

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.) na:

„Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni”

Nr PZOZ/DZP/382/35PN/13

1. Zamawiający

Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o.

ul. Kościuszki 28

09 – 402 Płock

Strona internetowa, na której dostępna jest SIWZ: www.szpitalplock.pl

Adres e-mail: zamowienia_publiczne@plockizoz.pl

Godziny urzędowania: w dni robocze, poniedziałek – piątek, od godziny 7:30 do godziny 15:05.

2. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 rok – Prawo zamówień publicznych – zwanej dalej *ustawą Pzp* - (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.).

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni.

3.2. Oznaczenie kodowe Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

55321000 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000 – 3 Usługi gotowania posiłków

55520000 – 1 Usługi dostarczania posiłków

55521200 – 0 Usługi dowożenia posiłków

3.3. Szczegółowy zakres zamówienia zawiera Opis przedmiotu zamówienia (OPZ) – Załącznik Nr 1 do SIWZ.

3.4. Zaleca się, aby przed złożeniem oferty Wykonawca przeprowadził wizję lokalną pomieszczeń objętych niniejszym zamówieniem, w obecności pracownika Zamawiającego. Termin wizji należy ustalić z Panią Anną Piórkowską – Dział Zamówień Publicznych, tel. 024 364 51 24, w godzinach pracy Zamawiającego, tj. 07.30 – 15.05. Terminy wizji lokalnej lub jej wyniki nie wpływają na bieg terminów niniejszej SIWZ obowiązujących Wykonawcę

4. Zamawiający przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

9. Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie przez 12 miesięcy licząc od daty zawarcia umowy.

10. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

10.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

10.1.1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

10.1.2. posiadania wiedzy i doświadczenia niezbędnych do wykonania zamówienia:

warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, jeżeli zrealizował w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, co najmniej dwa zamówienia polegające na świadczeniu usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności o wartości minimum 250 000,00 zł brutto każde lub 1 zamówienie o wartości brutto min. 500 000,00 zł,

- a ocena jego spełnienia zostanie dokonana na podstawie dokumentu, o którym mowa w pkt 14.A.3 SIWZ;
- 10.1.3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, który dysponuje:
- co najmniej jednym środkiem transportu do przewozu posiłków, dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia;
 - minimum 5 osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami,
- a ocena jego spełnienia zostanie dokonana na podstawie dokumentów, o których mowa w pkt. 14 A.3. oraz 14.A.4. SIWZ.
- 10.1.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:
- warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę który jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 100 000,00 zł, a ocena jego spełnienia zostanie dokonana na podstawie dokumentu, o którym mowa w pkt 14.A.5. SIWZ.
11. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.
12. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt 10.1.1. – 10.1.4 winien spełniać jeden Wykonawca lub wszyscy Wykonawcy wspólnie. Warunek określony w pkt. 11 powinien spełniać każdy z Wykonawców indywidualnie.
13. 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 zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.
- 14. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:**
- A. W celu potwierdzenia spełniania Warunków udziału w postępowaniu do oferty należy załączyć:**
1. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1-4 – wg **Załącznika Nr 4 do SIWZ**;
 2. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, o których mowa w pkt 10.1.2. SIWZ, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały/są wykonane/wykonywane oraz z załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 poz. 231, § 1 ust. 2) – wg **Załącznika Nr 6 do SIWZ**;
- W niniejszym postępowaniu, Wykonawca, w miejsce poświadczeń, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt 3 ww. rozporządzenia, może przedkładać inne dokumenty potwierdzające należyte wykonanie dostaw lub usług, określone w § 1 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. nr 226, poz. 1817).
3. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, o których mowa w pkt 10.1.3. SIWZ wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i uprawnień, niezbędnych do wykonania zamówienia oraz informacjami nt. dysponowania tymi osobami – wg **Załącznika Nr 7 do SIWZ**;
 4. Oświadczenie Wykonawcy o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia – wg **Załącznika Nr 9**
 5. Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 100 000,00 zł należy załączyć dowód

opłacenia, o ile nie wynika to z załączonego dokumentu.

W przypadku oferty składanej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenie o spełnianiu warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 1 - 5 składa przynajmniej jeden z Wykonawców lub wszyscy Wykonawcy potwierdzając, że łącznie spełniają te warunki.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

B. W celu wykazania, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia niżej wymienionych dokumentów i oświadczeń:

1. Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia – wg **Załącznika Nr 5 do SIWZ**.
2. Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy.
3. Aktualnego zaświadczenia właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
4. Aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
5. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
6. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
7. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10-11 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

UWAGA: Jeżeli, w przypadku Wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5 – 8, 10 i 11 ustawy Pzp, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5 – 8, 10 i 11 ustawy Pzp, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenia złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

Dokumenty wymagane od Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej:

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa:
 - 1.1. w punkcie 2, 3, 4 i 6 - składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
 - b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
 - c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie,
 - 1.2. w punkcie 5 i 7 - składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24

- ust. 1 pkt 4 – 8, 10 i 11 ustawy Pzp.
2. Dokumenty, o których mowa w pkt 1.1. lit. a) i c) oraz w pkt 1.2. powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a dokument, o którym mowa w pkt 1.1. lit. b) powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
 3. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt.1, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Przepis pkt 2 stosuje się odpowiednio.
 4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

W przypadku oferty składanej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenie i dokumenty potwierdzające, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu składa każdy z Wykonawców indywidualnie.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla Wykonawcy, określonym w pkt 14.B. 1- 7.

C. W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenia zamówienia Wykonawcy, w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust 2 pkt 5 ustawy Pzp należy złożyć następujące dokumenty w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną z zachowaniem sposobu reprezentacji:

1. Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 albo informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – **wg Załącznika Nr 8 do SIWZ.**

D. Pozostałe dokumenty wymagane w ofercie:

1. Wypełniony i podpisany Formularz Ofertowy – **wg Załącznika Nr 3 do SIWZ,**
2. Dowód wniesienia wadium.

15. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

- 15.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
- 15.2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje będą przekazywane przez Zamawiającego i Wykonawców pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
- 15.3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 15.4. Dokumenty składane przez Wykonawców, w odpowiedzi na wezwanie w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, winny być złożone w formie pisemnej, tj.: oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

16. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

- 16.1. Zamawiający wyznacza do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami:
Annę Piórkowską – inspektora w Dziale Zamówień Publicznych,
tel: +48 24 364 51 24, fax: +48 24 364 51 02, 24 364 52 49;
e-mail: zamowienia_publiczne@plockizoz.pl.
- 16.2. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

17. Wadium

- 17.1. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości: 26 000,00 zł (słownie złotych: dwadzieścia sześć tysięcy 00/100).
Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
- 17.2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - a. pieniądzu;
 - b. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c. gwarancjach bankowych nieodwołalnych, nieprzenoszalnych, płatnych na pierwsze żądanie Zamawiającego;

