

SZPITAL UZDROWISKOWY „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z.	tel. 94 352 21 46
	fax. 94 354 23 37
	Adres internetowy: www.willafortuna.pl
	Adres e-mail- bpalacz@willafortuna.pl
	NIP-6711565917

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego - WF.270.1.2015

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO (SIWZ)

DLA

PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

NA USŁUGI

przeprowadzanego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.)

ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU

Zatwierdzam: Kołobrzeg, 22.06.2015

Kierownik Zamawiającego
Monika Czajkowska

CZEŚĆ I – INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

Spis treści:

1. Nazwa i adres Zamawiającego
2. Oznaczenie Wykonawcy
3. Tryb Udzielania Zamówienia
4. Opis przedmiotu zamówienia
5. Zamówienia częściowe, umowa ramowa, aukcja elektroniczna.
6. Zamówienia uzupełniające
7. Informacja o ofercie wariantowej
8. Termin wykonania zamówienia
9. Warunki udziału w postępowaniu
10. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia z postępowania
11. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia
12. Wadium
13. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania Umowy
14. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia
15. Opis sposobu przygotowania oferty
16. Wyjaśnienie i zmiany w treści SIWZ
17. Zebranie Wykonawców
18. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty
19. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty
20. Miejsce i termin otwarcia oferty
21. Tryb otwarcia ofert
22. Zwrot oferty
23. Termin związania ofertą
24. Opis sposobu obliczenia ceny
25. Kryteria oceny ofert
26. Oferta z rąko niską ceną
27. Uzupełnienie dokumentów i pełnomocnictw w ofercie
28. Tryb oceny ofert
29. Wykluczenie Wykonawcy
30. Odrzucenie oferty
31. Wybór oferty i zawiadomienie o wyniku postępowania
32. Informacje o formalnościach , jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

- 33. Unieważnienie postępowania
- 34. Środki ochrony prawnej
- 35. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami
- 36. Podwykonawstwo
- 37. Wykaz załączników do niniejszych informacji dotyczących Wykonawców.

CZEŚĆ I – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Projekt umowy usługi i projekt dzierżawy.

- 38. Szczegółowe wymagania Zamawiającego dot. przedmiotu zamówienia.
- 39. Projekt umowy na usługę
- 40. Projekt umowy na dzierżawę pomieszczeń kuchennych.

Ileokroć w niniejszej SIWZ mowa jest o:

- 1. **Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)** - należy przez to rozumieć komplet dokumentów przygotowanych przez Zamawiającego, niezbędnych do przygotowania i złożenia oferty na wybór Wykonawcy zgodnie z wymogami ustawy Prawo Zamówień Publicznych,
- 2. **Wykonawcy** - należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nie posiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego
- 3. **upzp** - należy przez to rozumieć Ustawę z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.)

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Szpital Uzdrowiskowy „Willa Fortuna” s.p.z.o.o. 78-100 Kołobrzeg, ul. Rafińskiego 3

2. Oznaczenie Wykonawcy

Na potrzeby niniejszej SIWZ za **wykonawcę** - uważa się osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.

3. Tryb udzielania zamówienia

Przetarg nieograniczony. o wartości większej niż 207 000 euro.

4. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa całodziennego żywienia pacjentów z NFZ i gości prywatnych wyłącznie w dzierżawionej kuchni i zapleczu kuchennym od Zamawiającego.

Opis przedmiotu zamówienia według kodów Wspólnego Słownika Zamówień:

CPV 55322000-3 gotowanie posiłków

CPV 55321000-6 przygotowania posiłków

CPV 55322000-9 podawanie posiłków

5. Zamówienia częściowe, umowa ramowa, aukcja elektroniczna

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

6. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6) upzp., stanowiących nie więcej niż 50% wartości zamówienia podstawowego.

7. Informacja o ofercie wariantowej

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

8. Termin wykonania zamówienia

Od dnia 01 października 2015 do dnia 30 września 2018 roku. Okres trzyletni.

9. Warunki udziału w postępowaniu

W postępowaniu o udzielenie zamówienia mogą brać udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

a/ 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.

b/ dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Wykonawca powinien dysponować następującymi osobami posiadającymi następujące kwalifikacje zawodowe i wykształcenie. 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.

c/ 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, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy na kwotę nie mniejszą niż **200 000,00 zł.**, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania ofert w niniejszym postępowaniu.

d/ Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie art. 24 ust 1 upzp.

9A. Zgodnie z art. 26 ust 2b upzp wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

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, żąda dokumentów dotyczących:

- a) zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,
- b) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,
- c) charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem,
- d) zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia

9B. Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust 1. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w pkt. 1., a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, wykonawca przedstawi w odniesieniu do tych podmiotów dokumenty wymienione w 10.e) IDW.

9C. Jeżeli Wykonawca spełniając warunek określony w pkt. 9.c. IDW polega na zdolnościach finansowych innych podmiotów, Wykonawca zobligowany jest do przedłożenia informacji określonej w 10.d.1) dotyczącej tych podmiotów.

9D. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę powyższych warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów złożonych przez Wykonawcę. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „**spełnia – nie spełnia**”.

10. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia z postępowania.

1. Zamawiający na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu żąda następujących dokumentów:

a) **Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału** w postępowaniu zgodnie z art. 44 upzp na podstawie **załącznika nr 2** do IDW - w przypadku wspólnego ubiegania się dwóch lub więcej Wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia, oświadczenie może być złożone przez pełnomocnika, o którym mowa w ust. 11.1).

b) **W zakresie potwierdzenia spełniania warunku** dotyczącego posiadanej wiedzy i doświadczenia 9.a/ - w przypadku wspólnego ubiegania się dwóch lub więcej Wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia, oceniane będzie ich łączne doświadczenie.

Przedłożenie wykazu zrealizowanych i realizowanych dwóch usług w zakresie żywienia osób, w okresie ostatnich trzech lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert , o wartości brutto 400 000,00 zł łącznie, z podaniem wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających , że te roboty zostały wykonane zgodnie z zasadami żywienia, na podstawie **załącznika nr 5** do IDW oraz załączeniem dowodów dotyczących czy zostały wykonane należycie.

Dowodami, o których mowa powyżej są:

- 1) poświadczenie,
- 2) inne dokumenty stwierdzające należyte wykonanie usługi.

W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz lub dokumenty potwierdzające czy usługi zostały wykonane w sposób należyty , zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów .

W wykazie należy wskazać również informację o usługach niewykonanych lub wykonanych nienależycie w celu zweryfikowania rzetelności, kwalifikacji, efektywności i doświadczenia wykonawcy. Jeżeli wykonawca nie wykonał lub wykonał nienależycie przynajmniej jedną usługę, o której mowa w wykazie usług, zostanie wykluczony z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 4) ustawy Pzp.

a) **Przedłożenie zestawu proponowanych jadłospisów po 20** dla każdej kategorii gościa

Kategoria gościa	Ilość sezon letni	Ilość jadłospisów sezon zimowy
Goście komercyjni	10	10
Pacjenci z NFZ	10	10
Razem	20	20

b) **W zakresie potwierdzenia spełniania warunku dotyczącego dysponowania osobami** posiadającymi wymagane kwalifikacje zawodowe i wykształcenie- w przypadku wspólnego ubiegania się dwóch lub więcej Wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia, oceniany będzie ich łączny potencjał kadrowy

Przedłożenie wykazu osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacją na temat kwalifikacji zawodowych dietetyka , niezbędnego do wykonania zamówienia. Należy dołączyć także dokumenty potwierdzające jego kwalifikacje zawodowe zgodnie z **załącznikiem nr 4 do IDW**.

c) **W zakresie potwierdzenia spełniania warunku dotyczącego sytuacji ekonomicznej i finansowej - oceniane będzie:**

Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej , w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzająca wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawiona nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania ofert w niniejszym postępowaniu.

d) **zakresie potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu** z udziału w postępowaniu na podstawie art. 24 ust 1 upzp, pkt 9.d/ IDW Zamawiający żąda następujących dokumentów:

(w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej Wykonawców w ofercie muszą być złożone przedmiotowe dokumenty dla każdego z nich, – z wyjątkiem dokumentu, o którym mowa w ust. 1), który może być złożony przez pełnomocnika, o którym mowa w pkt. 11.1. Przedmiotowe dokumenty muszą być także złożone przez podmiot (podmioty) o którym mowa w art. 26 ust 2b ustawy, który będzie brał udział w realizacji części zamówienia).

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodnie z **załącznikiem nr 3** do IDW

2. Aktualnego odpisu 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, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

3. Aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, 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 w niniejszym postępowaniu.

4 . Aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego że wykonawca nie zalega z opłaceniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub 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 w niniejszym postępowaniu

5. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru karnego w zakresie określonym w art. 24 ust 1 pkt 4-8 upzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert w niniejszym postępowaniu.

Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5—8 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5—8 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń— zastępuję się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób.

6. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru karnego w zakresie określonym w art. 24 ust 1 pkt 9 upzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert w niniejszym postępowaniu

7 .Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10 i 11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania, dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10 i 11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że

w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń - zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

1) W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, należy - pod rygorem wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24b ust. 3 ustawy Pzp - złożyć następujące dokumenty:

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej.

2) W przypadku wykonawców posiadających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

3) Zamiast dokumentów o których mowa w pkt e) 2), 3), 4) oraz 6) składa dokument lub dokumenty wystawione w tym kraju w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że:

nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;

b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;

1) W zakresie dokumentu o którym mowa w pkt e) 5) i 7) - składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8, 10 i 11 upzp.

2) Dokumenty, o których mowa w pkt e) 2), 5), 6), 7) winny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument, o którym mowa w pkt e) 3) i 4) powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

3) Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Punkt ust. 3 stosuje się odpowiednio.

a) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w art. 26 ust 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczone za zgodność z oryginałem przez wykonawców lub te podmioty.

b) W przypadku oferty wspólnej lub jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, w przypadku gdy podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, do oferty muszą być dołączone indywidualne oświadczenia i dokumenty wymienione w rozdziale pkt e) 1-7, dotyczące każdego z tych podmiotów.

11. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia powinni spełniać warunki udziału w postępowaniu oraz złożyć dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków zgodnie z zapisami zawartymi w pkt 10 IDW. Ponadto tacy Wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W takim przypadku wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego są zobowiązani do złożenia w ofercie oryginału pełnomocnictwa ustanawiającego pełnomocnika, o którym mowa wyżej.

2. Pełnomocnictwo zawierać powinno umocowanie do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

3. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

4. 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 regulującą współpracę wykonawców zawierającą w swojej treści minimum następujące postanowienia:

1) określenie celu gospodarczego

2) określenie, który z podmiotów jest upoważniony do występowania w imieniu pozostałych przy realizacji ww. zamówienia

3) oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego minimum okres realizacji przedmiotu zamówienia oraz rękojmi,

4) zakaz zmian w umowie bez zgody Zamawiającego

2. Nie dopuszcza się składania umowy przedwstępnej konsorcjum lub umowy zawartej pod warunkiem zawieszającym.

12. Wadium

1. Wysokość wadium.

- 1) Każdy Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć swą ofertę wadium w wysokości

*Wadium słownie: **10 000 zł (dziesięć tysięcy złotych)***

- 2) Okres ważności wadium musi obejmować cały okres związania ofertą.

2. Forma wadium.

- 1) Wadium może być wniesione w następujących formach:

- a) pieniądzu;
- b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy będzie poręczeniem pieniężnym;
- c) gwarancjach bankowych;
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
- e) 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 (tj. Dz. U. 2007 Nr 42, poz. 275)

- 2) W przypadku składania wadium w formie gwarancji lub poręczenia, gwarancja powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i winna zawierać następujące elementy:

- a) nazwę zleceniodawcy (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji/poręczenia (Zamawiającego), gwaranta/poręczyciela (instytucji udzielających gwarancji/poręczenia) oraz wskazanie ich siedzib,
- b) określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją/poręczeniem,
- c) kwotę gwarancji/poręczenia,
- d) termin ważności gwarancji/poręczenia,
- e) oświadczenie Gwaranta/Poręczyciela, w którym zobowiązuje się on do bezwarunkowej wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż zaszła jedna z przesłanek wymienionych w art. 46 ust. 5 ustawy lub 46 ust 4 a ustawy Prawo zamówień publicznych
- f) Jednocześnie Zamawiający wymaga, aby okres ważności gwarancji/poręczenia nie był krótszy niż okres związania ofertą.

Gwarancja lub poręczenie winny przewidywać okres bezwarunkowej wypłaty maksymalnie do 14 dni od pierwszego pisemnego żądania wypłaty wadium.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie niniejszego zamówienia wadium może być wniesione przez Pełnomocnika Wykonawców, o którym mowa w punkcie 11.1 niniejszej IDW.

3. Miejsce i sposób wniesienia wadium.

1) Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na następujący rachunek Zamawiającego:

38 1240 6508 1111 0000 5409 2929

Bank Pekao S.A. Kołobrzeg

2) Wadium wnoszone w innych dopuszczonych przez Zamawiającego formach należy złożyć w siedzibie **Szpital Uzdrowiskowy „Willa Fortuna” s.p.z.o.o. 78-100 Kołobrzeg, ul. Rafińskiego 3** /biuro spec. ds. administracyjnych/ przed upływem terminu składania ofert. Wadium wnoszone w innych dopuszczonych przez Zamawiającego formach można w oryginale dołączyć do oryginału oferty i w kopii do kopii oferty.

3) Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu Zamawiający uzna wadium, które w oznaczonym terminie w dniu składania ofert znajduje się na rachunku Zamawiającego.

4. Termin wniesienia wadium.

1) Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert, przy czym wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert.

2) W wymienionym przypadku dołączenie do oferty kopii polecenia przelewu wystawionego przez Wykonawcę jest warunkiem koniecznym, ale nie wystarczającym do stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego wniesienia wadium przez wykonawcę.

3) Wykonawca zostanie wykluczony z niniejszego postępowania, jeżeli:

- jego oferta przed upływem terminu składania ofert nie zostanie zabezpieczona wadium w wymaganej wysokości i wybranej formie spośród możliwych wymienionych w pkt 12.2.1).

5. Zwrot wadium.

Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium według zasad określonych w art. 46 upzp. Zamawiający może żądać ponownego wniesienia wadium przez Wykonawców, którym zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 3 upzp. jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza. W takim przypadku Wykonawcy wnoszą wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

6. Zatrzymanie wadium.

Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami:

1) jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

2) jeżeli:

1)) Wykonawca, którego oferta została wybrana odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;

2)) Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

13. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania Umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

14. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego

Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsza IDW dokonywane będą w **PLN**.

15. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wymagania podstawowe.

1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.

2) Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszej SIWZ.

- 3) Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
- 4) Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną „za zgodność z oryginałem” kopię przez Wykonawcę.
- 5) Wzory dokumentów dołączonych do niniejszej IDW powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty bądź też przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszą IDW.
- 6) We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczętki zawierającego co najmniej oznaczenie nazwy (firmy) i siedziby.
- 7) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty z uwzględnieniem treści art. 93 ust. 4 upzp.
- 8) Wykonawca jest świadomy, że na podstawie ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks Karny. (Dz. U. nr 88 poz. 553 z dnia 2 sierpnia 1997r.) art. 297 § 1; kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego zamówienia podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.

2. Forma oferty.

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, mieć formę pisemną i format nie większy niż A4. Arkusze o większych formatach należy złożyć do formatu A4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane w formie oryginału, odpisu, wypisu, wyciągu lub kopii wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 2) Stosowne wypełnienia we wzorach dokumentów stanowiących załączniki do niniejszej IDW i wchodzących następnie w skład oferty mogą być dokonane komputerowo, maszynowo lub ręcznie.
- 3) Dokumenty przygotowywane przez Wykonawcę na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej IDW powinny mieć formę wydruku komputerowego lub maszynopisu.
- 4) Całość oferty powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
- 5) Wszystkie zapisane strony oferty powinny być ponumerowane. Strony te powinny być paraflowane przez osobę (lub osoby jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
- 6) Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez Zamawiającego) muszą być paraflowane przez osobę (osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę.
- 7) Dokumenty składane wraz z ofertą mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę lub podmioty, o których mowa w art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych za zgodność z oryginałem kopii. Oświadczenia sporządzane na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej IDW powinny być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych

stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez Wykonawcę lub podmioty, o których mowa w art. 26 ust. 2b ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych w przypadku, o którym mowa w pkt. 9A.

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

3. Zawartość oferty.

1. Kompletna oferta musi zawierać:

- 1) Formularz oferty wraz z Załącznikiem do oferty, sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do niniejszej IDW;
- 2) Stosowne Pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio ze złożonego w ofercie odpisu z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;
- 3) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia Umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego (należy załączyć oryginał lub kseropię, poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 4) Dowód wniesienia wadium;
- 5) Inne dokumenty wymagane w pkt 10 IDW.

6. Pożądane przez Zamawiającego jest złożenie w ofercie spisu treści z wyszczególnieniem ilości stron wchodzących w skład oferty.

16. Wyjaśnianie i zmiany w treści SIWZ

1. Wyjaśnianie treści SIWZ.

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień jednak nie później niż na 2 dni przed terminem składania ofert, chyba, że prośba o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynęła do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zmiana terminu składania ofert nie ma wpływu na termin składania wniosków z zapytaniem.

Zamawiający jednocześnie przekaże treść wyjaśnienia wszystkim Wykonawcom, którym doręczono SIWZ. Udzielając wyjaśnień Zamawiający nie ujawni źródła pytania. Informacje o zadanych pytaniach i treść wyjaśnień Zamawiający publikuje na stronie internetowej.

2. Zmiany w treści SIWZ.

1) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść niniejszej SIWZ. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał niniejszą SIWZ, a także zamieszcza na stronie internetowej na której został opublikowany SIWZ.

2) Zmiany są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.

17. Zebranie Wykonawców

1) Zamawiający nie przewiduje zebrania wykonawców

18. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Szpitalu Uzdrowskim „Willa Fortuna” s.p.z.o.o. w Kołobrzegu, ul. Rafińskiego 3, w pokoju spec. ds. administracyjnych w nieprzekraczalnym terminie:

Do dnia	07 sierpnia 2015	Do godziny	10:00
----------------	-------------------------	-------------------	--------------

2. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie (paczce). Kopertę (paczke) należy opisać następująco:

Nazwa i adres Zamawiającego

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna”- s.p.z.o.o.

Ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

Oferta w postępowaniu na:

**ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA
PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWSKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.O. W
KOŁOBRZEGU**

Nie otwierać przed dniem: **07 sierpnia 2015 r. przed godz. 10:00**

3. Na kopercie (paczce) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.

19. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty

1. Skuteczność zmian lub wycofanie złożonej oferty.

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.

2. Zmiana złożonej oferty.

Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty (paczki) zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć napisem "ZMIANA". W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę (paczke) każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr”.

3. Wycofanie złożonej oferty.

Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez umocowanego na piśmie przedstawiciela Wykonawcy. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

20. Miejsce i termin otwarcia ofert

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Szpitalu Uzdrawiskowym „Willa Fortuna” s.p.z.o.o. w Kołobrzegu, ul. Rafińskiego 3, w biurze spec ds. administracyjnych

W dniu	07 sierpnia 2015	O godzinie	11:00
---------------	-------------------------	-------------------	--------------

21. Tryb otwarcia ofert

1. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

2. W trakcie publicznej sesji otwarcia Ofert nie będą otwierane koperty (paczki) zawierające oferty, których dotyczy „WYCOFANIE”. Takie Oferty zostaną odesłane Wykonawcom bez otwarcia.

3. W trakcie otwierania kopert z ofertami Zamawiający każdorazowo ogłosi obecnym:

- 1) stan i ilość kopert (paczek) zawierających otwieraną ofertę;
- 2) nazwę i adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana;
- 3) informacje dotyczące ceny zawarte w formularzu oferty;

Powyższe informacje zostaną odnotowane w protokole z postępowania przetargowego.

4. Na wniosek Wykonawców, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, Zamawiający przekazuje im niezwłocznie informacje, o których mowa powyżej.

22. Zwrot oferty

W przypadku złożenia oferty po terminie Zamawiający zwróci ofertę Wykonawcy po upływie terminu do wniesienia odwołania.

23. Termin związania ofertą

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez **60** dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
 2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, jednorazowego zwrócenia się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
 3. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w ust. 2, nie powoduje utraty wadium.
 4. Zgoda Wykonawcy na przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalna tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
-

24. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w **PLN**. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia. Cena jest ryczałtowa i nie podlega zmianom w trakcie realizacji umowy za wyjątkiem zmian cen wyraźnie przewidzianych w umowie. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty bezpośrednie, koszty pośrednie oraz zysk i powinna uwzględniać wszystkie uwarunkowania zawarte w SIWZ. W cenie powinny być uwzględnione wszystkie podatki, ubezpieczenia, opłaty, opłaty transportowe itp., włącznie z podatkiem od towarów i usług – VAT.
2. Zamawiający w celu porównania ofert doliczy do ceny ofertowej podmiotów zagranicznych, kwotę należnego, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji Umowy, podatku VAT.
3. Ceną oferty jest kwota wymieniona w Formularzu Oferty.

4. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w niniejszej SIWZ tj. wzorze umowy w sprawie zamówienia publicznego.

25. Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- 1) zostaną złożone przez Wykonawców niewykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;
- 2) nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

	KRYTERIUM	ZNACZENIE / WAGA OKRESŁONA W PUNKTACH
A	Cena oferty	70
B	Ocena wartości jadłospisów	30
	Razem:	100

a) Cena (C) - waga 70 % (maksymalna liczba pkt. 70)

b) Ocena wartości jadłospisów (W) - waga 30% (maksymalna liczba pkt. 30)

Kryterium cena będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Liczba punktów w kryterium cena (C) zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_o) \times 70 \text{ pkt}$$

gdzie:

C - punktacja którą należy wyznaczyć

C_{min} - najniższa cena oferty brutto z ocenianych ofert (zł)

C_o - cena oferty brutto określona w badanej ofercie (zł)

Kryterium „ocena wartości jadłospisów” komisja oceni przedstawione do oferty jadłospisy pod względem spełnienia wymogów zawartych w SIWZ

Jadłospisy Wykonawców spełniających minimalne wymogi ocenione będą przez komisję w następujący sposób:

Maksymalnie 15 punktów otrzymać można za:

Duże urozmaicenie jadłospisów, poprzez zastosowanie różnorodnych produktów wynikających z dostępności surowców w określonych porach roku.

Maksymalnie 15 punktów otrzymać można za:

Zwiększenie gramatury produktów ponad minimalne wymogi zamawiającego i ilość podanych produktów do śniadań i kolacji

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- 1) zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;
- 2) nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
- 3) Oferta, która przedstawi 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 i uzyska najwyższą ilość punktów –bilansu. Zamawiający zastosuje następujący wzór:

$$LP= A+B$$

Gdzie: LP- łączna liczba punktów

A-Liczba punktów w kryterium „cena oferty”

B-Liczba punktów w kryterium „Ocena wartości jadłospisów”

2. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

4. W przypadku Wykonawcy zagranicznego, który na podstawie odrębnych przepisów nie jest zobowiązany do uiszczania podatku VAT na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i który w Formularzu Oferty podaje cenę z zerową stawką VAT, Zamawiający na etapie oceny i porównywania ofert doliczy do ceny ofertowej podatek od towarów i usług VAT według zapisów pkt 24.2 IDW, zgodnie z art. 91 ust. 3a upzp. Powyższe wynika z konieczności ustalenia kwoty, która będzie realnie obciążała budżet Zamawiającego z tytułu realizacji zamówienia.

5. Do oceny jadłospisów złożonych przez Wykonawców Zamawiający ma prawo powołać Biegłego.

26. *Oferta z rażąco niską ceną*

1. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o

udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:

- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314);
- 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.

Zamawiający **odrzuca** ofertę:

- a) wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień, lub
- b) jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

27. Uzupełnienie dokumentów i pełnomocnictw w ofercie

Stosownie do treści art. 26 ust. 3 upzp., Zamawiający **wezwie** Wykonawców, którzy w wyznaczonym terminie nie złożyli oświadczeń i dokumentów o których mowa w art. 25 ust. 1 upzp., lub którzy nie złożyli pełnomocnictw albo którzy złożyli dokumenty o których mowa w art. 25 ust. 1 upzp zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

Uzupełnione dokumenty winny potwierdzać spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz spełnienie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

28. Tryb oceny ofert

1. Wyjaśnienia treści ofert i poprawianie oczywistych omyłek.

- 1) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać w wyznaczonym przez siebie terminie od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz z zastrzeżeniem treści następnego punktu, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
- 2) Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz inne omyłki polegające na

niezgodności oferty z SIWZ niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona

2. Sposób oceny zgodności oferty z treścią niniejszej SIWZ.

Ocena zgodności oferty z treścią SIWZ przeprowadzona zostanie wyłącznie na podstawie analizy dokumentów i oświadczeń, jakie Wykonawca zawarł w swej ofercie z zastrzeżeniem treści art. 26 ust. 3 upzp.

3. Sprawdzanie wiarygodności ofert.

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.
- 2) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie sprawdzania ofert, że złożenie oferty stanowi czyn nieuczciwej konkurencji – oferta zostanie przez Zamawiającego odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 3) upzp.
- 3) Przedstawienie przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych mających wpływ na wynik postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z prowadzonego postępowania, zgodnie z art. 24 ust. 2 pkt 2) upzp, niezależnie od innych skutków przewidzianych prawem.

29. Wykluczenie Wykonawcy

1. Zamawiający wykluczy Wykonawców z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia w stosownie do treści art. 24 ust. 1 i 2 upzp.
2. Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców którzy zostali wykluczeni z niniejszego postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

30. Odrzucenie oferty

1. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ust. 1 upzp.
2. Informacje o ofertach odrzuconych Zamawiający przekaże wszystkim Wykonawcom którzy złożyli oferty zgodnie z treścią Art. 92.ust 1 upzp.

31. Wybór oferty i zawiadomienie o wyniku postępowania

1. Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający stosował będzie wyłącznie zasady i kryteria określone w SIWZ.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

3. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi jednocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia podając:

- nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom i w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację.
- informacje o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- informacje o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- terminie, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

4. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający niezwłocznie publikuje na stronie internetowej oraz w siedzibie zamawiającego. Informacja będzie zawierać nazwę (firmę) i adres wybranego wykonawcy, oraz uzasadnienie wyboru.

5. Wybranemu Wykonawcy, odrębnym pismem zostanie wskazane miejsce i termin podpisania umowy.

32. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zgodnie z art. 139 i 140 upzp Umowa w sprawie niniejszego zamówienia:

- 1) zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności;
- 2) mają do niej zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej;
- 3) jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej;
- 4) jest zawarta na okres wskazany w części II niniejszej SIWZ;
- 5) jest **nieważna**:
 - a) jeżeli zachodzą przesłanki określone w art. 146 upzp.,
 - b) zgodnie z treścią art. 140 upzp., w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w niniejszej SIWZ.

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

7. Wykonawca przed zawarciem umowy dostarczy oświadczenie, zobowiązujące do wyposażenia kuchni w jednolitą porcelanową zastawę stołową. Wymagana jest akceptacja zastawy przez Zamawiającego.

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

9. Ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej o łącznej minimalnej wartości 300 000,00 zł na rok w tym: OC od produktu na jedno i wszystkie zdarzenia i OC w zakresie prowadzonej działalności. 1) 1) 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.

9. Wykonawca zobowiązany jest do informowania każdorazowo o zmianie personelu, uczestniczącego w realizacji zamówienia

10. Pozostałe kwestie odnoszące się do umowy uregulowane są w : **SIWZ- część I – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Projekt umowy usługi i projekt dzierżawy.**

33. Unieważnienie postępowania

1. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia w sytuacjach określonych w art. 93 ust. 1 upzp.

2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:

- ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne (w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert)
- złożyli oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne - (w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert)

34.Środki ochrony prawnej

Wszystkim Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu przysługują środki ochrony prawnej przewidziane i określone w art.179 -183 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych z późniejszymi zmianami.

35.Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują faxem, w języku polskim. Każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Forma pisemna jest dopuszczalna zawsze chyba, że zachodzą wyjątki przewidziane w upzp Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje o których mowa powyżej uważa się za wniesione w terminie, gdy doszły one do Zamawiającego w taki sposób, że mógł on zapoznać się z ich treścią.

36.Podwykonawstwo

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom. Wskazanie niniejszego nastąpi w Formularzu Oferty.

Zamawiający żąda podania przez wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1.

