

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na:

Dostawę i świadczenie usług żywienia

Ośrodek Rehabilitacji Narządu Ruchu „Krzyszowice” SP ZOZ w Krzyszowicach, zwany dalej Zamawiającym zaprasza do składania ofert w przetargu nieograniczonym na „Dostawę i świadczenie usług żywienia”.

Rozdział I

Nazwa i adres Zamawiającego

Ośrodek Rehabilitacji Narządu Ruchu „Krzyszowice” SP ZOZ w Krzyszowicach ul. Daszyńskiego 1 32-065 Krzyszowice, tel./fax: (12) 2820022, WWW.rehabilitacja-krzyszowice.pl

Rozdział II

Tryb postępowania

Postępowanie prowadzone jest w trybie „przetargu nieograniczonego” na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą”, lub „PZP”.

Rozdział III

Przedmiot zamówienia, termin wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie dostaw i wydawania całodziennych posiłków dla pacjentów Ośrodka Rehabilitacji Narządu Ruchu „Krzyszowice” SP ZOZ w Krzyszowicach.

Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane o ściśle ustalonych porach dnia:

śniadanie – 8⁰⁰, obiad – 13⁰⁰, kolacja – 18⁰⁰

W soboty, niedziele i święta: śniadanie - 8⁰⁰, obiad - 12³⁰, kolacja – 17³⁰

Zamawiający żywienie chorych opiera na n/w dietach:

dieta Podstawowa - normalna

dieta łatwo strawna z ograniczeniami tłuszczu

dieta Papkowata

dieta Cukrzycowa 2000 kcal

dieta Cukrzycowa 1500 kcal

dieta kleikowa

dieta specjalna – wg zlecenia lekarza

szczegółowy opis diet zawiera załącznik nr 6 do SIWZ.

2. Zamawiający oczekuje od Oferenta świadczenia usług na wysokim poziomie, właściwym dla podmiotu profesjonalnie zajmującego się daną działalnością.

3. Dostawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów w oparciu o Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24.06.1974r. znowelizowane w 1990 r. (Dziennik Urzędowy z dnia 24.06.1974r. Nr 16 poz. 69) w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności. Jadłospisy dekadowe winny być dostarczane do zaakceptowania co najmniej na 2 dni przed datą realizacji; ilość (gramy i mililitry) podawanych posiłków winny zgadzać się z jadłospisem.

4. Zamawianie posiłków będzie odbywało się przez pracowników Ośrodka na podstawie relewy żywieniowej, obowiązującej od kolacji do obiadu dnia następnego.

Posiłki muszą być 3 razy dziennie, w godzinach określonych w pkt. 1 wydawane przez pracowników Wykonawcy.

Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby ze strony Zamawiającego, odbierające (nadzorujące) posiłki.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zrezygnowania z posiłków dla pacjenta w danym dniu w wyjątkowych sytuacjach (nagle opuszczenie Ośrodka, zgon pacjenta) bez konieczności zapłaty za przygotowany posiłek.

6. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie kuchni, wraz z istniejącym wyposażeniem. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z konserwacją i naprawą tych urządzeń.

7. Przewidywana ilość posiłków (na podstawie ostatniego roku) wynosi 184.140 (śniadania, obiady, kolacje) z czego 97.360 szt. dieta podstawowa.

8. Faktyczna ilość posiłków jest uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego a w szczególności, ilości pacjentów.

9. Wykonawca zobowiązany jest zapewniać standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków.

10. Odległość miejsca wykonywania posiłków nie może być większa niż 40 km. od siedziby zamawiającego. Wykonawca realizuje transport na własny koszt.

11. Określenie przedmiotu zamówienia wg CPV:

55321000-6 usługi przygotowywania posiłków

5320000-9– usługi podawania posiłków

55520000-1usługi dostarczania posiłków

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

Rozdział IV **Informacje ogólne**

1. Wykonawca winien uważnie zapoznać się z całą SIWZ.

2. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę („formularz oferty” wraz z innymi dokumentami wymaganymi w ofercie oraz dokumentami potwierdzającymi spełnianie warunków udziału w postępowaniu). Złożenie większej liczby ofert przez jednego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich jego ofert.