- d. gwarancjach ubezpieczeniowych nieodwołalnych, nieprzenoszalnych, płatnych na pierwsze żądanie Zamawiającego;
 - e. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 roku o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.).
- 17.3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: Bank Handlowy w Warszawie konto nr 39 1030 1205 0000 0000 8384 9045 z dopiskiem „**wadium – PZOZ/DZP/382/35PN/13 – świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno -Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni**”, a dokument potwierdzający wpłatę należy dołączyć do oferty zgodnie z wymaganiami pkt 14.D.2. Wadium wnoszone w pieniądzu uznaje się za wniesione, jeżeli najpóźniej do chwili upływu terminu/godziny składania ofert kwotą wadium zostało uznane konto bankowe Zamawiającego.
- 17.4. Wykonawca, który nie wniesie wadium na zasadach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zostanie wykluczony z postępowania zgodnie z art. 24 ust. 2 pkt 2 ustawy.
- 17.5. Dokument wadium wniesionego w formie gwarancji/poręczeń powinien zawierać klauzulę o gwarantowaniu wypłaty należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze żądanie. Ponadto wadium takie musi obejmować cały okres związania ofertą wskazany w niniejszej SIWZ oraz wskazywać wszystkie – bez wyjątku – wymienione w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy sytuacje, w których Wykonawca składający ofertę traci wadium na rzecz Zamawiającego.
- 17.6. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt. 17.10.
- 17.7. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 17.8. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 17.9. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie pkt. 17.6, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
- 17.10. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
- 17.11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub pełnomocnictw, chyba, że udowodni, że wynika to z przyczyn niezależnych po jego stronie.
- 17.12. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
- a. odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b. zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
- 18. Termin związania ofertą.**
- 18.1. Termin związania ofertą wynosi 60 dni od dnia składania ofert.
- 18.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
- 19. Opis sposobu przygotowania ofert.**
- 19.1. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert niż jedna lub złożenie oferty wariantowej skutkować będzie odrzuceniem wszystkich złożonych przez danego Wykonawcę ofert.
- 19.2. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 19.3. Oferta składana przez Wykonawcę powinna być sporządzona na Formularzu Ofertowym załączonym do niniejszej SIWZ (**Załącznik Nr 3**) lub w jego formie. Formularz Ofertowy wraz ze stanowiącymi integralną część oferty załącznikami, muszą być wypełnione przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej SIWZ.
- 19.4. W przypadku, gdy Wykonawca dołączy do oferty kopię dokumentu, kopia ta musi być potwierdzona za zgodność z oryginałem w sposób określony w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia

- 19 lutego 2013 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r. poz. 231).
- 19.5. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze, ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszej SIWZ.
- 19.6. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany muszą być opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- 19.7. Jeżeli Wykonawca załączy do oferty dokumenty w języku obcym, dokumenty te muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 19.8. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Uprawnionymi do składania oświadczeń woli są osoby wykazane w Krajowym Rejestrze Sądowym (rejestrze przedsiębiorców) albo, jeżeli Wykonawca nie uzyskał dotychczas wpisu do KRS, osoby wskazane w dotychczasowych: rejestrze handlowym, rejestrze spółdzielni lub przedsiębiorstw państwowych, w ewidencji działalności gospodarczej. Wyżej wymienione uprawnienia posiadają także osoby legitymujące się odpowiednimi pełnomocnictwami udzielonymi przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. W przypadku podpisywania oferty przez osobę/osoby posiadające pełnomocnictwa, dokumenty pełnomocnictwa muszą być dołączone do oferty w oryginale lub w notarialnie uwierzytelnionej kopii.
- 19.9. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty (a nie kartki) wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane, a także podpisane przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.
- 19.10. Proponuje się, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była trwale spięta.
- 19.11. Kilka podmiotów może złożyć ofertę wspólną. W takim przypadku podmioty te ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.
- 19.12. Informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: DOKUMENT STANOWI TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA w rozumieniu art.11 ust.4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz.1503 z późn. zm.).
- 19.13. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- 20. Miejsce i termin składania ofert.**
- 20.1. Oferty należy składać w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu do dnia 18 czerwca 2013 roku do godz. 09:30 w siedzibie Zamawiającego: Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o., ul. Kościuszki 28, 09-402 Płock, pokój nr 202, Dział Zamówień Publicznych.
- 20.2. Opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane:
Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o., ul. Kościuszki 28, 09-402 Płock, pokój nr 202, Dział Zamówień Publicznych
 oraz oznakowane następująco:
„Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno -Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni” nr sprawy PZOZ/DZP/382/35PN/13 – nie otwierać przed
 2013 roku godz:” (wypełnia Wykonawca)
 i opatrzone nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.
- 20.3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej. Zmiany dotyczące treści oferty lub powiadomienie o wycofaniu oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób jak oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta lub powiadomienie o wycofaniu oferty, należy opatrzyć napisem ZMIANA lub WYCOFANIE.
- 20.4. Oferty złożone po terminie będą zwrócone Wykonawcom niezwłocznie.
- 21. Miejsce i termin otwarcia ofert.**
- 21.1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 18 czerwca 2013 roku o godz. 10.00 w siedzibie Zamawiającego: Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o., ul. Kościuszki 28, 09-402 Płock, sala „Grzybek” I piętro.
- 21.2. Otwarcie ofert jest jawne. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

- 21.3. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy i adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, warunków płatności, zawartych w ofercie.
- 21.4. Na wniosek Wykonawców, którzy nie byli obecni na otwarciu ofert, Zamawiający przekaże niezwłocznie informacje, o których mowa w ppkt 21.3.

22. Opis sposobu obliczenia ceny.

- 22.1. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające wprost z Opisu przedmiotu zamówienia, jak również inne koszty wynikające z umowy, której istotne postanowienia stanowi **Załącznik Nr 2** do niniejszej SIWZ.
- 22.2. Cena oferty musi zawierać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto oraz musi być podana w polskich złotych, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 22.3. Ewentualne upusty, jakie Wykonawca zamierza udzielić Zamawiającemu muszą być już uwzględnione w cenie oferty.

23. Informacje dotyczące walut stosowanych przy rozliczeniach między Zamawiającym a Wykonawcą.

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

24. Kryteria wyboru ofert, sposób oceny ofert.

- 24.1. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie poniższego kryterium:

Nazwa kryterium	Waga kryterium
Najniższa cena	100%

- 24.2. Zamawiający dokona oceny ofert według poniższych zasad:

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryterium „**Najniższa cena**”.

W zakresie kryterium „**Najniższa cena**” oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt., co stanowi wagę 100%, przy czym ocena punktowa kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$\text{Wartość punktowa ceny brutto} = \frac{\text{Cena brutto najniższa z oferowanych}}{\text{Cena brutto oferowana (badanej oferty)}} \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$$

Przez cenę rozumie się cenę całkowitą brutto za okres obowiązywania umowy.