37. Wykaz załączników do niniejszych IDW

Załącznikami do niniejszej IDW są następujące wzory:

Oznaczenie Załącznika	Nazwa Załącznika
Załącznik nr 1	<i>Wzór Formularza Ofertowego wraz Załącznikiem do oferty</i>
Załącznik nr 2	<i>Wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.</i>
Załącznik nr 3	<i>Wzór oświadczenia Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowaniu</i>
Załącznik nr 4	<i>Wykaz osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z osobą posiadającą wymagane uprawnienia</i>
Załącznik nr 5	<i>Wzór wykazu wykonanych usług</i>

Wskazane w tabeli powyżej załączniki Wykonawca wypełnia stosownie do treści niniejszej IDW. Zamawiający dopuszcza zmiany wielkości pól załączników oraz odmiany wyrazów wynikające ze złożenia oferty wspólnej. Wprowadzone zmiany nie mogą zmieniać treści załączników.

Załącznik nr 1 – Wzór Formularza Oferty.

FORMULARZ OFERTY
DLA PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego – WF.270.1.2015.

na usługi:

Nazwa postępowania

**ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA
PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W
KOŁOBRZEGU**

1. ZAMAWIAJĄCY:

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” – s.p.z.o.z.

Ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

2. WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez¹:

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)

3. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

4. Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:

zapoznałem się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i proponuję niżej wymienione ceny jednostkowe za całodienne wyżywienie dla poszczególnych kategorii gości, oraz całkowitą wartość zamówienia na okres trzech lat.

¹ Wykonawca modeluje tabelę poniżej w zależności od swego składu.

5. Wartość zamówienia na okres trzech lat dla poszczególnych kategorii gości.

Kategoria gości	Przy wartości surowca	W okresie	Proponowana cena netto	Proponowana cena brutto
komercyjny	15,00 zł	trzyletnim		
Fundusz zdrowia	9,00 zł	trzyletnim		

6. Całkowita wartość zamówienia na okres trzech lat.

Wartość zamówienia	Netto.....zł	Brutto.....zł
Słownie

7. Wartość zamówienia obliczamy w następujący sposób:

1, Dla gości komercyjnych – 18 000 posiłków w okresie trzyletnim x proponowaną cenę netto i cenę brutto

1. Dla NFZ 78 000 posiłków w okresie trzyletnim x proponowaną cenę netto i cenę brutto

Suma tych działań określi całkowitą wartość zamówienia

Przy czym VAT będzie płacony w kwotach należnych zgodnie z przepisami prawa polskiego dotyczącymi stawek VAT.

Cena podana w niniejszym punkcie, po ewentualnej korekcie arytmetycznej polegającej na poprawieniu błędów rachunkowych stanie się Zatwierdzoną Kwotą Kontraktową zapisaną w Formularzu Umowy.

3. niniejsza oferta jest ważna przez 60 dni,

4. akceptuję(emy) bez zastrzeżeń wzór umowy przedstawiony w Części II SIWZ,

5. w przypadku uznania mojej (naszej) oferty za najkorzystniejszą umowę zobowiązuję(emy) się zawrzeć w miejscu i terminie jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego

6. nie uczestniczę(ymy) jako Wykonawca w jakiegokolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenia niniejszego zamówienia,

7. na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, żadne z informacji zawartych w ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji / wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę

przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być one udostępniane, w szczególności innym uczestnikom postępowania²:

l.p.	Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji	Strony w ofercie (wyrażone cyfrą)	
		od	do
a)			
b)			

8. (nie zamierzam(y) powierzać do podwykonania żadnej części niniejszego zamówienia / następujące części niniejszego zamówienia zamierzam(y) powierzyć podwykonawcom)³:

l.p.	Nazwa części zamówienia/nazwa podwykonawcy
1)	
2)	

² Wykonawca usuwa niepotrzebne.

³ Wykonawca usuwa niepotrzebne.

Podpisy

.....

Załącznik nr 2 – Wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

Nazwa postępowania

ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego
WF.270.1.2015

1.ZAMAWIAJĄCY:

Adres i nazwa

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” – s.p.z.o.z.

Ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

WYKONAWCA:

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

Zgodnie z treścią art. 44 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r.

Oświadczam, że:

1.spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na „... ”

PODPIS(Y):

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć(cie) Wykonawcy(ów)	Miejscowość i data

Podpisy

.....

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

Nazwa postępowania

ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego ... WF.270.1.2015

1. ZAMAWIAJĄCY:

Adres i nazwa

Szpital Uzdrowiskowy „Willa Fortuna” – s.p.z.o.z.

Ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

WYKONAWCA:

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

Oświadczam, że brak jest podstaw wykluczenia z postępowania wyżej wymienionego Wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r.

PODPIS(Y):

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć(cie) Wykonawcy(ów)	Miejscowość i data

Podpisy

.....

Załącznik nr 4 –Wykaz osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Nazwa postępowania

ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego - WF.270.1.2015

1. ZAMAWIAJĄCY:

Adres i nazwa

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” – s.p.z.o.z.

Ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

WYKONAWCA:

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

W wykonywaniu niniejszego zamówienia będą uczestniczyć następujące osoby:

L. p.	Nazwisko i imię	Funkcja / stanowisko podczas realizacji niniejszego zamówienia	Wykształce nie	Funkcja, jaka pełniła dana osoba podczas realizacji wskazanej usługi	Informacja o podstawie do dysponowania⁴
1	2	3	4	7	8

1.					Zasób własny/zasób udostępniony **
2.					Zasób własny/zasób udostępniony **

*Należy wykazać informacje jednoznacznie potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu dla dietetyka

** Wykonawca skreśla niepotrzebne

Załącznik nr 5 –Wykaz zrealizowanych usług w zakresie żywienia.

Nazwa postępowania

ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego -WF.270.1.2015

1. ZAMAWIAJĄCY:

Adres i nazwa

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” – s.p.z.o.z.

Ul. Rafińskiego 3

78-100 Kołobrzeg

WYKONAWCA:

I.p.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)

OŚWIADCZAM(Y), ŻE

Przedstawiamy poniżej wykaz zrealizowanych i realizowanych **dwóch usług** w zakresie żywienia osób, w okresie ostatnich trzech lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) **przed upływem terminu składania ofert , o wartości brutto 400 000,00 zł łącznie**, z podaniem wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających , że te roboty zostały wykonane zgodnie z zasadami żywienia.

.

Lp	Rodzaj zamówienia	Wartość zamówienia	Data wykonania	Nazwa i adres zamawiającego
1				
2				
Razem				

**Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie tych usług.
Brak tych dokumentów uczyni ofertę nieważną.**

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej)

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia- część I- Szczegółowe Instrukcje dla Wykonawców – Projekt umowy na usługę- Projekt umowy na dzierżawę.

38.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1 .Zakres świadczenia obejmuje przygotowanie następujących diet: normalna , cukrzycowa typu I i typu II, lekkostrawna (sporadycznie wątrobowa, wysokobiałkowa) , zgodnie z zaleceniami lekarzy.

1) Zamawiający przewiduje posiłki całodziennie: śniadanie, obiad, kolacja , w ilości około **90 dziennie.**

W ilości około **32 000 rocznie** , w obłożeniu nierównomiernym rocznym i **96 000 w okresie trzyletnim.**

W tym:

goście komercyjni – **6 000 posiłków całodziennych**
pacjenci nrf. - **26 000 posiłków całodziennych**

2)Średnia ilość wszystkich diet w skali roku wynosi **ok. 30%**

3)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 oraz podawania posiłków w formie „Szwedzkiego stołu”

UWAGA:

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 stanowią 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.

