

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie,
75-235 Koszalin, ul. Leonida Teligi 4

Podstawa prawna: ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.), zwana dalej "ustawą". Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

I. Informacje o Zamawiającym:

Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
75- 235 Koszalin
tel./fax 94 316 03 27
e-mail: dpskoszalin@gmail.com
NIP 669-25-23-041 REGON 360247262

II. Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Nazwa przedmiotu zamówienia:

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków,
55.32.20.00-3 – Usługi gotowania posiłków,
55.32.00.00-9 – Usługi podawania posiłków,
55.52.11.00-9 – Usługi rozwożenia posiłków,
55.40.00.00-4 – Usługi podawania napojów.

2. Zakres przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków w siedzibie zamawiającego oraz ich wydawaniu mieszkańcom i uczestnikom Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie.

W Domu Pomocy Społecznej przebywać będzie docelowo 88 mieszkańców (proces przyjmowania do Domu planuje się zakończyć do 31 lipca 2015 r.).

Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo w zależności od stanu zdrowia, wyjazdów na urlop, pobytu w szpitalu itp. oraz może ona ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu trzy posiłki, o ustalonych porach dnia, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych zaleconych przez lekarza oraz dodatkowych posiłków (np. w przypadku diety cukrzycowej II śniadanie i podwieczorek):

- Śniadanie 8.30- 10.00
- Obiad 13.00- 15.00
- Kolacja 18.00- 20.00

Posiłki uwzględniać będą:

- 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc,
- 2 razy w tygodniu do obiadu deser,
- 1 raz w tygodniu ciasto.

Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru.

Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna ze zminimalizowaniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,
- dieta o zmiennej konsystencji np. miksy, tj. na obiad miksy składające się z dwóch dań oddzielnie, np. zupa oraz drugie danie - miksy powinny zawierać mięso w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- kleik i marchwianka na obiad, na żądanie zamawiającego.
- dieta bezmleczna,
- dieta wysokobiałkowa.

Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaże wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia.

Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 16.896 posiłków, w tym:

- 3 posiłki dziennie dla 44 osób (od 15.06.2015 do 30.06.2015 - 16 dni),
- 3 posiłki dziennie dla 88 osób (01.07.2015 do 31.12.2015 – 184 dni).

Podane ilości stanowią wielkości orientacyjne i mogą nieznacznie różnić się od ilości rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków, za co zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.

Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców), zgodnie z zasadami HACCP.

Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych

produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Wykonawca używać będzie wyłącznie masła świeżego (a nie produktów masłopodobnych) oraz serów (a nie produktów seropodobnych). Ponadto zapewni wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) i mięso mechanicznie nieodkostnione.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- kontroli produktów do przetworzenia,
- kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowanych posiłków,
- wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,
- wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,
- wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

Przygotowane posiłki będą, przed wydaniem z kuchni, sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę higieny przygotowania i podania posiłków,
- możliwość degustacji,
- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem, gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez pracownika zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety.

Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 2-dniowym wyprzedzeniem, do akceptacji osobie wyznaczonej przez zamawiającego, działającej przy współudziale samorządu mieszkańców. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić zamawiającego.

W jadłospisie 10-dniowym należy uwzględnić w szczególności:

1. dieta podstawowa:

1) śniadanie: zupa mleczna, kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata, pieczywo mieszane, produkt białkowy, masło, dodatek owocowy lub warzywny;

2) obiad:

- 3 x zupa + II danie: mięso w porcji + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot

- 1 x zupa + II danie: podroby w porcji lub w formie gulaszu + ziemniaki (ewentualnie kasza) + 2 surówki do wyboru + kompot

- 1 x zupa + II danie: gulasz/potrąwka z mięsa + ziemniaki (ewentualnie kasza, ryż, makaron) + 2 surówki do wyboru + kompot

- 2 x zupa + II danie: mięso w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot

- 1 x zupa + II danie: bezmięśne + 2 surówki do wyboru + kompot

- 1 x zupa + II danie: półmięśne + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot

- 1 x zupa + II danie: ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot

3) kolacja: pieczywo mieszane, masło, herbata/kawa mleczna/zbożowa/kakao, dodatek białkowy do pieczywa, dodatek warzywny lub owocowy (ewentualnie zupa mleczna w razie potrzeby).

2. dieta lekkostrawna:

1) śniadanie: zupa mleczna, bułka pszenna, masło, kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, dodatek białkowy do pieczywa, dodatek warzywny lub owocowy (dozwolony);

2) obiad:

- 3 x zupa z produktów dozwolonych + II danie: mięso w porcji według dozwolonej techniki + ziemniaki (ewentualnie ryż, kasza, makaron) + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw + kompot

- 2 x zupa z produktów dozwolonych + II danie: potrawka mięsna + ziemniaki + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw + kompot

- 3 x zupa z produktów dozwolonych + II danie: mięso w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw + kompot

- 1 x zupa z produktów dozwolonych + II danie: bezmięśne + kompot + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw (zależnie od potrzeb)

- 1 x zupa z produktów dozwolonych + II danie: ryba w porcji lub w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw + kompot;

3) kolacja: pieczywo pszenne, masło, herbata/kawa zbożowa/mleczna/kakao, dodatek białkowy do pieczywa, dodatek warzywny lub owocowy (dozwolony) lub zupa mleczna według potrzeb.

Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać pokrojone.

Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie.

Mieszkańcom należy zapewnić odpowiednią ilość płynów między posiłkami.

Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez zamawiającego do godz. 11.00 dnia poprzedniego i korygowane do godz. 8.00 dnia bieżącego.

Wydawanie artykułów spożywczych na urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela zamawiającego.

Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

1) zapewnienie mieszkańcom Domu:

- całodobowego dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, płatki, masło, mleko, herbata itp.), w które wyposażać będzie sukcesywnie łącznie trzy „kuchnie podręczne” znajdujące się na każdej kondygnacji Domu

(kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiów dziennego pobytu i sã wyposażone m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę) - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej;

- tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia;

- 2 ciepłych posiłków (np. zupa i bigos/ lecho i kiełbaska z rusztu/ zupa i udko kurczaka oraz ciasto, owoce, napoje) na imprezy okolicznościowe i zabawy organizowane 3 razy w roku dla mieszkańców Domu i zaproszonych gości – każdorazowo dla ok. 150 osób.

- poczęstunków w formie kawy i ciasta dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - każdorazowo dla ok. 10 osób.

2) mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

3) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i sprzątanie pomieszczenia, po skończonych posiłkach.

4) rozwieszenie i rozdanie posiłków mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie zwrot wózków bemaowych z brudnymi naczyniami bądź termosami.

Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie pracownik zamawiającego.

5) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

6) prowadzenie ewidencji ilościowej wydanych posiłków, z podziałem na poszczególne diety.

7) przechowywanie próbek potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych:

W okresie realizacji zamówienia zamawiający odda do dyspozycji wykonawcy, w formie dzierżawy, pomieszczenia kuchenne wraz z elementami stałego wyposażenia. Doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny (np. talerze, sztućce itd.) wykonawca zapewni na swój koszt.

Zamawiający nie przewiduje wydzierżawienia stołówki.

Kuchnia przeznaczona jest do obsługi łącznie 111 osób. Na zespół pomieszczeń kuchennych, podlegających dzierżawie składają się:

1) pomieszczenia produkcyjne:

- kuchnia (obróbka termiczna),
- przygotowalnia wstępna,
- magazyn i krojenie pieczywa,
- pomieszczenie pieczenia ciasta.

2) pomieszczenia magazynowe:

- przedmagazyn,

- magazyn artykułów sypkich,
- magazyn owoców i przetworów owocowo-warzywnych,
- magazyn jaja,
- magazyn chłodniczy,
- magazyn zasobów,
- magazyn sprzętu zaplecza gastronomicznego.

3) pomieszczenia socjalne, administracyjne i pomocnicze:

- pomieszczenie kierownika stołówki,
- szatnia + umywalnia kobiet,
- szatnia + umywalnia mężczyzn,
- WC pracowników kuchni,
- pomieszczenie na sprzęt porządkowy.

Łączna powierzchnia pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy wynosi 483,60 m². Miesięczna stawka czynszu dzierżawnego liczona będzie na podstawie zarządzenia Nr 459/2014/13 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 25 października 2013 r. w sprawie określenia warunków dzierżawy oraz najmu nieruchomości lub ich części i obiektów budowlanych stanowiących własność Miasta Koszalina wydzierżawianych lub wynajmowanych na cele nierolnicze oraz wysokości i zasad stosowania stawek czynszu dzierżawnego i czynszu za najem, z zastrzeżeniem, że ustalona stawka czynszu nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w § 2 ust. 3.

Rozliczanie kosztów poboru energii elektrycznej i gazu nastąpi na podstawie odczytów liczników. Natomiast pobór wody będzie rozliczony ryczałtowo, na zasadach określonych przez zamawiającego.

Zamawiający przewiduje możliwość prowadzenia przez wykonawcę działalności cateringowej dla podmiotów i osób z zewnątrz, na bazie pomieszczeń kuchennych Domu.

Informacja o wizji lokalnej:

- 1) Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania wizji lokalnej przez Wykonawców w celu uzyskania informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty.
- 2) Przeprowadzenie wizji lokalnej jest dopuszczalne przed terminem składania ofert, na wniosek wykonawcy.

Informacja o podwykonawcach:

- 1) Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 2) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy oraz podania przez wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1.

3) Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

3) Za prace zrealizowane przez podwykonawców wykonawca będzie odpowiadał jak za własne.

4) Wykonawca, odpowiedzialny jest za działania lub zaniechania osób, z których pomocą zobowiązanie wykonuje, jak również osób, którym wykonanie zobowiązania powierza (art. 474 KC) jak za własne zachowanie.

III. Oferty częściowe i wariantowe

1. Zamawiający **nie dopuszcza** składania przez wykonawców ofert wariantowych.
2. Zamawiający, stosownie do art. 83 ust. 2, **nie dopuszcza** składania ofert częściowych.

IV. Informacja o zamówieniach uzupełniających

Zamawiający **nie przewiduje zamówienia uzupełniającego** w rozumieniu art. 67 ust. 1 pkt 6 uPzp.

