

**WOJEWÓDZKA STACJA POGOTOWIA RATUNKOWEGO
I TRANSPORTU SANITARNEGO „MEDITRANS“
SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI
ZDROWOTNEJ W WARSZAWIE**

00-685 Warszawa, ul. Poznańska 22
tel: (0-22) 525-14-05 fax: (0-22) 525-13-80

NIP: 526-17-36-429

REGON: 000294674

WSPRITS/ZP/11/15

Warszawa, dnia 25.03.2015 r.

S P E C Y F I K A C J A
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy - Prawo zamówień publicznych:

**PRZYGOTOWYWANIE I SUKCESYWNE
DOSTAWY POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW
ODDZIAŁU KARDIOLOGICZNEGO**

Rozdział I
INFORMACJE OGÓLNE

I. INFORMACJA O ZAMAWIAJĄCYM

Zamawiającym jest Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego „MEDITRANS” Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, z siedzibą w Warszawie ul. Poznańska 22, 00-685 Warszawa.

Tel: / 0-22/ 525-14-05 Fax: / 0-22/ 525-13-80 www.meditrans.waw.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA I WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego - dalej zwane „Postępowaniem” - prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 poz. 907 z późn. zm.) – zwanej dalej „ustawą Pzp”.

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: **WSPRITS/ZP/11/15**. Wykonawcy zobowiązani są do powoływania się na wyżej podane oznaczenie we wszelkich kontaktach z Zamawiającym. Niniejsza Specyfikacja istotnych warunków zamówienia dalej będzie zwana „SIWZ”.

III. OFERTY CZĘŚCIOWE, WARIANTOWE, RÓWNOWAŻNE, UZUPEŁNIAJĄCE

1. Każdy wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych w rozumieniu art.2 pkt 7 ustawy Pzp.
4. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających lub zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

IV. FORMA PRZEKAZYWANIA INFORMACJI, OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW W POSTĘPOWANIU

1. Zamawiający prowadzi Postępowanie w języku polskim.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem z zastrzeżeniem pkt. 3.
3. Forma pisemna pod rygorem nieważności zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań określonych przez Zamawiającego, a także zmiany lub wycofania oferty.
4. Wykonawca potwierdza niezwłocznie fakt otrzymania faksem oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji poprzez podpisanie pierwszej strony dokumentu i jej odesłanie na faks Zamawiającego.
5. W przypadku, gdy Wykonawca nie prześle potwierdzenia otrzymania ww. dokumentu, pismo pozostanie w aktach Postępowania z mocą doręczenia.
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający odpowie udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Wnioski, które wpłyną po wyżej określonym terminie Zamawiający może pozostawić bez rozpoznania.
7. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszej SIWZ. W przypadku gdy w wyniku zmiany treści SIWZ niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.

V. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTÓW Z WYKONAWCAMI

Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

imię i nazwisko: Agnieszka Sztorc

Godziny pracy Działu Zamówień Publicznych: 8.00 – 15.00 tel.: 0 22 52 – 51 – 293

fax: 0 22 52 – 51 – 279 e-mail: agnieszka.sztorc@meditrans.waw.pl

Zamawiający udziela odpowiedzi wyłącznie na pytania przesłane faxem, e-mailem bądź listownie.

VI. PODWYKONAWCY

Zamawiający nie dopuszcza powierzenia wykonania zamówienia podwykonawcom.

Rozdział II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywne dostawy posiłków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego, szczegółowo opisanych w opisie przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 2 do SIWZ.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Minimalna liczba posiłków wynosi 450 zestawów miesięcznie.
2. W przypadkach zwiększonej liczby pacjentów przebywających w Oddziale Kardiologicznym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia tej liczby.
3. Średnie obłożenie w Oddziale 22- 25 pacjentów.
4. Maksymalna liczba zestawów posiłków dziennie: 30.
5. Godziny wydawania posiłków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego:
 - a. śniadanie godz. 8.00
 - b. obiad godz. 14.00
 - c. kolacja godz. 18.00
6. Wymagana dieta lekkostrawna (przeciętna wartość energetyczna: 2400 kcal):
 - a. Śniadanie – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić w zmiennej co do dni postaci: wędliny, produkty mleczne i drobiowe oraz zupa mleczna; [Zupy mleczne z dodatkiem dozwolonego produktu mącznego, kawa zbożowa, herbata, słabe kakao. Pieczywo, masło. Produkt białkowy jako dodatek do pieczywa: biały ser, twarożek homogenizowany, jajko gotowane na miękko, dobre gatunkowo wędliny drobiowe, dżem]
 - b. Obiad – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić: zupa, drugie danie, kompot; [Zupy: odtłuszczone rosoły z kaszą manną, makaronem; krupniki; delikatne zupy jarzynowe. Drugie danie: mięsne, rybne, półmięsne. Jako dodatek: ziemniaki „z wody”, puree, ryż lub kasza gotowana na sypko, drobny delikatny makaron, warzywa gotowane, pomidor bez skórki, delikatne liście sałaty zielonej z oliwą z oliwek]
 - c. Kolacja – podstawowy zestaw, w skład którego wchodzić mają w zamiennej co do dni postaci wędliny, produkty mleczne i drobiowe; [Możliwie często potrawa gotowana, kurczak lub ryba w galarecie, ryba lub mięso drobiu duszone w warzywach. Pieczywo z masłem. Dodatki do pieczywa: sery białe, ryby, dobre gatunkowo wędliny, pasty z sera, wędlin lub mięs gotowanych. Herbata lub sok owocowy]
7. Produkty i potrawy dozwolone:

- a. Produkty zbożowe: pieczywo jasne, lub typu „graham” (w ograniczonej ilości), drobne kasze, kasza manna, drobne makarony, ryż.
 - b. Mleko i produkty mleczne: mleko słodkie lub zsiadłe, biały ser, twarogi zwykłe lub homogenizowane.
 - c. Jaja: gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze w formie jajecznicy.
 - d. Mięsa chude: młoda wołowina, cielęcina, piersi z kurczaka lub indyka, filety z drobiu.
 - e. Ryby: dorsz, leszcz, szczupak, sandacz, sola.
 - f. Wędliny: chuda szynka wieprzowa, szynka drobiowa.
 - g. Tłuszcze: masło, słodka śmietanka, oleje roślinne (sojowy, słonecznikowy, rzepakowy), oliwa z oliwek, wysokogatunkowe margaryny (w ograniczonych ilościach).
 - h. Warzywa: ziemniaki „z wody”, ziemniaki puree, marchew, buraki, szpinak, zielona sałata, pomidory bez skórki, brokuły. Najczęściej podawane w formie gotowanej, z dodatkiem świeżego masła.
 - i. Cukier: cukier, miód, dżemy bez pestek, przetwory owocowe z dodatkiem cukru, kompoty.
 - j. Przyprawy: tylko łagodne w ograniczonych ilościach, sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, kminek mielony, wanilia, niewielka ilość cynamonu.
 - k. Zupy: kleiki, zupy mleczne, warzywne czyste, ziemniaczane, na odtłuszczonych wywarach mięsnych, słabe rosoly, zupy zagęszczone zawiesinami z mąki i wody, mąki i mleka, mąki z dodatkiem słodkiej śmietanki lub z dodatkiem masła.
 - l. Potrawy mięsne i rybne: gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii aluminiowej lub w pergaminie, potrawki, pulpety, pierogi.
 - ł. Sosy: o łagodnym smaku, zaprawiane słodką śmietanką, masłem, warzywne, koperkowe.
 - m. Napoje: herbata, kawa zbożowa, mleko, soki owocowe, kompoty.
 - n. Desery: kisiele, galaretki, musy, biszkopty, owoce dobrze dojrzałe bez skórki: jabłka, morele, brzoskwinie, banany, maliny, porzeczeki w formie przecieru lub soku.
8. W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania posiłków specjalnych dla wymogów dietetycznych:
- a. dieta cukrzycowa – 5 posiłków dziennie
 - b. dieta ziemniaczana
 - c. diety półpłynne lub płynne
- Liczba i rodzaj posiłków tego typu podana będzie z odpowiednim wyprzedzeniem;
9. Zamawiający wymaga dostarczania zróżnicowanych posiłków, zarówno co do użytych składników, jak i formy przygotowania i podania (tj. w ciągu jednego tygodnia codziennie inna zupa, min. raz w tygodniu danie z młodej wołowiny lub cielęciny, min. raz w tygodniu – w piątek – danie rybne).
10. Propozycję tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie podawał z przynajmniej jednotygodniowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.
11. Zamówienia ilościowe, z podziałem na diety, będą dokonywane do godz. 15.00 dnia poprzedzającego ich realizację z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia ilości posiłków do godz. 10.00 w dniu realizacji.
12. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu wszystkich niezbędnych artykułów.
13. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
14. Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
- zupy- 75°C
 - II danie- 65°C
 - gorące napoje 80°C,
 - sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.

17. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem, produkcją i transportem posiłków ponosi Wykonawca.
18. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w sterylnych, hermetycznych termosach transportem własnym; Wykonawca musi posiadać zgodę na wywóz posiłków na zewnątrz z kuchni, w której będą przygotowywane.
19. Pojazd, którym będą przewożone posiłki musi spełniać normy pojazdu do przewozu żywności.
20. Pracownik Wykonawcy zajmujący się dostawą posiłków do Oddziału Kardiologicznego musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz być w odzieży ochronnej.
21. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
22. Pracownik Wykonawcy (kierowca) powinien uczestniczyć w rozładunku oraz w przeliczaniu ilości posiłków.
23. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek dla każdego pacjenta.
24. Wykonawca zapewni dostarczenie do Oddziału Kardiologicznego odpowiednich hermetycznie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne.
25. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania pojemników (przechowywanych w lodówce) z ich zawartością po upływie 48 godzin.
26. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania pojemników bezpośrednio (w jak najkrótszym czasie) po dostarczeniu posiłków i zmywania ich poza terenem Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego „Meditrans”; termopory i pojemniki mają być myte u Wykonawcy.
27. Zamówienie obejmuje również zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.
28. Przygotowanie posiłków musi być nadzorowane przez dyplomowanego dietetyka zgodnie z zasadami żywienia pacjentów szpitalnych.
29. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
30. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity: Dz. U. 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

01.05.2015 r. – 30.04.2017 r.

Rozdział III

WYSOKOŚĆ I ZASADY WNIESIENIA WADIUM

I. WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział IV

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OFERTA ORAZ DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCY

I. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj.:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie tj.:
 - 2.1. wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 (dwie) główne usługi przygotowywania i dostarczania posiłków (catering) o wartości co najmniej 70 000 brutto PLN każda;
- 3) dysponują lub będą dysponować w okresie wykonywania zamówienia odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj.:
 - 3.1 dysponują lub będą dysponować w okresie wykonywania zamówienia co najmniej jedną osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje (dietetyk), która będzie nadzorowała przygotowanie posiłków;
- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania zgodnie z art. 24 ust.1 ustawy Pzp.

Zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp 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.

Zamawiający oceni, czy wykonawca spełnia warunki, o których mowa w Rozdziale IV SIWZ na podstawie złożonego wraz z ofertą oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych powyżej oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp i na podstawie złożonych wraz z ofertą dokumentów żądanych przez Zamawiającego potwierdzających spełnienie tych warunków.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o zasadę: wykonawca „spełnia” albo „nie spełnia” poszczególnego warunku udziału w postępowaniu.