4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

5. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują pisemnie.

6. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.

7. Zaleca się, aby wykonawca dokonał wizji lokalnej terenu Ośrodka a także zdobył, na swoją własną odpowiedzialność i ryzyko, wszelkie dodatkowe informacje, które mogą być pomocne do przygotowania oferty, zawarcia umowy oraz wykonania zamówienia. Koszty dokonania wizji lokalnej terenu budowy ponosi wykonawca.

Rozdział V **Opis sposobu przygotowania ofert**

1. Cena musi być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Wszelkie upusty udzielone przez wykonawcę muszą zostać wliczone w cenę.

3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności w formie pisemnej, w języku polskim. Dokumenty załączone do oferty sporządzone w języku obcym muszą być przetłumaczone na język polski przez tłumacza przysięgłego.

4. Oferta powinna być trwale zespolona tak, aby niemożliwe było jej przypadkowe zdekompletowanie.

5. Wszelkie poprawki lub zmiany (również te przy użyciu korektora) w ofercie, w tym w załącznikach, muszą być własnoręcznie podpisane przez osobę upoważnioną do podpisania oferty.

6. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, w formie oryginału, określające zakres pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo musi być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania podmiotu chyba, że pełnomocnictwo wynika z innych załączonych do oferty dokumentów. Każda załączona do oferty kopia wymaganego dokumentu musi być poświadczona za zgodność z oryginałem przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy upoważnionego do podpisania oferty.

7. Koszt przygotowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.

8. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętym opakowaniu (kopercie), uniemożliwiającym przypadkowe otwarcie i zapoznanie się z jej treścią przed upływem terminu składania ofert.

Rozdział VI **Oferty częściowe**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Rozdział VII **Oferty wariantowe**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej

Rozdział VIII **Warunki wymagane od wykonawców**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
 - 1) posiadają uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia;
 - 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawia pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia;
 - 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - 4) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
2. W celu potwierdzenia spełniania opisanych wyżej warunków, Wykonawca musi załączyć do oferty oświadczenia i dokumenty określone w Rozdziale XI SIWZ.
3. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonywana metodą spełnia – nie spełnia na podstawie złożonych przez Wykonawcę oświadczeń i dokumentów.

Rozdział IX **Wspólne ubieganie się o zamówienie**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o zamówienie.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.
3. Przepisy i zapisy zawarte w SIWZ dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1.
4. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 została wybrana jako najkorzystniejsza, przed zawarciem umowy muszą oni przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą ich współpracę.

Rozdział X **Formularz oferty**

Formularz Oferty stanowi załącznik nr I do SIWZ.

Dopuszczalne jest złożenie przez Wykonawcę oferty na własnym formularzu, którego treść i układ graficzny muszą być zgodne z formularzem załączonym do SIWZ;

Rozdział XI **Dokumenty podmiotowe i przedmiotowe potwierdzające spełniania warunków udziału w postępowaniu**

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu **Wykonawca musi załączyć do oferty następujące oświadczenia i dokumenty:**
 - a. **Oświadczenie Wykonawcy, że spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy**, złożone na druku stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ (Wykonawca może złożyć oświadczenie na własnym druku, którego treść i układ graficzny muszą być zgodne z drukiem załączonym do SIWZ);
 - b. **listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust.2 pkt 5 ustawy Pzp – w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz.331 z późn. zm.) albo informację o tym, że Wykonawca nie należy do tej samej grupy kapitałowej złożone na druku stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ).
 - c. **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 stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy;

d. aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał zgodę na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności, lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego (**wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert**);

e. aktualne zaświadczenie z właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał zgodę na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności (**wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert**).

f. aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 PZP, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

g. aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 PZP, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

h. decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że Wykonawca spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywienia i żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie;

i. wykaz - przynajmniej jednej usługi wykonanej, lub wykonywanej w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, polegających na wykonywaniu usług przygotowania posiłków o wartości minimum 500.000,00 zł. netto rocznie za każdą usługę. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć dokumenty potwierdzające, że zamówienie to zostało wykonane należycie;

2. Dokumenty, o których mowa w ust. 1 muszą być załączone w **oryginale lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę**.

3. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski, poświadczonymi przez Wykonawcę.

Rozdział XII

Opis sposobu przedstawienia ceny oferty

1. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia w tym transport, podanie posiłków, oraz uprzątnięcie i umycie naczyń.

2. Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za 1 pełny osobodzień, z podziałem na poszczególne posiłki, niezależnie od rodzaju diety. Zamawiający winien dokonać wyliczenia ceny w oparciu o dane zawarte w SIWZ. Przedmiotem oceny będzie cena za osobodzień.

3. Cena określona w ofercie będzie niezmienna i jednakowa dla danego posiłku niezależnie od rodzaju diety.

Rozdział XIII

Miejsce i termin składania ofert

1. Oferty należy składać w ORNR Krzeszowice, ul. Daszyńskiego 1, 32-065 Krzeszowice, Sekretariat II piętro pokój 209.

2. Termin składania ofert: **do dnia 14 maja 2015 r. do godziny 9:30.**

3. Miejsce otwarcia ofert: ORNR Krzeszowice, ul. Daszyńskiego 1, 32-065 Krzeszowice, II piętro pokój 201.

4. Termin otwarcia ofert: **14 maja 2015 r. godzina 9:45.**

5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za oferty dostarczone do pokoju innego niż wskazany.

6. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

7. Zmiana lub wycofanie złożonej oferty muszą zostać dokonane w sposób i w formie przewidzianej dla złożenia oferty, z zastrzeżeniem, że opakowanie zawierające informację o zmianie bądź wycofaniu oferty powinno posiadać oznaczenie dodatkowe o treści odpowiednio - „ZMIANA OFERTY” albo „WYCOFANIE OFERTY”.

8. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Rozdział XIV

Kryteria oceny ofert

100% cena

Rozdział XV

Termin związania ofertą

1. Termin związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi 60 dni.
2. Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne na zasadach określonych w PZP
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Rozdział XVI

Termin wykonania umowy

Wymagany termin realizacji zamówienia – 1 czerwca 2015r. - 31 maja 2016 r.

Rozdział XVII

Zobowiązania wykonawcy związane z umową

Zobowiązania Wykonawcy zostały określone we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.

Rozdział XVIII

Wymagania dotyczące wadium

Wykonawca nie jest zobowiązany wpłacić wadium na czas związania z ofertą.

Rozdział XIX

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, przed zawarciem umowy zobowiązany jest wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 10 000 zł.
2. Zabezpieczenie może być wniesione w pieniądzu, poręczeniach bankowych, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych poręczeniach udzielonych 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 z późn. zm.).
3. Zabezpieczenie, o którym mowa ma za zadanie zagwarantować wykonanie zamówienia zgodnie z umową oraz służyć do pokrycia roszczeń z tytułu gwarancji i rękojmi za wady przedmiotu zamówienia.

Rozdział XX

Sposób porozumiewania się z Wykonawcami oraz udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ

1. Sposób udzielania wyjaśnień oraz zmiany treści SIWZ określone są w PZP
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ na zasadach określonych w Rozdziale IV SIWZ. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, chyba że prośba o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie na mniej niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest Pan Edward Ciecianiak tel. 12 2820022

Rozdział XXI

Środki ochrony prawnej

Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcom, a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub mógł doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, określone są w Dziale VI ustawy.

Rozdział XXII

Postanowienia końcowe

1. Załącznik nr 5 do SIWZ stanowi wzór umowy, która zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Ewentualne zmiany dokonane przez Wykonawcę we wzorze umowy nie będą przez Zamawiającego uwzględnione.
3. W przypadku wybrania oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający żądać będzie, by przed zawarciem umowy przedłożyli oni umowę regulującą ich współpracę.

FORMULARZ OFERTY

pieczęć oferenta

....., dnia

.....

OFERTA

Ja (my),

Imiona i nazwiska osób reprezentujących wykonawcę

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy

Pełna nazwa	
REGON	
NIP	
Adres	
Nr telefonu	
Nr fax	
E-mail	

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej wymaganiami i zasadami postępowania.
2. składam/składamy ofertę w postępowaniu na „Dostawę i świadczenie usług żywienia” Oferowana cena za osobodzień netto..... zł +% VAT z czego:

śniadanie - Zł. +VAT brutto

obiad Zł. +VATbrutto

kolacja zł. + VAT brutto

3. Oświadczamy, że zrealizujemy przedmiot zamówienia w okresie 1 czerwca 2015 r. - 31 maja 2016 r.
4. Oświadczamy, że:

- 1) akceptujemy warunki płatności zgodnie z wymogami określonymi we wzorze umowy;
- 2) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń;
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
6. Oświadczamy, że posiadamy wszelkie informacje potrzebne dla zrealizowania przedmiotu zamówienia. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w SIWZ, w tym we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SIWZ.
7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze wzorem umowy i nie wnosimy żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty, podpiszemy umowę na warunkach w niej określonych, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, nie później jednak niż do końca okresu związania z ofertą.

8. Do oferty załączamy niżej wymienione dokumenty:
 - 1) na stronach;
 - 2) na stronach;
 - 3) na stronach;
 - 4) na stronach;
 - 5) na stronach;
 - 6) na stronach.

podpis osoby /osób/ upoważnionej

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ

/pieczęć Wykonawcy/

....., dnia..... r.

OŚWIADCZENIE

o spełnianiu warunków art. 22 ust. 1 i art. 24 ustawy

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na Dostawę i świadczenie usług żywienia

I. Oświadczam, że:

zgodnie z art. 22 ust 1 ustawy Prawa zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. - ustawa Pzp (tekst jednolity: Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759) możemy ubiegać się o udzielenie zamówienia, ponieważ spełniamy warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia,
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

II. Oświadczamy, że wykazując spełnienie warunków, o których mowa w art. 22 ust 1. ustawy Pzp, polegamy/nie polegamy *) na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia.

W przypadku, gdy Wykonawca wykazując spełnienie warunku, polegać będzie na wiedzy doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonywania zamówienia lub zdolności finansowych innych podmiotów zobowiązany jest przedstawić pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

III. Oświadczamy, że nie podlegamy wykluczeniu z przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

podpis osoby/osób upoważnionych

* - niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 3 do SIWZ

pieczęć wykonawcy

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego „Na dostawę i świadczenie usług żywienia”.

Lista

Podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej o której mowa w ustawie z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) co podmiot składający ofertę:

1.
2.
3.

.....
miejsowość, dnia

.....
podpis i pieczęć imienna Wykonawcy
lub upoważnionego przedstawiciela

Informacja Wykonawcy o braku przynależności do grupy kapitałowej

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

.....
miejsowość, dnia

.....
podpis i pieczęć imienna Wykonawcy
lub upoważnionego
przedstawiciela

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SIWZ

wykaz wykonanych lub wykonywanych (przynajmniej 1 usług) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, polegających na wykonywaniu usług przygotowania posiłków o wartości minimum 500.000,00 zł. netto rocznie za każdą usługę

Lp.	Nazwa i rodzaj zamówienia	Zamawiający adres i telefon	Data i miejsce wykonywania zamówienia	Roczna wartość zamówienia
1.				
2.				
3.				

Miejscowość, dnia r.

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

WZÓR UMOWY

Umowa na świadczenie usług żywienia w pełnym zakresie posiłków podstawowych

nr

zawarta w dniu2015 r. w Krzeszowicach pomiędzy:
 Ośrodkiem Rehabilitacji Narządu Ruchu „Krzeszowice” w Krzeszowicach , ul. Daszyńskiego 1,
 reprezentowanym przez
 zwanym dalej „Ośrodkiem”, a

..... zwanym dalej Wykonawcą

Wykonawca został wyłoniony po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu zgodnie z przepisami ustawy o zamówieniach publicznych (Dz.U. z 1994r. nr 76, poz.344 z późniejszymi zmianami).

§ 1

1. Ośrodek zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania świadczenie usług żywienia w pełnym zakresie posiłków podstawowych, zwana dalej „usługą” w ilościach warunkowanych potrzebami Ośrodka. Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów i dostarczy je w termosach lub innych opakowaniach zapewniających ochronę i temperaturę min.: 80⁰ C dla zup, 70⁰ C dla 2 dań i 80⁰ C dla gorących napojów do pokoi pacjentów w Ośrodku.
2. Pacjentom posiłki będą podawane przez pracowników Wykonawcy na poszczególne oddziały. Posiłki winny być rozwożone w wózkach bemaowych zapewniających odpowiednią temperaturę.
3. Wykonawca może być zobowiązany do dostarczania posiłków dyżurującemu personelowi Ośrodka w ramach i na zasadach określonych w niniejszej umowie.
4. Pracownicy Wykonawcy winni być odpowiednio ubrani – to jest w fartuchy, czapki , odpowiednie obuwie (schludnie i estetycznie).
5. Wykonawca zobowiązuje się, poza posiłkami dostarczonymi w wykonaniu niniejszej umowy, do zaoferowania pracownikom Ośrodka możliwości wykupienia określonych posiłków po cenach zaoferowanych Ośrodkowi.
6. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego dostarczania próbek prokuratorskich, dla każdego rodzaju diet, sporządzanych wg. norm SANEPID-u.
7. Posiłki winny być podawane w sposób schludny, estetyczny i funkcjonalny (np. naczynia, serwetki i serwety czyste i nieuszkodzone).
8. Przy ustalaniu jadłospisu Strony winny uwzględniać święta, oraz zwyczajowe tradycje posiłków w danym dniu.
9. Usługa zostanie wykonana zgodnie z ofertą z dnia
10. Posiłki winny być urozmaicone, estetycznie podane, na czystych, nieuszkodzonych naczyniach. Koszt podania, uprzątnięcia, usunięcia i utylizacji odpadków ponosi Wykonawca.
11. Posiłki winny spełniać „Normy żywienia” wg. Ś. Ziemiańskiego
12. Do podstawowych obowiązków Wykonawcy należy wykonywanie usług żywienia ilościowo i jakościowo zgodnych z załącznikami A i B do umowy, obejmujących:
 - a) terminową dostawę własnym środkiem transportu oraz wydawanie pacjentom, posiłków zgodnych ilościowo i rodzajowo ze złożonym zamówieniem,

b) zagwarantowanie żywienia w określonych godzinach :

W dni powszednie:

- śniadanie – 8⁰⁰
- obiad – 13⁰⁰
- kolacja – 18⁰⁰

W soboty, niedziele i święta:

- śniadanie - 8⁰⁰
- obiad - 12³⁰
- kolacja – 17³⁰

a w przypadku diety cukrzycowej (5) również drugie śniadanie i podwieczorek w odpowiednich porach.

§2

Ośrodek zobowiązuje się codziennie do godz. 14.00 przekazywać telefoniczne zlecenia (potwierdzone późniejszym relewem) zawierające: rodzajów diet oraz ilości posiłków od kolacji dnia bieżącego do obiadu dnia następnego.

§3

1. Podstawą do ustalenia wartości wykonanej usługi będzie ilość wydanych posiłków potwierdzona przez Wykonawcę na drukach rozliczeniowych, sporządzonych w trzech egzemplarzach (jeden dla Wykonawcy i dwa dla Ośrodka)
2. Wysokość wynagrodzenia za poszczególne miesiące kalendarzowe wykonywania umowy będzie wyliczana w oparciu o ilość i ceny poszczególnych posiłków zawarte w tabeli cenowej będącej załącznikiem do niniejszej umowy. Jeżeli w trakcie wykonywania umowy zajdzie potrzeba sporządzania posiłków wg. diety specjalnej – zalecanej przez lekarza, Strony uzgodnią każdorazowo jej skład.
3. Płatność za wykonanie usługi będzie regulowana miesięcznie, przelewem na rachunek Usługodawcy w terminie 30 dni od dnia otrzymania faktury i po jej merytorycznym i formalnym zatwierdzeniu przez Ośrodek. Faktury za wykonaną usługę żywienia Wykonawca będzie składał za okres 1 miesiąca, do 7 –go dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. Za dzień zapłaty strony ustalają dzień złożenia polecenia przelewu w banku.
4. Ośrodek oświadcza, że jest płatnikiem podatku od towarów i usług NIP 944-18-02-012 i upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez jego podpisu.

§ 4

1. Nadzór i kontrolę nad prawidłowym wykonaniem usługi w imieniu Ośrodka pełnić będzie dietetyk ORNR „Krzyszowice” lub inna osoba wyznaczona przez Dyrektora Ośrodka.
2. Ośrodek zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości wykonania usług żywienia łącznie z technologią przygotowania posiłków.
3. Wykonawca umożliwi Ośrodkowi dostęp do wszelkich danych dotyczących usługi i pomieszczeń dla przeprowadzenia w nich kontroli.

§ 5

Wykonawca jest zobowiązany do posiadania wszelkich prawem wymaganych zezwoleń, certyfikatów, jakie są konieczne dla działalności objętej przedmiotem umowy, ich brak może stanowić podstawę wypowiedzenia umowy przez Ośrodek z winy Wykonawcy.

§ 6

Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie działań objętych niniejszą umową.

§ 7

1. Wykonawca gwarantuje, że posiłki będą sporządzane z produktów świeżych, wysokiej jakości z zachowaniem norm żywieniowych i o ustalonej gramaturze.
2. Szczegółowy opis rodzajów diet oraz ich składników zawierają załączniki A i B do niniejszej umowy, które są jej integralną częścią i jako takie wywierają pełne skutki prawne.

§8

1. W przypadku zgłoszenia przez Ośrodek reklamacji, co do jakości wykonanej usługi, Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego i bezpłatnego jej usunięcia i eliminacji na przyszłość.
2. W kwestiach spornych strony zgłaszać będą zastrzeżenia w formie pisemnej, protokołem reklamacji.

§ 9

1. Ośrodek udostępni Wykonawcy pomieszczenie kuchni, wraz z istniejącym wyposażeniem. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z konserwacją i naprawą tych urządzeń, a w szczególności:
 - a) z przeglądem centrali wentylacyjnej 1raz/pół roku, 200 zł. netto/za jeden przegląd
 - b) przeglądem dwóch wind towarowych 1/2 razy w miesiącu, 75 zł. netto za jeden przegląd
 - c) pomiarami instalacji elektrycznej w zakresie rezystancji izolacji i skuteczności zerowania; 1/rok za 200zł netto.
2. Koszty, o których mowa w ust. 1 pkt. a-c zostaną przez Ośrodek zrefakturowane na Wykonawcę.
3. Wykonawca jest również zobowiązany do zapewnienia wywozu odpadów z użytkowanych pomieszczeń, oraz pozostałych po posiłkach. Ośrodek nie udostępnia kontenerów do gromadzenia i segregacji odpadów.

§ 10

Kary umowne:

1. Ustala się odpowiedzialność stron za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie umowy poprzez zapłatę kar umownych:
 - 1.1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonania umowy pod względem jakościowym, potwierdzonego protokołem reklamacyjnym, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 300 zł (trzystu), oraz niezwłocznie i bezpłatnie poprawi jakość wydawanych posiłków.
 - 1.2. W przypadku stwierdzenia nieterminowego wykonania umowy, potwierdzonego protokołem reklamacyjnym Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 300 zł. (trzystu)
2. Kary nałożone przez inspekcje i organy kontrolne za nieprzestrzeganie przepisów bhp, p. poż, sanitarno-epidemiologicznych i innych w zakresie usługi objętej niniejszą umową obciążają Wykonawcę.
3. Kary umowne będą potrącane z faktur za bieżące usługi.

§11

Odpowiedzialność za straty w mieniu Ośrodka powstałe w trakcie działań Wykonawcy przy wykonywaniu czynności wynikających z umowy ustala się na podstawie:

- protokołu ustalającego okoliczności powstania szkody sporządzonego przy udziale Stron umowy oraz osób materialnie odpowiedzialnych,
- udokumentowanej wartości mienia utraconego (dokumentuje Ośrodek),
- noty obciążeniowej wystawionej przez Ośrodek, płatnej przez Wykonawcę w terminie 30 dni od jej wystawienia.

§ 12

1. Umowa zostaje zawarta od dnia 1 czerwca 2015 r. do dnia 31 maja 2016 r.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Ośrodek może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy, co zostanie potwierdzone protokołem sporządzonym przez przedstawicieli obu Stron.
3. W razie nie wykonywania bądź nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę, Ośrodkowi przysługuje prawo do odstąpienia od umowy bez wyznaczania dodatkowego terminu. Strony ustalają, że trzecia reklamacja stanowić będzie podstawę do odstąpienia od umowy przez Ośrodek.
4. W razie odstąpienia przez Ośrodek od umowy w trybie pkt. 3, Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić karę umowną w wysokości 15 000 zł (piętnastu tysięcy)
5. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania tajemnicy, co do wszelkich okoliczności i informacji jakie uzyska w trakcie wykonywania umowy.

§ 13

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy Ustawy o zamówieniach publicznych nie stanowią inaczej.

§ 14

Sprawy sporne będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby Ośrodka.

§ 15

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 16

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

Opis diet stosowanych w Ośrodku Rehabilitacji Narządów Ruchu „Krzyszowice”

1. Dieta podstawowa

Dieta ta obejmuje pokarmy spożywane normalnie przez ludzi zdrowych z ograniczeniem pokarmów trudno strawnych i wzdymających. Za podstawę diety należy przyjąć normy zaproponowane przez Instytut Żywności i Żywienia. Dieta ta powinna być urozmaicona, do każdego posiłku powinny być dodawane surówki lub jarzyny gotowane.

2. Dieta łatwo strawna z ograniczeniami tłuszczu

W diecie ogranicza się tłuszcze tak pod względem jakościowym, jak i ilościowym. Ogranicza się również ilość błonnika. Białko podaje się w granicach normy fizjologicznej, ogranicza się żółtko jaj. Węglowodany w ilości uzupełniającej dobowe zapotrzebowanie kaloryczne. Z diety wyłącza się pokarmy silnie pobudzające wydzielanie soku żołądkowego. Wyłącza się potrawy długo zalegające w żołądku, wzdymające, oraz ostre przyprawy i używki.

3. Dieta papkowata

Dieta ta powinna dostarczać choremu wszystkich składników pokarmowych w odpowiednich ilościach, aby nie dopuścić do niedoborów ilościowych i jakościowych, przy uwzględnieniu takich pokarmów, które by nie drażniły chorego przełyku tak chemicznie, jak i mechanicznie.

4. Dieta cukrzycowa 2000 kcal

Dieta indywidualna, tzn. ustalana w zależności od stopnia zaawansowania cukrzycy; powinna być objętościowa, aby zapewnić uczucie sytości. Winna zawierać więcej błonnika w postaci surówek, pieczywa razowego (normalizowanie poziomu cukru we krwi)

6. Dieta cukrzycowa 1500 kcal

Dieta indywidualna, która ma dostarczyć odpowiednią ilość kcal i powinna zapewnić konieczne składniki odżywcze.

7. Dieta kleikowa

Dieta ta składa się z kleiku na wodzie z dodatkiem soli i ewentualnie niewielkiej ilości masła surowego, herbaty gorzkiej i sucharów, które najczęściej podaje się w postaci rozmozonej w herbacie

8. Dieta specjalna

Zalecana szczegółowo wg lekarza.

Diety ustalane są dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danego oddziału w uzgodnieniu z dietetyczką.

Załącznik do umowy na świadczenie usług żywienia w pełnym zakresie posiłków podstawowych. Nomenklatura diet obowiązujących w Ośrodku Narządu Rehabilitacji Narządów Ruchu „Krzyszowice”

Dieta Podstawowa- normalna

Założenia dla diety:

Składnik diety		Dieta podstawowa
Energia	Kcal	2100-2400
Białko ogółem	g	70-80
Tłuszcze	g	65-70
Węglowodany przyswajalne	g	300-320
Błonnik pokarmowy	g	>30

Dziennie racje pokarmowe wyrażone w gramach:

Lp.	Grupy produktów	Dieta podstawowa
1	Produkty zbożowe	250-280
2	Mleko i produkty mleczne	650
3	Jaja	15
4	Mięso, drób/bez kości/,ryby	130
5	Masło, śmietanka przeliczona na masło	20
6	Inne tłuszcze	20
7	Ziemniaki	250
8	Warzywa i owoce bogate w wit. C	200
9	Warzywa bogate w karoten	150
10	Inne warzywa i owoce	300
11	Strączkowe suche	8-10
12	Cukier i słodycze	45

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:

Założenia diety:

Składnik diety		Dieta wrzodowo-wątrobową
Energia	Kcal	2000
Białko ogółem	g	80-85
Tłuszcze	g	35-40
Węglowodany przyswajalne	g	330
Błonnik pokarmowy	g	<20

Dzienne racje pokarmowe wyrażone w gramach:

Lp.	Grupy produktów	Dieta wrzodowo-wątrobową
1	Produkty zbożowe	310
2	Mleko i produkty mleczne	550
3	Jaja	30
4	Mięso, drób/bez kości/ryby	120
5	Masło, śmietanka przeliczona na masło	10
6	Inne tłuszcze	10
7	Ziemniaki	275
8	Warzywa i owoce bogate w wit. C	250
9	Warzywa bogate w karoten	200
10	Inne warzywa i owoce	300
11	Strączkowe suche	-
12	Cukier i słodczyce	55

Dieta papkowata

Założenia dla diety:

Składnik diety		Dieta papkowata
Energia	Kcal	2000
Białko ogółem	g	75-80
Tłuszcze	g	65
Węglowodany przyswajalne	g	275
Błonnik pokarmowy	g	10

Dzienne racje pokarmowe wyrażone w gramach:

Lp.	Grupy produktów	Dieta papkowata
1	Produkty zbożowe	260
2	Mleko i produkty mleczne	550
3	Jaja	15
4	Mięso, drób/bez kości/ryby	130
5	Masło, śmietanka przeliczona na masło	25
6	Inne tłuszcze	20
7	Ziemniaki	300
8	Warzywa i owoce bogate w wit. C	300
9	Warzywa bogate w karoten	200
10	Inne warzywa i owoce	200
11	Strączkowe suche	-
12	Cukier i słodczyce	45

Dieta cukrzycowa

Założenia dla diety:

Składnik diety		Dieta cukrzycowa 2000 kcal
Energia	Kcal	2000
Białko ogółem	g	60-70
Tłuszcze	g	50-55
Węglowodany przyswajalne	g	300
Błonnik pokarmowy	g	25-30

Dzienne racje pokarmowe wyrażone w gramach:

Lp.	Grupy produktów	Dieta cukrzycowa 2000 kcal
1	Produkty zbożowe	250
2	Mleko i produkty mleczne	580
3	Jaja	15-25
4	Mięso, drób/bez kości/,ryby	150-170
5	Masło, śmietanka przeliczona na masło	25
6	Inne tłuszcze	20
7	Ziemniaki	200
8	Warzywa i owoce bogate w wit. C	400
9	Warzywa bogate w karoten	400
10	Inne warzywa i owoce	400
11	Strączkowe suche	8
12	Cukier i słodycze	-

Dieta cukrzycowa 1500 kcal

Założenia dla diet:

Składnik diety		Dieta cukrzycowa 1500 kcal
Energia	Kcal	1500
Białko ogółem	g	65
Tłuszcze	g	40
Węglowodany przyswajalne	g	220
Błonnik pokarmowy	g	15-25

Dzienne racje pokarmowe wyrażone w gramach:

Lp.	Grupy produktów	Dieta cukrzycowa 1500 kcal
1	Produkty zbożowe	150
2	Mleko i produkty mleczne	500
3	Jaja	15-25

4	Mięso, drób/bez kości/,ryby	100-120
5	Masło, śmietanka przeliczona na masło	20
6	Inne tłuszcze	10
7	Ziemniaki	150
8	Warzywa i owoce bogate w wit. C	250-300
9	Warzywa bogate w karoten	200
10	Inne warzywa i owoce	200-250
11	Strączkowe suche	4
12	Cukier i słodycze	-

Dieta kleikowa

Założenia dla diety:

Składnik diety		Dieta kleikowa
Energia	Kcal	1200
Białko ogółem	g	30
Tłuszcze	g	0,1
Węglowodany przyswajalne	g	200
Błonnik pokarmowy	g	-

Dzienne racje pokarmowe wyrażone w gramach:

Lp.	Grupy produktów	Dieta kleikowa
1	Kasza	150
2	Sucharki	150
3	Masło	20-30
4	Inne tłuszcze	5
5	Cukier	45-50