V. Termin wykonania zamówienia: do 31 grudnia 2015r.

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

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) **posiadania uprawnień** do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Zamawiający nie precyzuje szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;

2) **posiadania wiedzy i doświadczenia** do wykonania zamówienia.

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę gastronomiczną polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w codziennej liczbie nie mniejszej niż 120 posiłków przez okres co najmniej 3 miesiące.

Jeżeli na potwierdzenie spełniania ww. warunku wykonawca udokumentuje nieprzerwane wykonywanie usługi, winien również wykazać, że do dnia, w którym upływa termin składania ofert, świadczona usługa objęła wymagany zakres;

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej:

a) 1 osobą posiadającą tytuł zawodowy kucharza i co najmniej 2-letnie doświadczenie związane z uzyskanymi kwalifikacjami, przeznaczoną do pełnienia funkcji szefa kuchni;

b) 1 osobą posiadającą tytuł zawodowy w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka lub dietetyki i co najmniej średnie wykształcenie w wymaganym zakresie i co najmniej 2-letnie doświadczenie w żywieniu osób, w szczególności w domach opieki, zakładach opiekuńczo – leczniczych, szpitalach, sanatoriach itp.

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 80.000,00 zł;

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z warunków udziału w postępowaniu powinien spełniać co najmniej jeden z tych wykonawców albo wszyscy wykonawcy łącznie.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia- nie spełnia” w oparciu o informacje złożone przez wykonawców, zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych poniżej.

VII. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie muszą dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

1. W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy:

1) oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, według wzoru stanowiącego załącznik do niniejszej instrukcji.

W przypadku oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa wykonawca spełniający samodzielnie warunki lub składa je wspólnie z wykonawcami, którzy łącznie spełniają ww. warunki;

2) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia, o którym mowa w części VI.1.2 SIWZ, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem przedmiotu zamówienia, dat wykonania

i podmiotów, na rzecz których usługi te były lub są świadczone, według wzoru stanowiącego załącznik do niniejszej instrukcji.

Do wykazu należy załączyć dowody potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Dowodami są:

- poświadczenie, z tym, że do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- oświadczenie wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnych charakterze wykonawca nie może uzyskać poświadczenia (np. podmiot, na rzecz którego wykonawca świadczył usługi został rozwiązany, odmówił wydania poświadczenia itp.).

3) Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, według wzoru stanowiącego załącznik do niniejszej instrukcji;

4) Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

5) opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę wymaganą przez zamawiającego.

Zwrot „opłacona polisa” oznacza, że Wykonawca został objęty ochroną ubezpieczeniową w momencie wniesienia wymaganej składki. Zatem wraz z ww. dokumentem Wykonawca załączy potwierdzenie wniesienia stosownej składki.

VIII. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie muszą dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania:

1. W zakresie wykazania braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy:

1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy.

W przypadku oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenie i dokumenty potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania składa każdy z wykonawców oddzielnie;

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 oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, 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.

W przypadku składania oferty przez wspólników spółki cywilnej ww. zaświadczenie, musi być wystawione zarówno dla spółki cywilnej, jak i dla każdego ze wspólników oddzielnie.

4) listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
- nie zalega z uiszczaniem 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.

Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawcę, który w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie,

co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia, które należy przedstawić w formie oryginału, z własnoręcznym podpisem na oświadczeniu złożonym przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu podmiotu trzeciego.

Dokument, z którego będzie wynikać zobowiązanie podmiotu trzeciego powinien wyrażać w sposób wyraźny, jednoznaczny i pełny wolę udzielenia Wykonawcy, ubiegającego się o zamówienie odpowiedniego zasobu i wskazywać:

- a) jaki jest zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- b) w jaki sposób zostaną wykorzystane zasoby innego podmiotu przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
- a) jakiego charakteru stosunki będą łączyć Wykonawcę z innym podmiotem;
- b) jaki jest zakres i w jakim okresie inny podmiot będzie brał udział przy wykonywaniu zamówienia.

Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z ust. 2b, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji zamówienia, zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów, o których mowa w części VII.1.5. oraz w części VIII.1.1., 1.2. i 1.3.

IX. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami:

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
2. Fakt otrzymania informacji przekazanych faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron niezwłocznie potwierdza na żądanie drugiej strony.
3. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez wykonawcę, zamawiający domniemywa, iż pismo wysłane przez zamawiającego na numer faksu lub adres poczty elektronicznej podany przez wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się wykonawcy z treścią pisma.

4. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania zasady pisemności postępowania. Udzielane w ten sposób informacje nie będą wiążące dla żadnej ze stron i nie można się na nie powoływać.
5. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami: Irena Karasiewicz
e-mail: dpskoszalin@gmail.com.

X. Wymagania dotyczące wadium: zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XI. Termin związania ofertą.

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą.