II. WYMOGI FORMALNE OFERTY

1. Oferta musi spełniać następujące wymogi:

- a) treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji i zostać sporządzona wg formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej Specyfikacji;
- b) oferta musi zostać sporządzona w języku polskim w formie pisemnej, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką;
- c) oferta i załączone do niej oświadczenia i dokumenty, wymagane przez Zamawiającego, sporządzone przez Wykonawcę muszą być podpisane; za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony (w sposób umożliwiający identyfikację osoby) przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania Wykonawcy;
- d) poprawki lub zmiany w ofercie, muszą być dokonane w sposób czytelny, parafowane własnoręcznie przez osobę (-y) podpisującą(-e) ofertę,

2. Zaleca się, aby:

- a) każda strona oferty była parafowana przez osobę podpisującą ofertę.
- b) wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były ponumerowane oraz połączone w sposób trwały,
- c) materiały nie wymagane przez Zamawiającego, tj. nie stanowiące oferty (druki i foldery reklamowe) były wyraźnie oznaczone i oddzielone od oferty,
- d) osoba podpisująca ofertę opatrzyła swój podpis pieczętką imienną.

3. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16.4.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 ze zm.) powinny być umieszczone w oddzielnej kopercie z napisem „Tajemnica przedsiębiorstwa”.

Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. W związku z powyższym, **Zamawiający wymaga, aby Wykonawca załączył do oferty uzasadnienie faktycznego i prawnego zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny być umieszczone w oddzielnej kopercie z napisem „Tajemnica przedsiębiorstwa”.**

III. WYMAGANE DOKUMENTY

1. Wykonawca składa wraz z ofertą następujące dokumenty i oświadczenia:

1.1. Oświadczenia lub dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu:

1) **oświadczenie potwierdzające spełnianie przez wykonawcę warunków określonych w Rozdziale IV pkt. I SIWZ wraz z oświadczeniem o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp**, sporządzone wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ;

2) **aktualny odpis 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, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

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

4) **aktualne zaświadczenie z właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

5) w celu potwierdzenia opisanego przez Zamawiającego warunku posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą: wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 (dwóch) głównych usług przygotowywania i dostarczania posiłków (catering) o wartości co najmniej 70 000 brutto PLN każda, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

6) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacjami o podstawie dysponowania tymi osobami (tj. co najmniej jedna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje (dietetyk), która będzie nadzorowała przygotowanie posiłków).

1.2. Oświadczenia lub dokumenty potwierdzające, że oferowany przedmiot zamówienia odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego dla przedmiotu zamówienia:

- 1) wypełniony i podpisany załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia (formularz cenowy),
- 2) zgoda SANEPID-u na przewóz żywności określonym środkiem transportu, spełniającym normy pojazdu do przewozu żywności;
- 3) dopuszczenie przez SANEPID pomieszczenia do przygotowywania posiłków.

1.3. Inne wymagane oświadczenia i dokumenty:

- 1) w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;
- 2) w przypadku, gdy ofertę składają wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia wymagane jest załączenie dokumentu pełnomocnictwa określającego zakres umocowania pełnomocnika ustanowionego do reprezentowania ich w postępowaniu, stosownie do art.23 ust.2 ustawy, w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;
- 3) lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy lub oświadczenie, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (wzór stanowi załącznik nr 6 do niniejszej SIWZ).

2. Wykonawcy zagraniczni

2.1. Wykonawca zagraniczny (mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej) zamiast dokumentów wskazanych w **pkt 1.1.:**

- 1) **ppkt 2), 3), 4)** – 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 – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - 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 – wystawione nie wcześniej niż 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

2.2. 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 2.1., 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 – wystawione z odpowiednią datą wymaganą dla tych dokumentów.

3. Wykonawcy z osobami zarządzającymi mającymi miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

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, 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, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

IV. ZASADY UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE

1. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Wykonawcy, o których mowa w pkt 1, składają jedną ofertę, zachowując stosowne przepisy ustawy Pzp.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia załączają dokumenty, o których mowa w pkt. III. 1.1 ppkt. 2), 3), 4), dla każdego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia z osobna. Dokument wymieniony w pkt. III. 1.1 ppkt. 5 i 6 może zostać złożony przez któregokolwiek z wykonawców. Dokument wymieniony w pkt. III 1.1. ppkt 1 powinien zostać złożony dla każdego z wykonawców łącznie ubiegających się o udzielenie zamówienia z

osobna, z tym że dopuszcza się złożenie oświadczenia w imieniu każdego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia przez pełnomocnika wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia na jednym dokumencie.

V. FORMA DOKUMENTÓW

1. Wymagane dokumenty powinny być złożone **w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania wykonawcy, poza przypadkami wyraźnie wskazanymi w SIWZ.**

Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy, wskazane we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

2. **W przypadku, gdy załączone do oferty dokumenty zostały sporządzone w języku obcym (w tym dokumenty składane przez wykonawcę zagranicznego) niezbędne jest przedstawienie ich tłumaczenia na język polski.**

3. Jeżeli złożone kserokopie dokumentów będą nieczytelne lub będą budzić wątpliwości, co do ich prawdziwości, Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu.

VI. OPAKOWANIE OFERTY

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie oznaczonej w następujący sposób:

*Przetarg nieograniczony na przygotowywanie i sukcesywne dostawy
pożytków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego*

*Nie otwierać przed **07.04.2015 r. godz. 10:00***

***Liczba stron** (określić, ile stron znajduje się w kopercie).*

i zaadresowana na adres Zamawiającego.

Rozdział V

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Przedstawiona w ofercie cena musi zawierać całkowite wynagrodzenie wykonawcy, za całość przedmiotu zamówienia. Cena oferty musi zawierać wszelkie podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT).
2. Wykonawca zobowiązany jest podać cenę oferty w sposób określony w Ofercie części V -"Cena oferty dla przedmiotu zamówienia".
3. Stawka podatku VAT jest określana zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.).
4. Wszystkie wartości powinny być podane w złotych polskich. Cena oferty powinna być podana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Ceny podane w ofercie powinny zawierać wszystkie koszty związane z dostawą oraz wykonaniem przez wykonawcę wszystkich zobowiązań wynikających z umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego, ubezpieczeniem, opakowaniem oraz uwzględniać inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty.

Rozdział VI

INFORMACJE O MIEJSCU I TERMINIE SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

I. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę w zamkniętej / zaklejonej kopercie należy złożyć **do dnia 07.04.2015 r. do godz. 09:30 w Dziale Zamówień Publicznych w siedzibie Zamawiającego, I piętro – Budynek Główny, pok. 121**, który jest udostępniony dla wykonawców w dni powszednie w godzinach od **8.00 do 15.00**.
2. Na swoje życzenie wykonawca otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty wraz z numerem, jakim została oznakowana oferta.
3. Oferta powinna być opisana w sposób przedstawiony w rozdziale IV ust. VI (Opakowanie oferty) SIWZ.
4. Oferty złożone po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie.
5. Oferty przesłane faxem nie będą rozpatrywane.

II. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi w dniu upływu terminu składania ofert, tj. **07.04.2015 r.** w siedzibie Zamawiającego w Sali konferencyjnej **o godzinie 10:00**.

III. PUBLICZNE OTWARCIE OFERT

1. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Dokonując otwarcia ofert Zamawiający poda imię i nazwisko, nazwę (firmę) i adres (siedzibę) Wykonawcy, cenę oferty, a także termin wykonania, okres gwarancji oraz warunki płatności, jeżeli ich podanie w ofercie było wymagane.

IV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

V. ZMIANA I WYCOFANIE OFERTY

1. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian winno zostać złożone w sposób i formie przewidzianych w niniejszej Specyfikacji dla złożenia oferty, z zastrzeżeniem, że koperta zewnętrzna będzie zawierała dodatkowe oznaczenie „ZMIANA” i zostanie podany numer wpływu z potwierdzenia, o którym mowa w podrozdziale I pkt 3 niniejszego Rozdziału.

Rozdział VII

KRYTERIA I ZASADY OCENY OFERT

TRYB OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert nie podlegających odrzuceniu według podanych kryteriów.
2. W przypadku stwierdzenia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych lub innych omyłek polegających na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty, Zamawiający poprawi je w tekście oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Oferta Wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, będzie podlegała odrzuceniu.

II. KRYTERIA WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

1. Kryterium cena o wadze 60 %

W kryterium cena zostanie zastosowany wzór:

$$\text{Ocena punktowa} = (\text{najniższa cena spośród cen ofert nieodrzuconych} / \text{cena oferty ocenianej}) \times 100 \text{ pkt} \times 60 \%$$

2. Kryterium dodatki (deser) o wadze 40 %

W celu porównania ofert zostanie zastosowany wzór:

$$\text{Ocena punktowa: tak} - 1 \text{ pkt; nie} - 0 \text{ pkt.} = \text{wartość punktowa tak/nie} \times 100 \text{ pkt} \times 40 \%$$

Pod kryterium dodatki (deser) należy rozumieć desery do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja), 7 dni w tygodniu, przez cały okres obowiązywania umowy.

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów.

III. ZASADY OCENY OFERT WEDŁUG USTALONYCH KRYTERIÓW

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryteriów.

Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określonego kryterium, otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostałym ofertom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów.

Punkty wynikające z algorytmu matematycznego uzyskane przez Wykonawcę zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Rozdział VIII WZÓR UMOWY

Zamawiający wymaga aby wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zawarł z nim, umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 7 do niniejszej SIWZ.

Rozdział IX POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

1. Wykonawcom, a także innym osobom, jeżeli mają lub miały interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej, o których mowa w Dziale VI ustawy Pzp.
2. Od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu lub zaniechania czynności, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy Pzp, przysługuje odwołanie.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,
 - wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
 - odrzucenia oferty odwołującego.
4. Odwołanie powinno:
 - wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego,
 - zawierać zwięzłe przytoczenie zarzutów,
 - określać żądanie Odwołującego,
 - zawierać uzasadnienie faktyczne i prawne.
5. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować

Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy Pzp, na które nie przysługuje odwołanie.

6. Na rozstrzygnięcie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Rozdział X

FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

I. INFORMACJA O WYBORZE OFERTY

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

II. AUKCJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

III. WARUNKI ZAWARCIA UMOWY

1. Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy wykonawcy, którego oferta została wybrana w zawiadomieniu o wyborze oferty.

2. Umowa zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp albo 10 dni jeżeli zawiadomienie to zostało przekazane w inny sposób, albo w krótszym terminie, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia została złożona tylko jedna oferta lub nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego wykonawcy.

3. Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wykonawcy zobowiązani są dostarczyć Zamawiającemu w terminie przez niego wyznaczonym umowę regulującą ich współpracę.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji istotnych warunków zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW DO SPECYFIKACJI

- zał. nr 1 - druk oferty
- zał. nr 2 - formularz cenowy (opis przedmiotu zamówienia)
- zał. nr 3 - oświadczenie potwierdzające spełnianie przez wykonawcę warunków określonych w Rozdziale IV pkt. I niniejszej SIWZ wraz z oświadczeniem o braku podstaw do wykluczenia
- zał. nr 4 - wzór wykazu usług
- zał. nr 5 - wzór wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia
- zał. nr 6 – wzór oświadczenia, że Wykonawca należy/nie należy do grupy kapitałowej
- zał. nr 7 – wzór umowy.

*Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia
zatwierdził w dniu 26.03.2015 r. :*

DYREKTOR

Artur Kamecki

Załącznik nr 1

....., dnia.....