- 24.3. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, którego oferta zawiera najniższą cenę spośród ofert niepodlegających odrzuceniu i uzyska największą liczbę punktów wśród złożonych ofert.
- 24.4. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych.
- 24.5. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

25. Udzielenie zamówienia.

- 25.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp oraz niniejszej SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o kryteria wyboru podane w ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- 25.2. O odrzuceniu ofert(y) oraz wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 25.3. Niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający zamieści informacje, określone w art. 92 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp (zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty) na własnej stronie internetowej, podanej w pkt 1 niniejszej SIWZ oraz w swojej siedzibie na tablicy ogłoszeń.
- 25.4. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminach określonych w art. 94 ustawy Pzp.

26. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty najkorzystniejszej, w celu zawarcia umowy.

- 26.1. Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
- 26.2. Umowa zostanie sporządzona w dwóch egzemplarzach: jeden dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.
- 26.3. W przypadku udzielenia zamówienia konsorcjum (tzn. Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp) – Zamawiający przed podpisaniem umowy może zażądać złożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

26.4. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o dodatkowe dane w zakresie niezbędnym do wypełnienia komparacji tj. części wstępnej umowy, w której określa się jej strony.

27. Istotne postanowienia umowy.

27.1. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy, która zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą, stanowią **Załącznik Nr 2** do niniejszej specyfikacji.

27.2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian zawartej umowy w przypadkach określonych w istotnych postanowieniach umowy.

28. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

29. Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcom

29.1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, na podstawie art. 180 ust. 2 tej ustawy przysługuje odwołanie.

29.2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechaniu czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

29.3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięźle przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

29.4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

29.5. 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.

29.6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Istotne postanowienia umowy

Załącznik nr 3 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy w trybie art. 22 ustawy Pzp

Załącznik nr 5 – Oświadczenie Wykonawcy w trybie art. 24 ustawy Pzp

Załącznik nr 6 – Wykaz usług o których mowa w pkt 14.A.2.

Załącznik nr 7 – Wykaz osób, o którym mowa w pkt 14.A.3.

Załącznik nr 8 – Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej / Informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej

Załącznik nr 9 - Oświadczenie Wykonawcy o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia

Płock, dnia 08 maja 2013 roku

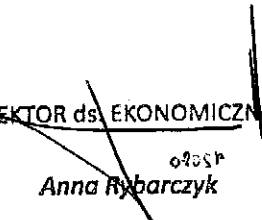
SIWZ zatwierdził:

WICEPRZEDSIĘDZIE

Marek Stawicki

PRZEDSIĘDZIE

Ewa Nieścierenko

DYREKTOR ds. EKONOMICZNYCH

Anna Rybarczyk

NACZELNA PIEŁĘGNIARKA

Ewa Witkowska

SPECJALISTA

Renata Gwiazda

INSPEKTOR

Anna Piórkowska

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni.

Zakres świadczonych usług obejmuje:

• Oddział Chirurgiczny Ogólny	10 łóżek
• Oddział Chorób Wewnętrznych	57 łóżek
• Oddział Ginekologiczno – Położniczy	76 łóżek
• Oddział Ortopedyczny z Pododdziałem Rehabilitacji Narządu Ruchu	30 łóżek
• Oddział Pediatriczny	20 łóżek
• Oddział Psychiatryczny z Pododdziałem Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	45 łóżek
• Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy	51 łóżek
• Dzienny Oddział Psychiatryczny	20 miejsc

Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie następujących posiłków:

- śniadanie,
- śniadanie II – Oddział Pediatriczny i poszczególne diety z oddziałów,
- obiad dwudaniowy,
- podwieczorek – Oddział Pediatriczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów,
- kolacja,
- kolacja II – Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów,
- wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny,
- wyżywienie pacjentów komercyjnych.

Szacunkowa ilość posiłków w okresie 12 miesięcy wynosi:

• Oddział Chirurgiczny Ogólny	1 407 osobodni
• Oddział Chorób Wewnętrznych	16 419 osobodni
• Oddział Ginekologiczno – Położniczy	18 205 osobodni
• Oddział Ortopedyczny z Pododdziałem Rehabilitacji Narządu Ruchu	11 138 osobodni
• Oddział Pediatriczny	2 910 osobodni
• Oddział Psychiatryczny z Pododdziałem Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	15 245 osobodni
• Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy	17 191 osobodni
• Dzienny Oddział Psychiatryczny	4 896 osobodni
• Posiłki komercyjne	86 osobodni

Dla pacjentów z dietą podstawową oraz pacjentów komercyjnych Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał dwa zestawyienne do wyboru przez pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja).

Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowania posiłków z artykułów przez siebie zakupionych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.

a. Klasyfikacja diet wraz z szacunkową ilością osobodni w okresie 12 miesięcy:

- dieta podstawowa – 23 400
- dieta bogatoresztkowa – 16
- dieta lekkostrawna – 55 860
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – 3 525
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – 2 886
- dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata – 106
- dieta lekkostrawna płynna – 218
- dieta lekkostrawna płynna wzmocniona – 795
- dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę – 148

- dieta ubogoenergetyczna – 328
- dieta lekkostrawna o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – 26
- dieta bogatobiałkowa – 1 188
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 8 145
- dieta niskobiałkowa – 13
- diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w procedurach – 35

b. Dieta podstawowa stanowi podstawę do planowania diet leczniczych, obejmuje ona pokarmy spożywcze dla ludzi zdrowych z wyłączeniem pokarmów trudno strawnych i wzdymających.

Zawartość energii i składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej pacjenta powinna wynosić:

Energia	2400 kalorii
Węglowodany	300 – 400 g
Białko ogółem	70 – 80 g
w tym pochodzenia zwierzęcego	25 – 50 g
Tłuszcze	65 – 70 g, w tym NNKT nie mniej niż 4 – 7 g.

Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczenia dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:

zupa – 65° C

II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65° C

Zamawiający wymaga, aby posiłki w Szpitalu Świętej Trójcy wydawane były przez Wykonawcę we wszystkie dni tygodnia wg następujących godzin:

7:00 – 8:00 – śniadanie,

10:00 – 10:30 – śniadanie II,

10:30 – 11:00 – wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny (w dni robocze).

12:00 – 13:00 – obiad,

15:00 – podwieczorek,

17:00 – 18:00 – kolacja, kolacja II.

Posiłki przygotowane przez Wykonawcę odbierane będą przez pracowników Zamawiającego poszczególnych oddziałów szpitalnych w ww. godzinach – za wyjątkiem Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego przy ul. Tysiąclecia 13.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca własnym staraniem, własnym transportem i na własne ryzyko dostarczył posiłki z Kuchni Szpitalnej do Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego przy ul. Tysiąclecia 13 przy użyciu termosów i naczyń stanowiących własność Zamawiającego. Transport odbywać się będzie codziennie, zgodnie z następującym harmonogramem:

7.00 – 8.00 śniadanie,

12.00 – 13.00 obiad,

15.00 – 16.00 podwieczorek, kolacja.

Posiłki dla pacjentów przebywających w oddziałach Szpitala Świętej Trójcy oraz w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym przy ul. Tysiąclecia 13 w Płocku będą przygotowywane przez Wykonawcę w pomieszczeniach Kuchni Szpitalnej przy ul. Kościuszki 28 w Płocku.

Zasady planowania żywienia i zapotrzebowania posiłków:

- a. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę dietetyczki do właściwej realizacji przedmiotu zamówienia.
- b. 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. 13.00 na dzień następny. Do godz. 10.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad, podwieczorek i kolację w dniu bieżącym. Dla pacjentów przyjętych po godz. 10.00 Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad z półproduktów.
- c. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość żywienia) oraz uzgodnionych diet.

Jadłospis będzie składany do uzgodnienia dziesięć dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał następujące informacje: wyszczególnienie potraw składających się na

poszczególne posiłki, wyszczególnienie użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.

Każdorazowo do kuchni oddziałowej wraz z posiłkami dostarczony będzie przez Wykonawcę aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.

Przykładowy jadłospis:

SZPITAL ŚWIĘTEJ TRÓJCY, ZAKŁAD PIELĘGNACYJNO – OPIEKUŃCZY

Dzień 1

Śniadanie – kasza manna na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, szynkowa, ogórek świeży, kawa mleczna.

II Śniadanie – jogurt owocowy 1 szt.

Obiad – zupa koperkowa z makaronem, pulpet mięsny w sosie pomidorowym, ziemniaki, jabłko gotowane, kompot z truskawek.

Podwieczorek – kanapka z pastą z wędliny i jajka.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, dżem, pomidor, herbata.

II Kolacja – serek homogenizowany 1 szt.

Dzień 2

Śniadanie – kasza jęczmienna na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem, kawa mleczna.

II Śniadanie – budyń śmietankowy

Obiad – zupa pomidorowa z ryżem, schab gotowany w sosie pietruszkowym, ziemniaki, buraczki zasmażane, kompot z czarnej porzeczki.

Podwieczorek – bułka drożdżowa 1 szt., mleko.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, krakowska, jabłko, herbata.

II Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, ser żółty.

Dzień 3

Śniadanie – ryż na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, parówka drobiowa 1 szt., pomidor, kawa mleczna.

II Śniadanie – bułka z dżemem, sok wieloowocowy.

Obiad – rosół z makaronem, udko gotowane, ziemniaki, marchewka gotowana, kisiel do picia.

Podwieczorek – kanapka z pasztetem.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, rolada drobiowa, miód, herbata.

II Kolacja – pieczywo mieszane, twarożek z rzodkiewką.

Dzień 4

Śniadanie – płatki owsiane na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, jajko, sałata, kawa mleczna.

II Śniadanie – kisiel z bitą śmietaną.

Obiad – zupa kalafiorowa, ryż ze śmietaną, kompot wiśniowy.

Podwieczorek – kanapka z szynką, sok pomidorowy.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, rawska, ogórek, herbata.

II Kolacja – ciastka, mleko.

DZIENNY ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY

Dzień 1

Pieczywo mieszane, parówka drobiowa 1 szt., ser żółty, ogórek, masło roślinne, serek maślany.

Dzień 2

Pieczywo mieszane, krakowska, serek topiony, drożdżówka, masło roślinne, serek maślany.

Dzień 3

Pieczywo mieszane, ser biały, ryba, smażona, dżem, masło roślinne, serek maślany.

Dzień 4

Pieczywo mieszane, szynkowa, jajko, jogurt owocowy 1 szt., masło roślinne, serek maślany.

Przykładowa gramatura:

SZPITAL ŚWIĘTEJ TRÓJCY, ZAKŁAD PIELĘGNACYJNO – OPIEKUŃCZY

PRODUKT	ŚNADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIE- CZOREK	KOLACJA	II KOLACJA
Pieczywo	Chleb 130 g Bułka 60 g	50 g	-	50 g	Chleb 170g	50 g

Masło (zawartość tłuszczu 85%)	20 g	10 g	-	10 g	20 g	10 g
Wędlina	30 g	30 g	-	30 g	30 g	30 g
Pasztet	60 g	30 g	-	30 g	60 g	30 g
Paprykarz	60 g	-	-	30 g	60 g	30 g
Ser biały	60 g	-	-	-	60 g	30 g
Ser żółty	40 g	30 g	-	30 g	40 g	30 g
Kiełbaski Śl.	50 g	-	-	30 g	50 g	30 g
Parówki	70 g	-	-	-	70 g	35 g
Dżem	-	30 g	-	30 g	40 g	30 g
Jajko	50 g	-	-	-	50 g	50 g
Ser topiony	50 g	-	-	30 g	50 g	30 g
Dodatki do zupy mlecznej	20 g	-	-	-	-	-
Ziemniaki	-	-	400 g	-	-	-
Ryż do zupy	-	-	20 g	-	-	-
Ryż do II dania	-	-	80 g	-	-	-
Kasza do zupy	-	-	20 g	-	-	-
Kasza do II dania	-	-	80 g	-	-	-
Makaron do zupy	-	-	20 g	-	-	-
Makaron do II dania	-	-	80 g	-	-	-
Warzywa gotowane	-	-	140 g	-	-	-
Surówki	-	-	120 g	-	-	-
Mięso b/k	-	-	100/60 g	-	-	-
Filet z ryby	-	-	120 g	-	-	-
Mięso z kością	-	-	130/60 g	-	-	-
Schab z kością	-	-	120 g	-	-	-
Filet z kurczaka	-	-	100 g	-	-	-
Kurczak	-	-	230 g	-	-	-
Zupa na porcję	-	-	500 g	-	-	-
Kisiel	-	200 ml	-	200 ml	-	-
Budyń	-	200 ml	-	200 ml	-	-
Płatki kukurydziane	-	300 ml	-	300 ml	-	-
Naleśniki z dżemem	-	100 g	200 g	100 g	-	-
Ciastka	-	100 g	-	100 g	-	100 g
Jogurt	-	150 g	-	150 g	-	150 g
Serek homogenizowany	-	180 g	-	180 g	-	180 g
Krem czekoladowy	-	40 g	-	40 g	-	-
Drożdżówka	-	-	-	-	-	1 szt.
Banan	-	-	-	-	-	140 g
Herbatniki	-	-	-	-	-	100 g

DZIENNY ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY

PRODUKT	GRAMATURA
Pieczywo	100 g
Masło roślinne	30 g
Serek maślany	10 g
Wędlina	50 g
Parówka	70 g
Ryba smażona	100 g
Kotlet mielony	100 g
Ser biały	60 g
Ser żółty	50 g
Serek topiony	50 g
Serek homogenizowany	180 g
Jogurt	150 g
Jajko	50 g
Dżem	40 g
Drożdżówka	1 szt.
Ogórek	100 g
Pomidor	100 g
Salata	10 g
Krem czekoladowy	40 g
Pasztet	50 g
Paprykarz	50 g

Wykonawca do produkcji potraw używać będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają stawianym wymogom jakościowym.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowania i dostarczania posiłków na każdym etapie. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia 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 z wydania z magazynu.

Zamawiający wymaga również od Wykonawcy:

- a. przestrzegania realizacji zaleceń Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej, Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności;
- b. świadczenia usług na najwyższym poziomie;
- c. utrzymanie należytego reżimu sanitarno – epidemiologicznego;
- d. utrzymanie standardów higienicznych w gastronomii szpitalnej;
- e. utrzymania płynności wydawania posiłków;
- f. prowadzenia bieżących remontów pomieszczeń, w których będą świadczone przedmiotowe usługi.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy dzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej na prowadzenie usługi objętej przedmiotem zamówienia. Zamawiający wymaga aby Wykonawca świadczył usługę przygotowywania całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego przy wykorzystaniu pomieszczeń kuchni szpitalnej. Zamawiający udostępnia n/w pomieszczenia i urządzenia:

Wykaz pomieszczeń kuchni wraz z urządzeniami stanowiącymi wyposażenie kuchni:

– pomieszczenia, w tym:

Magazyn	15,81 m ²
Obieralnia kuchni	28,78 m ²
Korytarz	34,80 m ²
Kuchnia	23,38 m ²
Klatka schodowa	7,50 m ²
Wc	2,56 m ²
Biuro	15,60 m ²
Razem:	128,43 m²

– urządzenia stanowiące wyposażenie kuchni:

Nazwa	Szt.
Biurko drewniane	1
Fotel obrotowy	1
Kalkulator	1
Regały metalowe	3
Waga dziesiętna	1
Waga szalkowa	1
Szafa chłodnicza	1
Taboret elektryczny	4
Kuchnia elektryczna	1
Maszynka do mięsa	2
Patelnia elektryczna	1
Maszyna do pisania	1
Garnek wysoki 40 cm, 36 cm	4
Szafa bhp	7

Urządzenia stanowiące wyposażenie kuchenne – stan techniczny dobry. Wyposażenie kuchenne Zamawiającego nie pozwala na pełne przygotowanie przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył własne wyposażenie kuchenne do prawidłowej i rzetelnej realizacji zamówienia.

W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni

Wykonawcy odległej od siedziby Zamawiającego do 50 km, pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania.

Pomieszczenia kuchenne – stan techniczny dobry, ostatnie malowanie i odświeżanie pomieszczeń odbyło się w sierpniu 2011 roku.

Brak zaleceń organów kontroli dotyczących pomieszczeń kuchni szpitalnej.

Zamawiający ustala, że z tytułu korzystania z udostępnionych pomieszczeń i urządzeń czynsz dzierżawny wynosić będzie 2 000,00 zł netto miesięcznie (słownie: dwa tysiące złotych 00/100).

Zamawiający dostarczy Wykonawcy wszystkie media niezbędne do prowadzenia usług będących przedmiotem zamówienia, m.in. energię elektryczną, wodę, C.O. oraz telefon stacjonarny. Opłaty za dostarczane media będą naliczane Wykonawcy wg. Wskazań odpowiednich liczników lub faktycznego zużycia.

Wartość netto w PLN zużytych mediów w okresie ostatnich 12 miesięcy (IV.2012 – III.2013) z podziałem na poszczególne media:

MEDIA - KUCHNIA SZPITALNA	2012						2013					
	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III
Woda zimna	374,96	395,6	454,08	447,62	456,96	403,20	418,56	528,01	353,28	357,12	369,21	376,32
Woda ciepła	408,1	373,12	396,44	361,46	373,12	349,80	373,12	466,40	361,46	361,46	384,78	361,46
Ścieki	362,97	382,95	439,56	435,30	472,43	416,85	432,73	510,72	365,24	369,21	357,12	389,06
Nieczystości stałe	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64	67,64
Centralne ogrzewanie	326,54	141,54	149,00	143,74	137,87	160,59	312,05	451,27	603,61	611,02	528,41	600,69
Rozmowy telefoniczne	19,43	18,87	17,92	16,03	14,92	13,56	20,35	22,00	27,11	19,42	16,29	31,43
Energia elektryczna	1893,10	1729,54	722,09	1266,47	2298	1483,57	709,76	3268,74	2417,41	2334,57	1536,77	734,23
RAZEM	3452,74	3109,26	2246,73	2738,26	3820,94	2895,21	2334,21	5314,78	4195,75	4120,44	3260,22	2560,83

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno -Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni.**
2. Przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, wykonywany będzie w pomieszczeniach Kuchni Szpitalnej w Płocku, przy ul. Kościuszki 28, z zastrzeżeniem ust. 8.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a. przygotowania i wydawania całodziennych posiłków we wszystkie dni tygodnia wg następujących godzin:
 - 7:00 – 8:00 – śniadanie,
 - 10:00 – 10:30 – śniadanie II,
 - 10:30 – 11:00 – wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny (w dni robocze).
 - 12:00 – 13:00 – obiad,
 - 15:00 – podwieczorek,
 - 17:00 – 18:00 – kolacja, kolacja II;
 - b. zapewnienia usług dietetyka do właściwej realizacji przedmiotu umowy;
 - c. utrzymania płynności wydawania posiłków;
 - d. prowadzenia bieżących remontów pomieszczeń, w których będą świadczone przedmiotowe usługi, na własny koszt i własnym staraniem;
 - e. po zakończeniu realizacji umowy pozostawienia poniesionych nakładów na pomieszczenia bez zapłaty ich równowartości przez Zamawiającego;
 - f. przygotowania dwóch zestawów dziennych (śniadanie, obiad, kolacja) do wyboru przez pacjentów z dietą podstawową oraz pacjentów komercyjnych.
4. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę odbierane będą przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów szpitalnych w godzinach, o których mowa w ust. 3 pkt a., z zastrzeżeniem ust. 5.

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. 13.00 na dzień następny. Do godz. 10.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad i kolację w dniu bieżącym. Dla pacjentów przyjętych po godz. 10.00 Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad z półproduktów.
5. Wykonawca własnym staraniem, na własny koszt i na własne ryzyko dostarczy posiłki z Kuchni Szpitalnej w Płocku przy ul. Kościuszki 28 do Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku, przy ul. Tysiąclecia 13. Transport odbywać się będzie codziennie, zgodnie z następującym harmonogramem:
 - 7.00 – 8.00 śniadanie,
 - 12.00 – 13.00 obiad,
 - 15.00 – 16.00 podwieczorek, kolacja.
 - a. Wykonawca oświadcza, iż środek transportu przeznaczony do przewozu żywności spełnia wszelkie przewidziane prawem wymagania.
 - b. W przypadku konieczności naprawy środka transportu Wykonawca zapewni inny samochód zastępczy spełniający wymogi dla przewozu żywności.
 - c. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy ważnego, opłaconego ubezpieczenia w zakresie odpowiedzialności cywilnej dla pojazdu wykonującego usługę transportu posiłków. Brak dostarczenia Zamawiającemu dowodu

ubezpieczenia w terminie 5 dni od daty pisemnego wezwania może skutkować rozwiązaniem niniejszej umowy i naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 6 niniejszej umowy.

6. Żywnienie pacjentów realizowane będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość żywienia) oraz uzgodnionych diet. Jadłospis będzie składany do uzgodnienia dziesięć dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał następujące informacje:

- wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki,
- wyszczególnienie użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.

Każdorazowo do kuchni oddziałowej wraz z posiłkami dostarczony będzie przez Wykonawcę aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.

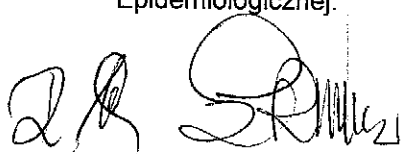
7. Wszelkie czynności objęte umową wykonywane będą przy użyciu narzędzi Zamawiającego i własnych Wykonawcy.
8. W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy odległej od siedziby Zamawiającego do 50 km pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania.

§ 2 OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania przedmiotu umowy na najwyższym poziomie, w sposób zgodny z aktualną wiedzą oraz obowiązującymi przepisami.
2. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do przygotowywania posiłków objętych przedmiotem umowy przy przestrzeganiu wymagań sanitarno – higienicznych wynikających z przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych w zakładach służby zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw.
3. Wykonawca oświadcza, że do produkcji posiłków używał będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości.
4. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot umowy będzie wykonywany przez pracowników posiadających odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przez zatrudnionych pracowników, o których mowa w ust. 4, przepisów bhp i p.poż, oraz sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Szpitala Świętej Trójcy oraz w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym.
6. Wykonawca oświadcza, że pracownicy, o których mowa w ust. 4, posiadają wymagane uprawnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 05 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. Nr 234, poz. 1570 z późn. zm.) oraz zobowiązuje się je dostarczyć Zamawiającemu na każde jego żądanie w trakcie realizacji niniejszej umowy, w terminie 5 dni od daty pisemnego wezwania.

Brak dostarczenia Zamawiającemu ww. wymaganych uprawnień może skutkować rozwiązaniem niniejszej umowy i naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 6 niniejszej umowy.

7. Wykonawca oświadcza, że przygotowywanie posiłków będzie odbywać się z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno – epidemiologicznych odnoszących się do personelu.
8. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do poddania czynnościom kontrolnym ze strony Zamawiającego w zakresie sposobu realizacji przedmiotu umowy, a w szczególności jakości produktów używanych do przygotowywania posiłków jak i samego procesu przygotowania i dostarczania posiłków, na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość pobierania próbek dostarczanych posiłków dla dokonania w razie konieczności (np. podejrzenie zatrucia) stosownych badań w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.



§ 3 CENY

1. Wartość zamówienia w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynosi netto PLN
(słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN
(słownie:).
2. Ustala się cenę jednostkową osobodnia w następujących kwotach:
 - a. śniadanie, śniadanie II – Oddział Pediatryczny i poszczególne diety z oddziałów, obiad dwudaniowy, podwieczorek – Oddział Pediatryczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów, kolacja, kolacja II Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów: kwota netto PLN (słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:)
 - b. wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny: kwota netto PLN (słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:)
 - c. wyżywienie pacjentów komercyjnych: kwota netto PLN (słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:).
3. Cena obejmuje wszelkie koszty konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonywania przedmiotu umowy, związane z jego wykonaniem i wynikiem z jego realizacji, w tym m.in.: koszty zakupu produktów i surowców, transportu, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności, koszty przygotowania posiłków w tym koszty robocizny, koszty utrzymania czystości oraz wszelkie koszty pośrednie.
4. Wykonawca oświadcza, iż ceny jednostkowe netto, o których mowa w ust. 2, pozostaną niezmiennie przez cały okres trwania niniejszej umowy.

§ 4 WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Strony ustalają, iż rozliczenie za wykonane usługi odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy miesięcznie za wykonanie przedmiotu zamówienia kwotę równą iloczynowi zrealizowanych osobodni i cen netto osobodnia + należny podatek VAT.
3. Za wykonane usługi Wykonawca wystawi fakturę VAT do 7 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
4. Do faktury VAT Wykonawca dołączy szczegółowe rozliczenie osobodni z podziałem na oddziały szpitalne z uwzględnieniem ich ceny. Strony zgodnie ustalają, iż dzień przyjęcia i wypisu pacjenta będzie liczony jako jeden osobodzień.
5. Zamawiający będzie regulował należności za świadczone usługi w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze VAT.
6. Strony zgodnie ustalają, że zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5 UBEZPIECZENIE

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej objętej przedmiotem umowy na sumę ubezpieczeniową – 100 000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych). Zakres ubezpieczenia obejmuje również zatrucia pokarmowe.
2. Wykonawca zobowiązuje się do kontynuowania ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy. W przypadku upływu terminu ważności polisy w czasie obowiązywania umowy Wykonawca odnowi ubezpieczenie najpóźniej 7 dni przed upływem terminu ważności polisy. Kopie kolejnych polis będą każdorazowo składane Zamawiającemu nie później niż w 3 dniu od daty ich odnowienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przedstawienia odnowionych polis do wglądu w oryginale.

Brak przekazania kopii dowodu ubezpieczenia w ww. terminie może skutkować rozwiązaniem niniejszej umowy i naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 6 niniejszej umowy.
3. Polisa ubezpieczeniowa nie może zostać odwołana, ograniczona lub w istotny sposób zmieniona bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

4. W przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę w dniu wyznaczonym do zawarcia umowy dowodu na zawarcie ubezpieczenia w wymaganym zakresie i kwocie, Zamawiający ma prawo odstąpić od zawarcia umowy bez okresu wypowiedzenia.

§ 6 KARY UMOWNE

1. Zamawiający może zgłaszać reklamacje w zakresie jakości wydawanych posiłków, terminowości wykonywania przedmiotu umowy, czystości i zabezpieczenia warunków epidemiologicznych w pomieszczeniach kuchni i magazynach żywnościowych.
2. W razie nienależytego wykonania umowy (m.in. niedotrzymania przez Wykonawcę terminowości dostarczanych posiłków na oddziały szpitalne, odpowiedniej temperatury posiłków, świeżości użytych produktów, odpowiedniej wartości kalorycznej, norm żywnościowych) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości ostatniej pełnej miesięcznej faktury brutto za każde stwierdzone uchybienie.
3. W przypadku wystąpienia w/w braków jakościowych w wykonywanym zamówieniu i gdy Zamawiający zgłosi Wykonawcy reklamację, Wykonawca zobowiązany jest naprawić wykonywane czynności w ciągu 30 minut, od kiedy powziął wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jej wniesienia.
4. Stwierdzenie trzykrotnych uchybień, o których mowa w ust. 2, w okresie jednego miesiąca kalendarzowego w zakresie wykonywanych usług przez Zamawiającego spowoduje obniżenie wynagrodzenia miesięcznego brutto o 15% i o dalsze 10% brutto za każde kolejne uchybienie w okresie miesiąca kalendarzowego.
5. W przypadku powtarzających się, więcej niż 5, uchybień Wykonawcy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym obciążając ewentualnymi dodatkowymi kosztami usługi zastępczej Wykonawcę, niezależnie od kary umownej, o której mowa w ust 4.
6. W przypadku wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 50% wartości ostatniej pełnej miesięcznej faktury brutto.
7. W przypadku zakwestionowania jakości usług przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatrucia pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy a Wykonawca na to wyraża zgodę.
8. Ani Wykonawca ani Zamawiający nie będzie ponosić odpowiedzialności za opóźnienia w realizacji zobowiązań wynikających z umowy, jak również za szkody poniesione przez drugą stronę, o ile będą one skutkiem lub wynikiem zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności o charakterze siły wyższej.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
10. Strony mogą dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7 OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY

1. Umowa zawarta jest na czas określony – tj. 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, z zastrzeżeniem skrócenia czasu trwania umowy odpowiednio do wyczerpania środków finansowych na realizację przedmiotu umowy.
2. Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego łamania przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, przez które uznaje się w szczególności powtarzające się reklamacje jakości sporządzanych posiłków, opóźnienia w ich dostarczaniu, nieprzestrzeganie przez Wykonawcę przepisów sanitarno – epidemiologicznych oraz zasad higieny.

§ 8 Odstąpienie od umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z Wykonawcą w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku winno nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z Wykonawcą z przyczyn jego dotyczących bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu, jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie lub jeżeli Wykonawca odmówi dostarczenia przedmiotu umowy Zamawiającemu. Odstąpienie od umowy nastąpi w terminie 3 dni od zaistnienia zdarzenia.
3. Odstąpienie od umowy, pod rygorem nieważności, winno nastąpić na piśmie.

§ 9 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z regulacjami zawartymi w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).
2. W okresie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego niezwłocznie w formie pisemnej o następujących zdarzeniach dotyczących Wykonawcy: zmiana nazwy, zmiana osób reprezentujących, ogłoszenie upadłości lub likwidacji, zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, zawieszenia działalności.
3. Zgodnie z art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) Zamawiający przewiduje możliwość następującej zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści złożonej w postępowaniu oferty:
 - a. zmiana przepisów prawa lub istotnych z uwagi na działalność dla Zamawiającego stosunków umownych;
 - b. zmiana urzędowej stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian, z zastrzeżeniem, że zmiana ta wchodzi w życie z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego tę zmianę.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego, o ile przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) nie stanowią inaczej, oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa dotyczące przedmiotu zamówienia.
6. Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy oraz Opis Przedmiotu Zamówienia.
7. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY DZIERŻAWY**§ 1**

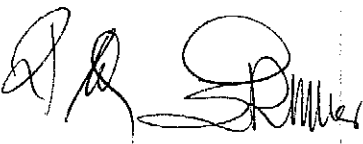
1. Przedmiotem umowy jest wydzierżawienie na rzecz Dzierżawcy pomieszczeń Kuchni Szpitalnej w Płocku przy ulicy Kościuszki 28 oraz urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, stanowiącego Załącznik Nr 1 do niniejszej umowy.
2. Dzierżawca zobowiązany jest wykorzystywać wydzierżawione pomieszczenia wyłącznie na cel przygotowania całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku.
3. Dzierżawca nie może zmieniać przeznaczenia przejętych protokolarnie pomieszczeń i wyposażenia.
4. Dzierżawca wszystkie remonty i konserwacje wykonuje na własny koszt i nie będzie zgłaszał roszczeń o zwrot nakładów po zakończonej dzierżawie.
5. W przypadku zamiaru modernizacji przedmiotu dzierżawy Strony zobowiązane są zawrzeć odrębną umowę, z zastrzeżeniem ust. 4.
6. Dzierżawca zobowiązany jest utrzymywać wydzierżawione pomieszczenia wraz z urządzeniami w należyтым stanie technicznym i p. poz zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
7. Dzierżawca nie może oddawać w poddzierżawienie lub najem całości lub części pomieszczeń oraz urządzeń stanowiących przedmiot niniejszej umowy.
8. Wydierżawiający ma prawo kontroli przestrzegania zasad prawidłowego używania przedmiotu dzierżawy.

§ 2

1. Dzierżawca ponosi ryzyko utraty lub uszkodzenia przekazanych składników majątku.
2. Dzierżawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby, za które odpowiada oraz przez działające na jego zlecenie osoby i przez dostawców.
3. Dzierżawca zobowiązuje się zwrócić Wydierżawiającemu, po zakończeniu dzierżawy, przejęte pomieszczenia i wyposażenie w stanie technicznym jak w dniu przejęcia z uwzględnieniem zużycia wynikającego z normalnej eksploatacji.
4. Wszelkie czynności objęte niniejszą umową wykonywane będą przy użyciu narzędzi dzierżawionych i własnych Dzierżawcy.
5. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego dysponować powierzonym mieniem dla realizacji innych celów niż określone w umowie, a także nie może przemieszczać i likwidować żadnych składników powierzonego przez Wydierżawiającego majątku.

§ 3

1. Strony ustalają miesięczny czynsz dzierżawny na kwotę netto 2 000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych 00/100) + należny podatek VAT, brutto 2 460,00 zł (słownie: dwa tysiące czterysta sześćdziesiąt złotych 00/100).
2. Za okres rozliczeniowy strony przyjmują jeden miesiąc kalendarzowy. Czynsz płatny będzie w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury VAT, na konto Wydierżawiającego wskazane w fakturze VAT.
3. Wydierżawiający dostarczy Dzierżawcy wszystkie media niezbędne do prowadzenia usług będących przedmiotem umowy, w tym: energię elektryczną, wodę, C.O., telefon stacjonarny oraz odbierze do swej instalacji ścieki i wywiezie odpady.
4. Opłaty za media określone w ust. 3 będą naliczane Dzierżawcy wg. wskazań odpowiednich liczników lub faktycznego zużycia miesięcznego.
5. Dzierżawca będzie regulował należności określone w ust. 4 w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury VAT, na konto Wydierżawiającego wskazane w fakturze VAT.
6. Wysokość czynszu dzierżawnego netto, o którym mowa w ust. 1, pozostanie niezmienny przez cały okres trwania niniejszej umowy.

§ 4

Zalecenia pokontrolne o charakterze organizacyjno – porządkowym wydane przez uprawnione instytucje w czasie trwania umowy, a dotyczące przejętych pomieszczeń i zakresu działania Dzierżawcy realizuje Dzierżawca

§ 5

1. Umowa zawarta została na czas określony, tj. 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
2. Umowa niniejsza może zostać rozwiązana przed okresem jej obowiązywania w przypadku rozwiązania umowy na świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku, niezależnie od przyczyn rozwiązania umowy.

§ 6

1. Z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Dzierżawcy, Dzierżawca zapłaci karę w wysokości 5% wartości brutto czynszu dzierżawnego określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
2. Z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Wydierżawiającego, Wydierżawiający zapłaci karę umowną w wysokości 5% wartości brutto czynszu dzierżawnego określonego w § 3 ust 1 niniejszej umowy. Nie dotyczy to sytuacji, o której mowa w § 5 ust. 2 niniejszej umowy.

§ 7

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Ewentualne spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Wydierżawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

DZIERŻAWCA

WYDIERŻAWIAJĄCY



do umowy dzierżawy z dnia

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY

spisany w dniu roku pomiędzy:

Wydzierżawiającym – Płockim Zakładem Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. z siedzibą w 09-402 Płocku przy ul. Kościuszki 28, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawy, XIV Wydział Gospodarczy KRS 0000214083, o kapitale zakładowym zł, NIP: 774-28-24-705, reprezentowanym przez:

.....

.....

a

Dzierżawcą –

Dzierżawca przejmuje w dzierżawę:

– pomieszczenia, w tym:

Magazyn	15,81 m ²
Obieralnia kuchni	28,78 m ²
Korytarz	34,80 m ²
Kuchnia	23,38 m ²
Klatka schodowa	7,50 m ²
Wc	2,56 m ²
Biuro	15,60 m ²
Razem:	128,43 m²

– urządzenia stanowiące wyposażenie kuchni:

Nazwa	Szt.
Biurko drewniane	1
Fotel obrotowy	1
Kalkulator	1
Regały metalowe	3
Waga dziesiętna	1
Waga szalkowa	1
Szafa chłodnicza	1
Taboret elektryczny	4
Kuchnia elektryczna	1
Maszynka do mięsa	2
Patelnia elektryczna	1
Maszyna do pisania	1
Garnek wysoki 40 cm, 36 cm	4
Szafa bhp	7

Dzierżawa pomieszczeń i wyposażenia rozpoczyna się z dniem roku.

DZIERŻAWCA**WYDZIERŻAWIAJĄCY**

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

FORMULARZ OFERTOWY

**POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.)

Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa/Imię i nazwisko Wykonawcy:

Siedziba/m-ce zam.: kod ul.

Województwo: nr telefonu/fax

http:// e-mail:

Osoba upoważniona do kontaktów: tel.

Dane dotyczące Zamawiającego:Nazwa: **Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o.**Siedziba: **ul. Kościuszki 28, 09-402 Płock**

- Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na **świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno -Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni**
- oświadczamy, że usługę, będącą przedmiotem zamówienia zobowiązujemy się wykonać po cenach jednostkowych osobodni określonych w niniejszej ofercie oraz gwarantujemy nie podwyższanie ww. cen netto przez cały okres trwania umowy.

A. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za wyżywienie pacjenta, tj.: śniadanie, śniadanie II – Oddział Pediatryczny i poszczególne diety z oddziałów, obiad dwudaniowy, podwieczorek – Oddział Pediatryczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów, kolacja, kolacja II Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów		
- netto /bez podatku VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- kwota podatku VAT	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	

B. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny

- netto /bez podatku VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- kwota podatku VAT	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	

C. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za wyżywienie pacjentów, tzw. komercyjnych

- netto /bez podatku VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- kwota podatku VAT	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	

	Szacunkowa ilość osobodni w okresie trwania umowy	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
	1	2	1 x 2
A	82 515		
B	4 896		
C	86		
Razem:			
Słownie:			
Termin związania ofertą		60 dni	
Kwota dzierżawy (pomieszczenie + wyposażenie kuchni)		2 000,00 zł netto/miesiąc plus obowiązujący podatek VAT	
Termin płatności		30 dni od dnia otrzymania faktury	

Uprawnieni przedstawiciele Wykonawcy	1. 2.
Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym, telefon kontaktowy	1. 2. 3.

3. Oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik Nr 1 do SIWZ).
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
5. Oświadczamy, że zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wzory umów zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umów na warunkach w nich określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Oświadczamy, iż zobowiązujemy się do wykonania przedmiotu zamówienia w wymaganym terminie – 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.
7. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ.
8. Termin płatności: 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
9. Wadium w wysokości zostało wniesione w formie
10. Jednocześnie oświadczamy, że firma:
- a. *nie zleci wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom, a całość prac wykona w ramach działań swojego przedsiębiorstwa,
- b. *zamierza powierzyć podwykonawcom wykonanie zamówienia
- *niepotrzebne skreślić
11. Niniejszą ofertę składamy przy pełnej świadomości odpowiedzialności karnej wynikającej z ustawy z dnia 06 czerwca 1997 roku Kodeks karny (Dz. U. Nr 88, poz. 553 z późn. zm.).
12. Załącznikami do niniejszej oferty są:
1.
2.
3.
4.
5.
6.
13. Oświadczamy, że na stronach oferty są zawarte informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być one ogólnie udostępniane przez Zamawiającego.
14. Oferta zawiera stron podpisanych i ponumerowanych od nr do nr

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

wynikające z art. 22 ust. 1 w związku z art. 44 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.)

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Oświadczam, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.).

Jednocześnie stwierdzam, iż świadom(a) jestem odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń.

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

[Handwritten signature]

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Oświadczam, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.).

Jednocześnie stwierdzam, iż świadom(a) jestem odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń.

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Oplekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

WYKAZ WYKONANYCH/WYKONYWANYCH USŁUG

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

oświadczam, że zrealizowałem następujące zamówieni/a:

Nazwa i adres Podmiotu na rzecz którego zamówienie zostało wykonane	Przedmiot zamówienia	Wartość brutto	Data wykonania zamówienia (dd/mm/rrrr)

Należy dołączyć dowody zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 poz. 231, § 1 ust. 2).

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 7 do SIWZ

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

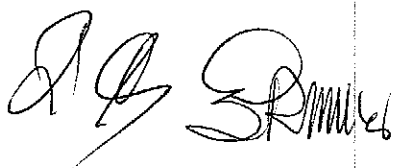
**WYKAZ
OSÓB WYZNACZONYCH DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA**
(Potwierdzający spełnienie warunku określonego w pkt 14.A.3. SIWZ)

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

Imię i nazwisko	Dane dotyczące wymaganych kwalifikacji, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia	Zakres wykonywanych czynności przy realizacji zamówienia	Podstawa do dysponowania osobą

..... dnia

.....
(podpis Wykonawcy)


NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

**LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY
KAPITAŁOWEJ / INFORMACJA O TYM, ŻE WYKONAWCA NIE NALEŻY DO GRUPY
KAPITAŁOWEJ***

Zgodnie z art. 26 ust. 2 pkt 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.)

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

1/ Składam listę podmiotów, razem z którymi należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50 poz 331 z późn. zm.)

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres podmiotu
1.		
2.		
3.		
4.		

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

2/ Informuję, że nie należę do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.)

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

- należy wypełnić pkt 1 lub pkt 2**



NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

**Oświadczenie Wykonawcy o dopuszczeniu środka transportu
do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia**

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Oświadczam, że posiadam decyzję Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej o dopuszczeniu środka transportu :

nazwa

marka

nr rejestracyjny

do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