4) 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 – 15,00 zł

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

2. 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, naprzemiennie.	150 g
3	Płatki lub musli (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.

a) Na drugie danie obiadowe musi być:

co najmniej sześć razy w dekadzie – potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz, drób (wyłącznie udka i filety) itp.

b) Dwa razy w dekadzie – filet z ryby bez ości.

c) Pięć razy w dekadzie ciepłe kolacje (**minimum**)

d) Pięć razy w dekadzie ciepłe śniadania (**minimum**)

e) Mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne, do śniadania.

f) Owoce takie jak: banan, jabłko, kiwi, pomarańcza, mandarynka mogą być podane w jadłospisie jako sztuka.

g) Bułka musi być osobno ujęta w jadłospisie.

h) Woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do obiadu każdego dnia.

i) Posiłki dla gości komercyjnych należy podawać z dekoracją.

j) Jeżeli podawane jest jajko to 1 szt. (całe)

k) Jeżeli podawane są produkty tego typu jak: parówka na gorąco to cała – 1 szt.

2. Niektóre wymagane produkty i minimalne wymagane wartości gramowe dla wyżywienia

pacjentów nfz - dieta ogólna

1	Mleko (musi być ciepłe i zimne) -każdego dnia	250 ml do śniadania
2	Płatki lub mussli - 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

3. Inne bezwzględne wymagania zamawiającego dotyczące jadłospisów dla pacjentów nfr – dieta ogólna

a) 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);

b) dwa razy w dekadzie - filet z ryby bez ości.

c) pięć razy w dekadzie ciepłe kolacje (**minimum**). Mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i – ogólnie dostępne , do śniadania.

d) woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do obiadu każdego dnia.

4. Ogólne wymagania dotyczące diety cukrzycowej:

Wymagana jest liczba **pięciu posiłków w dziennym żywieniu dla diety cukrzycowej: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.**

b) Realizacja diety cukrzycowej odbędzie się na podstawie podanych w SIWZ, minimalnych wymagań gramowych produktów dla poszczególnych kategorii gości z następującymi zmianami:

c) Należy uwzględnić dodatkowe produkty do II śniadania i podwieczorka (w szczególności owoce, warzywa, nabiał)

d) W dietach cukrzycowych nie podawać ciast, mleka i płatków /mussli do śniadania.

e) zmniejszyć gramaturę pieczywa mieszanego do 80 g.

f) Wykonawca zobowiązany jest w trakcie trwania umowy do realizacji jadłospisów dla diety cukrzycowej według zaleceń lekarza – odnośnie kaloryczności posiłków.

5. Ogólne wymagania dotyczące diety lekkostrawnej.

a) Realizacja diety lekkostrawnej odbędzie się na podstawie podanych SIWZ, minimalnych wymagań gramowych produktów dla poszczególnych kategorii gości.

b) 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.

6. Wymogi organizacyjne Zamawiającego

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

2. Dla diety cukrzycowej:

II śniadanie 10:00

Podwieczorek 15:30

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

4. Uwaga

Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę tzw. półproduktów.

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

5. trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) przygotowania 21-dniowych jadłospisów wraz z gramaturą, kalorycznością, wymiennikami węglowodanowymi, ilością węglowodanów dla pacjentów nfz oraz 14 -dniowych jadłospisów dla gości komercyjnych,
- b) Jadłospisy należy dostarczyć zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem ich realizacji.
- c) Stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów.
- d) Powiadamiania ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w jadłospisie, których wcześniej nie mógł przewidzieć.
- e) Gwarancji, że posiłki będą urozmaicone z uwzględnieniem sezonowości i tradycji świąt Wielkanocnych i Bożego Narodzenia.
- f) 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.
- g) Używania surowców wysokiej jakości. Posiłki będą przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez używania półproduktów.
- h) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- i) Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przestrzegania zasad systemu HACCP przez cały trzyletni okres umowy.
- j) Posiłki muszą być podawane do stołów, na estetycznej, jednakowej zastawie. Zakaz podawania posiłków na zastawie jednorazowej.

k) 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, począwszy 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.

l) Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury podawanych posiłków, estetyki podawanych posiłków.

ł) Degustacja całodziennego jednego posiłku będzie darmowa. Degustację i codzienną ocenę posiłku dokonywać będzie osoba wyznaczona przez zamawiającego.

n) Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane w „zeszycie kontroli żywienia”

6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania pracownikom szpitala tzw. obiadów pracowniczych w cenie 5,00 zł brutto. Ilość obiadów pracowniczych wynosi do max 10 dziennie.

Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dekadowe, przykładowe jadłospisy dla diety ogólnej

a) **dla gości komercyjnych:**

10 jadłospisów – z okresu letniego

10 jadłospisów z okresu zimowego.

b) **dla pacjentów z nfz:**

10 jadłospisów- z okresu letniego

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. Dzierżawa pomieszczeń kuchennych.

a) Projekt umowy dzierżawy wraz z wyposażeniem w sprzęt i informację o wielkości powierzchni przeznaczonych do dzierżawy zamieszczono w **Projekcie umowy na dzierżawę.**

b) wydzierżawi pomieszczenia gospodarcze z częściowym wyposażeniem w sprzęt.

Pełny wykaz dzierżawionego sprzętu znajduje się w **Projekcie umowy na dzierżawę.**

c) **Wyposażenie działu żywienia, które posiada Zamawiający, nie jest wystarczające dla zapewnienia produkcji i podawania posiłków. Całkowity brak zastawy.**

d) Zamawiający wymaga, aby do podpisania umowy Wykonawca dołączył oświadczenie, że zobowiązuje się do **całkowitego wyposażenia w sprzęt, urządzenia kuchenne i jednolitą - porcelanową zastawę.**

Uwaga

Przy zakupie porcelany konieczna jest akceptacja zastawy przez Zamawiającego.

8. Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia kuchenne o powierzchni 293 m² za kwotę **2200,00 zł netto + obowiązująca stawka VAT- miesięcznie (bez energii elektrycznej, gazu, wody, CO, Ciepłej wody, wywóz nieczystości.)**

9. 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.

10. Drobne naprawy bieżące i prace konserwatorskie, wymiana spalonych żarówek itp. oraz naprawa sprzętu w pomieszczeniach dzierżawionych w czasie trwania umowy są po stronie Wykonawcy.

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

12. Wszystkie konieczne przeglądy roczne i pięcioletnie takie jak: elektryczne, gazowe, , p. pożarowe, przegląd instalacji wentylacyjnej , są po stronie Zamawiającego, który obciąży Wykonawcę na podstawie przedłożonych faktur przez wykonawców tych usług.

13. Czyszczenie separatora tłuszczu w razie potrzeby, nie rzadziej jednak jak raz na pół roku są po stronie Wykonawcy.

14. Średnie miesięczne opłaty – netto za media od stycznia 2014 do grudnia 2014 wynosiły:

Woda zimna + ścieki – 397,09 zł

MEC- 966,67 zł

Energia- 1642,50 zł

Wywóz nieczystości- 214 zł

Gaz- 443,34 zł

Przeglądy roczne obowiązkowe-:

gazowy- 200 zł

winda towarowa-128 zł
energetyczny- ok.430 zł
Czyszczenie separatora tłuszczu 2x w roku – 840 zł
Wentylacja- 250 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. **Potwierdzone przez Zamawiającego oświadczeniem odbytej wizji lokalnej.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego –
WF.270.1.2015

P r o j e k t U m o w y

*ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW
I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU*

zawarta w dniu2015 roku w Kołobrzegu pomiędzy:

Szpitałem Uzdrowiskowym „Willa Fortuna” Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej
w Kołobrzegu ul. Rafińskiego 3, 78-100 Kołobrzeg, zarejestrowanym w KRS pod nr 0000129491
reprezentowanym przez:

1. Dyrektora Szpitala – Monika Czajkowska
 2. Główny księgowy – Anna Szlachetka
- zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym,

a

.....
.....

zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą, wybranym w postępowaniu o zamówienie publiczne
dokonanym w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień
publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (Dz. U. nr 19 z 2004 roku poz. 177z późniejszymi
zmianami),
o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest: usługa w zakresie przygotowania, podawania posiłków dla
gości i pacjentów Zamawiającego, w oparciu o dzierżawione pomieszczenia.

**2. Posiłki przygotowywane w dzierżawionej od Zamawiającego kuchni gotowane będą tylko
i wyłącznie dla gości i pacjentów naszego szpitala. Nie dopuszcza się gotowania dla
innych podmiotów.**

3. Dzierżawa pomieszczeń kuchni odbywa się na zasadach i warunkach określonych w oddzielnej umowie.

§ 2.

1. Wykonawca zamówienia zobowiązuje się do wykonywania usługi żywienia dla około 90 osób dziennie przez okres określony w umowie, w godzinach określonych przez Zamawiającego. W/w ilość osób może ulec zmianie.

2. Wykonanie usługi polegać będzie na przygotowaniu posiłków z zakupionych przez Wykonawcę produktów i wydawaniu ich pacjentom, zgodnie z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym realizację.

3. Wykonawca gotuje posiłki w dzierżawionej od Zamawiającego kuchni.

4. Nie dopuszcza się cateringu.

5. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę półproduktów.

6. Posiłki muszą być podawane do stołów.

7. Zamówienie w imieniu Zamawiającego składać będzie Kierownik Działu Administracyjno – Gospodarczego lub inna osoba przez niego upoważniona.

8. Wykonawca zamówienia zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z dietami zleconymi przez lekarzy.

9. W trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów na okres 21 dniowy i przekazywania ich Zamawiającemu przed ich obowiązywaniem do ich zaakceptowania. Jadłospisy zawierać muszą: gramaturę, liczbę kalorii, zawartość tłuszczu oraz węglowodanów i białka, oraz inne informacje wymagane przepisami prawa. Podlegać one będą zatwierdzeniu przez Dyrektora Szpitala lub osobę przez niego wyznaczoną.

10. Ocenę jakości przygotowywanych posiłków dokonywać będzie osoba wyznaczona przez kierownika Zamawiającego, dokumentując jej wyniki.

§ 3.

1. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia personelu w ilości niezbędnej oraz posiadającego kwalifikacje niezbędne do realizacji zamówienia.

2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed wszystkimi organami kontroli.

§ 4.

1. Zamawiający określa wysokość wartości surowca użytego do przygotowania posiłków na:

1) **9,00 PLN** (brutto) przez cały rok dla pacjentów Narodowego Funduszu Zdrowia,

2) **15,00 PLN** (brutto) przez cały rok dla gości komercyjnych.

§ 5.

1. Wykonawca wykona usługę, (ceny jednostkowe posiłku całodziennego) w cenie zgodnej z ofertą handlową z dnia 2015 wyłonioną z przetargu, o wartości brutto dla poszczególnych kategorii gości:

.....zł brutto dla pacjentów Narodowego Funduszu Zdrowia,

..... zł brutto dla gości komercyjnych.

Razem w ciągu okresu zamówienia netto:zł słowniezłotych.

Razem w ciągu okresu zamówienia brutto:zł słownie złotych.

1.Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania pracownikom Szpitala obiadów pracowniczych w cenie 5,00 zł brutto, dla ok. 10 osób dziennie.

§ 6.

1.Zamawiający nie przewiduje możliwości wzrostu cen w ciągu całego okresu usługi, cena może ulec zmianie tylko i wyłącznie z powodu zmiany stawki podatku VAT i wskaźnik GUS

2.Zamawiający będzie regulował należność za świadczone usługi zgodnie z cenami określonymi w § 5 oraz za ilości przez niego zlecone.

3..Płatność za wykonane usługi realizowana będzie na podstawie otrzymanej faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na koniec każdego miesiąca.

4.Faktura winna zawierać ilość wydawanych racji miesięcznych, cenę jednostkową netto, podatek VAT i wartość brutto.

5.Płatność realizowana będzie w terminie 30 dni od dnia otrzymania faktury na konto wskazane na fakturze. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 7.

1.W przypadku stwierdzonej nieterminowości w przygotowaniu i podaniu pacjentom posiłku, stwierdzonej złej jakości, niezgodności z określoną w jadłospisie gramaturą Wykonawca zamówienia zostanie obciążony karą w wysokości 50 % wartości zakwestionowanego całego posiłku (np. całego śniadania, całego obiadu, czy całej kolacji.) w danym dniu.

2.W przypadku powtarzania się nieprawidłowości (3 – krotne w miesiącu lub 5 – krotne w kwartale - udokumentowane) określone w ust. 1, lub gdy Wykonawca dopuści się istotnych naruszeń postanowień umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym

§ 8.

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

2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej o łącznej minimalnej wartości 300 000,00 zł na rok w tym: OC od produktu na jedno i wszystkie zdarzenia i OC w zakresie prowadzonej działalności.

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.

§ 9.

1. Zamawiający może dochodzić odszkodowań przewyższających wartości kar umownych na warunkach ogólnych przewidzianych w kodeksie cywilnym.

§ 10.

1. Niniejszą umowę strony zawierają na okres **trzyletni - od dnia 01 października 2015 do dnia 30 września 2018 r.**

2. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za zgodą obu stron, z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.

3. Wszelkie zmiany postanowień zawartej umowy wymagają formy pisemnej po rygorem ich nieważności.

4. Niedopuszczalne są takie zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynikać będzie z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

5. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od niej odstąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części zamówienia.

§ 11.

Strony zobowiązują się do niezwłocznego informowania o wszelkich zmianach statusu firmy, a także o wszczęciu postępowania układowego lub likwidacyjnego.

§ 12.

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz w postępowaniach procesowych Kodeksu postępowania cywilnego.

2. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Strony przyjmują do akceptującej wiadomości, że umowy zawierane w sprawach o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. nr 2 z 2003 roku poz. 16).

§ 14.

Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

.....

(Podpisy osób reprezentujących
Wykonawcę)

.....

(Podpisy osób reprezentujących
Zamawiającego)

Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcom.

Wszystkim wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu określonym w niniejszej specyfikacji przysługują środki ochrony prawnej przewidziane i określone w Rozdziałach 1-2 (art. 179 – 183) Działu VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. nr 19 poz. 177 z późniejszymi zmianami).

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego

–WF.270.1.2015

P r o j e k t U m o w y

NA DZIERŻAWĘ POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH W CELU ŚWIADCZENIA USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW I GOŚCI SZPITALA UZDROWISKOWEGO „WILLA FORTUNA” S.P.Z.O.Z. W KOŁOBRZEGU

zawarta w dniu roku w Kołobrzegu pomiędzy:

**Szpitałem Uzdrowiskowym „Willa Fortuna” Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki
Zdrowotnej w Kołobrzegu**

ul. Rafińskiego 3, 78-100 Kołobrzeg, zarejestrowanym w KRS pod nr 0000129491

reprezentowanym przez:

1. Dyrektora Szpitala – Monika Czajkowska

2. Główny księgowy – Anna Szlachetka

zwanym w dalszej części umowy „**Wydzierżawiającym**”,

a

.....
.....
reprezentowanym przez:

.....
.....
zwanym w dalszej części umowy „**Dzierżawcą**”

o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest: dzierżawa pomieszczeń kuchennych, gospodarczych i stołówki (o łącznej powierzchni 290 m²) wraz z urządzeniami i wyposażeniem.
2. Szczegółowy wykaz urządzeń zawiera załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

§ 2.

1. Dzierżawca zobowiązuje się do użytkowania przedmiotu dzierżawy z przeznaczeniem na świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Wydierżawiającego.
2. Dzierżawca zobowiązuje się do użytkowania przedmiotu dzierżawy zgodnie z umową, w miejscu ich oddania do użytku, bez prawa do wynoszenia urządzeń poza teren Wydierżawiającego.
3. Wydierżawiający nie dopuszcza możliwości dodatkowego wykorzystania dzierżawionych pomieszczeń do prowadzenia innej działalności gastronomicznej (catering).
4. W wydierżawionych pomieszczeniach Dzierżawca może za zgodą Wydierżawiającego dokonać ulepszeń, częściowych zmian funkcji i przeznaczenia pomieszczeń bez naruszenia konstrukcji obiektu. W przypadku rozwiązania umowy ulepszenia przechodzą na własność Wydierżawiającego bez obowiązku zapłaty sumy odpowiadającej ich wartości.

5. Bieżące naprawy pomieszczeń takie jak np.: malowanie, drobne naprawy instalacji i urządzeń technicznych itp, usunięcie występujących podczas dzierżawy usterek, konserwacje, wymiana maszyn i urządzeń, wymiana spalonych żarówek obciążają Dzierżawcę.
6. Dzierżawca nie może udostępnić przedmiotu umowy do użytkowania ani poddzierżawiania osobom trzecim bez zgody Wydierżawiającego.
7. Wydierżawiający zobowiązuje się umożliwić Dzierżawcy korzystanie z prądu, gazu, kanalizacji, centralnego ogrzewania, telefonów itp. mediów o właściwych parametrach. Dzierżawca obciążony zostanie za wyżej wymienione media wg. stwierdzonych kosztów zużycia, według cen i ilości pobieranych nośników, na podstawie odczytu z samodzielnych liczników.
8. Wszystkie konieczne przeglądy roczne i pięcioletnie takie jak: elektryczne, gazowe, pożarowe, dzierżawa pojemnika na nieczystości i jego opróżnianie, leżą po stronie Zamawiającego, który obciąży Dzierżawcę ich kosztami na podstawie przedłożonych faktur przez uprawnionych wykonawców tych usług. Jedynie czyszczenie separatora tłuszczu w razie potrzeby (nie rzadziej jednak niż raz na pół roku) leży po stronie Dzierżawcy.
9. Dzierżawca zobowiązuje się do ponoszenia opłat związanych z umową, w tym kar umownych z tytułu bezumownego korzystania z przedmiotu umowy po jej zakończeniu.
10. Dzierżawca zobowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej wobec osób trzecich w związku z prowadzoną działalnością.
11. Dzierżawca zobowiązany jest do ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy przez cały okres trwania umowy i przedstawienia kopii polisy Wydierżawiającemu w terminie 7 dni od dnia zawarcia niniejszej umowy.

§ 3.

1. Ustala się miesięczną wysokość czynszu dzierżawnego oraz opłatę za użytkowanie urządzeń będących własnością Wydierżawiającego na **łącną kwotę 2200,00 zł netto + obowiązującą stawkę VAT.**
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości wzrostu wysokości czynszu w ciągu całego okresu dzierżawy.
3. Odnośnie wszystkich powyższych opłat, Dzierżawca oświadcza że zgodnie z przepisami KC art. 498-506, wyraża zgodę aby należności i zobowiązania wynikające z niniejszej umowy były kompensowane z przysługującego mu wynagrodzenia za świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Wydierżawiającego na podstawie umowy nr
4. Dzierżawca oświadcza, że jest płatnikiem VAT.

§ 4.

1. Umowa zawarta zostaje na okres trzech lat **od dnia 01 października 2015r. do dnia 30 września 2018 r.**
2. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku rozwiązania umowy nr na świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Wydierżawiającego.
3. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za zgodą obu stron, z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.
4. Umowa może zostać rozwiązana przez Wydierżawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia jeżeli:

a) przedmiot umowy będzie wykorzystywany niezgodnie z przeznaczeniem określonym w umowie,

b) przedmiot umowy lub jej część zostanie udostępniona osobom trzecim bez pisemnej zgody Wydierżawiającego.

5. W przypadku bezumownego korzystania z przedmiotu dzierżawy, Dzierżawca zobowiązany będzie zapłacić Wydierżawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotnej stawki czynszu i opłaty, o której mowa w §3 ust. 1 umowy, za każdy miesiąc bezumownego korzystania.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz w postępowaniach procesowych Kodeksu postępowania cywilnego.

7. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 5.

Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

.....

(Podpis Wydzierżawiającego)

.....

(Podpisy osób reprezentujących

Dzierżawcę)

Załącznik 1

Wykaz sprzętu i urządzeń w pomieszczeniach kuchennych i jadalni.

1.Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi 1000/600/1800

2.Szafa z blachy nierdzewnej

3.Kuchnia gazowa 4 palnikowa

4.Podstawa otwarta z półką (trzon kuchenny

5.Taboret gazowy HPG 15

6.Taboret gazowy

7.Krajalnica do wędlin

8.Zmywarka do naczyń

9.Bemar

10.Zamrażarka Argos

11.Szafa chłodnicza G-18 Pulares

12.Maszyna uniwersalna MKN 11,4

13.Zlewozmywak 2 komorowy

14.Zlew dwukomorowy

15.Zlewozmywak jednokomorowy

16.Rozdrabniacz odpadów.

17.Syfon kompletny

18.Stół przyścienny z szafką

- 19.Stół przyścienny z 3 szufladami
- 20.Stół z otworem na odpadki
- 21.Stół z blachy nierdzewnej szt. 2
- 22.Stół metalowy
- 23.Regał metalowy szt. 2 (3 i 4 półki
- 24.Waga elektroniczna do 150 kg
- 25.Wózek kelnerski
- 26. Wyparz arka jaj
- 27. Lodówka na próbki.

stołówka

- 1.Stół MODERN NF 120/80 Nowy Styl – szt. 13
- 2.Obrazy szt. -5
- 3.Rolety rzymskie szt. 8
- 4.Rolety Rzymskie na otworach drzwiowych szt. 2
- 5. Roleta rubin szt. 2
- 6. Krzesła szt.60
- 7. Obrusy ecru- 37.
- 9.Obrusy białe – .6
- 10.Obrusy niebieskie- 20
- 11.Nakładki brązowe – 62

.....

(Podpis Wydzierżawiającego)

.....

(Podpisy osób reprezentujących

Dzierżawcę)