XII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Ofertę wraz z załącznikami należy sporządzić z zachowaniem formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom. Jednocześnie zamawiający zastrzega, że przygotowywanie i wydawanie posiłków mieszkańcom, jako kluczowe elementy zamówienia, nie mogą zostać powierzone do wykonania podwykonawcy.
3. Dokumenty i oświadczenia wymagane od wykonawców w przedmiotowym postępowaniu:
 - 1) wypełniony formularz oferty;
 - 2) dokumenty (w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub osobę upoważnioną, z zachowaniem sposobu reprezentacji) i oświadczenia (z zastrzeżeniem formy pisemnego zobowiązania).
4. Złożenie oferty wyraża stanowczą wolę wykonawcy do zawarcia umowy na warunkach określonych w projekcie umowy, który stanowi załącznik do SIWZ.
5. Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi, bądź przez osobę upoważnioną.
6. Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to z jego treści musi jednoznacznie wynikać uprawnienie do podpisania oferty.
7. Zamawiający żąda przedłożenia wraz z ofertą oryginału dokumentu pełnomocnictwa lub jego kopii poświadczonej notarialnie, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.

8. Z treści oświadczeń składanych przez pełnomocnika wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego musi wynikać, w przypadku oświadczenia o spełnianiu warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, że pełnomocnik składa je w imieniu wykonawcy lub wykonawców spełniających wspólnie ww. warunki, a w przypadku oświadczenia, że wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy musi wynikać, że pełnomocnik składa je w imieniu każdego z tych wykonawców.

9. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

10. Zaleca się, żeby wszystkie zapisane strony oferty z załącznikami były ponumerowane i spięte w sposób zapobiegający dekompletacji jej zawartości.

11. Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny, niezmywalnym tuszem, atramentem, wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez wykonawcę.

12. W przypadku sporządzania oferty i załączników na innych drukach niż formularze załączone do niniejszej specyfikacji, należy zachować jednolity układ oraz kolejność pełnego zakresu treści.

13. Jeżeli wykonawca zastrzega niejawność informacji zawartych w ofercie, w myśl art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r. Nr 153 poz. 1503 ze zm.), powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec na piśmie, że informacje te nie mogą być udostępniane oraz wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

14. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu opisanym nazwą i adresem wykonawcy, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania.

15. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania oferty.

XIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie ul. Leonida Teligi 4, 75- 235 Koszalin (sekretariat) w nieprzekraczalnym terminie do dnia **26.05.2015 r. do godziny 10:00** z adnotacją:

„Oferta na Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie - nie otwierać przed upływem terminu otwarcia ofert”

oraz wskazaniem nazwy i adresu wykonawcy.

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu, w którym upływa termin składania ofert, tj. **26.05.2015 r. o godzinie 10:30**, w siedzibie Zamawiającego w Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie ul. Leonida Teligi 4, 75- 235 Koszalin (w pokoju nr 38).

3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę:

1) wykonawca może dokonać zmiany oferty, powiadamiając zamawiającego o tym fakcie według takich samych zasad, jak składana oferta, oznaczając zamknięte opakowanie napisem „zmiana”, które zostanie otwarte przy otwieraniu oferty tego wykonawcy i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostanie dołączona do oferty;

2) wykonawca może wycofać ofertę, powiadamiając zamawiającego o tym fakcie według takich samych zasad, jak składana oferta, oznaczając zamknięte opakowanie napisem „wycofanie”, które zostanie otwarte w pierwszej kolejności, po potwierdzeniu poprawności procedury wycofania oferty i zgodności z danymi zamieszczonymi na opakowaniu oferty tego wykonawcy. Opakowanie zawierające ofertę wycofaną nie będzie w tym dniu otwierane.

XIV. Opis sposobu obliczenia ceny.

Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie cenę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia (podając ją w złotych polskich, zapisie liczbowym i słownie), uwzględniając podatek od towarów i usług w stawce właściwej na dzień złożenia oferty oraz cenę jednostkową za wykonanie 1 posiłku, z wyszczególnieniem diet.

Cena oferty jest ceną ryczałtową i stanowi iloczyn jednostkowej ceny brutto za wykonanie jednej usługi i ilości usług.

Przy wyliczaniu poszczególnych wartości należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku.

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

Cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

XV. Opis kryterium, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty i sposób oceny ofert.

1. Przy dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zamawiający stosować będzie następujące kryteria oceny:

- cena Pc – 75%,
- doświadczenie wykonawcy Pdw – 20%
- potencjał osobowy Ppo – 5%

Oceny dokonywać będą członkowie komisji przetargowej, stosując zasadę, iż oferta najkorzystniejsza to oferta nieodrzucona, zawierająca najwyższą liczbę punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w kryteriach oceny.

2. Ocena ofert i przyznanie punktacji zostanie dokonane według następującego wzoru:

2) Kryterium „ceny”: oferta z najniższą ceną otrzyma 75 punktów, a pozostałe oferty będą oceniane odpowiednio do parametru najkorzystniejszego:

$$P_c = \frac{C_n}{C_b} * 75$$

gdzie:

P_c – ilość punktów, jakie otrzyma oferta badana za kryterium „cena”;

C_n – oferta z najniższą ceną brutto za realizację przedmiotu zamówienia spośród ofert ważnych tj. niepodlegających odrzuceniu;

C_b – cena brutto badanej oferty.

2) Kryterium „doświadczenie Wykonawcy”:

Oferta z największą ilością wykazanych usług otrzyma maksymalną liczbę 20 punktów, a pozostałe oferty będą oceniane odpowiednio do parametru najkorzystniejszego, przy czym ilość wykazanych usług wynosi: maksymalnie – 10, a minimalnie – 1.

Oceniane usługi powinny spełniać warunek określony w części VI 1.2 SIWZ, do których załączone będą dokumenty potwierdzające, że wykazane usługi zostały wykonane należycie.

Wykonawca, który spełni wymaganie minimalne wynikające z części VI 1.2 SIWZ otrzyma 0 pkt.

Wykonawca może otrzymać za niniejsze kryterium maksymalnie – 20 punktów.

Punktacja jaka może zostać przyznana ofercie:

20 pkt – wykonanie 10 usług,

10 pkt – wykonanie 5-9 usług,

5 pkt – wykonanie 2-4 usług,

0 pkt – wykonanie 1 usługi.

3) Kryterium „potencjał osobowy”:

Wykonawca, który wykaże się dysponowaniem osobą z wykształceniem wyższym w zakresie technologii żywności lub dietetyki i co najmniej 2-letnim doświadczeniem w żywieniu osób w domach pomocy społecznej (domach opieki, zakładach opiekuńczo – leczniczych, szpitalach, sanatoriach) otrzyma 5 pkt.

Oceniany potencjał osobowy powinien spełniać warunek określony w części VI 1.3b SIWZ

Wykonawca, który zapewni wymaganie minimalne wynikające z części VI 1.3b SIWZ otrzyma 0 pkt.

Wykonawca może otrzymać za niniejsze kryterium maksymalnie – 5 punktów.

Punktacja, jaka może zostać przyznana ofercie:

5 pkt – dietetyk z wyższym wykształceniem,

0 pkt – dietetyk ze średnim wykształcenie.

3. Spośród złożonych ofert, zostanie wybrana ta, która odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i uzyskała najwyższą możliwą liczbę punktów wyliczoną według wzoru (dla każdego zadania odrębnie):

$$P_{OB} = \frac{P_B \cdot P_C \cdot P_D \cdot P_W \cdot P_P}{P_B + P_C + P_D + P_W + P_P}$$

gdzie:

P_{ob} – ilość punktów, jakie otrzyma oferta badana;

P_c – ilość punktów, jakie otrzyma oferta badana za kryterium „cena”;

P_{dw} – ilość punktów, jakie otrzyma oferta badana za kryterium „doświadczenie Wykonawcy”.

P_{po} – ilość punktów, jakie otrzyma oferta badana za kryterium „potencjał osobowy”.

4. Spośród złożonych ofert, zostanie wybrana ta, która odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji oraz uzyskała najwyższą liczbę punktów wyliczoną według powyższego wzoru.

5. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert przedstawi taki sam bilans kryteriów oceny, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.

7. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie

Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

8. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

9. Jeżeli Wykonawca złoży ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVII. Środki ochrony prawnej.

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu przedmiotowego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy, w szczególności:

- odwołanie (do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, zwanej dalej „Izbą”) wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy, albo w terminie 10 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób;

- odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub SIWZ na stronie internetowej;

- odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 1 i 2 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia;

- odwołanie, w przypadku, gdy zamawiający nie przesłał zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, wnosi się nie później niż w terminie 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia lub nie później niż w terminie 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu, którą wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla

siedziby albo miejsca zamieszkania zamawiającego, za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby.

XVIII. Załączniki do niniejszej specyfikacji:

1. Projekt umowy.
2. Oferta.
3. Oświadczenia wykonawcy.
4. Wykaz usług.
5. Wykaz osób.
6. Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej.
7. Wykaz części zamówienia powierzonych podwykonawcom.

Koszalin, dnia 18.05.2015 r.

Zatwierdził:

*Dyrektor Domu Pomocy Społecznej
Grażyna Sienkiewicz/-/*

Załącznik nr 1

Nazwa i adres Wykonawcy	OFERTA
-------------------------	---------------

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
75-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej
w Koszalinie**

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....

.....

działając w imieniu

.....

.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie
podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich współników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

- (1) SKŁADAM/SKŁADAMY OFERTE na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- (2) OŚWIADCZAM/OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
- (3) OFERUJĘ/OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:..... zł brutto (słownie złotych:.....).
Cena oferty obejmuje cenę jednostkową za wykonanie 1 posiłku w wysokości:
- dieta podstawowa:zł brutto,
- dieta łatwostrawna ze zminimalizowaniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego: zł brutto,

- dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych:zł brutto,
- dieta o zmiennej konsystencji:zł brutto,
- dieta bezmleczna:zł brutto,
- dieta wysokobiałkowa: zł brutto,
- kleik i marchwianka: zł brutto.

(4) ZAMÓWIENIE ZREALIZUJĘ/ZREALIZUJEMY samodzielnie/przy udziale podwykonawców podwykonawcom zostanie powierzona realizacja następującego zakresu zamówienia:

(5) OŚWIADCZAM/OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

(6) WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres:

.....

NR FAKSU:

Adres e-mail:

OFERTĘ niniejszą składam/ składamy na stronach.

..... dnia2015 r.

 (podpis Wykonawcy)

ZAŁĄCZNIK NR 2

Nazwa i adres Wykonawcy	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
-------------------------	--

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
75-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w
Koszalinie**

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....
.....

działając w imieniu

.....
.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące
wspólnie podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

Oświadczam/ oświadczamy, że ww. Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.).

..... dnia2015 r.

(podpis Wykonawcy)

ZAŁACZNIK NR 3

Nazwa i adres Wykonawcy	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
-------------------------	--

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
75-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w
Koszalinie**

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....

działając w imieniu

.....

.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące
wspólnie podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

oświadczamy, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. Posiadania wiedzy i doświadczenie,
3. Dysponowania potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
4. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

..... dnia2015 r.

(podpis Wykonawcy)

Nazwa i adres Wykonawcy	Oświadczenie o braku przynależności do grupy kapitałowej
-------------------------	---

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
78-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....

działając w imieniu

.....

.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

oświadczam/oświadczamy, że Wykonawca którego reprezentuję/reprezentujemy nie należy do grupy kapitałowej.*

.....dnia2015 r.

(podpis Wykonawcy)

** Oświadczenie to składa jedynie Wykonawca, który nie należy do grupy kapitałowej. W przypadku, gdy Wykonawca należy do grupy kapitałowej zamiast niniejszego oświadczenia składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.*

ZAŁACZNIK NR 5

Nazwa i adres Wykonawcy	Wykaz usług
-------------------------	-------------

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
78-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....
działając w imieniu

.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy

oświadczamy, że reprezentowana przez nas firma zrealizowała w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, następujące usługi:

Przedmiot (zakres) i wartość wykonanych usług	Czas realizacji od (dzień/m-c/rok) do (dzień/m- c/rok)	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana lub jest wykonywana

_____ dnia _____ 2015 r.

(podpis Wykonawcy)

ZAŁACZNIK NR 6

Nazwa i adres Wykonawcy	Wykaz podwykonawców, na których zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b
-------------------------	--

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
78-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....

działając w imieniu

.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy))

Oświadczam/ oświadczamy, że ww. Wykonawca powierza wykonanie przedmiotu zamówienia podwykonawcom, na których zasoby powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP*:

Lp.	Nazwa (firma) podwykonawcy

_____ dnia _____ 2015 r.

(podpis Wykonawcy)

**- wypełnić, gdy Wykonawca powołuje się na zasoby wskazanych podwykonawców, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b PZP, w przeciwnym razie wpisać: NIE DOTYCZY*

Nazwa i adres Wykonawcy	Wykaz osób
-------------------------	-------------------

**Dom Pomocy Społecznej
ul. Leonida Teligi 4
78-235 Koszalin**

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w
Koszalinie**

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....

działając w imieniu

.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy))

Oświadczam/ oświadczamy, że dysponuję/dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, posiadającymi wymagane uprawnienia:

Lp.	Imię i nazwisko	Zakres powierzonych czynności	Kwalifikacje zawodowe i wykształcenie	Doświadczenie od m-c/rok do m-c/rok	Podstawa dysponowania osobą przez wykonawcę

Oświadczam(-my), że ww. osoby będą brały udział w realizacji zamówienia oraz posiadają wymagane uprawnienia.

_____ dnia _____ 2015 r.

(podpis Wykonawcy)

UMOWA NR

zawarta w dniu w Koszalinie pomiędzy:

Domem Pomocy Społecznej w Koszalinie z siedzibą ul. Leonida Teligi 4, NIP: 669-25-23-041, w imieniu i na rzecz którego działa Dyrektor Grażyna Sienkiewicz, zwanym dalej „zamawiającym”,

a..., wpisanym do pod numerem, z siedzibą w ul. ..., w imieniu i na rzecz, której działa:, zwanym dalej „wykonawcą”, zaś wspólnie zwanymi w dalszej części umowy „stronami”, w rezultacie dokonania wyboru oferty wykonawcy, złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego (dalej: „przetarg”), została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Nazwa nadana zamówieniu: „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie”.

2. Zamawiający zleca, a wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu posiłków w siedzibie zamawiającego oraz ich podawaniu mieszkańcom i uczestnikom Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie, (dalej: „przedmiot umowy”).

3. Łączna ilość posiłków objęta przedmiotem umowy wynosi 16896 posiłków (44 osoby x 16 dni + 88 osób x 184 dni). Podane ilości stanowią wartości orientacyjne i mogą nieznacznie różnić się od ilości rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków.

4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego.

5. Posiłki powinny być przygotowane z ograniczonym stosowaniem tłuszczów zwierzęcych, lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych (w szczególności owoców i warzyw), posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itd.). Wykonawca używać będzie wyłącznie masła świeżego (a nie produktów masłopodobnych) oraz serów (a nie produktów seropodobnych). Ponadto zapewni wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) i mięso mechanicznie nieodkostnione. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami i zasadami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia.

6. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu trzy posiłki, o ustalonych porach dnia, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych, zaleconych przez lekarza oraz dodatkowych posiłków (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek):

1) śniadanie: 8:30 – 10:00,

2) obiad: 13:00 – 15:00,

3) kolacja: 18:00 – 20:00.

5. Posiłki uwzględniać będą:

- 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc,

- 2 razy w tygodniu do obiadu deser,

- 1 raz w tygodniu ciasto,

- do każdego obiadu podawane będą 2 surówki do wyboru.

7. Wymaga się przygotowywania następujących diet:

- 1) dieta podstawowa,
 - 2) dieta łatwostrawna ze zminimalizowaniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
 - 3) dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,
 - 4) dieta o zmiennej konsystencji, np. miksy, tj. na obiad miksy składające się z dwóch dań oddzielnie, np. zupa oraz drugie danie – miksy powinny zawierać mięso w sytuacji, gdy drugie danie jest potrawą mączną,
 - 5) kleik i marchwianka na obiad – na żądanie zamawiającego,
 - 6) dieta bezmleczna,
 - 7) dieta wysokobiałkowa.
8. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z przedmiotem zamówienia i nie wnosi zastrzeżeń co do jego zakresu oraz, że uwzględnił w cenie oferty wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia. W razie sprzeczności pomiędzy informacjami, co do zakresu zamówienia przyjmuje się, że wykonawca uwzględnił w cenie oferty najszerszy możliwy zakres wynikający z jakiegokolwiek udostępnionego dokumentu, w tym specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”.

§ 2

Termin wykonania przedmiotu umowy: do 31 grudnia 2015 r.

§ 3

1. Łączne wynagrodzenie wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, ustalone na podstawie oferty wykonawcy, nie przekroczy kwoty ...zł brutto (słownie: ...złotych) wraz z podatkiem od towarów i usług, z zastrzeżeniem ust. 4 i 5.
2. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą dokonywane na podstawie jednostkowej ceny za 1 posiłek.
3. Ustala się następujące ceny jednostkowe:
 - dieta podstawowa:zł brutto,
 - dieta łatwostrawna ze zminimalizowaniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego: zł brutto,
 - dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych:zł brutto,
 - dieta o zmiennej konsystencji:zł brutto,
 - dieta bezmleczna:zł brutto,
 - dieta wysokobiałkowa: zł brutto,
 - kleik i marchwianka: zł brutto.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym ryzyko wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty stanowi maksymalne wynagrodzenie wykonawcy, płatne na podstawie wszystkich wykonanych usług w ramach umowy.
5. Wynagrodzenie płatne będzie na rzecz wykonawcy miesięcznie wg jednostkowej ceny ryczałtowej, o której mowa w ust. 3, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu, na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę, w terminie 14 dni od daty złożenia przez wykonawcę miesięcznego zestawienia, o którym mowa w ust. 6 i doręczenia zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
6. Załącznikiem do faktury będzie miesięczne zestawienie zawierająceienne ilości

dostarczonych posiłków potwierdzone przez upoważnionego pracownika zamawiającego.

7. Zamawiający uprawniony jest ograniczyć przedmiot umowy w stosunku do ilości posiłków określonych w § 1, co nie stanowi niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania przez zamawiającego, a w związku z tym nie jest podstawą do podnoszenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do zamawiającego.

8. Obowiązujący podatek VAT naliczony zostanie w wysokości obowiązującej w dniu wystawienia faktury.

9. Strony ustalają, iż za dzień zapłaty będą traktować dzień obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.

10. Strony ustalają, iż zamawiający może potrącić z wynagrodzenia wszelkie należności pieniężne należne od wykonawcy na podstawie niniejszej umowy, w tym w szczególności kary umowne, przy czym potrącenie umowne nie ogranicza w żaden sposób prawa zamawiającego do potrącenia ustawowego.

11. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania organizacji żywienia oraz jakości świadczonych usług, w szczególności:

- 1) kontroli produktów do przetworzenia,
- 2) kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowywanych posiłków,
- 3) wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,
- 4) wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,
- 5) wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

13. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- 1) ocenę higieny przygotowania i podania posiłków,
- 2) możliwość degustacji,
- 3) sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem, gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez pracownika zamawiającego posiłki pod względem jakości i ilości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że ma wystarczające doświadczenie i kompetencje do realizacji przedmiotu umowy oraz zobowiązuje się należycie wykonać niniejszą umowę.

2. Wykonawca zapewnia przygotowywanie (w siedzibie zamawiającego) posiłków i ich wydawanie mieszkańcom Domu.

3. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy zgodnie z przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz zgodnie z obowiązującymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

4. Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy także:

1) zapewnienie mieszkańcom Domu:

- całodobowego dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, płatki, masło, mleko, herbata itp.), w które wyposażać będzie sukcesywnie łącznie trzy „kuchnie podręczne” znajdujące się na każdej kondygnacji Domu (kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiów dziennego pobytu i są wyposażone

m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów oraz lodówkę), zgodnie z rozporządzeniem z dnia 23 sierpnia 2012 r. Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie domów pomocy społecznej;

- tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia;

- 2 ciepłych posiłków (np. zupa i bigos/ leczo i kielbaska z rusztu/ zupa i udko kurczaka oraz ciasto, napoje, owoce) na imprezy okolicznościowe i zabawy organizowane 3 razy w roku dla mieszkańców Domu i zaproszonych gości – każdorazowo dla ok. 150 osób;

- poczęstunków w formie kawy i ciasta, dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu – każdorazowo dla ok. 10 osób.

2) mycie i wyparzanie całości kompletu naczyń, sztućców i wózków,

3) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i sprzątanie pomieszczenia po zakończonych posiłkach,

4) rozwożenie i rozdawanie posiłków mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosami. Podczas wydawania posiłków dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie pracownik zamawiającego,

5) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami,

6) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne diety,

7) przechowywanie próbek potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

5. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w umowie kosztami badania posiłku zamawiający obciąża wykonawcę.

6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy siłami własnymi lub przy pomocy podwykonawców, za których działania lub zaniechania działań ponosi pełną odpowiedzialność.

7. Wykonawca może powierzyć realizację umowy podwykonawcy dopiero wówczas, gdy uzyska na to zgodę zamawiającego. Zgoda ta powinna być udzielona na piśmie.

8. Wykonawca jest zobowiązany informować zamawiającego niezwłocznie o zagrożeniach, które mogą mieć wpływ na realizację przedmiotu umowy oraz do współdziałania z zamawiającym przy opracowywaniu przedsięwzięć zapobiegających zagrożeniom.

9. Wykonawca nie może udostępniać nikomu wiadomości i informacji powziętych przy wykonywaniu przedmiotu umowy oraz informacji technicznych, technologicznych, ekonomicznych, finansowych, handlowych, prawnych i organizacyjnych dotyczących drugiej strony, niezależnie od formy przekazania tych informacji i ich źródła, o ile bezwzględnie obowiązujące przepisy nie stanowią inaczej. Informacje te stanowią informacje poufne.

§ 5

1. Wykonawca ma obowiązek sporządzać i przedkładać zamawiającemu jadłospis z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności dostarczanych posiłków, na okres co najmniej 10 dni roboczych, w celu zatwierdzenia przez zamawiającego, nie później niż na 2 dni przed okresem jego obowiązywania.

2. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. O ewentualnych zmianach w jadłospisie wykonawca zawiadamia niezwłocznie

zamawiającego.

3. W trakcie wykonywania przedmiotu umowy informacje o ilości posiłków z podziałem na diety przekazywane będą wykonawcy przez osobę upoważnioną przez zamawiającego, do godziny 11:00 dnia poprzedniego i korygowane do godziny 8:00 dnia bieżącego.

§ 6

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom trzecim podczas lub w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy przez wykonawcę.

2. Wykonawca przyjmuje na siebie odpowiedzialność cywilną z tytułu zdarzeń losowych oraz z tytułu szkód wyrządzonych osobom lub w mieniu osób trzecich, powstałych podczas, w związku lub przy okazji wykonywania przedmiotu umowy i zobowiązuje się do wypłaty odszkodowania z tego tytułu w pełnej wysokości.

3. W przypadku powstania sporu w związku z ww. szkodami wykonawca zobowiązuje się wejść w miejsce zamawiającego w toczący się spór i sam pokryć ewentualne szkody wobec osób trzecich.

§ 7

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy przez wykonawcę, w szczególności gdy:

- 1) wykonawca nie rozpoczął wykonywania przedmiotu umowy, bez uzasadnionych przyczyn, przez okres co najmniej 1 dnia;
- 2) wykonawca nie kontynuował wykonywania przedmiotu umowy, pomimo przesłania wezwania przez zamawiającego, przez okres co najmniej 1 dnia;
- 3) wykonawca co najmniej trzykrotnie opóźnił wydawanie posiłków;
- 4) wykonawca zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody zamawiającego wyrażonej na piśmie;
- 5) wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób rażąco niezgodny z niniejszą umową, co potwierdza kontrola zamawiającego lub kontrola sanitarna;

2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1, wykonawca nie jest zwolniony z odpowiedzialności za już wykonane usługi, jak również nie jest uprawniony do jakichkolwiek roszczeń do zamawiającego z tytułu odstąpienia przez zamawiającego od umowy.

3. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 zamawiający jest uprawniony do zlecenia wykonania usługi innemu podmiotowi na koszt wykonawcy, z zastrzeżeniem, że podstawę takiego zlecenia stanowić będzie dla zamawiającego niewydanie w terminie któregośkolwiek z posiłków.

§ 8

1. W razie nie wykonywania lub nienależytego wykonywania umowy przez wykonawcę, zamawiający:

1) naliczy karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 1, w przypadku rozwiązania umowy, o którym mowa w § 7, oraz w przypadku odstąpienia przez zamawiającego od umowy na podstawie przepisów ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 1964 r. Nr 16, poz. 93 ze zm.) lub z powodu okoliczności, za które odpowiada wykonawca;

2. Kara umowna może być potrącone przez zamawiającego z wynagrodzenia wykonawcy, bez jego dodatkowej zgody.

3. Termin zapłaty kary umownej wynosi 14 dni od dnia wezwania do jej zapłaty.
4. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.

§ 9

Stronom przysługuje 2-miesięczny okres wypowiedzenia umowy, ze skutkiem na koniec miesiąca.

§ 10

Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonaniem niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla zamawiającego.

§ 11

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowi SIWZ oraz oferta wykonawcy złożona w przetargu.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 ze zm.) oraz odpowiednie przepisy ustaw, norm i wytycznych wskazanych w umowie.

§ 13

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa dla zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca