

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

NA:

**USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSILKÓW
DLA PACJENTÓW KRAJOWEGO OŚRODKA PSYCHIATRII SĄDOWEJ DLA NIELETNICH
W GARWOLINIE**

Numer postępowania nadany przez Zamawiającego

PN/2/2013

SPIS TREŚCI

I. Nazwa (firma) i adres Zamawiającego	3
II. Tryb udzielenia zamówienia	3
III. Opis przedmiotu zamówienia	3
1. Opis przedmiotu zamówienia	3
2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień	6
3. Informacja na temat możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom	6
IV. Termin wykonania zamówienia	6
V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków	6
VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu	7
VII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.....	9
1. Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych.....	9
2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami	9
3. Wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia	9
4. Modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia	9
VIII. Wymagania dotyczące wadium	10
IX. Termin związania ofertą	10
X. Opis sposobu przygotowania oferty.....	10
XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert	11
XII. Opis sposobu obliczenia ceny	11
XIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	12
XIV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy	12
XV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej	12
XVI. Postanowienia końcowe.....	12
XVII. Załączniki.....	13
Formularz ofertowy (zał. nr 1)	14
Oświadczenie o spełnieniu warunków (zał. nr 2).....	16
Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (zał. nr 3)...	17
Umowa (zał. nr 4)	18

**Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia nr 2/2013
dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.**

Numer sprawy: PN/2/2013.

**Nazwa zadania: Usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków
dla pacjentów KOPSN w Garwolinie.**

I. Nazwa (firma) i adres Zamawiającego

Nazwa Zamawiającego: **Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej
dla Nieletnich w Garwolinie**
Adres Zamawiającego: **Aleja Legionów 11**
Kod Miejscowość: **08-400 Garwolin**
Telefon: **25 682-11-14, 25 682-22-55**
Faks: **25 682 22 55 na nr wew. 49**
Adres strony internetowej: **www.kopsn.pl**
Adres poczty elektronicznej: **administracja@kopsn.pl**
Godziny urzędowania: **8:00-15:35**

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych, tekst jednolity Dz. U. Nr 113 z 2010r., poz. 759.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Opis przedmiotu zamówienia

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów Krajowego Ośrodka Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie polegających na kompleksowym, całodziennym wyżywieniu pacjentów, poprzez przygotowanie, z produktów własnych Wykonawcy 5 posiłków dziennie: I śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji;
- 1.2. Świadczenie w/w usług ma się odbywać 7 dni w tygodniu również w dni wolne od pracy, niedziele i święta, zgodnie z obowiązującymi normami w szpitalach psychiatrycznych, z zachowaniem sezonowości, specyfikacją schorzeń pacjentów, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia;
- 1.3. W ramach zamówienia przewiduje się dostarczanie posiłków do dwóch zespołów rehabilitacyjno- leczniczych dostosowanych do hospitalizacji maksymalnie 20 pacjentów;
Średnia przewidywana miesięczna ilość pacjentów: 36, ogólna przewidywana ilość osobodni w okresie objętym umową 13140 (gdzie 1 osobodzień to całodziennie wyżywienie pacjenta) Wskazana ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania, wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby leczonych pacjentów;
- 1.4. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy z użyciem własnych pomieszczeń, sprzętu i zakupionych na własny koszt produktów spożywczych;

- 1.5. Jadłospis będzie ustalany przez dietetyka zatrudnionego przez Wykonawcę, i będzie wymagał akceptacji przez Zamawiającego. Wykonawca zapewnia niepowtarzalność posiłków, co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikację Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis- urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt;
- 1.6. W jadłospisie należy przewidzieć następujące diety: dieta podstawowa dla osób zdrowych, dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, dieta cukrzycowa, dieta ubogoenergetyczna, dieta łatwostrawna, dieta niskobiałkowa, dieta bogatoresztkowa, oraz inne rodzaje diet wskazane przez lekarza lub dietetyka;
- 1.7. Charakterystyka posiłków:
- a) Śniadanie powinno być zaproponowane w dwóch wariantach : zupa mleczna z dodatkiem płatków, kakao, kawa zbożowa lub do wyboru kanapki z pieczywa mieszanego, masła, past twarogowych, jajeczno-rybnych, wędliny, parówki lub pasztetu, sera żółtego lub serów podpuszczkowych, jogurtów i innych produktów nabiałowych, herbaty z cukrem oraz dodatku warzyw lub owoców sezonowych zamiennie dżemu;
 - b) II śniadanie powinno zawierać zarówno produkty białkowe, węglowodanowe oraz dodatek witaminowy np. bułka z wędliną, serek z dodatkiem witaminowym owocowo- warzywnym;
 - c) Obiad powinien składać się z dwóch dań : I danie składające się z różnorodnych zup z warzyw sezonowych lub owoców (z dodatkiem makaronów, ziemniaków, ryżu , kasz itd.). Produkty powinny pochodzić z naturalnych składników bez użycia produktów typu instant oraz gotowych półproduktów. Drugie danie złożone z potraw z białka zwierzęcego mięsa: podrobów, jaj, ryb, sera oraz potraw półmięsnych z dodatkiem witaminowym w postaci świeżych surówek z warzyw sezonowych, kompot lub sok owocowo-warzywny.
 - d) W jadłospisie dekadowym struktura obiadów powinna wyglądać następująco:
 - przynajmniej 1 raz w dekadzie powinno być danie rybne,
 - przynajmniej 3 razy w dekadzie 3 dania mięsne typu : mięso gotowane, pieczone, smażone, panierowane lub duszone,
 - przynajmniej 1 raz w dekadzie gulasz z dodatkiem kaszy,
 - minimum 2 razy w dekadzie mięso mielone w postaci kotletów lub pulpetów
 - przynajmniej 2 razy w dekadzie obiad bez mięsa ale z zawartością białka zwierzęcego (makaron, ryż, kasza z serem białym, twarogiem, jogurtem lub śmietaną,
 - minimum 2 razy w dekadzie zamiennie: pierogi, kopytka, kluski leniwe, krokiety, naleśniki, pyzy,
 - do każdego obiadu w dekadzie powinna być dołączona surówka lub warzywa gotowane i zamiennie dodatek warzywno- owocowy.
 - e) Kolacja i podwieczerek powinny uwzględniać :
 - 2 dania na ciepło w miesiącu,
 - dwie sałatki w dekadzie (bez makaronu),
 - pieczywo razowe, pszenne, żytnie,
 - masło lub inny dodatek tłuszczowy do smarowania pieczywa,

- wędlinę drobiową lub wieprzową , podroby,
- produkty nabiałowe,
- parówki lub podroby,
- dania rybne,
- warzywo lub owoc sezonowy,
- ciepły napój na bazie produktów mlecznych,

1.8. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia dotyczącą norm, składników pokarmowych, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, objętości i gramatury potraw. Całodzienne wyżywienie powinno spełniać następujące kryteria:

ENERGIA i składniki odżywcze	jednostka	Zawartość
Energia	kcal	2200-2600
Białko	g	70-90
Tłuszcze ogółem	g	75-93
Węglowodany	g	330-500
Wapń	mg	1200
Żelazo	mg	14-16
cholesterol	mg	300
Udział energii z białka	%	13
Udział energii z tłuszczu	%	31-32

1.9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej;

Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego, w należących do KOPSN termosach, o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie, tj.: I śniadanie z II śniadaniem - godz. 7.00 – 7.20, obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją - godz.12.45 - 13.15, Kolacja gotowana – godz. 17.30 – 18.00, Kolacje nie gotowane będą przywożone razem z obiadem;

- 1.10. Gotowana kolacja powinna być dostarczona przynajmniej raz w miesiącu;
- 1.11. Wykonawca dostarcza posiłki do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego (Odcinki A i B w Zespole Rehabilitacyjno-Lecznicznym) Wydawanie posiłków dla pacjentów należy do Zamawiającego;
- 1.12. Wykonawca dostarcza wyporcjowane posiłki dla każdego pacjenta: śniadania, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny i owocowy, pieczywo itd.: obiad w pojemnikach typu GN wyporcjowane na każdy odcinek tj. ziemniaki, mięso, surówki, kompot itd. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone termoporty jako pojemniki zewnętrzne, służące do transportu posiłków;
- 1.13. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczeń Zamawiającego wynoszą: dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C, dla zup na gorąco minimum 65- 67°C, dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65°C, dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 70°C;

- 1.14. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowe dożywianie pacjentów. Produkty te stanowią osobny przedmiot rozliczenia;
- 1.15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych raz dziennie po obiedzie. Koszt transportu i koszt zakupu pojemników zgodnie z zaleceniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do transportu resztek ponosi Wykonawca.
- 1.16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania i stosowania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz ustawy 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U Nr 171 poz. 1225) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności

2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

Kod: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

3. Informacja na temat możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom

Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości niniejszego zamówienia podwykonawcom.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: od dnia 01.01.2014 do dnia 31.12.2014.
2. Dostawy posiłków- codziennie w godzinach wskazanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wszyscy Wykonawcy, którzy:

1. spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych w szczególności:
 - 1.1 posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
 - 1.2 posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie;
 - 1.3 dysponują odpowiednim potencjałem technicznym (konieczność posiadania kuchni pozwalającej Wykonawcy na świadczenie usług dla Zamawiającego), oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - 1.4 posiadają odpowiednie środki transportu i przedłożą Zamawiającemu pozytywne oceny właściwego Inspektora Sanitarnego;
 - 1.5 znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

2. złożą oświadczenia i inne dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu (art. 44 ustawy);
3. złożą przykładowe jądłospisy, które będą miały zastosowanie w okresie świadczenia usługi.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

1. Wykonawców, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania wyrządzili szkodę nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, a szkoda ta nie została dobrowolnie naprawiona do dnia wszczęcia postępowania, chyba że niewykonanie lub nie należyte wykonanie jest następstwem okoliczności, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności;
2. Wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość;
3. Wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
4. Osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
5. Osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
6. Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 1-3.Prawa Zamówień Publicznych;

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:
 - 1.1. Formularz ofertowy z wykorzystaniem wzoru – (załącznik nr 1);
 - 1.2. Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne i o braku podstaw do wykluczenia – (załączniki nr 2 i nr 3);
 - 1.3. Dokumenty potwierdzające, że wykonawca posiada uprawnienie do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy Pzp, zamawiający żąda, w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej na każdej stronie (zawierającej treść) za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę:
 - 1.3.1 aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - 1.3.2 aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inny dokument potwierdzający w sposób wystarczający przedmiotowy wpis;

- 1.3.3 decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy dotycząca kuchni w której będą przygotowywane posiłki;
- 1.3.4 decyzję lub pozytywną opinię Inspekcji Sanitarnej zezwalającą na przygotowywanie posiłków w żywieniu zbiorowym;
- 1.3.5 aktualnych zaświadczeń właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub zaświadczeń, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- 1.3.6 aktualny wykaz środków lub środka transportu wraz z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych .
- 1.4. Kopia opłaconej polisy lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na wartość minimum 2 000 000, zł
- 1.5. Oświadczenie o zatrudnieniu dietetyka, wraz z potwierdzoną kopią jego dyplomu.
- 1.6. Cztery propozycje sezonowych jadłospisów dekadowych wraz z oświadczeniem, że zostaną one wykorzystane w okresie wykonania umowy z podaniem przybliżonych terminów ich realizacji.

2. Forma przygotowania dokumentów

- 2.1 Oświadczenia należy przedstawić w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być w formie oryginału lub kopii poświadczonej i opatrzonej klauzulą „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
- 2.2 Dokument wielostronicowy przedłożony w formie kopii winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem na każdej ponumerowanej stronie.
- 2.3 W przypadku gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 2.4 Pełnomocnictwo powinno być złożone w oryginale albo w kopii poświadczonej notarialnie.
- 2.5 Dokumenty , oświadczenia oraz pełnomocnictwa sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski przez tłumacza przysięgłego.

VII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych
 - 1.1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub za pośrednictwem faksu na nr (25) 682-22-55, (25) 682 11 14. Zamawiający nie dopuszcza kontaktu drogą elektroniczną.
 - 1.2. Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami w tym dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, a także zmiany lub wycofania oferty.
 - 1.3. Pytania muszą być skierowane na adres Zamawiającego.
 - 1.4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują dokumenty bądź informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
 - 1.5. W przypadku, gdy przesłane za pomocą faksu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne dokumenty w niniejszym postępowaniu będą nieczytelne, Zamawiający może się zwrócić o ponowne ich przesłanie za pomocą innego z wymienionych w SIWZ sposobów.
2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobami ze strony Zamawiającego upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami: – w sprawach proceduralnych i organizacyjnych są:
Marcin Pasik lub **Jolanta Kania-Więsław**– tel. (25) 682-22-55, (25) 682 11 14 wew. 46 w godzinach pracy od poniedziałku do piątku od 8.00 do 15.00.
3. Wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)
 - 3.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazał specyfikację nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
 - 3.2. Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację, bez ujawniania źródła zapytania.
 - 3.3. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
 - 3.4. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami.
4. Modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia
 - 4.1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
 - 4.2. Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów, przekazane zostaną wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz

z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.

VIII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IX. Termin związania ofertą

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą samodzielnie, zawiadamiając o tym Zamawiającego.
5. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze ofert najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje wyłączenie z postępowania.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym w sposób czytelny.
6. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
7. Oferta winna być sporządzona na formularzu oferty, stanowiącym załącznik Nr 1 do SIWZ. Do oferty winny być dołączone wszystkie dokumenty wymienione w pkt. VI niniejszej specyfikacji.
8. Wszelkie dokumenty składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy, a uprawnienie to powinno być stwierdzone wypisem z KRS albo podpisane przez osobę umocowaną do tych czynności przez osobę uprawnioną. Gdy Wykonawca jako załącznik do oferty dołączy kopię jakiegoś dokumentu, to kopia ta powinna być potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę umocowaną do reprezentowania wykonawcy. W przypadku składania wspólnej oferty podpisane przez pełnomocnika wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W przypadku składania dokumentów w języku innym

niż język polski do dokumentu oryginalnego powinno zostać dołączone uwierzytelnione przez tłumacza przysięgłego tłumaczenie.

9. Wszystkie oświadczenia, Wykonawcy winny być podpisane i opieczetowane.
10. Zaleca się aby każda strona oferty w tym: załączniki, oświadczenia itp. były podpisane, ponumerowane i spięte.
11. Oferta powinna być umieszczona w podwójnej kopercie.
Koperta zewnętrzna powinna być zaadresowana na Zamawiającego:

**KRAJOWY OŚRODEK PSYCHIATRII SĄDOWEJ DLA NIELETNICH W
GARWOLINIE**

08-400 Garwolin, al. Legionów 11

i oznaczona

**„Oferta na „PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE WYŻYWIENIA
DLA PACJENTÓW**

- NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT”.

Kopertę wewnętrzną należy oznaczyć nazwą i adresem Wykonawcy.

12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub ich brak w wymaganym terminie.
13. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co, do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*” i dołączone odrębnie do oferty, lecz w tym samym opakowaniu, co oferta.

XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia: 2013-12-09 do godz. 12⁰⁰ w siedzibie Zamawiającego: Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich Aleja Legionów 11, 08-400 Garwolin.
2. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana, jak i wycofanie oferty, wymagają zachowania formy pisemnej.
3. Oferty zostaną otwarte dnia: 2013-12-09, o godz. 12⁰⁵ w siedzibie Zamawiającego.
4. Oferty składane drogą pocztową lub za pośrednictwem kuriera będą przyjęte do oceny tylko, gdy wpłyną do Zamawiającego najpóźniej w terminie do dnia 2013-12-09 do godz. 12⁰⁰. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Przed obliczeniem ceny oferty wykonawca powinien dokładnie i szczegółowo zapoznać się z wymaganiami dotyczącymi przedmiotu zamówienia oraz uzyskać niezbędne do sporządzenia oferty informacje mające wpływ na wartość zamówienia.
2. Wskazane w formularzu ofertowym ceny jednostkowe pozostaną niezmiennie przez cały okres obowiązywania umowy.
3. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia objętego niniejszą SIWZ i wynikające z opisu przedmiotu zamówienia oraz załączonego wzoru umowy, w szczególności musi uwzględniać koszty żywności, koszty dowozu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego, koszty opakowań, podatek VAT, koszty ubezpieczenia, i inne.

4. Cena jednostkowa oraz cena oferty winny być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty winna być wyrażona w jednostkach pieniężnych w walucie polskiej.
6. Cenę oferty należy podać wartość netto bez podatku VAT i wartość brutto z uwzględnieniem podatku od towarów i usług (VAT).
7. Wykonawca określi cenę oferty podając ją w zapisie liczbowym i słownie.
8. Oceny ofert będzie dokonywała komisja przetargowa. Oferty oceniane będą :
 - ocena w zakresie wymagań formalnych i kompletności oferty
 - ocena według kryteriów określonych poniżej
9. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów.
10. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Cena – wyrażona w PLN – 100 %

Kryterium – *cena wyrażona w PLN jest obliczana według wzoru:*

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{of}} \times 100 \times R$$

C_{\min} – cena najniższej oferty brutto

C_{of} – cena badanej oferty brutto

R – ranga ocenianego kryterium

XIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XIV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy

Z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę zostanie zawarta umowa, której wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

XV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

XVI. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zawierania umowy ramowej.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.
5. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.
6. Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.
7. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcami będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.
8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu; wszelkie koszty przygotowania oferty i udziału w postępowaniu obciążają Wykonawcę.

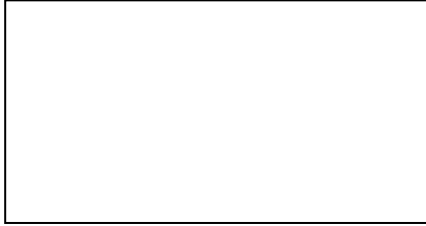
XVII. Załączniki

Załączniki składające się na integralną część specyfikacji:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy wraz z załącznikiem do formularza ofertowego
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenia z art. 22 ust.1
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenia z art. 24 ust.1
4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy

Garwolin, 2013-11-18

.....
podpis



FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy

Adres:

TEL./FAX:

REGON:..... NIP:

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na

**„Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów
Krajowego Ośrodka Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie”**

przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, jako wyłączną podstawę procedury przetargowej.

Oferujemy wykonanie ww. przedmiotu zamówienia zgodnie z załączonym formularzem cenowym oraz postanowieniami specyfikacji istotnych warunków zamówienia przedmiotowego postępowania za cenę:

1. Cena 1 osobodnia:

nettozł, słownie.....

podatek VAT..... zł. słownie.....

brutto.....zł. słownie:.....

2. Całkowita szacunkowa wartość zamówienia - Cena jednostkowa x ilość osobodni w okresie trwania umowy:

netto x 13140 =

podatek VAT..... zł. słownie.....

brutto.....zł. słownie:.....

1. Oświadczamy, że powyższe ceny zawierają wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
2. Oświadczamy, że oferujemy wykonanie zamówienia w całości w okresie 01-01-2014 – 31-12-2014.
3. Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego w dokumentacji przetargowej przedmiotowego postępowania.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która jest częścią dokumentacji przetargowej i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej przez Zamawiającego warunkach, w miejscu i terminie przez niego wyznaczonym.
5. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.
6. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art. 297 k.k.).
7. Załącznikami do niniejszej oferty są:
 - 1
 - 2.....
 - 3
 - 4
 - 5

.....
(podpis, pieczęć)

.....
/pieczęć Wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW
wymaganych przez Zamawiającego**

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na:
przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów Krajowego
Ośrodka Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie

oświadczam, że:

Spełniamy warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień
publicznych dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
- b) posiadania wiedzy i doświadczenia
- c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia
- d) sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Na potwierdzenie spełnienia wyżej wymienionych warunków do oferty załączam
wszystkie dokumenty i oświadczenia wskazane przez zamawiającego w specyfikacji
istotnych warunków zamówienia.

Dnia.....

.....
pieczęć i podpisy upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy

Pouczenie:

Oświadczam, że jest mi znana odpowiedzialność karna za składanie fałszywych zeznań,
przewidziana w art. 233 KK zgodnie z którym za złożenie fałszywych zeznań grozi kara
pozbawienia wolności do lat 3.

.....
/pieczętka Wykonawcy/

Zał.nr 3 do SIWZ

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na:
przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów Krajowego Ośrodka
Psychiatrii Sądowej Dla Nieletnich w Garwolinie

oświadczam, że:

1. Firma ,którą reprezentujemy nie wyrządziła szkody, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, a szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem niniejszego postępowania.
2. W stosunku do Firmy, którą reprezentujemy nie otwarto likwidacji , ani nie ogłoszono upadłości , z wyjątkiem sytuacji, gdy po ogłoszeniu upadłości doszło do zawarcia układu zatwierdzonego prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ ten nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego.
3. Firma, którą reprezentujemy nie zalega z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków uzyskania przewidzianych prawem zwolnienia, odroczenia, rozłożenia na raty zaległych płatności lub wstrzymania w całości wykonania decyzji właściwego organu.
4. Osoby określone w art. 24 ust.1 pkt 4 do 8 nie zostały prawomocnie skazane za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego.
5. W stosunku do Firmy , którą reprezentujemy Sąd nie orzekł zakazu ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorczych za czyny zabronione pod groźbą kary.

Na podstawie spełnienia wyżej wymienionych warunków do oferty załączam wszystkie dokumenty i oświadczenia wskazane przez zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Dnia.....

.....
pieczętka i podpisy upoważnionych przedstawicieli
Wykonawcy

Pouczenie:

Oświadczam, że jest mi znana odpowiedzialność karna za składanie fałszywych zeznań, przewidziana w art. 233 KK zgodnie z którym za złożenie fałszywych zeznań grozi kara pozbawienia wolności do lat 3.

UMOWA
dotycząca zakupu i dostawy żywności
w trybie przetargu nieograniczonego

zawarta w dniu pomiędzy:

Krajowym Ośrodkiem Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie

REGON: 712573029

NIP: 826-20-22-343

reprezentowanym przez **Marka Ignaczaka**- Dyrektora Ośrodka zwanym dalej **Zamawiającym**,

a:

.....

.....,

NIP....., REGON.....

reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego, polegających na kompleksowym, całodziennym wyżywieniu średnio miesięcznie 36 pacjentów, poprzez przygotowanie, z produktów własnych Wykonawcy, 5 posiłków dziennie:
 - śniadanie
 - drugie śniadanie
 - obiad
 - podwieczorek
 - kolacjaoraz dostarczaniu tych posiłków do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego
2. Świadczenie w/w usług ma się odbywać 7 dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy, niedziele i święta zgodnie z obowiązującymi normami w szpitalach psychiatrycznych, z zachowaniem sezonowości, specyfiką schorzeń pacjentów, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.

§ 2

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia wykorzystując do tego własne pomieszczenia, sprzęt i zakupione na własny koszt produkty spożywcze.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, pozytywne opinie, decyzje i zezwolenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy

Zamawiający jednocześnie zastrzega sobie prawo do kontroli w/w dokumentów potwierdzających te wymagania.

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
4. Dostarczenie posiłków będzie wykonywane środkami transportu Wykonawcy, spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.
5. Posiłki powinny być przygotowane i dostarczone do Krajowego Ośrodka Psychiatrii Sądowej w Garwolinie, w termoizolacyjnych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymanie temperatury posiłków.
6. Wykonawca dostarcza posiłki do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego (Odcinki A i B w Zespole Rehabilitacyjno-Lecznicznym)

§ 3

1. Jadłospis będzie ustalany przez Wykonawcę i będzie wymagał akceptacji przez Zamawiającego.
2. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:
 - a. przepisy ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 ze zm.) i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia;
 - b. zalecenia i wymagania Instytutu Żywności i Żywienia;
 - c. indywidualne diety według zleceń lekarskich;
 - d. zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań Zamawiającego wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy;
 - e. normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
3. W jadłospisie powinno uwzględnić się następujące rodzaje diet:
 - a. dieta podstawowa dla osób zdrowych,
 - b. dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
 - c. dieta cukrzycowa,
 - d. dieta ubogoenergetyczna,
 - e. dieta łatwostrawna wysokobiałkowa,
 - f. dieta niskobiałkowa,
 - g. dieta bogatoresztkowa,
 - h. inne rodzaje diet wskazane przez lekarza lub dietetyka.
4. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez Zamawiającego w sposób przewidziany w § 4 umowy.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia jadłospisu dla pacjentów przebywających na leczeniu na okres 10 dni (3 razy w miesiącu), najpóźniej do czwartego dnia tygodnia poprzedzającego okres, dla którego ustalany jest jadłospis.
6. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć Wykonawcy.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania następującej procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła, dziennej procentowej struktury kaloryczności na poszczególne posiłki:
- śniadanie - 30 %,
 - II śniadanie - 10 %,
 - obiad - 30-35 %,
 - podwieczorek - 5-10%
 - kolacja - 20-25 %.
8. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić w jadłospisie dekadowym:
- przynajmniej 1 raz w dekadzie: danie rybne
 - przynajmniej 3 razy w dekadzie 3 dania mięsne typu : mięso gotowane, pieczone, smażone, panierowane lub duszone
 - przynajmniej 1 raz w dekadzie gulasz lub danie typu leczo z dodatkiem kaszy
 - 2 razy w dekadzie mięso mielone w postaci kotletów lub pulpetów
 - przynajmniej 2 razy w dekadzie obiad bez mięsa ale nie bez białka zwierzęcego (makaron, ryż, kasza z serem białym, twarogiem, jogurtem lub śmietaną),
 - przynajmniej 2 razy w dekadzie: pierogi, kopytka, kluski leniwe, krokiety naleśniki
 - do każdego obiadu w dekadzie powinna być dołączona surówka lub warzywa gotowane, sok warzywno- owocowy
9. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis- urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wkalkulowany w cenę jednostkową osobodnia.
10. Zamawiający ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez Wykonawcę.

§ 4

1. Ilość i rodzaj posiłków (zapotrzebowanie na diety) określa Zamawiający w codziennych, (tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku) pisemnych zamówieniach, składanych do godziny 9⁰⁰ do realizacji na dzień następny. W przypadku weekendów oraz dni świątecznych Zamawiający przesyła zestawienia ilości i rodzajów posiłków w dniu poprzedzającym w/w dni.
2. W przypadkach szczególnych indywidualnych zleceń lekarskich, uważa się, że zgłoszenie zapotrzebowania zostało złożone, gdy Zamawiający dokona zgłoszenia telefonicznie. Zgłoszenie to zostanie potwierdzone na żądanie Wykonawcy niezwłocznie przez Zamawiającego na piśmie i wysłane faksem.
3. W przypadku opisanym w punkcie 2, Wykonawca wykona zgłoszenie w możliwie najszybszym terminie.

§ 5

1. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego, w termosach, o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie, a w dni dostarczenia ciepłej kolacji trzy razy dziennie, tj.:
 - a. Śniadanie, z II śniadaniem - godz. 7.00 – 7.20
 - b. Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją - godz. 12.45 - 13.15
 - c. Kolacja gotowana – godz. 17.30 – 18.00, Kolacje nie gotowane będą przywożone razem z obiadem.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.
3. Wykonawca dostarcza wyporcjowane posiłki dla każdego pacjenta: śniadania, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny i owocowy, pieczywo itd.: obiad pojemniki typu GN wyporcjowane na każdy odcinek tj. ziemniaki, mięso, surówki, kompot itd. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone termoporty jako pojemniki zewnętrzne, służące do transportu posiłków
4. Temperatury potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń Zamawiającego powinny wynosić minimalnie odpowiednio:
 - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum 65- 67°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
5. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników Zamawiającego obecności pracownika Wykonawcy. Zamawiający dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.
2. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z kuchenek oddziałowych, resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do Zamawiającego. Koszt ich transportu ponosi Wykonawca.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno- epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,

- b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
- c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:

- a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
 - b) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - c) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914), w której dokonano zapisów dotyczących odkładania próbek żywności.

§ 8

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy OC na wartość minimum 2 000 000, zł potwierdzającej, że na czas trwania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia, przy czym ubezpieczeniu podlega odpowiedzialność kontraktowa i deliktowa.

§ 9

1. Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinionego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku:
- a) zatruc indywidualnych i zbiorowych,
 - b) użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw,
 - c) nieprawidłowego przygotowania potraw- zły proces technologiczny,
 - d) dostarczenie posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru)- w takim przypadku Wykonawca w ciągu 1 godziny wymienia na inną potrawę bez wad,
 - e) innych zdarzeń wynikłych z winy Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.

§ 10

1. W razie niewłaściwego wykonania usługi Zamawiający natychmiast powiadomi Wykonawcę żądając bezzwłocznej wymiany posiłku lub substytutów zapewniając ciągłość żywienia. Z czynności tych zostanie sporządzony protokół.
2. W przypadku odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybienia, Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę udokumentowanymi kosztami.

§ 11

1. Zamawiający zobowiązuje się do dołożenia należytej dbałości o przekazane mu termosy.
2. W przypadku uszkodzenia termosu Zamawiający zobowiązuje się niezwłocznie naprawić uszkodzenie.
3. W przypadku nieodwracalnego uszkodzenia termosu Zamawiający jest zobowiązany do jego wymiany na inny o nie gorszych parametrach.

§ 12

1. Cena za 1 osobo-dzień żywienia wynosi:.....netto: zł. Słownie: powiększona o należny podatek VAT.
2. Szacunkowa wartość całości zamówienia wynosi za 13140 osobodni: netto, zł brutto.
3. Wyżej wymienione wynagrodzenie jest stałe i nie ulegnie zmianie przez okres obowiązywania umowy.

§ 13

1. Rozliczenie za dostarczane posiłki będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu faktury przez Wykonawcę.
2. Wykonawca wraz z fakturą zobowiązuje się dostarczyć szczegółową specyfikację, jako załącznik do faktury, z zamówionych i pobranych przez Zamawiającego posiłków. Specyfikacja powinna być potwierdzona przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w ciągu trzech dni roboczych.
3. Niedostarczenie specyfikacji stanowi podstawę do odmowy zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, wynikającego z faktury.
4. Zapłata należności zostanie dokonana przelewem na konto podane na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury.
5. W przypadku nieuiszczenia należności w ustalonym terminie Wykonawcy przysługuje prawo naliczania odsetek ustawowych za zwłokę.

§ 14

Umowa obowiązuje od dnia 01-01-2014 do dnia 31-12-2014.

§ 15

Rozwiązanie umowy następuje:

1. Z upływem terminu, na jaki została zawarta,
2. W terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy-zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych. W przypadku tym, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Za 2 miesięcznym wypowiedzeniem przez obie strony bez podania przyczyny.
4. Za 14 dniowym wypowiedzeniem w przypadku wystąpienia uchybień ze strony Wykonawcy, który nie dotrzymuje warunków umowy, a są one decydujące o jakości świadczonych usług w szczególności: realizacja przedstawianych jadłospisów sporządzanych zgodnie z normami żywienia, sezonowością i zaleceniami Zamawiającego oraz uchybieniach w procesie

technologicznym (nieodgotowanie posiłków, przypalenie potraw, nadmierne rozgotowanie),

5. Ze skutkiem natychmiastowym:
 - a. w przypadku zawinonego niewykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień
 - b. w przypadku zalegania z zapłatą przez Zamawiającego za usługi dłużej niż miesiąc po upływie terminu płatności wskazanego na fakturze,
 - c. w przypadku utraty uprawnień Wykonawcy do prowadzenia działalności,
 - d. nie przedstawienia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy ważnej polisy ubezpieczeniowej

§ 16

1. Kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań niniejszej umowy, będą naliczane w następujących okolicznościach i przypadkach:
 - a. za odstąpienie od niniejszej umowy z przyczyn wynikających z § ust 4 oraz z innych przyczyn zależnych od Wykonawcy -w wysokości 5 % wartości umowy netto
 - b. za niezrealizowanie zamówienia zgodnie z umową - w wysokości 6.000,- PLN po drugiej pisemnej uwadze Zamawiającego, w szczególności:
 1. za rażące nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, złą jakość i nieprawidłowe walory smakowe sporządzanych posiłków
 2. za rażące nieprzestrzeganie wymaganego rygoru wartości „wsadu surowcowego do kotła" kara w wysokości 6.000,- PLN,
 3. za nie realizowanie zamówienia zgodnie z ustaleniami na każdy dzień np. brak porcji potraw, diet specjalistycznych, itp. kara w wysokości 6.000,- PLN,
 4. za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych oraz nieprawidłowe ich opisywanie kara w wysokości 6.000,- PLN
 - c. w przypadku opóźnienia w dostarczeniu posiłków wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania usługi zostanie pomniejszone o 5% za każdy stwierdzony przypadek. Podstawą naliczenia kary będzie wartość posiłków dostarczonych z opóźnieniem. Nieprzestrzeganie godzin dostaw zostanie udokumentowane notatką podpisaną przez Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy i przekazane Wykonawcy w ciągu 3 dni roboczych od wystąpienia faktu opóźnień. Kara zostanie odliczona od faktury miesięcznej.
3. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia netto przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.
5. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych

Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.

6. Kary nałożone przez upoważnione organy i instytucje kontrolne z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych oraz przepisów przeciwpożarowych i BHP w zakresie przedmiotu zamówienia, ponosi Wykonawca
7. Jeżeli wymienione opóźnienia wynikają z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, tj. wystąpienia siły wyższej, w tym ekstremalnych warunków atmosferycznych, kar opisanych w pkt 1 nie stosuje się. Na Wykonawcy ciąży obowiązek udowodnienia zaistnienia ww. okoliczności i zapewnienia wyżywienia w inny sposób.

§ 17

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć dodatkowo na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowe dożywianie pacjentów.
2. Dodatkowe zamówienie na artykuły spożywcze takie jak: dżem, smalec ser topiony, konserwa rybna, pasztet, herbata, cukier, składane jest w formie pisemnej przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego nie później niż na dwa dni przed określonym w zamówieniu terminem dostawy.
3. Dodatkowe artykuły winny być dostarczone w określonym w zamówieniu terminie, razem z posiłkami przewidzianymi w poprzednich artykułach i rozliczane oddzielnie.
4. Rozliczenie za dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu osobnej faktury przez Wykonawcę

§ 18

1. Zamawiający jako koordynatora ds. żywienia oraz do stałej współpracy z Wykonawcą wyznacza
2. Wykonawca jako koordynatorów zobowiązanych do stałej współpracy z Zamawiającym wyznacza następujące osoby:

§19

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 20

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego oraz kodeksu postępowania cywilnego.

§ 21

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

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ

Przewidziane gramatury dzienne

PRODUKT	gramatura
Zupy mleczne	350 ml.
Zupy obiadowe	400 ml.
Ziemniaki	300 g.
Jarzyzny gotowane	150 g.
Surówki	150g.
Makarony	220g.
Potrawy mączne	250g.
Ryż / kasze	200 g.
Kompoty / kisiele	200 ml.
Masło śmietankowe	śn.20g.+kol.20g.
Herbata /kakao /kawa	250 ml.
Pieczywo mieszane	400 g.
Cukier – dziennie	70-80 g.
Twarożek	120 g
Pasztet	100 g.
Potrawka / gulasz	250 g.
Kurczak	150 g.
Pieczeń wieprzowa	90 g.
Kotlet mielony	90g.

Zawartość energii i podstawowych składników odżywczych w racjach pokarmowych

ENERGIA i składniki odżywcze	jednostka	Zawartość
Energia	kcal	2200-2600 kcal
Białko	g	70-90
Tłuszcze ogółem	g	75-93
Węglowodany	g	330-500
Wapń	mg	1200
Żelazo	mg	14-16
cholesterol	mg	300
Udział energii z białka	%	13
Udział energii z tłuszczu	%	31-32