



**Mazowieckie Centrum Rehabilitacji „STOCER” Sp. z o.o.  
05-510 Konstancin – Jeziorna, Ul. Wierzejewskiego 12  
REGON 142013120, NIP 123-11-94-950**

---

**Znak sprawy PN-6/2012**

## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

na świadczenie usługi żywienia chorych (catering)

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej powyżej 200.000 EURO, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zmianami) – zwanej dalej: ustawą PZP.

Zatwierdzam:

Konstancin Jeziorna dn. 15.02.2012 r.

.....

**I. Tryb zamówienia: - przetarg nieograniczony;**

**II. Przedmiot zamówienia: Usługa żywienia chorych (catering).**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi przygotowania i dostarczenia posiłków w zakresie całodziennego żywienia pacjentów Mazowieckiego Centrum Rehabilitacji „STOCER” Sp. z o.o. w Konstancinie-Jeziornie ul. Wierzejewskiego 12. Porcjowanie i dystrybucja posiłków do pacjenta należy do Zamawiającego.

/Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **załącznik nr 1** będący integralną częścią niniejszej specyfikacji./

**III. Termin realizacji zamówienia – 01/06/2012 – 31/05/2015 .**

**IV. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.**

**V. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:**

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawia pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia,
- 4) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 5) wyrażają zgodę na wszystkie warunki określone w SIWZ łącznie z wzorem umowy,
- 6) wniosą w całości wymaganą kwotę wadium,
- 7) ubezpieczą się od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na sumę pokrywającą szkody mogące powstać w trakcie wykonywania usługi. Ubezpieczenie zawarte będzie na okres minimum 12 miesięcy z jednoczesnym pisemnym zobowiązaniem wykonawcy do przedłużenia okresu ubezpieczenia na czas przewidziany w zawartej umowie. Wykonawca przedłoży zamawiającemu dokument ubezpieczenia najpóźniej w dniu podpisania umowy.

**VI. Instrukcja dla Wykonawców :**

1. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymogami określonymi w SIWZ.
2. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
3. Nie przewiduje się zwoływania zebrania Wykonawców.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych i alternatywnych.
5. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia.
6. Zamawiający żąda od wykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom, wskazania w jego ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.

**VII. Przygotowanie oferty:**

1. Oferta powinna być napisana w języku polskim na maszynie, komputerze lub inną trwałą techniką.

2. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe lub alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
3. Ofertę podpisuje (składa) osoba lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Upoważnienie do ww. czynności prawnej winno wynikać z załączonych do oferty dokumentów.
4. Wszystkie strony oferty winny być złączone w sposób trwały uniemożliwiający ich przypadkowe rozłączenie bez naruszenia integralności oferty. Jeżeli Wykonawca nie zadba o integralność swojej oferty ponosi w tym zakresie wyłączną odpowiedzialność.
5. Wszelkie poprawki w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę lub osoby podpisujące (składające) ofertę w imieniu Wykonawcy.
6. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane niniejszą SIWZ oświadczenia i dokumenty ( w tym załączniki ), bez wprowadzania do ich treści jakichkolwiek zmian lub zastrzeżeń ze strony Wykonawcy. Wprowadzenie zmian treści ww. dokumentów lub zastrzeżenie warunku zostanie uznane jako przesłanka niezgodności treści oferty z treścią SIWZ.
7. Ceny w ofercie muszą być podane w **PLN brutto** w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku oraz zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz ewentualne rabaty.
8. Ceny winny być wpisane przez Wykonawców do "**formularza ofertowego**" stanowiącego **załącznik nr 2** niniejszej SIWZ.
9. Wykonawca ponosi koszty związane z udziałem w postępowaniu, w tym koszt ewentualnego nabycia SIWZ w kwocie 30.00 złotych brutto jeżeli wystąpi do zamawiającego o przesłanie SIWZ w formie pisemnej.
10. W przypadku dołączenia do oferty dokumentów (pism, oświadczeń, zaświadczeń, certyfikatów itp. (lub ich części) w języku obcym (innym niż polski) wymagane jest przedstawienie ich tłumaczenia na język polski. Za treść tłumaczenia dokonaną przez inną osobę niż tłumacz przysięgły wyłączną odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
11. Na mocy swoich uprawnień wynikających z art. 27 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający postanawia, że wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz inne dokumenty, jak i odpowiedzi na nie, przekazywane Zamawiającemu przez Wykonawców jak i Wykonawcom przez Zamawiającego, winny dla swej ważności mieć formę faksu. Wyjątek stanowią dokumenty wymieniane pomiędzy Wykonawcami, a Zamawiającym w związku ze skorzystaniem z prawa tych pierwszych do wnoszenia środków ochrony prawnej (odwołanie, skarga). Te dokumenty winny dla swej ważności mieć tylko i wyłącznie formę pisemną.
12. Każda ze stron na żądanie drugiej zobowiązana jest niezwłocznie potwierdzić fakt otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia oraz innych informacji, w formie **faksu**.

### **VIII. Wprowadzanie zmian do oferty.**

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert.
2. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty winno zostać złożone w sposób i formie przewidzianej dla oferty, z tym, że koperta powinna być dodatkowo oznaczona dopiskiem „zmiana” lub „wycofanie”.
3. Koperty oznaczone w ww. sposób będą otwierane w pierwszej kolejności.

### **IX. Wymagane dokumenty:**

1. Pełnomocnictwo (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia) do podpisania (złożenia) oferty, jeżeli osobą podpisującą (składającą) ofertę nie jest osoba upoważniona do tej czynności na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenia o prowadzeniu działalności gospodarczej.
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu wymogów zawartych w art. 22 ust. 1 ustawy PZP, że:
  - 1) Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. Powyższe oświadczenie potwierdzić dołączając aktualny odpis z właściwego rejestru (KRS) albo aktualne zaświadczenie 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) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Powyższe oświadczenie potwierdzić dołączając do oferty:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot niniejszego zamówienia, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów wystawionych przez podmioty na rzecz których te usługi wykonano potwierdzających, że zostały one wykonane należycie. Za spełnienie ww. warunku ubiegania się o niniejsze zamówienie Zamawiający uzna, wykazanie się przez Wykonawcę, wykonaniem (lub wykonywaniem) co najmniej jednej, odpowiadającej rodzajowo (co do przedmiotu zamówienia) usłudze, o wartości brutto nie mniejszej niż 3.000.000,00 PLN;

- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu przedmiotu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie ww. usługi cateringu, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;

3) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Powyższe oświadczenie potwierdzić dołączając do oferty informację z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w którym Wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Za spełnienie ww. warunku Zamawiający uzna posiadanie przez Wykonawcę środków finansowych lub zdolności kredytowej o wartości nie mniejszej niż 1.500.000,00 PLN.

4) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w oparciu o przesłanki wskazane w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy PZP. Do oświadczenia należy dołączyć:

A/ Aktualne zaświadczenia, właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające 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.

B/ Aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy PZP, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

C/ Aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy PZP, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

5) Oświadczenie Wykonawcy, że zadeklarowana przez niego w ofercie jako przedmiot zamówienia usługa, będzie wykonywana przy użyciu odpowiedniej klasy i rodzaju sprzętu oraz osób posiadających niezbędne kwalifikacje i doświadczenie zawodowe, a także spełniać będzie inne wymagania określone obowiązującym prawem (reżim sanitarny) oraz przez Zamawiającego w *załączniku nr 1* do SIWZ.

Powyższe oświadczenie potwierdzić dołączając do oferty:

- informację na temat liczby pracowników planowanych do realizacji zamówienia wraz z ich kwalifikacjami, w tym informację dotyczącą zatrudnionych dietetyków;  
- wykaz posiadanego sprzętu do produkcji, przechowywania i transportu żywności, który zostanie użyty do realizacji zamówienia.

6) Oświadczenie Wykonawcy o dokładnym zapoznaniu się z treścią SIWZ i przyjęciu bez zastrzeżeń jej warunków i postanowień łącznie z wzorem umowy.

7) Wypełniony -(ne) w całości i podpisany - (ne) załącznik -(ki) nr 1, 2, 4, 5 niniejszej SIWZ.

3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne, dołączone do oferty, zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

4. Dokumenty i oświadczenia wymagane niniejszą SIWZ powinny być dostarczone w oryginale lub jako poświadczona za zgodność z oryginałem kopia. Poświadczenia kopii danego dokumentu dokonuje osoba lub osoby upoważnione do podpisania (złożenia) oferty w imieniu Wykonawcy lub notariusz, gdy chodzi o kopię udzielonego pełnomocnictwa.

5. W związku z dyspozycją przepisu art. 8 ust. 3 ustawy PZP uprzedzamy wszystkich Wykonawców biorących udział w niniejszym postępowaniu o możliwości zastrzeżenia pewnych informacji zawartych w ofercie do wiadomości jedynie Zamawiającego poprzez złożenie stosownego oświadczenia, iż określone dokumenty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji – Dz. U. nr 47, poz. 211 ze zmianami ) za wyjątkiem tych informacji jakie zobowiązany jest podać Zamawiający do publicznej wiadomości. Aby ww. zastrzeżenie było skuteczne winno zostać złożone w formie pisemnej najpóźniej w terminie wskazanym do składania ofert.

#### **X. Sposób oceny oferty:**

1. Oferta oceniana będzie pod względem:

A. Formalnym tj. spełnienia warunków podanych w SIWZ (wymagana dokumentacja).

B. Merytorycznym tj. wyboru najkorzystniejszej oferty zgodnie z podanymi niżej kryteriami.

#### **XI. Kryteria oceny ofert i sposób dokonywania wyboru.**

LP	Kryterium	Waga	Preferencja
1.	<b>Cena</b>	100%	Minimalizacja

Ceny w ofercie przetargowej wpisane do formularza ofertowego ( *załącznik nr 2* ) muszą obejmować wszystkie koszty (w tym szkolenia, transportu, ubezpieczenia itp.) oraz zobowiązania publicznoprawne jak i zastosowane rabaty i upusty finansowe. Powinny być podane jako **wartości brutto**, ceny należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli Wykonawca zaproponuje w ofercie rabaty lub upusty nie uwzględnione w cenie wpisanej do formularza ofertowego Zamawiający nie będzie ich brał pod uwagę przy ocenie oferty.

Ocena punktowa kryterium cena będzie obliczana wg następującej formuły:

$$\text{Ocena oferty X} = \frac{\text{Wartość brutto oferty najtańszej}}{\text{Wartość brutto oferty ocenianej}} \times 100 \times 100\%$$

## **XII. Wadium**

1. Kwota wadium wynosi 96.000,00 zł

Słownie: dziewięćdziesiąt sześć tysięcy złotych.

2. Wadium należy wnieść do dnia 28.03.2012 do godz. 10:00 przelewem bankowym na konto :

Bank BPH 67-1060 0076-0000 3310 0018 7984

z dopiskiem;

Wadium- Znak sprawy PN- 6/2012

Za termin wniesienia wadium uważa się dzień i godzinę wpływu środków na konto Zamawiającego lub złożenie oryginału gwarancji czy poręczenia na ręce Zamawiającego za potwierdzeniem odbioru (może być dołączone do oferty pod warunkiem, że nie jest z nią trwale związane). Wadium może być wnoszone w pieniądzu (przelewem na konto bankowe Zamawiającego z konta bankowego wykonawcy), poręczeniach oraz gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych lub w formie poręczeń udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 ust. 3 pkt 4 lit. b ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158 oraz z 2002 r. Nr 25, poz. 253, Nr 66, poz. 596 i Nr 216, poz. 1824). Zarówno gwarancje jak i poręczenia o których mowa w ust. 3 muszą być udzielane do końca terminu związania ofertą wskazanego w niniejszej SIWZ oraz wskazywać wszystkie bez wyjątku wymienione w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy PZP okoliczności w których wykonawca składający ofertę traci wadium na rzecz Zamawiającego. Wykonawca którego oferta nie będzie w całości zabezpieczona akceptowaną formą wadium na warunkach określonych w ustawie lub niniejszej SIWZ, w tym również na przedłużony okres związania ofertą, lub gdy wykonawca nie zgodzi się na przedłużenie okresu związania ofertą, zostanie przez Zamawiającego wykluczony z postępowania.

**Wadium w całości winno znajdować się w posiadaniu Zamawiającego wraz z upłynięciem terminu wyznaczonego do składania ofert.**

3. Wadium nie podlega zwrotowi w stosunku do Wykonawcy:

A/ którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, a który: odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie lub zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

B/ jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

4. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy PZP.

5. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.

6. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy PZP, jeżeli w wyniku ostatecznego rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

### **XIII. Termin związania ofertą 60 dni liczony od ostatecznego terminu składania ofert.**

### **XIV. Środki ochrony prawnej:**

1. Środki ochrony prawnej (odwołanie i skarga) przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy PZP. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy PZP.
2. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
4. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy PZP.
5. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy PZP, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
9. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.
10. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniana specyfikacja, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
11. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
12. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.
13. Zamawiający lub odwołujący może zgłosić opozycję przeciw przystąpieniu innego wykonawcy nie później niż do czasu otwarcia rozprawy.
14. Czynności uczestnika postępowania odwoławczego nie mogą pozostawać w sprzeczności z czynnościami i oświadczeniami strony, do której przystąpił, z zastrzeżeniem zgłoszenia sprzeciwu, o którym mowa w art. 186 ust. 3 ustawy PZP, przez uczestnika, który przystąpił do postępowania po stronie zamawiającego.
15. Odwołujący oraz wykonawca wezwany zgodnie z ust. 1 nie mogą następnie korzystać ze środków ochrony prawnej wobec czynności zamawiającego wykonanych zgodnie z wyrokiem Krajowej Izby Odwoławczej lub sądu powszechnego albo na podstawie art. 186 ust. 2 i 3 ustawy PZP.
16. Do postępowania odwoławczego stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o sądzie polubownym (arbitrażowym), jeżeli ustawa nie stanowi inaczej.
17. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

18. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o apelacji.
19. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania zamawiającego.
20. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem.
21. Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wnioski o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia w całości lub w części.
22. W postępowaniu toczącym się na skutek wniesienia skargi nie można rozszerzyć żądania odwołania ani występować z nowymi żądaniami.

**XV.** W kwestiach budzących wątpliwości co do treści SIWZ Wykonawcom przysługuje prawo do wnoszenia pytań pod adresem Zamawiającego w trybie i na zasadach określonych w art. 38 ustawy PZP.

**XVI.** Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest:

Katarzyna Wróblewska      tel.(022) 711 90 48      fax.(022) 711 90 37

e-mail: [inwestycje@stocer.pl](mailto:inwestycje@stocer.pl), , strona internetowa: [www.stocer.pl](http://www.stocer.pl)

## **XVII. Składanie i tryb otwarcia ofert.**

1. Oferty w zamkniętych kopertach oznaczonych

**„Oferta przetargowa na świadczenie usługi żywienia pacjentów (catering) - nie otwierać przed dniem 28.03.2012r.”** opatrzone pieczęcią Wykonawcy należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy ul. Wierzejewskiego 12, Konstancin Jeziorna w Dziale zamówień publicznych – do godz.10:00 w dniu **28.03.2012r.**

2. Oferty złożone u Zamawiającego po upływie ww. terminu zostaną odesłane bez rozpatrywania z zachowaniem przewidzianych ustawie terminów.

3. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **28.03.2012r.** w siedzibie Zamawiającego przy ulicy Wierzejewskiego 12 w Konstancinie Jeziornie o godzinie 10:30 w sali konferencyjnej szpitala (budynek główny).

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców, na zasadach określonych w art. 87 ust. 1 ustawy PZP, wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

5. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki na zasadach określonych w art. 87 ust. 2 ustawy PZP.

6. Zamawiający powiadomi o wykluczeniu wykonawców, odrzuceniu ofert oraz wyniku postępowania / wyborze oferty najkorzystniejszej lub jego unieważnieniu / zamieszczając stosowne ogłoszenie na stronie internetowej **www.stocer.pl** oraz prześle te informacje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom biorącym udział w postępowaniu.

7. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązany jest do stawienia się w siedzibie Zamawiającego we wskazanym przez niego terminie w celu podpisania umowy. Nie stawienie się umocowanego do podpisania umowy przedstawiciela wykonawcy we wskazanym terminie traktowane będzie jako odmowa podpisania umowy i skutkować będzie konsekwencjami przewidzianymi w art. 46 ust. 5 ustawy PZP.

W sprawach nieuregulowanych niniejsza SIWZ mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 113 poz. 759 ze zmianami).

#### **XVIII. Oferta łączna / konsorcjum, spółka cywilna /:**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert łącznych. Jeżeli ofertę składa podmiot zbiorowy w rozumieniu art. 23 ustawy PZP, dołączone winny być do niej następujące dokumenty:

1. Wskazanie podmiotów (Wykonawców) składających ofertę wspólną / pełne nazwy i adresy siedzib/.
2. Wskazanie pełnomocnika do reprezentowania podmiotu zbiorowego przed zamawiającym w tym do złożenia oferty i podpisania umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo z uwzględnieniem wymogów wskazanych w Rozdziale IX ust.1 niniejszej SIWZ.
3. Przed zawarciem umowy o zamówienie publiczne Zamawiający wymaga przedstawienia mu umowy regulującej współpracę Wykonawców składających ofertę łączną.

Oferta składana przez konsorcjum lub spółkę cywilną winna zawierać wszystkie dokumenty wskazane w Rozdziale IX ust. 2 pkt 4 niniejszej SIWZ oddzielnie dla każdego z podmiotów (Wykonawców) ubiegających się wspólnie o zamówienie.

#### **XIX. Załączniki:**

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia;
2. Formularz ofertowy;
3. Umowa (wzór);
4. (oświadczenie);
5. (oświadczenie).

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWINIA

Przedmiotem zamówienia jest : **Świadczenie usługi żywienia chorych (catering)**

I. Okres świadczenia usługi: **01/06/ 2012 – 31/05/2015**

### II. Zakres usługi :

Usługa będzie polegała na zapewnieniu codziennej produkcji i dostawie posiłków dla pacjentów szpitala z zewnętrznej kuchni produkcyjnej przez 7 dni w tygodniu /Ośrodki w Konstancinie-Jeziornie/. Posiłki zgodnie z wcześniejszym zamówieniem złożonym przez upoważnione osoby reprezentujące szpital dostarczane będą wg ustalonego harmonogramu godzinowego do kuchni oddziałowych w obiekcie:

- przy ul. Wierzejewskiego 12 w Konstancinie – Jeziornie;
- przy ul. Długiej 40/42 w Konstancinie – Jeziornie;

Posiłki dostarczane będą w specjalistycznych termosach i pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

### III. Przewidywana ilość i asortyment diet przedstawia się następująco:

Przewidywane łączne ilości posiłków w dwóch ośrodkach na 36 miesięcy:

I Śniadanie	325366
II Śniadanie	119388
Obiad	325366
Podwieczorek	102549
Kolacja	325366
II kolacja	25413

---

### IV. Wyszczególnienie diet leczniczych i specjalnych

- 1) dieta podstawowa
- 2) dieta łatwo strawna
- 3) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- 4) dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- 5) dieta bogatoresztkowa
- 6) dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji:
  - papkowata
  - płynna
  - płynna wzmocniona
  - do żywienia przez zgłębnik lub sondę
- 7) dieta ubogoenergetyczna
- 8) dieta łatwo strawna bogatobiałkowa – 6 posiłków dziennie
- 9) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych

- 10) dieta łatwo strawna niskobiałkowa
- 11) diety specjalne (wg indywidualnych zaleceń lekarzy)

## V. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień)

Należy obliczyć zachowując wymagane normy średnio ważone tj:

Energia	2600 kcal
Białko	87 g
Tłuszcze	70 g
Węglowodany	405 g

Opracowano na podstawie : Prace IŻiŻ 100 im. Prof. Dr med. A. Szczygła  
Podstawy naukowe żywienia w szpitalach, Warszawa 2001

W cenie oferty określić koszt osobodnia sumując: koszty surowców **minimum 7 PLN** netto jako wsad do kotła rozliczany w dekadzie, koszty wytworzenia posiłków, media, koszty transportu i inne.

## VI. ORGANIZACJA ŻYWIENIA

### A. Sposób dostarczania posiłków

1. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki (z uwzględnieniem diet indywidualnych) będą dostarczane w zamykanych GN( spełniających wymagania pojemników wewnętrznych) zabezpieczonych w termoportach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami

- a) dla potraw serwowanych na zimno; niewymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - od 2 °C do 4 °C,
- b) dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 75 °C,
- c) II danie temp. nie niższa niż 65 °C,
- d) surówki, sałatki od 4 do 10 °C

do kuchenek oddziałowych w obiekcie

- przy ul. Wierzejewskiego 12 (siedem kuchenek oddziałowych),
- stołówki w obiekcie przy ul. Długiej 40/42,

- 2. Wykonawca pojemniki i termosy każdorazowo opisze z podziałem na: oddziały, diety i ilość porcji.
- 3. Wykonawca zapewni warniki oraz czajniki do gotowania wody w ilości:

❖ Obiekt przy ul. Wierzejewskiego 12	warniki	szt. 6
	czajniki elektryczne	szt. 7
❖ Obiekt przy ul. Długiej 40/42	warniki (18 l., automatyczny pobór wody)	szt. 2
	czajniki elektryczne	szt. 5
- 4. Gorące napoje (herbata) sporządzane będą w kuchenkach oddziałowych przy użyciu warników i produktów (herbata w saszetkach - po 1 szt. do śniadania i kolacji, cukier po 20g. do śniadania i kolacji ), które dostarczy Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do serwisowania warników, zapewnienia środków do odkamieniania i zapewnienia ciągłości ich sprawności.
- 5. Posiłki konfekcjonowane i podawane będą staraniem Zamawiającego, dopuszcza się nadzór przedstawiciela Wykonawcy. Wykonawca wyposaży kuchenki oddziałowe i stołówkę w kalibrowane nabierki, szczypcy, łyżki perforowane, łyżki do serwowania, porcjonery do porcjowania posiłków (wg planowanych, typowych objętości - gramatury potraw).

6. Wykonawca zapewni 2 podwójne, stojące pojemniki na płatki śniadaniowe - musli z dozownikiem o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
7. Wykonawca zapewni wózki transportowe do przewozu potraw na oddziały w obiekcie przy ul. Wierzejewskiego 12 i do stołówki w obiekcie przy ul. Długiej 40/42 oraz będzie je serwisował i dbał o odpowiedni stan sanitarno-higieniczny.
8. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem i dystrybucją posiłków do oddziałów szpitalnych zobowiązani są do posiadania jednolitych ubrań ochronnych i zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych..
9. Wykonawca zobowiązany jest do wypakowania ciężkich GN (stołówka Chylice)
10. Po wydaniu posiłków przez personel szpitala, pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do zabierania z kuchенок oddziałowych i stołówki brudnych GN w termoportach i dokonują ich mycia, wyparzania i dezynfekcji poza terenem szpitala w odpowiednio przystosowanych do tego celu pomieszczeniach.
11. Wykonawca zapewni każdorazowo rezerwę posiłków (minimum 10 porcji) dla pacjentów przyjętych „na ostro” w szczególności w czasie dni ustawowo wolnych od pracy dla pacjentów przyjętych po godzinach zgłoszeń korekt. Zamawiający zostanie obciążony kosztami tylko wykorzystanych posiłków z rezerwy

#### **B. Zasady planowania żywienia i zapotrzebowania posiłków :**

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w zakładach służby zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudniania dietetyka odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami.

3. W procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe:

- ❖ posiłki będą posiadały odpowiednią ilość składników energetycznych i odżywczych (białka, tłuszcze i węglowodany), a także właściwą ilość witamin i składników mineralnych przewidywaną dla poszczególnych diet i grup pacjentów;

- **Pierwsze śniadania** będą składały się z co najmniej z następujących potraw:

- zupa mleczna (co najmniej pięć razy w tygodniu) dla pacjentów przy ul. Wierzejewskiego 12.
- dla dzieci (średnio dla 100 osób ) w obiekcie przy ulicy Długiej 40/42
  - ❖ mleko w ilości 250 ml na osobę:
    - dostarczane w 1 l. kartonach – 10 l.
    - oraz pozostała ilość w postaci gorącego mleka.
  - ❖ płatki śniadaniowe 30g. na osobę (np. płatki kukurydziane, płatki zbożowe pełnoziarniste z suszonymi owocami typu musli, płatki zbożowe o smaku czekoladowym, itp.)
- gorący napój: (herbata, kawa zbożowa, kakao)
- pieczywo;
- dodatek tłuszczowy (o zawartości min 30% tłuszczu z mleka)

- dodatek nabiałowy;
  - dodatek białka zwierzęcego;
  - dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub konserwowy)
- **drugie śniadanie** niepowtarzalne w dekadzie;
  - **obiady** będą składały się co najmniej z następujących potraw:
    - zupa ( niepowtarzalność w dekadzie)
    - drugie danie:
      - składnik węglowodanowy [ziemniaki (z wykluczeniem ziemniaków puree z proszku) makaron, kasze ...]
      - składnik białkowy (sześć razy w dekadzie mięsny, w tym minimum dwa razy w dekadzie z mięsa nie rozdrobnionego) - niepowtarzalny w dekadzie;
      - składnik warzywny (surowy lub przetworzony) powtarzalny w dekadzie do dwóch razy;
    - - kompot
  - **podwieczorek** niepowtarzalny w dekadzie;
  - **kolacje** będą składały się co najmniej z następujących potraw:
    - gorący napój;
    - pieczywo;
    - dodatek tłuszczowy (o zawartości min 30% tłuszczu z mleka)
    - dodatek nabiałowy , lub
    - dodatek białka zwierzęcego
    - dodatek warzywny ( świeży lub konserwowy)

**Uwagi:**

- *w jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.*
- *Do przygotowania zup mlecznych (dieta ogólna ) należy użyć mleko o zawartości 2% tłuszczu.*
- *Chleb należy dostarczać pokrojony i zapakowany w folię.*

4. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:

- a) uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego, (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia). Jadłospis będzie składany do uzgodnienia sześć dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał co najmniej następujące informacje: wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.
- b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet. Diety indywidualne ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego, z ewentualnymi konsultacjami z dietetykami Wykonawcy.

5. Wykonawca do produkcji potraw używał będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają stawianym wymogom jakościowym.
6. Przy wykonywaniu i dostawie posiłków Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać obowiązujących przepisów BHP i sanitarno-epidemiologicznych, w szczególności przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r.) Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za wprowadzenie i przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowania i dostarczania posiłków na każdym etapie realizacji usługi.
8. Posiłki przygotowywane i dostarczane będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 13<sup>00</sup> na dzień następny, z możliwością ich korekty do godz. 15<sup>00</sup>. Do godz. 10<sup>00</sup> Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad i kolację w dniu bieżącym. W przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na przeciąg tych dni, przy czym w sytuacjach szczególnych korekta stanu żywionych dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach jw.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo zapotrzebowania „suchego prowiantu” w miejsce posiłków gotowanych.
10. Wykonawca w ramach kosztów żywienia na zamówienie Zamawiającego dostarczy sól, kleiki, sucharki, ocet .
11. Strony uzgodnią wzór druków zapotrzebowania.
12. Każdorazowo, do kuchni oddziałowych i stołówki, wraz z posiłkami dostarczony będzie aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach. Odbioru potraw w ilości zgodnej z ww. wyciągiem dokonywał będzie każdorazowo personel dyżurny oddziału za pisemnym potwierdzeniem.
13. Harmonogram dowozu posiłków :

❖ Godziny dowozu posiłków do kuchni oddziałowych i stołówki w Konstancinie-Jeziornie

I śniadanie, II śniadanie -	ul. Długa - 40/42	godz. 6 <sup>30</sup>
	ul. Wierzejewskiego 12–	godz. 7 <sup>00</sup>
obiad, podwieczorek, kolacja , II kolacja -	ul. Długa - 40/42	godz. 11 <sup>30</sup>
	ul. Wierzejewskiego – 12	godz. 12 <sup>00</sup>

14. Kontrolę ze strony Szpitala nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Zespół Kontroli Żywienia (ZKŻ). Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli.
  - ❖ W celu umożliwienia kontroli Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji w taki sposób, aby było możliwe w poszczególnych dniach określenie ilości zużytych produktów, ich cen oraz faktycznej wartości posiłków wg asygnaty wydania z magazynu.
  - ❖ Wykonawca, po zakończeniu dekady, dostarczy Zamawiającemu rozliczenie zawierające wykaz produktów zużytych do produkcji poszczególnych potraw, ich cenę i wycenę osobodnia z podziałem na diety.
15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru z kuchni oddziałowych oraz stołówki brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych.
16. Minimalną wartość wsadu produktów spożywczych „do kotła” dla racji dziennej Zamawiający określa na **7,00 zł. netto** – rozliczaną w dekadzie.

## **VII. Zobowiązania Wykonawcy**

Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, zasad dobrej praktyki produkcyjnej i HACCP:

1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm, składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia, z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, objętości i gramatury potraw.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie mogącym negatywnie wpłynąć na zdrowie i życie pacjentów.
5. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub braku dostatecznej ilości Wykonawca dokona wymiany lub uzupełni braki najpóźniej w ciągu jednej godziny od powiadomienia.
6. Zamawiający wymaga niezmienności ceny w trakcie realizacji umowy z wyjątkiem sytuacji przewidzianych w projekcie umowy.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację dostaw wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (Właściwej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, itp.)
8. W cenie usługi należy uwzględnić wszystkie koszty związane z jej świadczeniem przez Wykonawcę.
9. Wykonawcę obowiązują wszystkie przepisy dotyczące warunków zdrowotnych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, ogólnymi i szczegółowymi oraz wymogami określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia, SANEPID, Polski Związek Higieny i innymi przepisami obowiązującymi w Służbie Zdrowia.
10. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała m in.:
  - a. ocenę higieny środka transportu, termosów, pojemników GN,

- b. ocenę organoleptyczną posiłków,
  - c. sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
  - d. sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.
11. Przedstawiciel Wykonawcy (kierowca dostarczający posiłki lub inna upoważniona osoba) jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania zakładu Wykonawcy w każdym czasie.
13. Wymagania zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:
- a) Podstawą do sporządzania posiłków będzie jadłospis dekadowy (10-cio dniowy) sporządzany przez Wykonawcę w 3 egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron przedstawiany do akceptacji Zamawiającemu na 6 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis określa ilości węglowodanów, białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, tłuszcze głównie pochodzenia roślinnego bogate w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe i kaloryczność zgodnie z założeniami poszczególnych diet.
  - b) Pracownik Zamawiającego ma prawo do wniesienia poprawek w jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on spełniał zasad prawidłowego żywienia. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu, uwzględniającego zgłoszone poprawki.
  - c) Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań.
  - d) Posiłki należy przygotować z uwzględnieniem nowoczesnych zasad dietetyki.
  - e) Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych. Zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych i dzieci w szpitalach muszą zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych normach żywienia.
  - f) W racjach pokarmowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia średnia dzienna wartość energetyczna jadłospisu dekadowego dla diety ogólnej nie powinna być mniejsza niż 2600 kcal.
  - g) Dostarczane posiłki muszą być świeże, tj. z bieżącej produkcji dziennej.
  - h) Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych naturalnych produktów wysokiej jakości, niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw.
  - i) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej posiłków.
  - j) W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory ryby, jaja, mleko i jego przetwory.
14. Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy, zatrudnionego przy realizacji usługi:
- a) Wykonawca Zobowiązany jest do załączenia do oferty informacji o osobie (imię i nazwisko) wyznaczonej do bieżących kontaktów z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia i aktualizowania tej informacji w przypadku zmian personalnych podczas okresu realizacji umowy.
  - b) Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe oraz zezwolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem i dystrybucją posiłków.
  - c) Personel Wykonawcy pracujący przy produkcji i transporcie żywności musi być szkoleny według opracowanego przez wykonawcę harmonogramu.

## **VIII. Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie wszelkimi przepisami prawa żywnościowego.
2. Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty decyzji właściwego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie mogące negatywnie wpłynąć na zdrowie i życie pacjentów.
4. Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez okres umowy bez względu na występujące awarie.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnej kontroli przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych.
7. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania i przechowywania próbek żywnościowych na terenie swojego zakładu zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
8. Posiłki w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy będą sporządzane w sposób wynikający z tradycji, a w dniu Międzynarodowego Dnia Dziecka, dzieci otrzymają słodko – owocowe upominki . Zwiększony koszt tych posiłków będzie w kalkulowany w cenę usługi.
9. Wykonawca będzie przygotowywał i przewoził posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie zatrudnionego personelu oraz warunków produkcji, transportu i dystrybucji zgodne ze standardami HACCP, za co ponosi całkowitą odpowiedzialność.
10. Wykonawca, po zakończeniu miesiąca, dostarczy Zamawiającemu miesięczne rozliczenie wydanych posiłków w celu sprawdzenia zgodności liczby wydanych posiłków, co będzie podstawą wystawienia faktury za usługę .
11. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.
12. Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
13. Kody CPV: 55321000-6 usługi przygotowania posiłków, 55322000-3 usługi gotowania posiłków, 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

Czas trwania zamówienia 36 miesięcy od podpisania umowy.

**FORMULARZ OFERTOWY**

Dotyczy postępowania o sygnaturze **PN-6/2012** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej pow. 200 000 Euro na zasadach określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych

na świadczenie usługi żywienia chorych Mazowieckiego Centrum Rehabilitacji „STOCER” Sp. z o.o.

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa .....

Siedziba .....

Województwo ..... Powiat .....

Nr telefonu / faksu .....mail .....

NIP .....

REGON .....

Bank, nr konta .....

Oferujemy realizację usługi wg następujących ryczałtowych cen i wartości brutto (z podatkiem VAT) :

I. Cena 1 osobodnia.....zł brutto

Oferowane ceny poszczególnych posiłków:

LP	Rodzaj posiłku	Cena brutto
1	I śniadanie	
2	II śniadanie	
3	Obiad	
4	Podwieczorek	
5	Kolacja	
6	II kolacja	
	Razem	

## II. Ilość poszczególnych posiłków:

LP	Rodzaj posiłku	Ilość posiłków	Wartość brutto
1	I śniadanie	325366	
2	II śniadanie	119388	
3	Obiad	325366	
4	Podwieczorek	102549	
5	Kolacja	325366	
6	II Kolacja	25413	
	Razem	x	

**Wartość ryczałtowa całego zamówienia brutto .....PLN**

**Sposób wyliczenia wartości :**

a/ Cena jednostkowa brutto danego rodzaju posiłku x ilość tych posiłków = wartość brutto danego rodzaju posiłku.

b/ Wartość zamówienia brutto to suma wartości poszczególnych rodzajów posiłków.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik nr 3**

**WZÓR - UMOWA nr PN-6/2012**

W dniu ..... roku w Konstancinie-Jeziornie pomiędzy:

**Spółką Mazowieckie Centrum Rehabilitacji „STOCER” Sp. z o.o. z siedzibą w Konstancinie – Jeziornie, ul. Wierzejewskiego 12, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 000337011, posiadającą NIP 123-11-94-950, zwaną dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:**

Pana Piotra Papaja – Prezesa Zarządu

a,

.....

z siedzibą w .....,  
działającą na podstawie wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem .....

reprezentowaną przez :

.....

zwanym dalej Wykonawcą

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych w trybie przetargu nieograniczonego, zawarta została umowa o następującej treści:

**Przedmiot umowy**

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest usługa codziennego wykonywania i dostarczania posiłków dla pacjentów oddziałów szpitalnych Zamawiającego z zewnętrznej kuchni produkcyjnej na zasadach i warunkach określonych w dokumentacji przetargowej, Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia ( załącznik nr 1) oraz w dalszych postanowieniach niniejszej umowy.
2. Posiłki, o których mowa w ust.. 1 pkt.1, dostarczane będą codziennie wg ustalonego harmonogramu godzinowego do:
  - a. kuchni oddziałowych w obiektach przy ul. Wierzejewskiego 12 w Konstancinie – Jeziornie;
  - b. stołówki w obiekcie przy ul. Długiej 40/42 w Konstancinie – Jeziornie;

## **Czas, okres realizacji przedmiotu umowy**

### **§ 2**

Termin rozpoczęciu usług ustala się na dzień ..... r.

Termin zakończenia usług ustala się na dzień ..... r.

## **Sposób dostarczania posiłków**

### **§ 3**

Posiłki, o których mowa w § 1 ust. 1 będą dostarczane w zamykanych GN (spełniających wymagania pojemników wewnętrznych), zabezpieczonych w termoportach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca pojemniki i termoporty każdorazowo opisze z podziałem na; oddziały, diety i ilości porcji.

## **Zasady przygotowywania posiłków**

### **§ 4**

1. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do przygotowania posiłków objętych przedmiotem umowy przy przestrzeganiu wymagań sanitarno-higienicznych wynikających z przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*Dz.U. 2010, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w zakładach służby zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw oraz wytycznych żywieniowych wskazanych w załączniku nr 2 do SIWZ.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przez czas trwania niniejszej umowy i na potrzeby jej właściwej realizacji, dietetyka odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami.

### **§ 5**

1. Żywnienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:
  - a. uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym jadłospisu dekadowego, (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia),
  - b. uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą diet. Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego pacjenta, przy ewentualnych konsultacjach z dietetykiem, o którym mowa w § 4 ust.2.
2. Dopuszcza się nadzór dietetyka Wykonawcy.

### **§ 6**

1. Wykonawca oświadcza, że:
  - a. do produkcji posiłków używał będzie wyłącznie produktów najlepszej jakości;
  - b. przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków;

- c. realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie z zachowaniem należytej staranności w produkcji zgodnie z prowadzeniem dokumentacji systemu HACCP; Wykonawca godzi się na poniesienie pełnej odpowiedzialności zarówno przed Zamawiającym jak i osobami trzecimi, za wszelkie szkody wynikłe w skutek niewywiązania się przez niego z zobowiązań niniejszej umowy jak i nieprzestrzegania zasad i norm regulowanych prawem w zakresie przygotowania, transportu jak i wydawania posiłków pacjentom zamkniętych zakładów opieki zdrowotnej.
2. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do poddania czynnościom kontrolnym z jego strony w zakresie sposobu realizacji przedmiotu umowy, a w szczególności kontroli jakości produktów używanych do przygotowywania posiłków jak i samego procesu przygotowania i dostarczania posiłków, na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy.

## § 7

1. Posiłki, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1 przygotowywane i dostarczane będą w ilościach i asortymencie zgodnym z pisemnym dziennym zapotrzebowaniem, z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanym Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 13.00 w dzień poprzedzający dzień dostawy posiłków, z możliwością jego korekty do godz.15.00, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.
2. Do godz. 10.00 dnia, w którym ma nastąpić dostawa posiłków zamówionych w dniu poprzednim, Zamawiający może skorygować zapotrzebowania na posiłki obiadowe i kolację w dniu bieżącym.
3. W dniu poprzedzającym dni wolne od pracy u Zamawiającego, zapotrzebowanie na posiłki, składa się na okres obejmujący te dni, przy czym w sytuacjach szczególnych, korekta zapotrzebowania związana ze zmianą stanu liczbowego osób żywionych dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach określonych w ust. 1 i 2.
4. Zapotrzebowanie, o którym mowa w ust. 1-3 , składa się w formie pisemnej wg wzoru stanowiącego załącznik Nr 2 do umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji związanej z realizacją przedmiotu umowy w sposób umożliwiający w poszczególnych dniach trwania umowy określenie ilości zużytych produktów, ich cen oraz faktycznej wartości przygotowanych i wydanych posiłków wg asygnaty wydania z magazynu.

## Harmonogram dowozu posiłków

### § 8

1. Ustala się następujące terminy dowozu posiłków do stołówki i kuchni oddziałowych:
  - a. Godziny dowozu posiłków do kuchni oddziałowych i stołówki w Konstancinie – Jeziornie:
    - I śniadanie, II śniadanie:
      - 1). ul. Długa 40/42 -                      godz. 6<sup>30</sup>
      - 2). ul. Wierzejewskiego 12      godz. 7<sup>00</sup>
    - obiad, podwieczorek, kolacja , II kolacja:
      - 1). ul. Długa 40/42-                      godz. 11<sup>30</sup>

2). ul. Wierzejewskiego 12 godz. 12 °°

#### § 9

1. Wykonawca oświadcza, że w ramach realizacji przedmiotu umowy zobowiązuje się do dostarczenia jadłospisu dekadowego do uzgodnienia **6 dni** przed rozpoczęciem jego realizacji, i będzie zawierał co najmniej następujące informacje: wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze. Dla diety ogólnej lekkostrawnej.
2. Każdorazowo, do kuchni oddziałowej, wraz z posiłkami dostarczony będzie aktualny wyciąg z jadłospisu zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.
3. Odbioru potraw w ilości zgodnej z wyciągiem, o którym mowa w ust. 2, dokonywał będzie każdorazowo personel dyżurny oddziału za pisemnym potwierdzeniem.
4. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z kuchni oddziałowych brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po poprzednim posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc.

#### § 10

1. Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Zespół Kontroli Żywienia (ZKŻ).
2. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli.

### **Rozliczenia i warunki płatności**

#### § 11

1. Wartość finansowa tzw. wsadu produktów spożywczych „do kotła” w przeliczeniu na jedną osobę strony ustalają na **minimum 7,00** PLN netto – rozliczaną w skali dekadowej, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Wartość określona w ust. 1, ulega podwyższeniu nie częściej niż jeden raz w roku kalendarzowym, nie więcej niż wynika to z zastosowania wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni, ogłaszanego przez GUS.
3. Wykonawca po zakończeniu każdej dekady, dostarczy Zamawiającemu rozliczenie dekadowe dietami, zawierające wykaz produktów zużytych do produkcji poszczególnych posiłków, ich cenę i wycenę osobodnia.

#### § 12

1. Strony ustalają cenę jednego osobodnia na kwotę brutto ..... PLN (słownie: .....), w tym: cena śniadania brutto ..... PLN, drugiego śniadania brutto ..... PLN, obiadu brutto ..... , podwieczorku brutto ..... , kolacji brutto ..... PLN i II kolacji brutto ..... PLN.  
Ceny powyższe są niezmiennie przez czas trwania umowy.  
Postanowienie § 11 ust. 2 stosuje się odpowiednio.

2. Ogółem przewidywana wartość finansowa umowy brutto wynosi:  
..... (słownie zł:  
.....) z zastrzeżeniem ewentualnych konsekwencji wynikających z postanowienia § 11 ust. 2.  
Przedmiotowa wartość jest wynikiem iloczynu przewidywanej ilości posiłków określonych w zaproszeniu do składania ofert i stawki jednostkowej brutto jednego posiłku.
3. Zamawiający zastrzega, iż docelowa średnia ilość posiłków dziennie określona w SIWZ oparta jest na przewidywaniach związanych z dotychczasową działalnością Zamawiającego i jako taka może ulec zmianie, a Wykonawca oświadcza, że zastrzeżenie to przyjmuje do wiadomości i akceptuje oraz ma pełną świadomość, że wykonanie przedmiotu zamówienia w tych okolicznościach w ilości mniejszej niż wynika to z docelowych wskaźników zawartych w SIWZ, nie rodzi po jego stronie żadnych roszczeń odszkodowawczych wobec Zamawiającego i na to się zgadza.
4. Wartość finansowa podana w ust. 2 obejmuje wszelkie koszty konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonywania przedmiotu umowy, związane z jego wykonaniem i wynikłe z jego realizacji w tym. m.in. koszty zakupu produktów i surowców, transportu zewnętrznego i wewnętrznego, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności i ubezpieczenia w transporcie, koszty przygotowania posiłków w tym koszty robocizny, koszty utrzymania czystości, oraz wszelkie koszty pośrednie, z wyjątkiem podatku od towarów i usług (VAT), który będzie każdorazowo doliczany do wynagrodzenia netto należnego Wykonawcy w wysokości zgodnej z obowiązującymi przepisami o podatku od towarów i usług i do zapłaty którego zobowiązany będzie Zamawiający.