.....
pieczęć firmowa

OFERTA

I. Dane wykonawcy:

1. Pełna nazwa
2. Adres
-
3. Województwo.
4. Numer telefonu i faksu.
5. Adres e-mail:

II. Przedmiot oferty:

Oferta dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy - Prawo zamówień publicznych ogłoszonego przez:

**WOJEWÓDZKA STACJA POGOTOWIA RATUNKOWEGO
i TRANSPORTU SANITARNEGO „MEDITRANS”
00-685 WARSZAWA
ul. POZNAŃSKA 22**

PRZYGOTOWYWANIE I SUKCESYWNE DOSTAWY POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW ODDZIAŁU KARDIOLOGICZNEGO

[Nr postępowania: WSPRiTS/ZP/11/15]

III. Potwierdzenie spełnienia wymagań formalno - prawnych

Oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu:

1. **oświadczenie potwierdzające spełnianie przez wykonawcę warunków określonych w Rozdziale IV pkt. I SIWZ wraz z oświadczeniem o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp**, sporządzone wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ; **Zał nr. str.....**
2. **aktualny odpis 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, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; **Zał nr. str.....**
3. w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy **Zał nr. str.....**
4. **aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków bądź opłat lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; **Zał nr. str.....**
5. **aktualne zaświadczenie z właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; **Zał nr. str.....**
6. dokumenty wymienione w rozdziale IV SIWZ ust. III pkt. 2 dla wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej; **Zał nr. str.....**
7. w celu potwierdzenia opisanego przez Zamawiającego warunku posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą: wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 (dwóch) głównych usług przygotowywania i dostarczania posiłków (catering) o wartości co najmniej 70 000 brutto PLN każda, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie; **Zał nr. str.....**
8. wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacjami o podstawie dysponowania tymi osobami (tj. co najmniej jedna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje (dietetyk), która będzie nadzorowała przygotowanie posiłków) ..**Zał nr..... str.....**
9. lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy lub oświadczenie, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (wzór stanowi załącznik nr 6 do niniejszej SIWZ); **Zał nr. str.....**
10. zgoda SANEPID-u na przewóz żywności określonym środkiem transportu, spełniającym normy pojazdu do przewozu żywności; **Zał nr. str.....**
11. dopuszczenie przez SANEPID pomieszczenia do przygotowywania posiłków; **Zał nr. str.....**

12. w przypadku, gdy ofertę składają wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia wymagane jest załączenie dokumentu pełnomocnictwa określającego zakres umocowania pełnomocnika ustanowionego do reprezentowania ich w postępowaniu Zał nr. str.....

13. wypełniony i podpisany załącznik nr 2 do siwz - Opis przedmiotu zamówienia (formularz cenowy),..... Zał nr. str.....

IV. Cena oferty dla przedmiotu zamówienia

Niniejszym wykonawca oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i jej załącznikach, w szczególności w załączonym do niej wzorze umowy, za cenę:

Wartość brutto w PLN/ 2 lata	Wartość netto w PLN/ 2 lata	Dodatki (deser)
..... PLN PLN (tak/nie)

V. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (w tym ze wzorem umowy) i nie wnosi do niej żadnych uwag oraz zobowiązuje się zawrzeć umowę w terminie oraz miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w przypadku wyboru oferty wykonawcy jako najkorzystniejszej.

VI. Znając treść art. 297 §1 Kodeksu Karnego „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi - kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5” oświadczamy, że dane zawarte w ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym.

OFERTA z załącznikami zawiera łącznie: ponumerowanych stron.

.....

WOJEWÓDZKA STACJA POGOTOWIA RATUNKOWEGO I TRANSPORTU SANITARNEGO „MEDITRANS”

00-685 Warszawa, ul. Poznańska 22 tel: (0-22) 525-14-05 fax: (0-22) 525-13-80

podpis osoby uprawnionej

Z a ł a c z n i k N r 2 d o S I W Z

FORMULARZ CENOWY (OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA)

PRZYGOTOWYWANIE I SUKCESYWNE DOSTAWY POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW ODDZIAŁU KARDIOLOGICZNEGO

Przewidywana wartość w ciągu 1 miesiąca

Lp	Opis przedmiotu zamówienia	Jedn. wymag	Ilość	Cena netto jednostki	Wartość Netto (obliczyć: 4 x 5)	Stawka VAT %	Kwota VAT (obliczyć: 6 x 7)	Wartość brutto (obliczyć: 6 + 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Śniadanie – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić w zmiennej co do dni postaci: wędliny, produkty mleczne i drobiowe oraz zupa mleczna; [Zupy mleczne z dodatkiem dozwolonego produktu mącznego, kawa zbożowa, herbata, słabe kakao. Pieczywo, masło. Produkt białkowy jako dodatek do pieczywa: biały ser, twarożek homogenizowany, jajko gotowane na miękko, dobre gatunkowo wędliny drobiowe, dżem]	zestaw	450					
2	Obiad – podstawowy zestaw, w skład którego mają wchodzić: zupa, drugie danie, kompot; [Zupy: odtłuszczone rosoly z kaszą manną, makaronem; krupniki; delikatne zupy jarzynowe. Drugie danie: mięsne, rybne, półmięsne. Jako dodatek: ziemniaki „z wody”, puree, ryż lub kasza gotowana na sypko, drobny delikatny makaron, warzywa gotowane, pomidor bez skórki, delikatne liście sałaty zielonej z oliwą z oliwek]	zestaw	450					
3	Kolacja – podstawowy zestaw, w skład którego wchodzić mają w zamiennej co do dni postaci wędliny, produkty mleczne i drobiowe; [Możliwie często potrawa gotowana, kurczak lub ryba w galarecie, ryba lub mięso drobiu duszone w warzywach. Pieczywo z masłem. Dodatki do pieczywa: sery białe, ryby, dobre gatunkowo wędliny, pasty z sera, wędlin lub mięs gotowanych. Herbata lub sok owocowy.]	zestaw	450					
Razem:						XX		

DODATKI (DESER): (wpisać: TAK/NIE)

Pod kryterium dodatki (deser) należy rozumieć desery do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja), 7 dni w tygodniu, przez cały okres obowiązywania umowy.

Wymagana dieta lekkostrawna (przeciętna wartość energetyczna: 2400 kcal).

Produkty i potrawy dozwolone:

- a. Produkty zbożowe: pieczywo jasne, lub typu „graham” (w ograniczonej ilości), drobne kasze, kasza manna, drobne makarony, ryż.
- b. Mleko i produkty mleczne: mleko słodkie lub zsiadłe, biały ser, twarogi zwykłe lub homogenizowane.
- c. Jaja: gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze w formie jajecznicy.
- d. Mięsa chude: młoda wołowina, cielęcina, piersi z kurczaka lub indyka, filety z drobiu.
- e. Ryby: dorsz, leszcz, szczupak, sandacz, sola.
- f. Wędliny: chuda szynka wieprzowa, szynka drobiowa.
- g. Tłuszcze: masło, słodka śmietanka, oleje roślinne (sojowy, słonecznikowy, rzepakowy), oliwa z oliwek, wysokogatunkowe margaryny (w ograniczonych ilościach).
- h. Warzywa: ziemniaki „z wody”, ziemniaki puree, marchew, buraki, szpinak, zielona sałata, pomidory bez skórki, brokuły. Najczęściej podawane w formie gotowanej, z dodatkiem świeżego masła.
- i. Cukier: cukier, miód, dżemy bez pestek, przetwory owocowe z dodatkiem cukru, kompoty.
- j. Przyprawy: tylko łagodne w ograniczonych ilościach, sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, kminek mielony, wanilia, niewielka ilość cynamonu.
- k. Zupy: kleiki, zupy mleczne, warzywne czyste, ziemniaczane, na odtłuszczonych wywarach mięsnych, słabe rosoly, zupy zagęszczone zawiesinami z mąki i wody, mąki i mleka, mąki z dodatkiem słodkiej śmietanki lub z dodatkiem masła.
- l. Potrawy mięsne i rybne: gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii aluminiowej lub w pergaminie, potrawki, pulpety, pierogi.
- ł. Sosy: o łagodnym smaku, zaprawiane słodką śmietanką, masłem, warzywne, koperkowe.
- m. Napoje: herbata, kawa zbożowa, mleko, soki owocowe, kompoty.
- n. Desery: kisiele, galaretki, musy, biszkopty, owoce dobrze dojrzałe bez skórki: jabłka, morele, brzoskwinie, banany, maliny, porzeczkę w formie przecieru lub soku.

Zamawiający wymaga dostarczania zróżnicowanych posiłków, zarówno co do użytych składników, jak i formy przygotowania i podania (tj. w ciągu jednego tygodnia codziennie inna zupa, min. raz w tygodniu danie z młodej wołowiny lub cielęciny, min. raz w tygodniu – w piątek – danie rybne).

Wymagana minimalna gramatura wybranych produktów i potraw gotowanych (na talerzu) na 1 posiłek:

Rodzaj produktu/potrawy	Gramatura
Pieczywo graham lub razowe	150 g
Chleb pszenno-żytni	150 g
Bułka kajzerka 50 g	100 g
Cukier do kawy zbożowej/herbaty	15 g

Rodzaj produktu/potrawy	Gramatura
Kotlet schabowy	100 g
Wątroba duszona	160 g
Gulasz wołowy, wieprzowy	180 g (80 g sos)
Klopsiki, pulpety	80 g

Kawa zbożowa z mlekiem/kakao	300 ml
Herbata	300 ml
Zupa mleczna	300 ml
Masło 82% tłuszczu	15 g
Wędlina krojona	50 g
Kiełbasa, parówka na gorąco	100 g
Pasty do pieczywa	50 g
Twarożek	50 g
Dżem	50 g
Miód	50 g
Wędlina podrobowa	50 g
Jajko	1 szt.
Galaretka drobiowa	150 g
Salatka jarzynowa	200 g
Pomidor	100 g
Zupa	400 ml
Ziemniaki	350 g
Kluski śląskie, kopytka	350 g
Makaron do zup	20 g
Sosy	80 g
Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, jarzyny gotowane, surówka z jarzyn mieszanych, mizeria, kalafior, brokuły, sałata zielona, surówka z pora, surówka z marchwi	150 g
Potrawka z kurczaka	180 g (100 g mięso, 80 sos)

Pieczeń wieprzowa + sos	150 g
Udko z kurczaka	1 szt.
Spaghetti	Makaron 90 g, mięso mielone 50 g, pieczarki 60 g, sos 80 g
Filet z kurczaka	80 g
Zrazy zawijane	80 g
Sztuka mięsa	120 g
Kotlet mielony	100 g
Ryba w jarzynach	80 g ryba
Ryba pieczona	100 g
Kotlet z ryby	80 g
Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	200 g
Jaja sadzone	2 szt.
Pyzy z mięsem	300 g
Naleśniki z serem	250 g
Naleśniki z dżemem	150 g
Placki ziemniaczane	300 g
Makaron z serem białym	200 g
Makaron z mięsem i warzywami	300 g
Ryż z jabłkami	300 g
Ryż na sypko, kasza na sypko, makaron do dania	100 g
Pierogi	300 g
Pieczarki w sosie śmietanowym	250 g
Kompot lub herbata do obiadu	200 ml

Łączna wartość zamówienia w ciągu trwania umowy (2 lata) wynosi:

(brutto):PLN (słownie złotych:.....)

(netto):PLN (słownie złotych:.....)

.....
(data i podpis osoby uprawnionej)

Z a ł a c z n i k N r 3 d o S I W Z

.....
miejsowość, data

OŚWIADCZENIE

Niniejszym oświadczam, że
Nazwa wykonawcy

- 1) posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie tj.:
 - 2.1. wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 (dwie) główne usługi przygotowywania i dostarczania posiłków (catering) o wartości co najmniej 70 000 brutto PLN każda;
- 3) dysponują lub będą dysponować w okresie wykonywania zamówienia odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj.:
 - 3.1 dysponują lub będą dysponować w okresie wykonywania zamówienia co najmniej jedną osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje (dietetyk), która będzie nadzorowała przygotowanie posiłków;
- 4) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia.

Ponadto oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia
.....(*nazwa wykonawcy*) z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

.....
podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

[Nr postępowania: WSPRiTS/ZP/11/15]

Załącznik Nr 4 do SIWZ

Nazwa i siedziba Wykonawcy:

.....

WYKAZ USŁUG

Lp.	Określenie przedmiotu usługi	Data wykonania usługi (podać dzień, miesiąc i rok rozpoczęcia i zakończenia)	Nazwa i adres Odbiorcy	Wartość zrealizowanej usługi
1.		Rozpoczęcie: Zakończenie:		
2.		Rozpoczęcie: Zakończenie:		

Uwaga: Do wykazu należy dołączyć dowody, że usługi zostały wykonane należycie tj. poświadczenie (o którym mowa w § 1 ust.1 pkt 3 oraz ust. 2 pkt 1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzaju dokumentów jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane - Dz. U. poz. 231) lub np. referencje.

.....
data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

[Nr postępowania: WSPRITS/ZP/11/15]

Załącznik Nr 5 do SIWZ

Nazwa i siedziba Wykonawcy:

.....

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Lp.	Osoba / Imię i Nazwisko /	Funkcja lub funkcje pełniona przy realizacji zamówienia (zakres wykonywanych czynności przy wykonywaniu zamówienia)	Doświadczenie zawodowe oraz posiadane kwalifikacje i uprawnienia (należy podać dane, które potwierdzą spełnienie wymaganych warunków)	Informacja o podstawie dysponowania (np. umowa o pracę, umowa cywilna, osoba oddana do dyspozycji przez podmiot trzeci)
1				
2				
3				

- ❖ co najmniej jedna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje (dietetyk), która będzie nadzorowała przygotowanie posiłków.

.....
data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

[Nr postępowania: WSPRiTS/ZP/11/15]

Załącznik Nr 6 do SIWZ

Nazwa i siedziba Wykonawcy:

.....

Oświadczenie Wykonawcy

1) Oświadczam, że **nie należę** do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz 331 z póź, zm.), o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy - Prawo zamówień publicznych.*

2) Oświadczam, że **należę** do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz 331 z póź, zm.), o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy - Prawo zamówień publicznych.*

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

.....
data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

UWAGA:

* W przypadku, gdy Wykonawca NIE NALEŻY do grupy kapitałowej należy skreślić pkt 2.

W przypadku, gdy Wykonawca NALEŻY do grupy kapitałowej należy skreślić pkt 1 oraz wypełnić listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej

Z a ł ą c z n i k N r 7 d o S I W Z

WZÓR U M O W Y

U M O W A

Zawarta w Warszawie
w dniu

pomiędzy:

Wojewódzką Stacją Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego „MEDITRANS” Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Warszawie, ul. Poznańska 22, działającą na podstawie wpisu do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sądzie Rejonowym dla m.st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr 0000061291 reprezentowaną przez:

Artura Kameckiego – Dyrektora

zwanym w dalszej treści umowy „**Zamawiającym**”

a

.....

z siedzibą w (Kod:), ul.

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej treści umowy „**Wykonawcą**”.

o treści następującej:

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Na podstawie przeprowadzonego postępowania (znak: **WSPRITS/ZP/11/15**) w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych zgodnie z art. 39 ustawy – Prawo zamówień publicznych), ogłoszonego w BZP dnia 26.03.2015 r., Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i sukcesywnych dostaw posiłków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego zgodnie ze złożoną ofertą.
2. Szczegółowy rodzaj oraz asortyment przedmiotu zamówienia i cena brutto określone zostały w ofercie Wykonawcy (formularz asortymentowo - cenowy) - załącznik nr 1 do Umowy, stanowiący integralną część niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że dysponuje wiedzą, sprzętem, środkami i umiejętnościami niezbędnymi do wykonania umowy.

§ 2

CENA UMOWY I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Strony uzgadniają szacunkową wartość umowy do:
..... **PLN z VAT** miesięcznie
(słownie zł;..... złotych)
..... **PLN bez VAT** miesięcznie
(słownie zł;..... złotych)

na okres dwóch lat:
..... **PLN z VAT**
(słownie zł;..... złotych)
..... **PLN bez VAT**
(słownie zł;..... złotych)
2. Wynagrodzenie będzie obliczane na koniec każdego miesiąca obowiązywania umowy, w oparciu o cenę ustaloną w ust.1 niniejszego paragrafu oraz liczbę faktycznie zamówionych i dostarczonych zestawów podstawowych, przy czym minimalna wysokość wynagrodzenia stanowi równowartość 450 podstawowych zestawów miesięcznie.
3. W cenach jednostkowych zawierają się wszystkie koszty związane z przygotowaniem, produkcją i transportem przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
4. Strony ustalają, że ceny jednostkowe w Załączniku nr 1 do umowy, obowiązują przez cały okres obowiązywania umowy.
5. W przypadku zmiany stawek podatku VAT dotyczących przedmiotu zamówienia w trakcie trwania niniejszej umowy, ceny zostaną zmienione w dniu wejścia w życie stosownego rozporządzenia lub ustawy, z tym że zmianie ulegnie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian.
6. Strony zgodnie określają, że średnio dziennie zamówionych będzie 22 – 25 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja). W przypadkach zwiększonej liczby pacjentów przebywających w Oddziale Kardiologicznym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia tej liczby. *Zamawiający* zastrzega sobie prawo wykorzystania limitu ilościowego zgodnie z rzeczywistymi potrzebami.
7. Zamawiający zapłaci cenę za wykonany przedmiot zamówienia (w odpowiedniej części) przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, po zrealizowaniu usługi, w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.
8. Faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę wskazywać musi numer umowy, z której wynika płatność.
9. Za datę dokonania płatności uważa się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 3.

WARUNKI I TERMIN DOSTAWY

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków w postaci śniadań, obiadów i kolacji zwanych „zestawem podstawowym” zgodnie z zamówieniami.
2. Zamówienia ilościowe, z podziałem na diety, będą dokonywane do godz. 15.00 dnia poprzedzającego ich realizację z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia ilości posiłków do godz. 10.00 w dniu realizacji.
3. Zamawiający określa, że osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację przedmiotu zamówienia jest Z-ca Dyrektora ds. Medycznych, natomiast pracownikami odpowiedzialnymi za monitoring

umowy zgodnie z procedurą PA-5/OZ z dnia 06.06.2011 r. i składanie zamówień są: p. Małgorzata Dąbrowska, p. Dorota Drogosiewicz-Markowska.

4. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia jest: p.....
(nr tel. nr fax: adres e-mail:).
5. Godziny wydawania posiłków dla pacjentów Oddziału Kardiologicznego:
 - a. śniadanie godz. 8.00
 - b. obiad godz. 14.00
 - c. kolacja godz. 18.00
6. W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania posiłków specjalnych dla wymogów dietetycznych:
 - a. dieta cukrzycowa – 5 posiłków dziennie
 - b. dieta ziemniaczana
 - c. diety półpłynne lub płynneLiczba i rodzaj posiłków tego typu podana będzie z odpowiednim wyprzedzeniem.
7. Zamawiający wymaga dostarczania zróżnicowanych posiłków, zarówno co do użytych składników, jak i formy przygotowania i podania (tj. w ciągu jednego tygodnia codziennie inna zupa, min. raz w tygodniu danie z młodej wołowiny lub cielęciny, min. raz w tygodniu – w piątek – danie rybne).
8. Propozycję tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie podawał z przynajmniej jednodobowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu wszystkich niezbędnych artykułów.
10. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
11. Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy 75°C
 - II danie 65°C
 - gorące napoje 80°C,
 - sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w sterylnych, hermetycznych termosach transportem własnym; Wykonawca musi posiadać zgodę na wywóz posiłków na zewnątrz z kuchni, w której będą przygotowywane.
15. Pojazd, którym będą przewożone posiłki musi spełniać normy pojazdu do przewozu żywności.
16. Pracownik Wykonawcy zajmujący się dostawą posiłków do Oddziału Kardiologicznego musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz być w odzieży ochronnej.
17. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
18. Pracownik Wykonawcy (kierowca) powinien uczestniczyć w rozładunku oraz w przeliczaniu ilości posiłków.

19. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek dla każdego pacjenta.
20. Wykonawca zapewnia dostarczenie do Oddziału Kardiologicznego odpowiednich hermetycznie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne.
21. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania pojemników (przechowywanych w lodówce) z ich zawartością po upływie 48 godzin.
22. Wykonawca zobowiązuje się do zabierania pojemników bezpośrednio (w jak najkrótszym czasie) po dostarczeniu posiłków i zmywania ich poza terenem Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego „Meditrans”; termopory i pojemniki mają być myte u Wykonawcy.
23. Zamówienie obejmuje również zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.
24. Przygotowanie posiłków musi być nadzorowane przez dyplomowanego dietetyka zgodnie z zasadami żywienia pacjentów szpitalnych.
25. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
26. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity: Dz. U. 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

§ 4.

KARY UMOWNE

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych:
 - a) za niedotrzymanie terminu wykonania zamówienia, w wysokości 0,2% wartości faktury za dany miesiąc, za każdy niedostarczony posiłek,
 - b) w przypadku rozwiązania umowy z winy Wykonawcy, zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości niezrealizowanej części umowy.
2. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
3. Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość kary umownej.
4. W razie nie uregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie umowy, Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki w wysokości ustawowej za każdy dzień zwłoki.
5. W przypadku nieterminowego regulowania zobowiązań przez Zamawiającego, ewentualne cesje należności mogą nastąpić wyłącznie po wyrażeniu pisemnej zgody przez podmiot, zgodnie z art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2011 r. Nr 112, poz. 654 ze zm.).

§ 5.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony **od 01.05.2015 r. do 30.04.2017 r.**

2. Wyklucza się takie zmiany umowy, które byłyby niekorzystne dla Zamawiającego. Dopuszczalne są zmiany treści niniejszej umowy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a zwłaszcza w przypadku:
 - a) zmniejszenia ceny jednostkowej produktu;
 - b) w przypadku zmiany stawek podatku VAT oraz cen urzędowych w trakcie trwania umowy, ceny zostaną zmienione w dniu wejścia w życie stosownego rozporządzenia lub ustawy;
 - c) zmiany diety, który będzie nadzorował przygotowanie posiłków;
 - d) zmiany danych lub przekształcenia Wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy);
 - e) zmiany podyktowane zmianą obowiązujących przepisów prawa, w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.
3. Jakiegokolwiek zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku wystąpienia następujących okoliczności polegających na:
 - a) nieterminowej 3-krotnej realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę lub 3-krotne zrealizowanie przedmiotu zamówienia zawierającego wady, w szczególności w zakresie określonym w zapisie § 3 ust. 7;
 - b) podwyższeniu cen jednostkowych przez Wykonawcę z naruszeniem trybu określonego w § 2 ust. 5 niniejszej umowy.
5. W razie wystąpienia istotnych zmian okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie jednego miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, oraz ustawy z dn. 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych.
7. Wszelkie spory pomiędzy stronami mogące wynikać z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
8. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze Stron.

Wykaz załączników do umowy:

Zał. nr 1 - formularz asortymentowo - cenowy

Zamawiający:

Wykonawca: