### OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

**Postępowanie nr 10/2017**

**Nazwa: Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy.**

**I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

1. Postępowanie prowadzone jest w imieniu i na rzecz:

SP WZOZ MSW w Bydgoszczy, ul. Markwarta 4-6, 85-015 Bydgoszcz

zwanym w treści OGŁOSZENIA „**Zamawiającym**”

1. Sprawę prowadzi: Dział Zamówień Publicznych SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy

telefon: / 052 / 582-62-52, faks: /052/ 582-62-09

adres e-mail [przetargi@szpitalmsw.bydgoszcz.pl](mailto:przetargi@szpitalmsw.bydgoszcz.pl)

[www.szpital-msw.bydgoszcz.pl](http://www.szpital-msw.bydgoszcz.pl)

**II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA ORAZ INFORMACJE OGÓLNE:**

1. Do udzielenia przedmiotowego zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (te j.t. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579) oraz akty wykonawcze wydane na jej podstawie.
2. Do czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.), jeżeli przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579) zwanej dalej „ustawą”
4. Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach w art. 138g ust.1 ustawy

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem postępowania jest przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy.

*S*zczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 1 do ogłoszenia. Kod CPV: **55322000-3, 55321000-6, 55521200-0**.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający dopuszcza powierzenie części zamówienia podwykonawcom wykonawcy. W takim przypadku wykonawca ma obowiązek (zgodnie z art. 36 ust. 4 ustawy) zawrzeć w ofercie informacje dot. podwykonawstwa (pkt. 2.5. w formularzu ofertowym *- załącznik nr 3 do ogłoszenia).* Brak powyższej informacji w ofercie oznaczać będzie, że wykonawca na dzień składania oferty nie zamierza korzystać z podwykonawstwa przy realizacji zamówienia.
4. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających

**IV.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

Wymagany termin realizacji zamówienia **od 01.11.2017r. do 31.10.2019r**.

**V. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY:**

1. Formularz OFERTA - *wzór stanowi załącznik nr 3 do ogłoszenia*.
2. Formularz cenowy – *wzór stanowi załącznik nr 4 do ogłoszenia.*
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o niepodleganiu wykluczeniu, którego wzór stanowi Załącznik nr 5 do ogłoszenia.
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
5. Wykaz usług, potwierdzający że wykonawca wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie wytwarzania i dostarczania całodziennego wyżywienia na rzecz jednostek lecznictwa stacjonarnego w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie - minimum 1 usługi na rzecz jednostek lecznictwa stacjonarnego, o wartości **min. 500.000,00 zł brutto** na rzecz jednostek lecznictwa stacjonarnego, **gdzie ilość łóżek jest nie mniejsza niż 160.**, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie - *wzór stanowi załącznik nr 6 do ogłoszenia*.
6. Na potwierdzenie zadeklarowanego czasu transportu posiłków, należy do oferty załączyć wydruk ze strony Google maps <https://www.google.pl/maps/> pokazujący trasę od kuchni Wykonawcy w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego do punktu dystrybucji posiłków **(aktualny na dzień złożenia oferty).**
7. Decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna) (**dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego**);
8. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego **(dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego)**.
9. W przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - do oferty musi być dołączone pełnomocnictwo posiadające zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy. Dokument pełnomocnictwa musi być złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

**VI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:**

* + - 1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje zamawiający i wykonawcy przekazują faksem. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
      2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia. Zamawiający będzie udzielać wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Wnioski o wyjaśnienie złożone po tym terminie zostaną pozostawione bez rozpatrzenia.
      3. **W przypadku przesyłania przez wykonawcę jakiejkolwiek korespondencji pocztą niezbędne jest zaadresowanie przesyłki na:** **Sekretariat SP WZOZ MSW, ul. Markwarta 4-6, 85-015 Bydgoszcz.** Wszelkie konsekwencje wynikające z nieodpowiedniego oznaczenia przesyłki ponosi wykonawca.
      4. Osobami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami są:
  1. w sprawach dotyczących procedury mgr Michał Kryszewski tel. 52 58-26-252, fax 52 58-26-209
  2. w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia dietetyk Monika Leszczyńska, tel. 52 58-26-300.

1. Wszelkie wyjaśnienia i zmiany treści ogłoszenia, informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty oraz inne informacje, które Zamawiający zgodnie z ustawą zobowiązany jest zamieszczać na stronie internetowej, umieszczane będą na stronie zamawiającego:

[www.szpital-msw.bydgoszcz.pl](http://www.szpital-msw.bydgoszcz.pl)

1. Informacje i wyjaśnienia niewymagające formy pisemnej można uzyskać telefonicznie od poniedziałku do piątku w godzinach 800 – 1400.

**VII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:**

Wykonawcy związani są ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

**VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

1. Ofertę należy złożyć na formularzu przygotowanym według wzoru stanowiącego *załącznik nr 3 do ogłoszenia.*
2. Ofertę oraz wszystkie załączniki do oferty muszą być sporządzone czytelną trwałą techniką, w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności,   
   w walucie PLN.
3. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w rozdz. V dokumenty i oświadczenia.
4. Dokumenty złożone w formie kopii należy (na każdej zapisanej stronie kopii) oznaczyć klauzulą: „Za zgodność z oryginałem” oraz podpisać przez osobę(-y) uprawnioną(-e) do reprezentowania wykonawcy, z wyjątkiem pełnomocnictwa, którego kopię poświadcza za zgodność z oryginałem wyłącznie notariusz.
5. Osoba(-y) uprawniona(-e) do reprezentowania wykonawcy musi złożyć podpis na ofercie i tych załącznikach do oferty, które sporządził wykonawca oraz musi parafować miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany.
6. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Wykonawca zamieści ofertę z załącznikami w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić:
8. nazwę wykonawcy, adres, nr telefonu i faksu
9. zapis co najmniej następującej treści:

SP WZOZ MSW w Bydgoszczy

Oferta dot. zamówienia na

„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy” - 10/2017.

Nie otwierać przed dniem 20.10.2017 r. przed godz. 1200

UWAGA! W powyższy sposób powinno zostać oznaczone również opakowanie kurierskie.

1. Zaleca się, aby oferta złożona była w sposób uniemożliwiający jej dekompletację (np. zszyta).

**IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:**

1. Oferty należy przesłać na adres: **SP WZOZ MSW ul. Markwarta 4-6, 85-015 Bydgoszcz** lub złożyć w siedzibie zamawiającego sekretariat Dyrektora pok. nr 506 SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy w nieprzekraczalnym terminie do dnia **20.10.2017 r.** do godz.**1130** (decyduje data i godzina wpływu oferty). Oferta musi być opisana w sposób określony w rozdz. VIII ust. 7. Wszelkie konsekwencje wynikające z nieodpowiedniego oznaczenia oferty ponosi wykonawca.
2. Zmiana i wycofanie oferty:
3. Wykonawca może wprowadzić zmianę treści złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmiany przed upływem terminu składania ofert. Zmiana do oferty musi być dokonana według zasad obowiązujących przy składaniu ofert, tj. musi być złożona w zamkniętej kopercie odpowiednio oznakowanej (patrz rozdz. X ust. 10) z dopiskiem „ZMIANA OFERTY”.
4. Koperta oznakowana dopiskiem „ZMIANA OFERTY” zostanie otwarta przy otwieraniu oferty wykonawcy, który wprowadził zmianę.
5. Wykonawca może wycofać ofertę pod warunkiem, że oświadczenie wykonawcy o wycofaniu oferty wpłynie do zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Do składanego oświadczenia należy dołączyć dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej oświadczenie do reprezentowania wykonawcy.
6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **20.10.2017r.** o godz. **1200** w siedzibie zamawiającego pokój nr 524. Otwarcie ofert jest jawne.
7. Po otwarciu kopert z ofertami Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, czasu transportu oraz kosztu surowca w stawce osobodnia zawartych w ofertach.
8. Informacje, o których mowa w ust. 4 powyżej zostaną przez Zamawiającego niezwłocznie udostępnione na stronie internetowej.

**X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:**

1. Wykonawca cenę oferty podaje w odpowiednio wypełnionym formularzu oferty i formularzu cenowym, stanowiących załączniki odpowiednio nr 3 i nr 4 do ogłoszenia.
2. Wykonawca oblicza cenę ofertową uwzględniając wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jakie będzie musiał ponieść, a w szczególności podatek VAT, podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru podlega obciążeniu tymi podatkami, a także inne opłaty i daniny (w tym cło), koszt dostawy, transport i rozładunek. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę do obliczenia wartości oferty.
3. *Cenę oferty oraz inne wartości wykazane w Formularzu oferty należy przedstawić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (zgodnie z § 9 ust. 6 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 28 listopada 2008 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom, zaliczkowego zwrotu podatku, zasad wystawiania faktur, sposobu ich przechowywania oraz listy towarów i usług, do których nie mają zastosowania zwolnienia od podatku od towarów i usług (Dz. U nr 212 poz. 1337)*.
4. Cenę oferty należy podać w walucie polskiej, ponieważ w takiej walucie dokonywane będą rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, z którym zostanie zawarta umowa o zamówienie publiczne.
5. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego na podstawie przepisów o podatku od towarów i usług Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek odprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**XI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY ORAZ ICH ZNACZENIE:**

* + - 1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki udziału w postępowaniu Zamawiający dokona punktowej oceny ofert nieodrzuconych.
      2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

**Cena (C) - 60%**

**Czas transportu posiłków od kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy (T) - 20%**

**Koszt surowca w stawce osobodnia (S) – 20%**

Oferty nieodrzucone, będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

* + - 1. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1. Kryterium ***cena* – 60%:** Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

C = (---------------------------------------------- x 100 pkt) x waga kryterium tj. 60 %

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

1. Kryterium ***Czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy* – 20%.** Oferta, w zależności od zadeklarowanego czasu transportu, otrzyma następująca liczbę punktów:

* Czas transportu do 30 min włącznie – 20 pkt
* Czas transportu do 45 min włącznie – 0 pkt

1. Kryterium **Koszt surowca w stawce osobodnia – 20 %.** w zależności od zadeklarowanego czasu transportu, otrzyma następująca liczbę punktów::
   * koszt surowca w stawce osobodnia od 6,50-7,00 zł brutto włącznie – 5 pkt.
   * koszt surowca w stawce osobodnia od 7,01-7,50 zł brutto włącznie – 10 pkt.
   * koszt surowca w stawce osobodnia powyżej 7,50 zł brutto – 20 pkt.
2. Ostateczną ocenę oferty stanowi suma punktów uzyskanych w kryteriach określonych w ust. 2 i 3, obliczona wg wzoru:

O = C + T + S - ostateczna ocena danej oferty

C - wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium cena

T - wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy

S – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium koszt surowca w stawce osobodnia

1. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, który złoży wszystkie wymagane dokumenty a jego oferta uzyska najwyższą ocenę punktową.
2. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty przedstawiają taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.
3. **INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY, WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY ORAZ WARUNKI UMOWY:**
4. Zamawiający zaprosi Wykonawcę w wyznaczonym przez siebie terminie do podpisania umowy w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do przybycia w podanym terminie, nie stawienie się będzie równoznaczne z uchylaniem się od podpisania umowy.
5. Zamawiający przed podpisaniem umowy będzie żądał od Wykonawcy, który złożył najkorzystniejszą ofertę wniesienia **zabezpieczenia należytego wykonania umowy,** w wysokości **3% ceny brutto** oferty.
6. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku formach określonych art. 148 ust. 1 ustawy. Zamawiający nie wyraża zgody na inne formy zabezpieczenia.
7. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy nr **53 1130 1075 0002 6035 9320 0007**.
8. Zabezpieczenie wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia:
9. oryginały dokumentów winny zostać dostarczone do siedziby Zamawiającego, tj. **SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy ul. Markwarta 4-6, 85-015 Bydgoszcz** przed wyznaczonym terminem podpisania umowy,
10. winno obejmować okres: od dnia zawarcia umowy do dnia upływu terminu końcowego + 30 dni.
11. beneficjentem takich dokumentów musi być **SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy ul. Markwarta 4-6, 85-015 Bydgoszcz,**
12. musi zawierać w swojej treści zobowiązania gwaranta/poręczyciela do nieodwołalnej i bezwarunkowej, na każde pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego wypłaty Zamawiającemu kwot lub kwoty do pełnej wysokości zabezpieczenia należytego wykonania umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie wykona lub nienależycie wykona umowę,
13. winno być wykonalne na terytorium Rzeczpospolitej Polskiej
14. wszelkie spory dotyczące gwarancji lub poręczenia winny podlegać rozstrzygnięciu zgodnie z prawem Rzeczpospolitej Polskiej i podlegać kompetencji sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
15. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia należytego wykonania umowy na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy Pzp. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
16. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia i posiadania przez cały czas trwania umowy ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, obejmującą realizację przedmiotu niniejszej umowy tj. **Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy**. W szczególności zakres ubezpieczenia musi obejmować odpowiedzialność cywilną kontraktową na kwotę nie mniejszą niż 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100), przy czym wartość ubezpieczenia nie może ulegać zmniejszeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
17. Kopia polisy powinna zostać przekazania Zamawiającemu nie później niż w dniu zawarcia niniejszej umowy oraz każdorazowo w terminie 7 dni po zawarciu kolejnej umowy ubezpieczenia na kolejny okres pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym i naliczenia kary umownej.
18. Wykonawca przed podpisaniem umowy jest zobowiązany do opracowania przykładowych jadłospisów dekadowych (10 dni) dla niżej wymienionych diet:
    * + - 1. dieta podstawowa 2400kcal;
          2. łatwo strawna;
          3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca 5 posiłkowa);
          4. ubogo energetyczna 1500kcal;
          5. płynno – odżywcza (wzmocnionej) przez zgłębnik) (wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia).
19. Wykonawca przed podpisaniem umowy jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu wykaz środków transportu, jakimi będzie realizowana usługa wraz z dokumentami dopuszczającymi je do transportu posiłków.
20. Treść głównych postanowień umowy określa załącznik nr 7 do ogłoszenia.

**XIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niższego postępowania bez wyłonienia oferty w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia..
2. *Integralną część OGŁOSZENIA stanowią następujące załączniki:*
3. *Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,*

*Załącznik nr 2 – Dekadowy jadłospis,*

1. *Załącznik nr 3 – Formularz oferty,*
2. *Załącznik nr 4 – Formularze cenowe*
3. *Załącznik nr 5 –* Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia*,*
4. *Załącznik nr 6 – Wykaz usług*
5. *Załącznik nr 7 – Główne postanowienia umowy*
6. Komisja w składzie:
7. Michał Kryszewski
8. Magdalena Kowalczyk
9. Monika Leszczyńska
10. przedkłada do zatwierdzenia niniejsze OGŁOSZENIE, wraz z załącznikami.
11. Bydgoszcz, dn. 12 października 2017 r.

**ZATWIERDZAM**

Dyrektor

SPW ZOZ MSWiA w Bydgoszczy

dr n. med. Marek Lewandowski

## Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 1 do ogłoszenia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych.

Wszystkie oddziały szpitalne mieszczą się w jednym budynku.

**STRUKTURA ODDZIAŁÓW SZPITALNYCH**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lokalizacja** | **Nazwa oddziału** | **Ilość łóżek** |
| I piętro | Oddział Intensywnej Opieki Medycznej i Anestezjologii | 4 |
| II i IV piętro | Oddział Położnictwa, Patologii Ciąży i Ginekologii z Pododdziałem Neonatologicznym | 30 |
| III piętro | Oddział Kardiologiczny z Rehabilitacją Kardiologiczną i Pododdziałem Chorób Wewnętrznych | 27 |
| III piętro | Oddział Geriatrii | 20 |
| III piętro | Oddział Chirurgiczny z Pododdziałami: Urologiczny, Laryngologiczny, Ortopedyczny | 19 |
| II piętro | Zakład Opiekuńczo - Leczniczy | 44 |
| I piętro | Oddział Neurologiczny z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej | 22 |
| **Ogółem** | | 166 |

1. Wykaz diet i wymagań zamawiającego dotyczący żywienia:
2. dieta podstawowa około 2400 kcal (dieta powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych, nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych np.: boczku, słoniny, tłustych wędlin, tłustego mięsa oraz produktów wzdymających np.: grochu, fasoli) – z przeznaczeniem dla Oddziału Położniczego;
3. dieta podstawowa około 2000 – 2100 kcal (dieta powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych, nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych np.: boczku, słoniny, tłustych wędlin, tłustego mięsa oraz produktów wzdymających np.: grochu, fasoli);
4. dieta łatwo strawna około 2000 – 2100 kcal;
5. dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2000 – 2100 kcal (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25g/d);
6. dieta łatwo strawna bogato białkowa około 2000 – 2100 kcal (białko 100-120g/d);
7. dieta niskobiałkowa około 2000 – 2100 kcal (20-30 lub 40-50g/d);
8. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 2000 – 2100 kcal (najczęściej stosowana w cukrzycy, wymagająca indywidualizacji);
9. dieta ubogo energetyczna 1000 – 1500 kcal;
10. dieta płynno - odżywcza wzmocniona przez zgłębnik 2000 kcal (**na bazie mięsa bez mleka – białko około 130g/d, 6 porcji - 1ml = około 1 kcal);**
11. diety chirurgiczne (kleik, kisiel, zupa ryżowa).
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza. Koszt diety indywidualnej zostanie ustalony między stronami po przedstawieniu kalkulacji przez Wykonawcę w momencie wprowadzenia diety.
13. W/w diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków (papkowate, przecierane, płynne) oraz modyfikowane pod względem tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych.
14. Wszystkie diety(poza chirurgicznymi) stosowane w Oddziale Położniczym będą zawierały około 2400 kcal . Wykonawca ma obowiązek dostarczania podwieczorków dla wszystkich diet w Oddziale Położniczym.
15. Orientacyjna ilość zamawianych diet najczęściej stosowanych:
16. dieta podstawowa średnio 23% wszystkich zamawianych diet;
17. dieta łatwo strawna średnio 41% wszystkich zamawianych diet;
18. dieta cukrzycowa średnio 29% wszystkich zamawianych diet;
19. dieta chirurgiczna średnio 2% wszystkich zamawianych diet;
20. diety pozostałe średnio 5% wszystkich zamawianych diet.
21. Wymagania Zamawiającego co do składu zamawianych posiłków.

**Posiłki całodobowe muszą składać się z:**

1. Śniadanie: zupa mleczna, pieczywo(mieszane w przypadku diet cukrzycowych i podstawowych), masło, dodatek do pieczywa, dodatek warzywny, kawa zbożowa z mlekiem lub inny napój;
2. Śniadanie II (dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogatobiałkowych, przez zgłębnik);
3. Obiad: 2-u daniowy z dodatkiem jarzyn i kompotu;
4. Podwieczorek (dotyczy diet cukrzycowych, ubogo energetycznych, bogato białkowych, przez zgłębnik, podstawowej 2400 kcal przeznaczonej dla Oddziału Położniczego);
5. Kolacja: (w przypadku suchej) pieczywo, masło, dodatek do pieczywa, dodatek warzywny , herbata; (w przypadku kolacji gorącej) pieczywo z masłem i herbatą;
6. Kolacja II (dotyczy cukrzycy – 6 posiłków, płynno - odżywczej przez zgłębnik);
7. Suchary i herbata obowiązują do każdego posiłku składającego się z diety kleikowej, natomiast do zupy ryżowej obowiązuje herbata;
8. Wykonawca nie będzie podawał parówek ,mortadeli, sosów z wędliną i produktów typu instant .Mięsa w postaci mielonej i gulaszu planowane będą nie częściej niż 2 razy w dekadzie.

**Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:**

1. napoje ciepłe (kawa, kakao, herbata) – 250ml;
2. zupy – 350ml;
3. ziemniaki- 250g, ryż, kasza, makaron – 250g;
4. drób, mięso bez kości – 100g (I gatunek);
5. drób z kością – 250g;
6. ryby (filet) – 100-120g;
7. pieczywo pszenne i razowe 100g;
8. masło 20g;
9. wędliny – 40g;
10. pasty – 80g;
11. jajka – 2 szt.;
12. twaróg – 80g;
13. galaretki – 120g;
14. sałatki –120g;
15. sosy do mięsa–100ml;
16. surówki, sałatki do II dania – 150g;
17. dodatki warzywne do śniadań i kolacji – 80g;
18. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż :
19. gorące zupy 75ºC;
20. gorące drugie dania 70ºC;
21. gorące napoje 80ºC;
22. sałatki i surówki 4ºC.
23. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków, do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.
24. Wykonawca zobowiązany jest w czasie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy do przygotowania potraw świątecznych z uwzględnieniem ciasta.
25. Wykonawca przy sporządzeniu jadłospisów uwzględniać będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców.
26. Dietetyk Wykonawcy opracowuje dekadowe (3x w miesiącu) jadłospisy dla diet: podstawowa 2400 kcal, cukrzycowa, łatwo strawna z podaniem produktów w gramach, wartości energetycznej i odżywczej oraz kosztu wsadu. Zamawiający wymaga przygotowywania jadłospisów na bazie programu komputerowego służącego do przeliczania wartości odżywczych i kaloryczności. Opracowany jadłospis na 4 dni przed jego wprowadzeniem do realizacji, przedkłada do zatwierdzenia osobie upoważnionej przez Zamawiającego, wg wzoru w załączniku nr 2 do ogłoszenia. W przypadku braku akceptacji przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego i wniesionych uwag, dietetyk Wykonawcy dokona zmian w jadłospisie i przekaże go ponownie do akceptacji Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w realizacji jadłospisu przez wykonawcę z tzw. „przyczyn obiektywnych”, jednakże pod warunkiem zachowania przez wykonawcę proporcji oferowanych cen.
27. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dr med. A. Szczygła w opracowaniu „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Warszawa 2011, red. prof. dr hab. n. med Mirosław Jarosz oraz na podstawie „ Normy żywienia człowieka” red. Mirosław Jarosz, Barbara Bułhak- Jachymczyk PZWL, Warszawa 2008, 2011.
28. Planowane posiłki powinny zapewnić: urozmaicenie pod względem ich składu oraz atrakcyjność sensoryczną z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki (kontrast barw poszczególnych składowych posiłków), niepowtarzalność potraw przez okres 10 dni (czas obowiązywania jadłospisu dekadowego), muszą charakteryzować się wysoką jakością i być przygotowane w kuchni Wykonawcy.
29. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej kontrolę przez Zamawiającego w zakresie:
30. ilości wydawanych posiłków oraz jadłospisów dziennych wg poszczególnych diet
31. kaloryczności posiłków;
32. zastosowanej gramatury żywnościowej;
33. wartości odżywczych.
34. Procentowy koszt poszczególnych diet przedstawia się następująco:
35. dieta podstawowa (2400 kcal);

- śniadanie - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad + podwieczorek - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta podstawowa:

- śniadanie - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta łatwo strawna:

- śniadanie - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika:

- śniadanie - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta łatwo strawna bogato białkowa:

- śniadanie I i II - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad + podwieczorek - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta niskobiałkowa:

- śniadanie - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków):

- śniadanie I i II - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad + podwieczorek - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 20% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków):

- śniadanie I i II - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad + podwieczorek - 45% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja I i II - 25% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta ubogo energetyczna:

- śniadanie I i II - 25% kosztu posiłku całodobowego

- obiad + podwieczorek - 50% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja - 25% kosztu posiłku całodobowego

1. dieta płynno - odżywcza wzmocniona przez zgłębnik:

- śniadanie I i II - 30% kosztu posiłku całodobowego

- obiad + podwieczorek - 40% kosztu posiłku całodobowego

- kolacja I i II - 30% kosztu posiłku całodobowego

1. diety chirurgiczne (kleik, kisiel, zupa ryżowa).
2. Wydawanie posiłków na poszczególnych oddziałach szpitalnych odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego.
3. Zamawiający zapewnia w kuchenkach oddziałowych niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej oraz wózków transportowych.
4. Wykonawca będzie dostarczał z jednodniowym wyprzedzeniem lub tego samego dnia ze śniadaniem dzienne jadłospisy z gramaturą posiłków oraz spisem pokarmów alergizujących z przeznaczeniem dla oddziałów szpitalnych i osoby nadzorującej wykonanie usługi.
5. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do bieżącej oceny jakości dostarczanych zgodnie z jadłospisem posiłków w zakresie: gramatury, temperatury oraz smaku. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku.
6. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia, upoważnionym pracownikom Zamawiającego, przeprowadzania kontroli realizacji przedmiotu zamówienia na każdym etapie przygotowania i wydawania posiłków, w szczególności w zakresie przestrzegania norm i zasad sanitarno -epidemiologicznych oraz sprawdzania jakości surowca na etapie dostawy, produkcji i magazynowania bez konieczności wcześniejszego powiadamiania Wykonawcy o tym fakcie. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: książki kontroli sanitarnej, karty mycia i dezynfekcji środka transportu.
7. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, badań sanitarno-epidemiologicznych oraz mikrobiologicznych.
8. Zamawiający, co najmniej raz do roku, może zlecić wykonanie badań kaloryczności posiłków oraz kontrolę jakości żywienia. Kosztami badań obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu wskazanego badania.
9. Wykonawca zobowiązany jest zgłaszać Zamawiającemu każdorazową zmianę środków transportu jakimi będzie realizowana usługa, wraz ze zgłoszeniem Wykonawca przekaże Zamawiającemu dokumenty zatwierdzające dany środek transportu do przewozu posiłków. W przypadku dostarczenia Zamawiającemu posiłków środkiem transportu, który nie został zgłoszony Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych posiłków.
10. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków na bazie kuchni Wykonawcy, zgodnie z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ. U. Nr 136 poz. 914 ze zmianami), zasadami GHP , GMP oraz normami HACCP i dostarczenie przedmiotu zamówienia do loco SP W ZOZ MSWiA w Bydgoszczy w porcjach ułatwiających ich podział (w przypadku posiłków typu: gulasz, makaron, pierogi itp. wymagana jest porcja wzorcowa), odbiór brudnych naczyń i pojemników transportowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie unieszkodliwienia odpadów pokonsumpcyjnych, w szczególności Ustawą z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (DZ. U. z 2013r . poz. 21,ze zmianami). Wykonawca na własny koszt zabezpiecza estetyczne, czyste i wydezynfekowane, szczelnie zamykane pojemniki dla wszystkich oddziałów oraz bieżący odbiór odpadów.
12. Wykonawca winien przewozić posiłki zachowując wymogi sanitarno – higieniczne, zapewniając szczelnie zamykane pojemniki GN (spełniające wymagania pojemników wewnętrznych) zabezpieczone w termoportach gwarantujących utrzymanie prawidłowej temperatury potraw zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego I Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004). Pojemniki GN opisane nazwą dania pakowane będą w termoporty przeznaczone dla każdego oddziału osobno. Wykonawca zapewni również rozładunek pojemników na wózki transportowe oddziałów.
13. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania oraz dostarczania do Zamawiającego próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ. U. Nr 80 poz.545). Próbki należy dostarczyć w pojemnikach jednorazowych.
14. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość kontaktu telefonicznego z dietetykiem Wykonawcy.
15. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego w zakresie prawidłowego przebiegu umowy żywienia pacjentów będzie dietetyk Monika Leszczyńska.

## Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 2 do ogłoszenia

DEKADOWY JADŁOSPIS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Posiłek | Nazwa potrawy | Produkty | Ilość w gramach | Koszt wsadu |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Wartość energetyczna i odżywcza

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kcal | Białko roślinne  gr | Białko zwierzęce gr | Tłuszcze roślinne  gr | Tłuszcze  zwierzęce  gr | Ca  mg | Fe  mg | Węglowodany  gr | Magnez  mg | Wit. A  µg | Wit. C  mg |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Miejscowość ............................dnia.......................... ...................................................................

pieczęć imienna i podpis osób/osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

## Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 3 do ogłoszenia

SP WZOZ MSW w Bydgoszczy

ul. Markwarta 4-6

**85-015 B Y D G O S Z C Z**

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nawiązując do ogłoszenia **„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy.”** – nr postępowania 10/2017, niżej podpisani działając w imieniu i na rzecz:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pełna Nazwa Wykonawcy** |  | | |
| **Adres, siedziba** |  | | |
| **Adres do korespondencji** |  | | |
| **REGON** | | | **NIP** |
| **Nr telefonu** | | | **Nr faxu** |
| **Imię Nazwisko i Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktów** | |  | |

* 1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem i warunkami określonymi w ogłoszeniu:

|  |
| --- |
| 1. **Za ryczałtową cenę brutto** wykazaną w formularzach cenowych, stanowiących załączniki do niniejszej oferty; 2. **Czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy (loco punkt dystrybucji posiłków Zamawiającego) *…………..***   *Na potwierdzenie zadeklarowanego czasu transportu posiłków, należy do oferty załączyć wydruk ze strony Google maps* [*https://www.google.pl/maps/*](https://www.google.pl/maps/) *pokazujący trasę od kuchni Wykonawcy w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego do punktu dystrybucji posiłków* ***(aktualny na dzień złożenia oferty)***   1. **Koszt surowca w stawce osobodnia wynosi** ……………………………… zł. |

2. Oświadczamy, że:

2.1.zapoznaliśmy się z warunkami przeprowadzanego postępowania i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz posiadamy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty.

2.2.cena oferty zawiera wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.

2.3.Kuchnia na bazie której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiające mieści się (Podać dokładny adres): ………………………………………………… ……………………………………………………………………………………….

2.3.uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

2.4.akceptujemy główne postanowienia umowy nie wnosząc uwag i zastrzeżeń, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy w stosownych terminach.

2.5.powierzamy podwykonawcom wykonanie danej części zamówienia …..……………….

3. Integralną częścią oferty są poniższe dokumenty:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wyszczególnienie załączników | | |
| nr | nazwa | strona oferty |
| 1. | Formularz cenowy |  |
| 2. | Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej |  |
| 3. | Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia |  |
| 4. | Decyzja właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna) |  |
| 5. | Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego. |  |
| 6. | Wykaz usług w okresie ostatnich 3 lat z dowodami |  |
| 7. | Wydruk ze strony [*https://www.google.pl/maps/*](https://www.google.pl/maps/) *pokazujący czas transportu* |  |
| 8. | Inne |  |

4. Oferta zawiera……..stron kolejno ponumerowanych i trwale połączonych.

………….………………………………….....

*(data i podpisy przedstawicieli Wykonawcy)*

## Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 4 do ogłoszenia

### FORMULARZ CENOWY

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Podatek VAT** | | **Wartość brutto** |
| **Stawka** | **Wartość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 = 4 x 5** | **7** | **8 = 6 x 7** | **9 = 6 + 8** |
| 1. | Dieta łatwo strawna | szt. | 28 666 |  |  |  |  |  |
| 2. | Dieta podstawowa 2400 kcal | szt. | 15 530 |  |  |  |  |  |
| 3. | Dieta podstawowa  2000-2100kcal | szt. | 384 |  |  |  |  |  |
| 4. | Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika | szt. | 1 158 |  |  |  |  |  |
| 5. | Dieta łatwo strawna bogato białkowa | szt. | 292 |  |  |  |  |  |
| 6. | Dieta niskobiałkowa | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 7. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca 5 posiłkowa) | szt. | 17 046 |  |  |  |  |  |
| 8. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca 6 posiłkowa) | szt. | 3 198 |  |  |  |  |  |
| 9. | Dieta ubogo energetyczna 1500 kcal | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 10. | Dieta ubogo energetyczna 1000 kcal | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 11. | Dieta płynno-odżywcza wzmocniona przez zgłębnik | szt. | 1 304 |  |  |  |  |  |
| 12. | Diety chirurgiczne: |  |  |  |  |  |  |  |
| 12.1. | kleik; | szt. | 2 656 |  |  |  |  |  |
| 12.2. | kisiel; | szt. | 446 |  |  |  |  |  |
| 12.3. | zupa ryżowa. | szt. | 1 874 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **RAZEM** |  |  |  |  |

Data ………………….. *..............................................................*

*(podpis(y)**osoby(osób) uprawnionej(ych) do*

*składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*

**Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 5 do ogłoszenia**

pieczęć wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy”.**

Ja (imię i nazwisko)......................................................................................................................

reprezentując wykonawcę (pełna nazwa\*) ................................................................................

…………………………………………………………………………………………………………….………………………………...

jako (np. właściciel, prokurent, pełnomocnik) ............................................................................

oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam/y warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu oraz nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 oraz art. 24 ust 5 ustawy Pzp..

Miejscowość ............................dnia.......................... ...................................................................

pieczęć imienna i podpis osób/osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

\* w przypadku spółki cywilnej oprócz jej nazwy należy podać imiona i nazwiska wszystkich wspólników spółki

## Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 6 do ogłoszenia

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSW w Bydgoszczy”.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zamówienia wykonane  w ciągu ostatnich trzech lat  (zwięzły, krótki opis) | Nazwa, adres i telefon Zamawiającego | Data | | Wartość  Brutto zł. |
| rozpoczęcia zamówienia | zakończenia zamówienia |
|  |  |  |  |  |

Data ………………….. *..............................................................*

*(podpis(y)**osoby(osób) uprawnionej(ych) do*

*składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*

## Ozn. postępowania 10/2017 załącznik nr 7 do ogłoszenia

**GŁÓWNE POSTANOWIENIA UMOWY**

UMOWA NR ……………..

Zawarta w Bydgoszczy w dniu …………-…. r. pomiędzy firmą:

…………………………………………………………………

zwaną dalej „Wykonawcą”,

reprezentowaną przez:

…………………………………………………………………

a

**Samodzielnym Publicznym Wielospecjalistycznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Bydgoszczy, adres ul. Markwarta 4-6, 85-015 Bydgoszcz**

wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Bydgoszczy, XIII Wydział Gospodarczy, pod numerem **KRS 0000002292, NIP: 554-22-01-453 oraz REGON: 092325348,**

zwanym dalej „Zamawiającym”

reprezentowanym przez:

**1. Dyrektora – Marka Lewandowskiego**

**2. Z-cę Dyrektora ds. Ekonomiczno - Administracyjnych – Mirosławę Cieślak**

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania na udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSWiA w Bydgoszczy** (10/2017) na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579), Strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w SP WZOZ MSW w Bydgoszczy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **załącznik nr 2** do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia wyżywienia dla pracowników oraz pacjentów SP WZOZ MSW w Bydgoszczy, w przypadku ogłoszenia militaryzacji szpitala.

§ 2

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie z zamówieniami składanymi przez Zamawiającego w oparciu o codzienne pisemne zapotrzebowania, zgłaszane przez osoby upoważnione na godzinę przed posiłkiem drogą telefoniczną pod numerem …………………………… lub formie elektronicznej na adres ………………………………………., przed każdym posiłkiem w godzinach:
   1. śniadanie i drugie śniadanie-do godziny 6.00;
   2. obiad i podwieczorek- do godziny 10.00;
   3. kolacja i druga kolacja-do godziny 15.00;

wzór zamówienia stanowi załącznik nr 4 do niniejszej umowy.

1. Korekta zamawianych posiłków (obiad i kolacja) , przez każdy oddział szpitalny ,może nastąpić drogą telefoniczną lub drogą elektroniczną z podaniem nazwiska osoby dokonującej korekty, nie później, niż 1 godzinę od powyżej ustalonego czasu zamawiania posiłków.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (loco SP ZWOZ MSW w Bydgoszczy), według następującego harmonogramu:
3. śniadanie i drugie śniadanie – w godz. 7.00 - 7.15;
4. obiad i podwieczorek – w godz. 12:15 – 12:30;
5. kolacja i druga kolacja – w godz. 17:00 – 17:15.
6. Wykonanie dostawy następuje w momencie sprawdzenia i przekazania przez pracownika Wykonawcy zgodnej liczby posiłków z zamówieniem, niewidoczne braki, których nie stwierdzi pracownik Wykonawcy, a które mogą być dopiero stwierdzone podczas rozdawania posiłków będą zgłoszone bezpośrednio przez oddziały szpitalne telefoniczne, a następnie potwierdzone drogą elektroniczną.
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki na bazie kuchni mieszącej się ………………... ………………………………………………………………………………………………., czas transportu posiłków z kuchni do punktu dystrybucji posiłków Zamawiającego nie może przekroczyć **………min**.

§ 3

1. Całkowita wartość umowy stanowi kwotę **.............. zł** brutto (słownie zł: ………………….……….……).
2. Wykonawca gwarantuje stałość cen przez okres trwania umowy.
3. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT, zmianie ulega kwota podatku VAT i cena brutto. Cena netto pozostaje bez zmian.
4. Strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie w przypadku zmiany:
5. stawki podatku od towarów i usług,
6. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
7. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

1. Zmiana wynagrodzenia następuje na wniosek jednej ze stron. Do wniosku strona powinna dołączyć uzasadnienie zmiany i jej zakresu.
2. Druga strona może żądać przedstawienia dokumentów uzasadniających wnioskowaną zmianę i jej zakres.
3. Zmiana wynagrodzenia wskutek okoliczności, o których mowa w ust. 14 następuje proporcjonalnie do zmiany kosztów wykonania zamówienia zaistniałej wskutek ww. okoliczności.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość przedłużenia czasu trwania umowy, nie dłużej niż o jedną czwartą okresu jej trwania, w przypadku nie zrealizowania przedmiotu umowy w całości w okresie określonym w umowie.
5. Zamawiający zastrzega sobie, w ramach przedmiotu umowy, prawo do żądania od Wykonawcy zwiększenia rozmiaru dostaw jednego asortymentu, kosztem odpowiedniego wartościowo zmniejszenia dostaw innego asortymentu w stosunku do wielkości określonych w formularzu cenowym (załącznik nr 1 do niniejszej umowy) przy niezmienionej całkowitej wartości przedmiotu umowy.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany niniejszej umowy w zakresie zmiany kuchni na bazie której będą przygotowywane posiłki, Wykonawca musi uzyskać zgodę Zamawiającego na świadczenie usługi na bazie innej kuchni niż wskazana w toku postępowania przetargowego.
7. Zamawiający nie ma obowiązku złożenia zamówienia do pełnej wartości określonej ust. 1. Zmniejszenie wartości przedmiotu umowy w toku jej realizacji nie może przekroczyć 30% wartości określonej w ust. 1.
8. Należność z tytułu świadczonych przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług będzie wypłacana w okresach miesięcznych na podstawie wystawionych faktur VAT.
9. Należność ustalana będzie w taki sposób, iż całkowita należność miesięczna za zrealizowane usługi wynikać będzie z przemnożenia ilości wydanych posiłków i ich cen jednostkowych określonych w formularzu cenowym (załącznik nr 1 do niniejszej umowy).
10. Do faktury Wykonawca dołącza specyfikację wydanych posiłków w rozbiciu na:
    * + 1. rodzaje diet;
        2. rodzaje posiłków;
        3. pobierające oddziały szpitalne.
11. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty należności w terminie **60 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
12. Zapłata należności dokonywana będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy podane na fakturze VAT.
13. Za termin zapłaty strony uznają datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4

1. Reklamacje, co do ilości zamawianych uprzednio posiłków, mogą być składane telefonicznie u Wykonawcy, jednak należy je potwierdzić w raporcie wykonania usługi.
2. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego uzupełnienia posiłków (nie później niż w ciągu 1 godziny od powiadomienia Wykonawcy) w przypadku:
3. ilościowej niezgodności z zamówieniem o stanie żywionych;
4. zakwestionowania jakości potraw;
5. widocznych braków w gramaturze;
6. wad lub zastrzeżeń sanitarnych.
7. W przypadku opóźnienia dostawy posiłku ponad terminy określone w § 2 lub opóźnienia w załatwieniu reklamacji ponad termin określony w § 4 ust. 2 Zamawiający ma prawo zakupić posiłki na rynku i odmówić przyjęcia dostawy Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia różnicy cen zakupionych przez Zamawiającego posiłków, jeżeli ich ceny będą wyższe od cen Wykonawcy.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługi będące przedmiotem niniejszej umowy z należytą starannością, zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy oraz wymogami zawartymi w „Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia”, załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kar umownych:
3. za każdorazowe nieprzestrzeganie warunków sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków – w wysokości 2% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
4. za każdorazowe niedotrzymanie czasu transportu określonego w § 2 ust 5 w wysokości 2% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
5. za nie zgłoszenie Zamawiającemu zmiany lub nowego środka transportu – w wysokości 2% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
6. za niedostarczenie lub opóźnienie w dostarczeniu posiłków ponad termin określony w § 2 ust. 3 – w wysokości 2% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
7. za opóźnienie w załatwieniu reklamacji ponad termin określony w § 4 ust. 2 w wysokości 1% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
8. za nieprawidłową jakość posiłków – w wysokości 2% wartości średniej miesięcznej należności za wykonane usługi.
9. Wykonawca zastrzega sobie prawo do naliczenia kar w wysokości 10 % wartości brutto przedmiotu umowy, w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji unormowanej w art. 145 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych.
10. Zamawiający może potrącić należności wynikające z kar umownych przy opłacaniu faktury za realizację przedmiotu umowy.
11. Wykonawca oświadcza, iż wyraża zgodę dla Zamawiającego na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 kodeksu cywilnego kwot naliczonych kar, w przypadkach o których mowa w niniejszej umowie z przysługującej mu od Zamawiającego wierzytelności. Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że powyższe nie zostało złożone pod wpływem błędu, ani nie jest obarczone jakąkolwiek inna wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.
12. Zamawiający oświadcza, że wystawi wykonawcy notę obciążeniową zawierającą szczegółowe naliczenie kwot w przypadku sytuacji, o której mowa w ust. 2.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego ponad wysokość kar umownych, do górnej granicy wysokości rzeczywiście poniesionej szkody, na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

