odbytej wizji pomieszczeń.

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

1. **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 do SIWZ.

2. **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 w zakresie art.24 ust.1pkt 2 ustawy Pzp.

3. **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.

4. **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.

5. **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.

6. **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)

7. **Dowód** wniesienia wadium

5.3. W celu potwierdzenia, że oferowana usługa odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca składa następujące dokumenty:

1. Wypełniony i podpisany formularz ofertowo- cenowy wg wzoru- **załącznik nr 1 do SIWZ**

2. Paraflowane przez Wykonawcę dwa **wzory umów** z wykorzystaniem – **załącznik nr 4 do SIWZ**

3.wzór umowy na usługę i z wykorzystaniem **-załącznik nr 5 do SIWZ** wzór umowy na dzierżawę.

4.Pełnomocnictwo osoby/ osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu Wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów.

5.4. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnienie warunków , o których mowa w 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 pkt. 6.2 niniejszej specyfikacji dotyczących każdego z tych podmiotów, o ile podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia.

5.5. 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 § 2 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2012 r w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane, 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.

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

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

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

6.1 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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

7. Wymagania dotyczące wadium

7.1 Ustala się wadium na całość zamówienia w wysokości **10 000,00 zł** (dziesięć tysięcy zł.)

7.2 Wadium może być wnoszone w następujących formach:

1. w 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)

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

Bank Pekao S.A. Kołobrzeg ,Numer rachunku: **38 1240 6508 1111 0000 5409 2929** z dopiskiem **„Wadium na usługę żywienia w Szpitalu Uzdrawiskowym „Willa Fortuna” s.p.z.o.o.**

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. Wykonawca , który nie wniósł wadium, zostaje wykluczony, a jego oferta odrzucona.
2. W zakresie wadium obowiązują uregulowania Prawa zamówień publicznych zawarte w art. 45 i 46 Prawa zamówień publicznych.

8. Termin związania ofertą

- 8.1 Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 8.2 Wykonawca pozostaje związany z ofertą przez okres **60 dni**.
- 8.3 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.

9. Opis sposobu przygotowania oferty

- 9.1 Wykonawca złoży tylko jedną ofertę.
- 9.2 Oferta musi być sporządzona w języku polskim
- 9.3 Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
- 9.4 Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
- 9.5 Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ
- 9.6 Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym w sposób czytelny, pismem czytelnym.
- 9.7 Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- 9.8 Wskazany jest, by pierwsza strona zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu – brak takiego spisu nie skutkuje odrzuceniem oferty.
- 9.9 Opis szczegółowych wymagań dotyczących dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu znajduje się w punkcie 6 „ Informacje o oświadczeniach i dokumentach” niniejszej SIWZ.
- 9.10 Wszystkie strony powinny być spięte w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekomplementacji zawartości oferty.
- 9.11 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:

NAZWA WYKONAWCY
NR POSTĘPOWANIA 2/ZP-07/2012

Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” s.p.z.o.z.
78-100 Kołobrzeg
Ul. Rafińskiego 3

„Oferta na usługę żywienia wraz z dzierżawą”

Nie otwierać przed 23.08.2012 r.,

godz. 10:00

9.12 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania kopert / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

9.13 W przypadku przesyłania oferty pocztą Zamawiający zaleca, że ze względu na możliwość uszkodzenia opakowania, zastosowanie dwóch kopert oznakowanych w opisany sposób.

9.14 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.

10. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

10.1 **Ofertę należy przesłać / składać do dnia 23 sierpnia 2012 r. do godz. 09:00** .na adres Zamawiającego podany w punkcie 1 niniejszej SIWZ, pokój -biuro Dyrektora.

10.2 Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, **zmienić lub wycofać ofertę**. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

10.3 **Otwarcie ofert złożonych** nastąpi w dniu **23 sierpnia 2012 r. o godz. 10:00** w siedzibie Zamawiającego- biuro Dyrektora.

10.4 Otwarcie ofert jest jawne.

10.5 Bezpośrednio przed otwarciem ofert podane zostanie 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

11. Opis sposobu obliczania ceny

11.1 Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, aby obejmowała wszystkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez zamawiającego, odnoszące się do przedmiotu zamówienia, zysk wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.

11.2 Cenę należy podać w zł. polskich wg formularza ofertowo-cenowego stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.

11.3 Wykonawca oblicza cenę oferty na podstawie podanych przez Zamawiającego wartości surowca i rocznej liczby całodziennych posiłków dla każdej kategorii gościa.

11.4 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.

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

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

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

12.1 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” Komisja przetargowa oceni przedstawione do oferty proponowane jadłospisy pod względem spełniania wymogów zawartych w SIWZ tzn. minimalnych wymaganych produktów i ich wartości gramowej.

5. Jadłospisy Wykonawcy spełniające wymogi ocenione będą przez komisję przetargową w następujący sposób:

Maksymalnie 15 punktów otrzymać można za:

duże urozmaicenie jadłospisów,

duża różnorodność zastosowania produktów wynikających z dostępności surowców w określonych porach roku.

Maksymalnie 15 punktów otrzymać można za:

Zwiększenie gramatury produktów ponad minimalne wymogi zamawiającego

Ilość podanych produktów do śniadań i kolacji.

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”

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

1 Oświadczenie, zobowiązujące, że Wykonawca w ciągu 14 dni od dnia podpisania umowy dokona całkowitego wyposażenia w sprzęt i urządzenia kuchenne niezbędne do wykonywania usługi.

2.Oświadczenie, że Wykonawca wyraża zgodę zgodnie z przepisami KC art.498-506, aby wszelkie należności i zobowiązania były ze sobą kompensowane w ewidencji księgowej.

Dokładne wyjaśnienie znajduje się w projekcie umowy na dzierżawę pomieszczeń .

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

4. 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

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

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

7. zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia przetargu ,gdy cena oferty najkorzystniejszej przewyższy kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, z zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty.

13.1.Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1 .Zamawiający nie będzie wymagał wniesienia zabezpiecza należytego wykonania umowy.

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

14.1 Zamawiający dołącza do SIWZ projekt umowy:

1. na usługę żywienia

2. na dzierżawę pomieszczeń kuchennych.

3.W sytuacjach wyjątkowych i uzasadnionych za porozumieniem stron można dokonać zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru w oparciu o art. 144 Pzp

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

15.1 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.

SPECYFIKACJĘ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZATWIERDZIŁ, DNIA 12 lipca 2012 r.

Kierownik zamawiającego
Monika Czajkowska

16. Załączniki do SIWZ

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz ofertowo-cenowy,
- 2) Załącznik nr 2 – Oświadczenie z art. 22
- 3) Załącznik nr 3 – Oświadczenie z art. 24
- 4) Załącznik nr 4- Projekt umowy na usługę żywienia.
- 5) Załącznik nr 5 – Projekt umowy na dzierżawę pomieszczeń.
- 6) Załącznik nr 6 – Wykaz wykonanych usług
- 7) Załącznik nr 7 – Wykaz osób, jakimi będzie dysponował wykonawca