**Gwarancje, odpowiedzialność za realizację przedmiotu umowy,  
zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

§ 13

1. Wykonawca gwarantuje, że proces technologiczny przygotowania i transportu posiłków dostarczanych w ramach realizacji przedmiotu umowy oraz użytych do ich produkcji surowców i produktów, spełnia wszelkie wymagane obowiązującymi przepisami prawa normy sanitarne oraz odbywa się zgodnie z wymogami określonymi i wynikającymi z przepisów ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając odpowiednio wykwalifikowany personel, spełniający wymagania zdrowotne dla osób uczestniczących w procesie produkcji żywności i w kontakcie z żywnością.
3. Wykonawca oświadcza, że wg stanu na dzień zawierania niniejszej umowy wszyscy jego pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków, posiadają aktualne książeczki zdrowia i spełniają wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w zakładach opieki zdrowotnej. Wykonawca zobowiązuje się utrzymać taki stan przez cały okres obowiązywania umowy.
4. Wykonawca oświadcza, że ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo składania reklamacji do Wykonawcy.
6. Strony ustalają, że ze strony Zamawiającego osobami uprawnionymi do kontroli, nadzoru oraz składania reklamacji są: Dietetyk ....., zaś ze strony Wykonawcy do współpracy z Zamawiającym jest: .....
7. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 0,5 % miesięcznej wartości przedmiotu umowy w przypadku stwierdzenia wadliwości świadczonych usług (nieprzestrzeganie warunków sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowywaniu i transporcie posiłków, niewłaściwa jakość lub ilość dostarczanych posiłków, nieprzestrzeganie godzin dostarczania posiłków oraz innych warunków określonych w SIWZ) po dwukrotnym pisemnym wezwaniu do usunięcia wskazanych uchybień.
8. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

#### § 14

1. W celu zapewnienia należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 2% sumy wartości określonej w § 12 ust. 2 umowy i kwoty podatku VAT obowiązującego w dniu zawarcia umowy (*czyli 2% od kwoty zł .....*) tj. , w wysokości zł ..... (słownie złotych: .....
2. Zabezpieczenie może być wniesione w jednej lub kilku formach, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
3. Wykonawca oświadcza, że wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w : Gwarancji Bankowej nr .....

#### § 15

Wykonawca ma prawo do rozwiązania niniejszej umowy w przypadku zalegania przez Zamawiającego z płatnościami za wykonaną usługę w wysokości, co najmniej trzech okresów rozliczeniowych z zachowaniem 30 – dniowego okresu wypowiedzenia.

#### § 16

1. Zamawiający ma prawo odstąpienia od niniejszej umowy w następujących przypadkach:
  - a. dwukrotnego naliczenia kary umownej Wykonawcy w okresie jednego kwartału,
  - b. w trybie określonym w art. 145 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy w okolicznościach wymienionych powyżej, Zamawiający wyznaczy termin, do którego Wykonawca ma obowiązek realizować przedmiot zamówienia.

#### § 17

Zapłata za świadczenie usług nastąpi na podstawie comiesięcznych faktur wystawionych

przez Wykonawcę przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

## § 18

1. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść praw, w tym wierzytelności oraz zobowiązań wynikających z niniejszej umowy na osobę trzecią.
2. Zmiany umowy mogą być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy zachowaniu odpowiednich przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych – po uzgodnieniu przez obie strony.
3. SIWZ, oferta Wykonawcy, wszystkie załączniki do niniejszej umowy, uzgodnienia pisemne odnoszące się do spraw związanych z realizacją niniejszej umowy oraz dokumenty przytoczone w jej tekście a nie nazwane załącznikami stanowią integralną część umowy.
4. Wszelkie spory między stronami, których nie da się rozstrzygnąć polubownie wynikłe w związku albo na podstawie niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy Prawo Zamówień Publicznych i ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Wykonawca**

**Zamawiający**

**Załącznik nr 4**

## O Ś W I A D C Z E N I E

1. Deklarujemy 30 dniowy termin płatności.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i przyjmujemy bez zastrzeżeń jej warunki i postanowienia łącznie z wzorem umowy.
3. Zadeklarowana przez naszą firmę, w niniejszej ofercie jako przedmiot zamówienia, usługa będzie wykonywana przy użyciu odpowiedniej klasy i rodzaju sprzętu oraz osób posiadających niezbędne kwalifikacje i doświadczenie zawodowe, a także spełniać będzie inne wymagania określone zarówno obowiązującym prawem (reżim sanitarny) jak i przez Zamawiającego w *załączniku nr 1* do SIWZ.

..... dnia ..... r

.....

podpis i pieczęć Wykonawcy

## O Ś W I A D C Z E N I E

załącznik nr 5

Firma: .....

z siedzibą w: ..... przy ul. ....  
posiadająca :

NIP: .....

REGON: .....

Niniejszą ofertę składam przy pełnej świadomości odpowiedzialności karnej wynikającej z Ustawy kodeks karny z dnia 6 czerwca 1997 r. / Dz. U. nr 88, poz. 553 ze zmianami /

**Art. 297. § 1.** Kto, w celu uzyskania dla siebie lub innej osoby kredytu, pożyczki bankowej, gwarancji kredytowej, dotacji, subwencji lub zamówienia publicznego, przedkłada fałszywe lub stwierdzające nieprawdę dokumenty albo nierzetelne, pisemne oświadczenia dotyczące okoliczności mających istotne znaczenie dla uzyskania takiego kredytu, pożyczki bankowej, gwarancji kredytowej, dotacji, subwencji lub zamówienia publicznego, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.

§ 2. Tej samej karze podlega, kto wbrew ciążącemu na nim obowiązkowi nie powiadamia właściwego organu lub instytucji o powstaniu okoliczności mogących mieć wpływ na wstrzymanie lub ograniczenie wysokości udzielonego kredytu, pożyczki bankowej, gwarancji kredytowej, dotacji, subwencji lub zamówienia publicznego.

..... dnia ..... r.

.....

podpis i pieczęć Wykonawcy