

**Krajowy Ośrodek
Psychiatrii Sądowej
dla Nieletnich w Garwolinie**

08-400 Garwolin, Al. Legionów 11, tel./fax: (025) 682-22-55
NIP: 826-20-22-343, REGON: 712573029

Numer postępowania: PN/2/2016

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

NA

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

Postępowanie prowadzone będzie w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164)

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Nazwa Zamawiającego: **Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nietletnich 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 udzielania zamówienia

1. Postępowanie prowadzone będzie w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.)
2. W postępowaniu zostanie zastosowany tryb opisany w art. 24aa ustawy PZP tzw. „procedura odwrócona”.
3. W sprawach nieunormowanych niniejszymi warunkami postępowania, jak również do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosuje się przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016r. poz. 380 z późn.zm.)

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 Nietletnich 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 odcinków A i B Zespołu rehabilitacyjno - leczniczego dostosowanych do hospitalizacji maksymalnie 20 pacjentów;
Średnia przewidywana miesięczna ilość pacjentów: 36 tj.13140 osobodni w skali roku, 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 świeżych 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. Sposób zamawiania posiłków:
- Ilość zamawianych posiłków Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie pisemnej.
 - Zamówienia przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej w porze obiadowej dnia poprzedzającego dzień zamówienia.
- 1.8. Charakterystyka posiłków:
- 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;
 - II śniadanie powinno zawierać zarówno produkty białkowe, węglowodanowe oraz dodatek witaminowy np. bułka z wędliną, serek z dodatkiem witaminowym owocowo- warzywnym;
 - 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,

1.9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania następującej procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła, dziennej procentowej struktury kaloryczności na poszczególne posiłki:

- a. śniadanie - 30 %,
- b. II śniadanie - 10 %,
- c. obiad - 30-35 %,
- d. podwieczerek - 5-10%
- e. kolacja - 20-25 %.

1.10. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić jakość żywienia zgodną z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia dotyczącą norm, składników pokarmowych, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, objętości i gramatury potraw dla grupy wiekowej 16-18 lat. Całodzienne żywienie 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 |

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

1.12. Gotowana kolacja powinna być dostarczona przynajmniej dwa razy w miesiącu;

1.13. Wykonawca dostarcza posiłki do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego (odcinków A i B Zespołu rehabilitacyjno leczniczego). Wydawanie posiłków dla pacjentów należy do Zamawiającego;

1.14. 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;

- 1.15. 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;
- 1.16. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowe dożywianie pacjentów. Produkty te stanowią osobny przedmiot rozliczenia;
- 1.17. 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.
- 1.18. Wykonawca nie dopuszcza przygotowania posiłków z niewykorzystanych dzień wcześniej produktów spożywczych będących składnikiem dań dnia poprzedniego.
- 1.19. 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.
- 1.20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury,

2. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- 2.1. owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte,
- 2.2. dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
- 2.3. wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków,
- 2.4. ziemniaki -dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
- 2.5. zupy- o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion,
- 2.6. chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia,
- 2.7. mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
- 2.8. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
- 2.9. zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych;
- 2.10. nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.

3. Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

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

4. 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

Termin realizacji zamówienia: od dnia 01.01.2017 do dnia 31.12.2017.

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

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu, na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy i art. 24 ust. 5 pkt. 1
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu
2. O udzielenie zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy, dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
 - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej
 - 3) zdolności technicznej lub zawodowej.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie musi być złożone w oryginale, mieć formę pisemną i musi być podpisane przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń woli w imieniu podmiotu oddającego zasoby do dyspozycji. Zobowiązanie musi wyrażać w sposób wyraźny i jednoznaczny wolę udzielenia Wykonawcy, ubiegającemu się o zamówienie, odpowiedniego zasobu – wskazywać jego rodzaj, czas udzielenia a także inne istotne okoliczności, wynikające za specyfiki tego zasobu oraz wykazać, że podmiot udzielający zasobu Wykonawcy, ubiegającemu się o zamówienie, rzeczywiście nim dysponuje.
5. Potwierdzenie spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy, nastąpi na podstawie przedłożonych przez Wykonawcę dokumentów i oświadczeń i oparty będzie na zasadzie TAK/NIE (spełnia /nie spełnia).
6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.
7. Zamawiający wyklucza z postępowania Wykonawców: 1) którzy nie wykazali, spełnienia warunków udziału w postępowaniu, 2) którzy nie wykaza, że nie

- zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt. 13-23 ustawy,
3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy.
8. Wymagania dotyczące zatrudnienia osób na umowę o pracę:
- 1) Stosownie do dyspozycji art. 29 ust 3a Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - ✓ Kucharz / osoba przygotowująca posiłki
 - ✓ Kierowca / osoba dostarczająca posiłki
 - 2) W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
9. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu odbędzie się dwuetapowo:
- Etap I – ocena wstępna, której poddawani są Wszyscy Wykonawcy odbędzie się na podstawie informacji zawartych w oświadczeniu o spełnieniu warunków udziału (załącznik nr 2 do SIWZ) i niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (załącznik nr 3 do SIWZ);
- Etap II – ostateczne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonane na podstawie dokumentów to potwierdzających. Ocenie na tym etapie podlegać będzie wyłącznie Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą spośród tych, które nie zostaną odrzucone po analizie oświadczenia.

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

1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia, Wykonawcy muszą złożyć **wraz z ofertą** następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) aktualne na dzień składania ofert oświadczenia w zakresie wykazanym w Załączniku nr 2 i 3 do SIWZ. Informację zawarte w oświadczeniach będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Przedmiotowe oświadczenia Wykonawca składa zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 i 3 do SIWZ.
 - 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
 - 3) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach.

- 4) Zobowiązanie podmiotu trzeciego, o którym mowa w rozdziale V pkt 4 SIWZ
- 5) Oświadczenie wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy.

2. Dokumenty składane **na wezwanie Zamawiającego.**

Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie, aktualnych na dzień złożenia, następujących oświadczeń lub dokumentów:

- 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
- 2) aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inny dokument potwierdzający w sposób wystarczający przedmiotowy wpis;
- 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;
- 4) 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;
- 5) aktualny wykaz środków lub środka transportu wraz z potwierdzoną kopią decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych .
- 6) 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 500 000, zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100), a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej.
- 7) Oświadczenie o zatrudnieniu dietetyka, wraz z potwierdzoną kopią jego dyplomu.
- 8) Cztery propozycje sezonowych jadłospisów dekadowych wraz z oświadczeniem, że zostaną one wykorzystane w okresie wykonania umowy z podaniem przybliżonych terminów ich realizacji.

- 9) dokumentów dotyczących podmiotu trzeciego, w celu wykazania braku istnienia wobec niego podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, warunków udziału w postępowaniu – jeżeli wykonawca polega na zasobach podmiotu trzeciego.
- 10) Wykaz usług będących potwierdzeniem przyznanych punktów w kryterium oceny „doświadczenie”
3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w VI pkt. 2 SIWZ, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w kraju w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w VI pkt 2 SIWZ zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Terminy określone w VI pkt.2 SIWZ stosuje się.
 4. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń, o których mowa w VI pkt 2 SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
 5. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
 6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy lub kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów, mogą być poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę albo te podmioty albo Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego- odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
 7. Oświadczenia dotyczące Wykonawcy/Wykonawców występujących wspólnie i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy składane są w oryginale. Dokumenty inne niż oświadczenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem.

VII Inne oświadczenia i dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania

1. Oświadczenia należy przedstawić w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być w formie oryginału lub kopii poświadczonych i opatrzonej klauzulą „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.

2. Dokument wielostronicowy przedłożony w formie kopii winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem na każdej ponumerowanej stronie.
3. W przypadku gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do eprezentowania Wykonawcy.
4. Pełnomocnictwo powinno być złożone w oryginale albo w kopii poświadczonej notarialnie
5. Dokumenty, oświadczenia oraz pełnomocnictwa sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski przez tłumacza przysięgłego.

VIII Sposób porozumiewania się pomiędzy Wykonawcami a Zamawiającym oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

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 wew. 49. Zamawiający dopuszcza kontakt drogą elektroniczną: administracja@kopsn.pl.
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
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują dokumenty bądź informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
4. W przypadku, gdy przesłane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną 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.
5. Osobami ze strony Zamawiającego upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami: – w sprawach proceduralnych i organizacyjnych są: Marcin Pasik lub Jolanta Więśław– tel. (25) 682-22-55, (25) 682 11 14 wew. 46 w godzinach pracy od poniedziałku do piątku od 8.00 do 15.00.
6. 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
7. Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację, bez ujawniania źródła zapytania
8. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
9. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami
10. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia
11. 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.

IX 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.

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. Wykonawca winien umieścić ofertę w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Kopertę/opakowanie należy zaadresować wg poniższego wzoru:

| |
|---|
| NAZWA ZAMAWIAJĄCEGO: Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie |
|---|

OFERTA W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA:

Przygotowanie i dostarczanie żywienia dla pacjentów nr sprawy: KOPSN/PN/2/2016

NIE OTWIERAC PRZED 2016-12-08 GODZ 12.00

Koperta poza oznakowaniem jak wyżej musi być opisana dodatkowo nazwą i adresem wraz z numerami telefonów i faksów Wykonawcy. Ma to zapewniać możliwość zwrotu oferty Wykonawcy w stanie nienaruszonym w przypadku stwierdzenia złożenia oferty po terminie. Opakowanie ofert spełnia funkcję porządkową, nieobarczoną rygorem odrzucenia oferty, jednakże w przypadku innego opakowania i oznaczenia oferty, lub jego braku, Wykonawca składający ofertę ponosi ryzyko z tego faktu wynikające.

12. Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po wyznaczonym terminie składania ofert będą odsyłane niezwłocznie bez otwierania.
13. Zgodnie z art. 84 ust. 1 ustawy Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. O wprowadzeniu zmian lub zamiarze wycofania oferty przed ostatecznym terminem składania ofert należy pisemnie zawiadomić Zamawiającego. Zmiany do oferty należy umieścić w oddzielnej, zaklejonej i nienaruszonej kopercie z dopiskiem „ZMIANA”. Na kopercie musi znajdować się nazwa Wykonawcy, dokładny adres i numer telefonu Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci). Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie ostatecznego terminu składania ofert
14. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

XI Miejsce i termin składania ofert

1. Oferty należy składać do dnia: **2016-12-08** do godz. 12⁰⁰ w siedzibie Zamawiającego:
Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nietetnich 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: 2016-12-08, 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 2016-12-08 do godz. 12⁰⁰. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej: www.kopsn.pl informacje dotyczące:
 - kwoty, jaka zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w cenach

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:

a) Cena – wyrażona w PLN – 60pkt

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{of}} \times 60 \text{ pkt}$$

C_{\min} – cena najtańszej oferty brutto

C_{of} – cena badanej oferty brutto

b) Odległość kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego 30pkt

- ✓ 0 – 10 km – 30 pkt
- ✓ 11- 50km – 20pkt
- ✓ 51- 100km – 10pkt
- ✓ Powyżej 100km – 0pkt

Odległość liczona będzie w km po drogach publicznych od miejsca (dokładny adres) wytwarzania posiłku do miejsca dostawy zaokrąglonej do liczby całkowitej.

Odległość zostanie ustalona na podstawie Google Maps.

c) Doświadczenie – 10pkt

| Ilość wykonanych usług | Liczba punktów |
|------------------------|----------------|
| 0 | 0 pkt |
| 1-2 | 5 pkt |
| 3 i więcej | 10 pkt |

Oferty zostaną ocenione wg liczby wykonanych usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca powinien wykazać, że w tym okresie wykonał usługę całodziennego żywienia w placówkach dla dzieci i młodzieży dla min 20 osób trwającą nie krócej niż 3 miesiące.

WYNIK

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów

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.

11. Zamawiający poprawia w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie
- 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, w szczególności:
 - błędne obliczenie kwoty podatku od towarów i usług, na podstawie prawidłowo podanej w ofercie stawki podatku od towarów i usług;
 - błędne zsumowanie w ofercie ceny netto i kwoty podatku od towarów i usług. Przyjmuje się że prawidłowo podano cenę jednostkową netto
 - błędny wynik działania matematycznego wynikający z dodawania, odejmowania, mnożenia i dzielenia.
- 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków
- 4) zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
 - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

12. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt. 11

XVI. Postanowienia końcowe

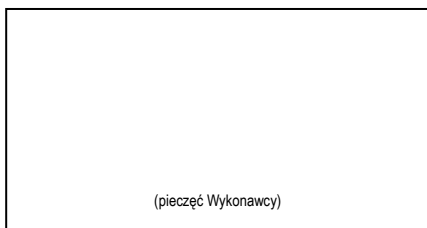
1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zawierania umowy ramowej.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.
5. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

6. Zamawiający 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
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu
4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy



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:.....

3. Oświadczam że odległość między kuchnią a siedzibą Zamawiającego wynosi:

4. Posiadane doświadczenie:

| Nazwa i miejsce wykonanych usług (pełna nazwa i adres) | Podmiot na rzecz, którego zostały wykonane usługi | Średnia ilość posiłków w miesiącu | Okres wykonywania usługi |
|--|---|-----------------------------------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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 01-01-2017 – 31-12-2017.
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)



Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów” prowadzonego przez **Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie** oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....
.....

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

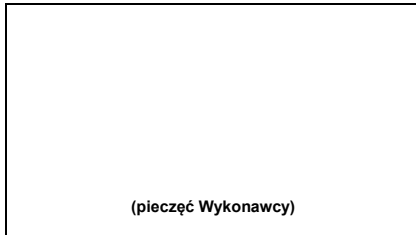
.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)



Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. "usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów" prowadzonego przez **Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie**, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego
W
(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w..... (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/yh podmiotu/ów:
....., w następującym zakresie:
(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

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 36 pacjentów miesięcznie:

poprzez przygotowanie, z produktów własnych Wykonawcy, 5 posiłków dziennie:

- śniadanie
- drugie śniadanie
- obiad
- podwieczorek
- kolacja

oraz 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 dla Nieletnich 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:
 - f. śniadanie - 30 %,
 - g. II śniadanie - 10 %,
 - h. obiad - 30-35 %,
 - i. podwieczorek - 5-10%
 - j. 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 w kalkulowany w cenę jednostkową osobodnia.
10. Zamawiający ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez Wykonawcę.
11. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:
- a. owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte,
 - b. dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
 - c. wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków,
 - d. ziemniaki -dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
 - e. zupy- o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion,
 - f. chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia,
 - g. mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
 - h. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
 - i. zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych;
 - j. nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.

§ 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.
4. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone termoporty jako pojemniki zewnętrzne, służące do transportu posiłków
5. 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.
6. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy. Zamawiający dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.
7. Sposób zamawiania posiłków:
 - a) Ilość zamawianych posiłków Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie pisemnej.
 - b) Zamówienia przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej w chwili dostarczenia obiadu dnia poprzedzającego dzień zamówienia.

§ 6

1. Zamawiający wyznacza osobę do każdorazowej kontroli jakości posiłku oraz zgodności wykonania z postanowieniami umowy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z kuchenek oddziałowych oraz 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 500 000zł 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) dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru
 - 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 01-01-2017 do dnia 31-12-2017.

§ 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 (niedogotowanie posiłków, przypalenie potraw, nadmierne rozgotowanie),
 5. Ze skutkiem natychmiastowym:
 - a. w przypadku zawinionego 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 jakością 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.

4. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia netto przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.
6. 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.
7. 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
8. 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.

.....

.....

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.+koł.20g. |
| Herbata /kakao /kawa | 250 ml. |
| Pieczyno mieszane | 400 g. |
| Cukier – dziennie | 70-80 g. |
| Twarożek | 120 g |
| Pasztet | 100 g. |
| Potrąwka / 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 |