§ 7

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia okoliczności powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje jedynie wynagrodzenie za zrealizowaną, zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy, część usług.
3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy wyłącznie w przypadku, gdy Zamawiający zawiadomi, iż wobec zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
4. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku, gdy:
   1. wszczęto postępowanie o ogłoszenie upadłości, postępowanie naprawcze lub w przypadku likwidacji działalności Wykonawcy,
   2. Wykonawca dopuszcza się niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w szczególności w przypadku trzykrotnego nie dotrzymania terminów dostaw, opóźnienia w załatwieniu reklamacji, dostarczeniu posiłków nieodpowiedniej jakości,
   3. odmowy wykonania usługi przez Wykonawcę z jakiejkolwiek przyczyny,
   4. w przypadku stwierdzenia przygotowania posiłków w innej kuchni niż wskazana w niniejszej umowie.
2. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy winno zostać sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności i wskazywać przyczynę.
3. W przypadku rozwiązania umowy w okolicznościach opisanych w ust. 1 niniejszego paragrafu Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kary umownej w wysokości 10% wartości umowy wskazanej w § 3 ust. 1.

§ 9

Wykonawca zgodnie z ustawą z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej (Dz. U. nr 112, poz. 654 ze zm.) nie może bez zgody podmiotu tworzącego przenieść na osobę trzecią wierzytelności z niniejszej umowy.

§ 10

1. Umowa została zawarta na czas określony od dnia **..................** do dnia **..................** z zastrzeżeniem ustępu 2. niniejszego paragrafu.
2. Umowa wygasa w przypadku wykonania usługi opisanej w § 1 o wartości określonej w umowie.
3. Ewentualne zmiany umowy w będą sporządzone wyłącznie w formie pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności tych zmian.
4. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część:
5. Formularz cenowy (załącznik nr 1);
6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2);
7. Polisa OC (załącznik nr 2);
8. Wzór zamówienia.

§ 11

1. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez cały czas trwania umowy ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, obejmującą realizację przedmiotu niniejszej umowy. W szczególności zakres ubezpieczenia musi obejmować odpowiedzialność cywilną kontraktową na kwotę nie mniejszą niż 500.000,00 (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100 ), przy czym wartość ubezpieczenia nie może ulegać zmniejszeniu przez cały okres obowiązywania umowy**.**
2. Kopia polisy powinna zostać przekazania Zamawiającemu nie później niż w dniu zawarcia niniejszej umowy oraz każdorazowo w terminie 7 dni po zawarciu kolejnej umowy ubezpieczenia na kolejny okres pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym i naliczenia kary umownej, o której mowa w §8 ust.3. Prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym i naliczenia kary umownej przysługuje także Zamawiającemu w przypadku zmniejszenia kwoty ubezpieczenia poniżej wartości opisanej w niniejszym paragrafie.

§ 12

1. Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie …………………………. w wysokości 3% ceny brutto, podanej w § 3 ust. 1 umowy, tj. …………………. PLN (słownie: …………………………………………..)
2. Zabezpieczenie służyć będzie pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy oraz gwarancji.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwolnione w ciągu 30 dni od dnia należytego wykonania umowy.

§ 13

Wszelkie spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się załatwiać polubownie. W przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia w ciągu 14 dni od dnia wezwania jednej ze stron do polubownego załatwienia powstałego sporu, właściwym do rozpoznania sporu umowy jest właściwy rzeczowo Sąd powszechny siedziby Zamawiającego.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.) oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

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

## załącznik nr 4 do umowy …./ZP/2017

**ZAMÓWIENIE**

Oddział: ……………………………………………………………………………………

ŚNIADANIE /OBIAD/ KOLACJA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **RODZAJ DIETY** | **ILOŚĆ** |
| 1. | Dieta łatwo strawna |  |
| 2. | Dieta podstawowa 2400 kcal (Położnictwo) |  |
| 3. | Dieta podstawowa |  |
| 4. | Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika |  |
| 5. | Dieta łatwo strawna bogato białkowa |  |
| 6. | Dieta niskobiałkowa |  |
| 7. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca 5 posiłkowa) |  |
| 8. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca 6 posiłkowa) |  |
| 9. | Dieta ubogo energetyczna 1500 kcal |  |
| 10. | Dieta ubogo energetyczna 1000 kcal |  |
| 11. | Dieta płynno-odżywcza wzmocniona przez zgłębnik |  |
| 12. | kleik + suchary, herbata |  |
| 13. | Kisiel |  |
| 14. | Zupa ryżowa,herbata |  |
|  | **RAZEM:** |  |

Miejscowość ............................dnia..................... ...............................

pieczęć imienna i podpis osób/osoby uprawnionej do reprezentowania Zamawiającego