

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655)– procedura jak dla zamówienia publicznego o wartości poniżej 206 000 EURO.

Dotyczy: Przetargu nieograniczonego nr 92/2008

Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania
posiłków / wyżywienia całodobowego / dla pacjentów
Wielkopolskiego Centrum Onkologii w Poznaniu

I. Nazwa oraz adres zamawiającego

Wielkopolskie Centrum Onkologii

ul. Garbary 15

61-866 Poznań

tel. 61/ 88 50 500

fax. 61/ 852 19 48

godziny pracy: pon. - pt. od 7.30 - 15.00

adres e- mail: Dział zamówień publicznych i zaopatrzenia: sylwia.krzywiak@wco.pl;
zaopatrzenie@wco.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego poniżej 206.000 EURO zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655), *zwanej dalej ustawą* oraz m.in. zgodnie z ustawą z dnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., Nr 171. poz. 1225).

Zamawiający:

1. Nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych,
2. Nie przewiduje zawarcia umowy ramowej,
3. Przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67.ust. 1 pkt. 6 *ustawy*.

W okresie 3 lata od udzielenia zamówienia podstawowego przewiduje się możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy stanowiących, nie więcej niż 50 % wartości zamówienia podstawowego i polegających

na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówienia. Zamówienie uzupełniające dotyczy zamówienia określonego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

4. Nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
5. Żąda zgodnie z art. 36 ust. 4 ustawy wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom – **załącznik nr 4** do niniejszej specyfikacji. Jednocześnie stosowanie do dyspozycji art. 36 ust. 5 ustawy – Zamawiający nie określa, która część zamówienia nie może być powierzona podwykonawcom.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków / wyżywienia całodobowego / dla pacjentów Wielkopolskiego Centrum Onkologii w Poznaniu

Nomenklatura wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55.32.10.00-6 - Usługi przygotowywania posiłków,
- 55.32.20.00-3 - Usługi gotowania posiłków,
- 55.32.00.00-9- Usługi podawania posiłków,
- 55.52.00.00-1- Usługi dostarczania posiłków.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje usługi przygotowania i dostarczenie posiłków dla pacjentów Wielkopolskiego Centrum Onkologii w Poznaniu, zwanego dalej Szpitalem.
 2. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - a) Przygotowywania posiłków poza obiektami Szpitala w pomieszczeniach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne,
 - b) Dostarczenia posiłków do Szpitala – bezpośrednio do kuchенок oddziałowych Szpitala znajdujących się w Poznaniu na ulicach: Garbary 15 i Łąkowa 3 – wykaz poniżej.
- **siedziba Zamawiającego, ul. Garbary 15 – 315 łózek**, w tym:
 - Chirurgia I – C – 48 łózek,
 - Chirurgia II – A – 45 łózek,
 - Radioterapia I – D – 25 łózek,
 - Radioterapia i Onkologia ginekologiczna – E – 60 łózek,
 - Chemioterapia – F – 39 łózek,
 - Radioterapia II – G – 20 łózek,
 - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii – H – 12 łózek,
 - Radioterapia III – J – 35 łózek,
 - Chirurgia Głowy i Szyi – L – 24
 - Brachyterapia – 7 łózek
 - **ul. Łąkowa 3 - Gł - 21 łózek.**

- c) Odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- d) Odbioru, mycia i dezynfekcji naczyń transportowych przeznaczonych do posiłków.

3. Założenia dotyczące przedmiotu zamówienia:

Planowana, całodzienna ilość posiłków (*śniadanie, śniadanie 2, obiad, podwieczorek, kolacja*) dla pacjentów hospitalizowanych jest ilością szacunkową i wynosi 336 porcji każdego posiłku tj. śniadanie, obiad, kolacja oraz po około 10 porcji (śniadanie 2) i podwieczorek.

Średnie ilości posiłków w miesiącu:

<i>śniadanie</i>	-	8300
<i>śniadanie 2</i>	-	166
<i>obiad</i>	-	8500
<i>podwieczorek</i>	-	164
<i>kolacja</i>	-	8200

Średnie ilości posiłków dziennie od poniedziałku do piątku:

<i>śniadanie</i>	-	300
<i>śniadanie 2</i>	-	7
<i>obiad</i>	-	300
<i>podwieczorek</i>	-	7
<i>kolacja</i>	-	300

Średnie ilości posiłków dziennie w soboty i niedziele

<i>śniadanie</i>	-	240
<i>śniadanie 2</i>	-	5
<i>obiad</i>	-	240
<i>podwieczorek</i>	-	5
<i>kolacja</i>	-	240

Średnią ilość wydanych posiłków z ostatnich czterech miesięcy ilustruje załącznik nr 8 do niniejszej specyfikacji

Uwaga:

Podana ilość posiłków w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie. Dokładna ilość posiłków jest znana Zamawiającemu w dniu składania zamówienia.

Dzienna ilość zamawianych diet w podziale na trzy główne grupy będzie kształtowała się następująco:

- I *dieta podstawowa* - 45% ilości wszystkich zamawianych diet
- II *dieta łatwo strawna* - 43,5% ilości wszystkich zamawianych diet
- III *dieta cukrzycowa* - 9% ilości wszystkich zamawianych diet
- IV *dieta cukrzycowa wzbogacona*
/5 posiłków/ - 1% ilości wszystkich zamawianych diet

- V *dieta płynna wzbogacona*
/5 posiłków/ - 1% ilości wszystkich zamawianych diet
- VI *dieta kleikowa- 0,5% 1% ilości wszystkich zamawianych diet*

Uszczegółowienie zakresu zamówienia i zasad sporządzania posiłków zawarte zostało w załączniku nr 2 do specyfikacji.

4. Zasady zamawiania posiłków przez Zamawiającego / WCO w Poznaniu /.

- a) Dzienna ilość posiłków wraz z określeniem diet ustalana będzie codziennie od poniedziałku do piątku na podstawie meldunków z oddziałów i przekazywana w formie „zestawienia ilości posiłków na dzień.....” Faxem w sposób określony w załączniku nr 2 do niniejszej specyfikacji;
- b) Transport dotyczący realizacji przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy.

5. Wymagania dotyczące przygotowania (przygotowanych) posiłków:

- a) Posiłki muszą opierać się o dietę podstawową lekkostrawną i uwzględniać diety lecznicze w tym płynne, stosowane przez Zamawiającego. Dieta zapewnić musi pacjentowi odpowiednią ilość energii oraz wszystkich składników odżywczych w oparciu o rację pokarmową.

Wykaz ewentualnych diet stosowanych przez Zamawiającego przedstawiony jest w załączniku nr 2 do SIWZ.

- b) Posiłki muszą być dostarczane w termosach i innych pojemnikach odpowiednio oznakowanych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu towaru.
- c) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w następujących godzinach:
- Śniadanie i Śniadanie 2: 7³⁰ - 7⁴⁵,
 - Obiad i Podwieczorek: 12⁰⁰ - 12³⁰,
 - Kolacja: 17¹⁵ - 17³⁰
 - Pozostałe dodatki będą dostarczane przy śniadaniu.

Uwaga:

Dopuszczalna tolerancja, w zakresie ustalonych powyżej godzin dostarczania posiłków wynosi maksymalnie 10 minut.

- d) Wykonawca powinien posiadać wymagane uprawnienia i pozwolenia na wykonanie usługi wraz z decyzją Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (kuchnia, środki transportu),
- e) Wykonawca będzie przygotowywać posiłki z produktów przez siebie zakupionego,
- f) Posiłki muszą być dostarczane w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego (w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały) przy zapewnieniu im odpowiedniej temperatury.
- g) Posiłki objęte przedmiotem zamówienia muszą przygotowywane z produktów świeżych, o najwyższej jakości, z zachowaniem wymogów dietetycznych i sanitarnych obowiązujących w szpitalach,
- h) Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość np. soja , susze warzywno - ziemniaczane.
- i) Zamawiający ma prawo kontroli w zakresie gramatury dostarczanych posiłków,

- j) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz wydruku danych o posiłkach na życzenie Zamawiającego,
- k) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania odpłatnie, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego prób pokarmowych ze wszystkich potraw dostarczanych do WCO w Poznaniu. Próby pokarmowe winny być zapakowane w szczelnie pojemniki /mogą być jednorazowe/. Próby pokarmowe powinny być odkładane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. *sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z dnia 9 maja 2007 r.)*
Koszt prób powinien być wyszczególniony na oddzielnej pozycji na fakturze.

6. Zamawiający wymaga by Wykonawca:

- a) realizował usługi objęte przedmiotem zamówienia wykonywał zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności;
 - Ustawą z dnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171, poz. 1225),
 - Ustawą z dnia 11.01.2001 r. o substancjach i preparatach chemicznych (Dz.U. z 2001 nr 11, poz. 84),
 - Rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
 - Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.03.2003 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji w przetwarzaniu i warunków ich stosowania (Dz.U. 2003 nr 87 poz. 805).
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno – sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. 2004 nr 104 poz. 1096).
- b) posiadał własne pomieszczenia produkcyjne spełniające wymogi higieniczno-sanitarne konieczne do prowadzenia żywienia zbiorowego. *Kuchnia, w której odbywać się będzie produkcja posiłków nie może znajdować w odległości większej niż 30 km od siedziby Zamawiającego.*

Uwaga:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej zakładu produkcyjnego Wykonawcy przed dokonaniem wyboru najkorzystniejszej oferty.

- c) w dniu na rozpoczęcie realizacji przedmiotu zamówienia był w pełni przygotowany do wypełnienia zadań, zgodnie z zapisami umowy,
- d) przygotowywał posiłki wg wytycznych Zamawiającego (jadłospis) oraz udostępniał wgląd do gramówek. *Ilość dostarczonych posiłków musi być zgodna z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego. Posiłki należy przygotować stosownie do ilości chorych i diet na danym oddziale.*

- e) wskazał osobę do konsultacji w sprawie przygotowywania menu oraz zgłaszania uwag w sprawie realizacji umowy zgodnie z załącznikiem nr 6 do SIWZ (wykonawca może przygotować własny druk, który zawierał będzie wszystkie elementy określone w załączniku nr 6, czyli nazwisko, imię i stanowisko upoważnionej osoby, numer telefonu do ciągłego kontaktowania się, zgłaszania reklamacji a w szczególności awarii).

7. Wymagana gramatura potraw i rozdział na posiłki

Na posiłek całodzienny składa się:

Śniadanie	- 25% kosztów wyżywienia całodziennego
Obiad	- 55% kosztów wyżywienia całodziennego
Kolacja	- 20% kosztów wyżywienia całodziennego
Śniadanie 2	- 50% kosztów śniadania
Podwieczorek	- 50% kosztów kolacji

Śniadanie:

Zupa mleczna	300 g
Kawa zbożowa z mlekiem	250 g / mleko 200 g/
Pieczywo	100 g / chleb baltonowski/
Masło porcyjne	15 g
Wędlina	40 g lub ser żółty / topiony/ 50 g
Owoce	100 g lub warzywa pomidor 50 g, sałata 20 g

Obiad:

Zupa	400 – 450 ml
II danie / drób , mięso b/k/ ok.	100 g
Ziemniaki	300 g
Surówka, sałatki	100 – 150 g
lub Warzywa gotowane	150 – 200 g
Kompot	220 ml

Kolacja:

Herbata	2 g
Cukier	10 g
Pieczywo	150 g
Masło porcyjne	15 g
Ser twarogowy	90 g lub pasta serowa, rybna, mięsna po 90g lub wędlina 40 g

8. Wykonawca będzie zobowiązany do zabezpieczenia całodziennego wyżywienia wg/diet określonych w pkt 3 z uwzględnieniem następujących wymagań Zamawiającego:

- śniadanie i kolacja z uwzględnieniem dodatków owocowych lub warzywnych,
- śniadanie z uwzględnieniem zupy mlecznej,

- c) obiady dwudaniowe wraz z kompotem lub napojem owocowym,
- d) napoje (herbata, kawa zbożowa, mleko kakao w termosach),
- e) przygotowanie posiłków na bazie naturalnych świeżych i pełnowartościowych produktów (wykluczone są koncentraty, suszu ziemniaczany i warzywny oraz inne półprodukty i produkty gotowe),
- f) stosowanie takich metod przygotowywania posiłków aby gwarantowały właściwy poziom odżywczy,
- g) metoda przygotowywania posiłków w WCO w Poznaniu jest metodą tradycyjną,
- h) Koszt surowca nie może być niższy niż 50% stawki netto.
- i) Wykonawca dostarcza Zamawiającemu jadłospis dekadowy na 3 dni przed rozpoczęciem dekady oraz jadłospis dzienny na oddziały przy obiedzie dnia poprzedniego.

9. Miejsce przygotowywania posiłków.

- a) Posiłki przygotowywane będą poza siedzibą Zamawiającego,
- b) Miejsce przygotowania posiłków musi spełniać odpowiednie warunki, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- c) Osobom upoważnionym przez Zamawiającego (pracownikom) przysługuje prawo kontroli transportu dostarczającego posiłki, termosów, a w szczególności miejsca przygotowywania posiłków oraz przechowywania próbek, o którym mowa powyżej w trakcie prowadzonego postępowania przetargowego oraz w okresie obowiązywania umowy,
- d) W trakcie przeprowadzonej kontroli Zamawiający ma prawo żądać dokumentów z których wynika, że Wykonawca spełnia warunki określone przepisami prawa w zakresie objętym przedmiotem zamówienia - w okresie obowiązywania umowy,
- e) Wykonawca w ofercie poda miejsce (adres) wytwarzania posiłków przetargowej lub przekaże Zamawiającemu tą informację najpóźniej do dnia zawarcia umowy (Zamawiający ma prawo sprawdzić to miejsce przed zawarciem umowy),

10. Wymagania Zamawiającego dotyczące transportu posiłków:

- a) Transport posiłków odbywać się będzie na koszt Wykonawcy, w specjalnych, dostosowanych do przewozu i przechowywania żywności termosach. Termosy będą przez Wykonawcę właściwie oznakowane (osobny termos dla każdego oddziału).
- b) Wykonawca odpowiedzialny jest za czystość termosów i pojemników, w których dostarczane będą posiłki oraz czystości samochodów dostawczych.
- c) Zamawiający w związku z realizacją umowy ma prawo do kontroli stanu sanitarnego samochodów. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność musi być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia.
- d) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia na oddziały wszystkich obiektów Szpitala,
- e) Przekazanie termosów na oddziały i ich odbiór odbywać się będzie na podstawie pisemnego potwierdzenia przez strony.

IV. Termin wykonania zamówienia

Wymagany **termin realizacji zamówienia** – Umowa zawarta będzie na okres 4 m-cy, tj. od 03.11.2008 r do 02.03.2009 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian terminu realizacji zamówienia.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, **którzy**, spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 pkt 1 – 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, a mianowicie:

- 1)
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznymi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 2) Spełnią wymagania określone w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia,

Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia/nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach określonych w pkt VI niniejszej specyfikacji. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż ww. warunki Wykonawca spełnił.

Niespełnienie któregokolwiek z warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt V niniejszej specyfikacji spowoduje wykluczenie Wykonawcy.

W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie:

- a. Każdy z Wykonawców oddzielnie musi udokumentować, iż nie podlega wykluczeniu z postępowania na podst. art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz, że jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi.
- b. W odniesieniu do warunku niezbędnej wiedzy, doświadczenia oraz potencjału kadrowego i technicznego oraz sytuacji ekonomicznej i finansowej o których mowa w podpunkcie 1 niniejszego punktu – muszą wykazać, że wspólnie spełniają wymagane warunki.
- c. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
- d. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa.
- e. Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na Wykonawcę: w miejscu np. „ nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane

dotyczące wszystkich PODMIOTÓW występujących wspólnie, a nie tylko pełnomocnika.

- f. Wykonawcy występujący wspólnie, których oferta została wybrana zobowiązani są przed zawarciem umowy, do przedstawienia Zamawiającemu umowy regulującej ich współpracę.

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Na podstawie art. 25 ustawy Prawo zamówień publicznych w zw. z przepisami Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie dokumentów, jakich może żądać od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655) oraz innych obowiązujących przepisów prawa Zamawiający wymaga by:

Wykonawca/y ubiegający się o zamówienie publiczne złożył/li wraz ofertą: oświadczenie, zgodne z warunkami określonymi w art. 22 ust. 1 oraz art. 24 ust. 1 i 2, w związku z art. 44 ustawy Prawo zamówień publicznych wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do specyfikacji,

a także:

A. W celu potwierdzenia, posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podleganiu wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r., umieścił/li w ofercie niżej wymienione dokumenty:

- 1) Koncesję, zezwolenie lub licencję na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie objętym przedmiotem zamówienia, tj. *wymagana jest Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności do produkcji i obrotu żywnością w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej kuchni, w której będą przygotowane posiłki dla Zamawiającego.*
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej (*wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert*).

W przypadku wykonawcy będącego spółką cywilną wymagane jest załączenie do oferty:

- a) zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej każdego wspólników;
- b) pełnomocnictwa wspólników do występowania w imieniu spółki lub złożenia dokumentów przetargowych podpisanych przez wszystkich wspólników, jeżeli umowa spółki nie stanowi inaczej.

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów określonych w podpunkcie 2 punktu VI A niniejszej specyfikacji przedkłada odpowiednie dokumenty, które zostały wskazane w § 2 ust. 1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie dokumentów, jakich może żądać od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2006 r. Nr 87, poz. 605) na zasadach określonych dyspozycją § 2 ust. 2 i 3 ww. rozporządzenia.

B. W celu potwierdzenia opisanego przez Zamawiającego warunku posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, umieścił/li w ofercie niżej wymienione dokumenty:

- 1) wykaz środków transportu przystosowanych do przewozu żywności oraz aktualne opinie wydane przez Stację Sanitarno- Epidemiologiczną dopuszczające wykazany transport do przewozu żywności,
- 2) wykaz osób i podmiotów, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych (uprawnień), doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nich czynności.

C. W celu potwierdzenia opisanego przez zamawiającego warunku znajdowania się przez Wykonawcę w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, umieścić/li w ofercie niżej wymieniony dokument:

Polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, iż wykonawca ubezpieczony jest od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 500 000 zł w zakresie prowadzonej działalności - obejmującej przedmiot zamówienia

D. W celu potwierdzenia, iż oferowane usługi odpowiadają wymaganiom zamawiającego umieścić/li w ofercie niżej wymienione dokumenty:

- 1) Certyfikat wdrożenia systemu HACCP lub oświadczenie Wykonawcy, że system jest wdrożony lub wdrażany,
- 2) Protokół z ostatniej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

Ponadto, stosowanie do dyspozycji art. 25 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych - Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą:

1. Pełnomocnictwa osób sporządzających ofertę, jeżeli ich kompetencja nie wynika wprost z dokumentów określonych w podpunkcie 3 punktu VI niniejszej specyfikacji,
2. Wypełniony formularz ofertowy i cenowy, według wzorów stanowiących **załącznik nr 1 i załącznik nr 8** do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w którym Wykonawca określi całkowitą wartość przedmiotu zamówienia w PLN (netto i brutto), - będącą sumą wartości, tak brutto jak i netto - podpisany przez osoby upoważnione do podejmowania czynności prawnych, w tym do zaciągania zobowiązań skutkujących finansowo.
3. Oświadczenie o przekazaniu części zamówienia podwykonawcom wg wzoru stanowiącego **załącznik 6** do niniejszej specyfikacji. Stosownie do dyspozycji art. 36 ust. 5 ustawy PZP - Zamawiający nie określa, która część zamówienia nie może być powierzona podwykonawcom.
4. W związku z wdrożonym w Wielkopolskim Centrum Onkologii Systemem Zarządzania Środowiskowego i Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy zobowiązuje się Wykonawców zewnętrznych wykonujących prace na terenie należącym do WCO do stosowania wymaganych zasad. W chwili zawarcia umowy Wykonawca zobowiązany będzie do podpisania protokołu koordynacyjnego, którego wzór stanowi **załącznik nr 7** do niniejszej specyfikacji (*protokół koordynacyjny będzie podpisany wraz z umową*).

DOKUMENTY STANOWIĄCE KSEROKOPIĘ WINNY BYĆ POŚWIADCZONE PRZEZ WYKONAWCĘ: „ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM”

Zamawiający **wykluczy** z postępowania Wykonawcę, który:

- Nie spełni warunków określonych art.22 ust.1 pkt 1-4 i w art. 24 ust.1 i 2 w zw. z art. 44 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- Nie złoży wymaganych oświadczeń i dokumentów lub nie spełni innych wymagań określonych w ustawie i niniejszej SIWZ, poza sytuacjami określonymi w art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, a w szczególności nie wnieśli wadium.

Oferta Wykonawcy, który został wykluczony zostaje uznana za odrzuconą i nie jest rozpatrywana.

O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadamia zgodnie z art.24 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2004r. Nr 19, poz.177 z późn. zm.) wykluczonego Wykonawcę, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

VII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

- a) **Wszelką korespondencję należy kierować na adres Wielkopolskiego Centrum Onkologii, ul. Garbary 15, 61-866 Poznań - Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia.**

Godziny pracy WCO – 7.30- 15.00.

Na podstawie art. 27 ustawy Prawo zamówień publicznych – Zamawiający ustala następujące sposoby porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Zawsze dopuszczalna jest forma pisemna z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. **Oferta musi być złożona na piśmie w terminie składania ofert.**
3. Wnioski, zawiadomienia, informacje i oświadczenia (**nie dotyczy oświadczeń wymaganych w SIWZ, które muszą być dołączone do oferty na piśmie**) przekazywane mogą być **faxem** lub drogą elektroniczną, a następnie pisemnie.
4. **Każda ze stron, na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania dokumentów, o których mowa w pkt. 3.**
5. Protest może być złożony faxem lub drogą elektroniczną, a następnie pisemnie.
6. W przypadku wniesienia pytań o wyjaśnienie treści SIWZ (faxem lub pisemnie) lub wniesienia protestu Zamawiający prosi o przesłanie treści tych dokumentów e-mailem na adres: zaopatrzenie@wco.pl, sylwia.krzywiak@wco.pl lub tomasz.witulski@wco.pl w celu ułatwienia i przyspieszenia odpowiedzi oraz zamieszczenia ich na stronie internetowej.
7. Rozstrzygnięcia protestu przesyłane będą faxem lub drogą elektroniczną, a następnie pisemnie.
8. SIWZ udostępniona jest na stronie internetowej Zamawiającego – www.wco.pl – **zakładka zamówienia publiczne** od dnia publikacji ogłoszenia w Portalu Urzędu Zamówień Publicznych albo publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej do upływu terminu składania ofert.

9. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ, nie później jednak niż na 6 dni przed terminem składania ofert (dzień otwarcia ofert nie wlicza się do tego terminu). Zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest umieszczona na stronie internetowej, zamieszcza ją na tej stronie. Przepisy art.38 ust. 4,5,6,7 ustawy Prawo zamówień publicznych stosuje się odpowiednio.
- b) **Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:**
- **pod względem merytorycznym** – Dział Żywnienia: mgr inż. Małgorzata Czaja-Bielak tel. **61/ 88 50 516 (517)**
 - **pod względem formalno – prawnym** - *Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia:* Sylwia Krzywiak, Katarzyna Witkowska, Tomasz Witulski **tel. (61) 88 50 643 lub 644, fax 61/ 88 50 644,**

VIII. Wymagania dotyczące wadium.

Wadium nie jest wymagane

IX. Termin związania ofertą.

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

X. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Ofertę, zgodnie z art. 82 ust. 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych Wykonawca zobowiązany jest złożyć w formie pisemnej, pod rygorem nieważności. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w formie elektronicznej. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, zgodnie z art. 82 ust. 1 cytowanej ustawy.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie. Faks lub droga elektroniczna nie stanowią formy pisemnej, aby były skuteczne muszą być niezwłocznie potwierdzone pismem.
3. Wykonawca składa ofertę, zgodnie z wymaganiami ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu – art. 36 ust. 2 pkt 8 cytowanej ustawy.
5. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem składania ofert pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed upływem terminu składania ofert - (art. 84 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych).
6. Oferta musi być **podpisana** przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji. W przypadku, gdy upoważnienie do podpisywania oferty nie wynika bezpośrednio z dokumentów załączonych do oferty, o których mowa w punkcie VI podpunkt 1.1 specyfikacji, upoważnienie (pełnomocnictwo) do podpisywania oferty oraz dokonywania innych czynności w toku postępowania o zamówienie publiczne winno być dołączone do oferty.

7. Pełnomocnictwo do podpisania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenia o prowadzeniu działalności gospodarczej. Jeżeli pełnomocnictwo nie ma postaci aktu notarialnego powinno zawierać pieczęć Wykonawcy, imienną pieczętkę wystawiającego pełnomocnictwo i jego podpis. Jeżeli dołączone do oferty ww. pełnomocnictwo będzie w formie kopii, Zamawiający wymaga, aby jego zgodność z oryginałem poświadczyła osoba lub osoby wymienione w umowie spółki lub odpowiednim rejestrze, które wskazane są tam jako upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Pełnomocnictwo winno wskazywać datę jego wystawienia oraz okres, na który zostało udzielone. Brak tego okresu zamawiający odczyta jako pełnomocnictwo wystawione na czas nieokreślony.
8. Każda strona oferty wraz z załącznikami ma być ponumerowana i podpisana, w czytelny sposób przez osobę upoważnianą do reprezentowania firmy. Najlepiej, gdyby podpis był opatrzony pieczętką imienną, identyfikującą osobę podpisującą. Zamawiający nie dopuszcza tzw. parafowania poszczególnych stron oferty, chyba że wraz z ofertą Wykonawca załączy wzór parafy, z danymi identyfikującymi osobę składającą parafę, a tak parafa będzie opatrzona pieczętką imienną, identyfikującą osobę podpisującą.
9. Wszystkie strony oferty winny być połączone – (zszyte zszywaczem lub bindownicą lub w skoroszycie) w sposób zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty. Poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być datowane i własnoręcznie podpisane przez osobę podpisującą ofertę.
10. Do oferty Wykonawca dołączy wszystkie dokumenty wymagane postanowieniami niniejszej specyfikacji. Formularz Ofertowy oraz inne załączniki, stanowiące integralną część specyfikacji, zostaną wypełnione przez Wykonawcę ściśle według postanowienia niniejszej specyfikacji, bez dokonywania w nich zmian. W przypadku gdy Wykonawca dołączy jako załącznik do oferty kopię jakiegoś dokumentu, kopia ta winna być potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W sytuacji gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości, Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii tegoż dokumentu.
11. Oferty oraz wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie postępowania są jawne, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, o ile wykonawca składając ofertę zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane innym wykonawcom. W takim przypadku wskazane jest, aby informacje te były przygotowane i przekazane przez Wykonawcę w formie odrębnego załącznika do oferty opatrzonego klauzulą „TAJNE”. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 cytowanej ustawy.
12. Oferty należy składać w zamkniętych kopertach oznaczonych pieczętką Wykonawcy oznaczonych w następujący sposób:
 - a.

<p>Przetarg nieograniczony – posiłki 92/2008.</p>
--

<p>Nie otwierać przed /data otwarcia ofert/</p>
--

b.

Oferty, które wpłyną do Zamawiającego za pośrednictwem Poczty Polskiej, poczty kurierskiej, należy przygotować w sposób określony w pkt 12a i przesłać w zewnętrznej

kopercie, na której powinna znajdować się pieczęć Oferenta, zaadresowanej w następujący sposób:

Wielkopolskie Centrum Onkologii
Ul. Garbary 15,
61-866 Poznań
Przetarg nieograniczony – posiłki 92/2008

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1) Miejsce oraz termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć w pokoju 301 (Kancelaria – III piętro), w dni robocze, w godzinach od 7.30 do 14.30 w siedzibie Zamawiającego w Poznaniu, ul. Garbary 15 w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 15 września 2008 r. do godz. 09⁰⁰.**

2) Miejsce oraz termin otwarcia ofert:

- Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 15 września 2008 r.** o godz. **10⁰⁰** w siedzibie Zamawiającego – Kantor Cegielskiego, Rotunda, parter pokój nr 001.
- Otwarcie ofert jest jawne. W przypadku, gdy Wykonawca nie był obecny przy otwieraniu ofert, na jego pisemny wniosek Zamawiający prześle mu informację zawierającą nazwy i adresy Wykonawców, których oferty zostały otwarte oraz informacje dotyczące ceny oferty.
- Oferty zostaną sprawdzone czy zostały sporządzone zgodnie z przepisami ustawowymi i specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
- Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie i omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawców, którzy złożyli oferty.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaoferować cenę kompletną, jednoznaczną i ostateczną.
2. Wykonawca winien uwzględnić w cenie oferty **wszystkie przewidywane koszty** realizacji zamówienia, które mają wpływ na cenę oferty - patrz formularz ofertowy i formularz cenowy.
3. **Cenę całego przedmiotu zamówienia obliczyć należy w sposób następujący zgodnie z założeniami określonymi w siwz, w tym w załączniku nr 8 do SIWZ:**
4. Cena oferty winna być wartością wyrażoną w jednostkach pieniężnych, w walucie polskiej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z obowiązującą ustawą o cenach i obliczona zgodnie z konstrukcją formularza *ofertowego i cenowego*, stanowiącego załącznik nr do niniejszej specyfikacji z uwzględnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania oferty przepisami. Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz cenowy dokonując obliczeń wg zasad obowiązujących w rachunkowości.
5. Zgodnie z art. 91 ust. 3a, złożona oferta, której wybór prowadzi do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towaru i

usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami,

6. Błąd w obliczeniu ceny spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 i art. 88 ustawa Prawo zamówień publicznych

XIII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Kryteria, którymi będzie się kierował Zamawiający przy wyborze oferty wraz z wagami (procentowym znaczeniem), oraz sposób obliczenia wartości punktowej oferty.

Kryteria:

➤	Cena	100%

		Razem 100%

Ocena oferty będzie obliczona wg wzoru:

Cena minimalna z ofert ważnych	
-----	x waga x 100
Cena z oferty badanej	

Średnia arytmetyczna z ilości punktów przyznanych będąca sumą punktów przyznanych danej ofercie stanowić będzie ocenę końcową oferty.

XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana ma obowiązek zawarcia umowy, zgodnie z postanowieniami określonymi w **załączniku nr 5** do specyfikacji oraz na warunkach podanych w swojej ofercie, tożsamych ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, w terminie określonym przez Zamawiającego.

Zawarcie umowy pomiędzy wykonawcą a zamawiającym nastąpi po spełnieniu warunków określonych dyspozycją art. 94 Prawo zamówień publicznych.

Wyniki postępowania:

Informacja o wynikach postępowaniach o zawarciu umowy zostanie upubliczniona stosownie do dyspozycji art. 92 i 95 ustawy Prawo zamówień publicznych.

XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
Zamawiający nie wymaga wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od

wykonawcy, aby zawarł z nim umowy sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Wzór umowy stanowi **załącznik nr 5** do specyfikacji.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej opisane w Dziale VI Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655).

XVIII. Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych .

XIX. Maksymalną liczbę wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramowa, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XX. Informacje o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 i 4, jeżeli zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień.

Zamawiający Przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających – patrz pkt II podpunkt 3 SIWZ.

XXI. Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

XXII. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego, jeżeli zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną.

Sekcja Zaopatrzenia Wielkopolskiego Centrum Onkologii - zaopatrzenie@wco.pl
Zasady porozumiewania z Wykonawcami zostały określone w pkt VII niniejszej specyfikacji.

XXIII. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia walutach obcych.

1. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsza specyfikacji dokonywane będą w walucie polskiej - PLN.
2. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia z wykonania zamówienia publicznego w obcej walucie.

XXIV. Informacje o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

XXV. Zwrot kosztów udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXVI. Pozostałe informacje.

Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego poniżej 206.000 EURO zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655)., *stąd też w kwestiach nie uregulowanych zapisami przedmiotowej specyfikacji bezpośrednio zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz innych obowiązujących przepisów prawa.*

Zatwierdzam treść niniejszej specyfikacji:

Poznań, dnia.....

.....

/podpis/

.....
(Pieczęć Wykonawcy/ Wykonawców)

FORMULARZ OFERTOWY

Dane Wykonawcy:

Pełna nazwa Wykonawcy, adres, telefon, fax

.....
.....
adres

ul.....

Miejscowość, kod pocztowy

.....
telefon.....

fax.....

NIP.....

REGON.....

Email.....

Osoba uprawniona do kontaktów w sprawie prowadzonego

postępowania.....

tel.....

OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym na: **świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków / wyżywienia całodobowego / dla pacjentów Wielkopolskiego Centrum Onkologii w Poznaniu.**

My niżej podpisani

.....
.....
.....
Działając w imieniu i na rzecz

1. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia, tj. **świadczenia usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków / wyżywienia całodobowego / dla pacjentów Wielkopolskiego Centrum Onkologii w Poznaniu** w zakresie określonym w ogłoszeniu o przetargu nieograniczonym i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Oświadczamy ze zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami postępowania w sprawie zamówienia zawartymi w *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowienia i zasadami postępowania.
3. Oświadczamy, iż otrzymaliśmy wszystkie niezbędne informacje potrzebne do przygotowania oferty i realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę w PLN:

I. Cena wszystkich posiłków obejmujących przedmiot zamówienia- wyszczególnionych w części I formularza cenowego- załącznik nr 8

Wartość netto.....

Wartość brutto.....

VAT.....%

Wartość VAT.....

II. Cena brutto produktów i półproduktów dla wszystkich oddziałów na okres 4 miesięcy

Dodatki:

- | | |
|--|---------|
| 1. Cukier | - 180kg |
| 2. Herbata | - 10kg |
| 3. Mleko przegotowane | - 240l |
| 4. Kleik błyskawiczny w opakowaniach 200-300g- | 15kg |
| 5. Kisiel bez cukru | - 3kg |
| 6. Sucharki | - 2kg |
| 7. Bobofrut | - 15szt |

Wartość netto.....

Wartość brutto.....

VAT.....%

Wartość VAT.....

WARTOŚĆ CAŁKOWITA OFERTY (suma wartości wyszczególnionej w pkt I i II formularza ofertowego)

Wartość netto.....

Wartość brutto.....

VAT.....%

Wartość VAT.....

5. Akceptuję/my/ projekt umowy i w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Akceptuję/my/ 30 dniowy termin zapłaty - od dnia złożenia faktury Zamawiającemu.
7. Oświadczam/y/, że wszystkie złożone przez nas dokumenty są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym.
8. Oświadczam/y/, iż wszystkie wymagane, w niniejszym postępowaniu w sprawie zamówienia publicznego, oświadczenia i dokumenty złożyłem/liśmy/ ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych (zamówienia publicznego).
9. Oświadczamy, iż przedmiot zamówienia będziemy realizować w.....(*wpisać adres*).

10. Oświadczam/y/ ,że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni.
11. Oświadczam/y/, iż jestem/śmy/ upoważniony/upoważnieni do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej łącznej cenie oferty.
12. Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz innych wymagań określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia do oferty załączamy:
 - a)
 - b)
 - c)itd.

Wszystkie strony naszej oferty wraz z załącznikami są ponumerowane i cała oferta składa się z stron.

.....,dn.....

.....
.....
(Podpisy wykonawcy lub osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy)

SPECYFIKACJA TECHNICZNA.

1. Zamawianie posiłków przez Zamawiającego / WCO w Poznaniu /

Dzienna ilość posiłków wraz z określeniem diet ustalana będzie codziennie od poniedziałku do piątku na podstawie meldunków z oddziałów i przekazywana w formie „zestawienia ilości posiłków na dzień.....” faxem w następujących sposób;

1.1 od poniedziałku do czwartku na dzień następny czyli wtorek, środę, czwartek, piątek:

1. śniadanie do godz. 11⁰⁰
2. obiad do godz. 11⁰⁰
3. kolacja do godz. 11⁰⁰
- 4.

1.2 w piątek na sobotę, niedzielę i poniedziałek,

5. śniadanie do godz. 11³⁰
6. obiad do godz. 11³⁰
7. kolacja do godz. 11³⁰

1.3 na dni świąteczne w ostatnim dniu pracy:

8. śniadanie do godz. 11³⁰
9. obiad do godz. 11³⁰
10. kolacja do godz. 11³⁰

Korekty / poprawki na +/- w ilości i rodzaju diet będą dokonywane faxem w następujący sposób:

1.1 od poniedziałku do piątku:

- | | | |
|-----------|---------------------------|------------------------------|
| śniadanie | do godz. 14 ³⁰ | dnia poprzedzającego posiłek |
| obiad | do godz. 10 ⁰⁰ | w dniu posiłku |
| kolacja | do godz. 14 ³⁰ | w dniu posiłku |

1.2 korekty na sobotę i niedzielę, na cały dzień w piątek do godz. 14³⁰

1.3 korekty na poniedziałek:

- | | | |
|-----------|---------------------------|----------------|
| śniadanie | do godz. 14 ³⁰ | w piątek |
| obiad | do godz. 10 ⁰⁰ | w dniu posiłku |
| kolacja | do godz. 14 ³⁰ | w dniu posiłku |

1.4 korekty na dni świąteczne, na cały dzień do godz. 14³⁰ w ostatnim dniu pracującym

1.5 korekty w dni po świętach tak jak w poniedziałek

Żywnienie chorych oparte jest na następujących dietach obowiązujących u Zamawiającego:

- a. dieta podstawowa (1) – dozwolone wszystkie produkty i potrawy – duszone, smażone i pieczone.
- b. dieta bogatoresztkowa (1a) – modyfikacja żywienia podstawowego polegająca na zwiększeniu codziennej racji błonnika i płynów.
- c. dieta łatwo strawna (2) – winna być prosta modyfikacją żywienia podstawowego z wyłączeniem produktów ciężko strawnych, bogatych w błonnik i wzdymających. Potrawy winny być gotowane, duszone lub pieczone w folii.
- d. dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (2a) – ma charakter łatwostrawny zawiera od 45 – 50g tłuszczu, ilość błonnika jest ograniczona – wykluczone jest pieczywo razowe, warzywa i owoce prawie wyłącznie w postaci gotowanej.
- e. dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (2b) - stanowi modyfikację diety 2a / wyklucza się buliony mięsne, rosół /, podaje się pieczywo jasne, warzywa i owoce tylko gotowane.
- f. dieta o zmienionej konsystencji – papka (3) – modyfikacja diety (2) produkty i potrawy tej diety są zmielone, zmiksowane, przetarte.
- g. dieta płynna (3a) – modyfikacja pod względem konsystencji z diety łatwo strawnej zupy zmiksowane / śniadanie - zupy mleczne z dodatkiem jajka, masła, kawiora, obiad - miks warzywno mięsny , kolacja - miks warzywno – mięsny z dodatkiem masła i kawiora / - 1 litr na porcję.
- h. dieta płynna wzmocniona (3b) – modyfikacja jak dieta 3a – potrawy wzbogacone dodatkiem śmietanki lub mleka w proszku itp. – 1 litr na porcję.
- i. dieta płynna (3c) – zupy pełnowartościowe zmiksowane i przetarte do karmienia przez zgłębnik lub przetokę – 1 litr na porcję.
- j. dieta płynna (3 c 1) – do sondy 5 x dziennie – 1 litr na porcję.
- k. dieta ubogoenergetyczna (4) – za wariant wyjściowy przyjmuje się 1000 kcal, białko – 72 g, tłuszcz - 30 g, węglowodany 114g
- l. dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (5) – należy w niej uzyskać wzajemny stosunek wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (WKT) do jednonienasyconych kwasów tłuszczowych i nasyconych kwasów tłuszczowych jak 1:1:1. W związku z tym należy uwzględnić w diecie dodatek olejów roślinnych, eliminując jednocześnie podaż tłuszczów zwierzęcych. Na

obniżenie cholesterolu dodatnio wpływa błonnik pokarmowy, należy w tym celu zwiększyć podaż warzyw i owoców w tej diecie.

- m. dieta bogatobiałkowa (6) – wartość energetyczna diety bogatobiałkowej wynosi: 2400 – 2600 kcal, białko 120 – 150 g, tłuszcz 73 g, węglowodany 290- 318 g Składniki mineralne reguluje się w zależności od zlecenia. Głównie zmniejsza się ilość sodu – 3 x posiłek + 2 dodatki
- n. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (7) – modyfikacja diety (2) ze znacznym ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ograniczeniem tłuszczu ze względu na możliwość powikłań naczyniowych i niewielkim zwiększeniu ilości białka. System dietetyczny uwzględnia wariant wyjściowy na 2200 kcal, białka 95g, tłuszczu 68 g, węglowodany 315 g / 3 posiłki /, oraz wariant wzbogacony 2500 kcal / 5 posiłków /. Możliwe modyfikacja do diety płynnej i papki
- o. dieta niskobiałkowa(8) – ilość białka ustalana jest indywidualnie. System przewiduje wariant wyjściowy na 2300 kcal , białka 50 g, tłuszcz 77 g, węglowodany 355 g.
- p. dieta kleikowa (9).
- q. ryż na sypko (9a).
- r. dieta bezglutenowa (10a) – wyklucza podawanie glutenu pochodzącego z ziaren zbóż europejskich tj. owsa, żyta, pszenicy, jęczmienia.
- s. dieta bezmleczna (10b) – polega na wyeliminowaniu potraw i produktów mlecznych, wszystkie warzywa i owoce podaje się w postaci gotowanej.
- t. diety inne z ograniczeniami (10 i) – zgodnie z zaleceniami lekarza.

Wymagana gramatura potraw i rozdział na posiłki

śniadanie

Zupa mleczna	300 g
Kawa zbożowa z mlekiem	250 g / mleko 200 g/
Pieczyno	100 g / chleb baltonowski/
Masło porcyjne	15 g
Wędlina	40 g lub ser żółty / topiony/ 50 g
Owoce	100 g lub warzywa pomidor 50 g, sałata 20 g

Obiad

Zupa	400 – 450 ml
II danie / drób , mięso b/k/	ok. 100 g
Ziemniaki	300 g

Surówka, sałatki	100 – 150 g
lub Warzywa gotowane	150 – 200 g
Kompot	220 ml

kolacja

Herbata	2 g
Cukier	10 g
Pieczycwo	150 g
Masło porcyjne	15 g
Ser twarogowy	90 g lub pasta serowa, rybna, mięsna po 90g lub wędlina 40 g

Wykonawca będzie zobowiązany do zabezpieczenia całodziennego wyżywienia wg/diet określonych w pkt. 2 z uwzględnieniem następujących wymagań zlecniodawcy:

- śniadanie i kolacja z uwzględnieniem dodatków owocowych lub warzywnych,
 - śniadanie z uwzględnieniem zupy mlecznej,
 - obiady dwudaniowe wraz z kompotem lub napojem owocowym,
 - napoje (herbata, kawa zbożowa, mleko kakao w termosach),
 - przygotowanie posiłków na bazie naturalnych świeżych i pełnowartościowych produktów (wykluczone są skoncentrowane suszu ziemniaczanego i warzywnego oraz innych półproduktów i produktów gotowych),
 - stosowanie metod przygotowywania posiłków aby gwarantowały właściwy poziom odżywczy,
 - metoda przygotowywania w WCO w Poznaniu jest metodą tradycyjną,
-
- Wykonawca dostarcza Zamawiającemu jadłospis dekadowy na 3 dni przed rozpoczęciem dekady oraz jadłospis dzienny na oddziały przy obiedzie dnia poprzedniego.

Norma (g) grup środków spożywczych – produktów na osobę wg Instytutu Żywności i Żywności w Warszawie – literatura

➤ produkty zbożowe	-	240 g
➤ mleko i przetwory mleczne	-	1150 g
➤ jaja	-	50 g
➤ mięso, wędliny, ryby	-	200 g
➤ masło, śmietana	-	40 g
➤ inne tłuszcze	-	20 g
➤ ziemniaki	-	400 g
➤ owoce i warzywa z wit C	-	150 g
➤ owoce i warzywa z karotenem	-	300 g
➤ strączkowe suche	-	2 g
➤ cukier i przetwory	-	80 g

✦ kalorie	-	2600 kcal
✦ białko ogółem	-	90 g
✦ białko zwierzęce	-	61 g
✦ tłuszcze	-	95 g
✦ węglowodany	-	345 g
✦ wapń	-	1100 g
✦ witamina A	-	3067 jm
✦ żelazo	-	15 mg
✦ witamina B1	-	1,3 mg
✦ witamina B2	-	2,0mg
✦ witamina C	-	60,0 mg

Posiłki wg jadłospisu sporządzone muszą być dostosowane do zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie

Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia własnych jadłospisów Wykonawcy przy zachowaniu w tym zakresie obowiązujących przepisów z uwzględnieniem sezonowości oraz świąt i zachowania postu.

(Pieczęć Wykonawcy/ Wykonawców)

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na:

.....
**Składamy oświadczenie wynikające z art. 22 ust. 1 pkt. 4 co oznacza, że nie podlegamy
wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy o zamówieniach publicznych, który
mówi, iż:**

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

1. wykonawców, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania wyrządzili szkodę nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, a szkoda ta nie została dobrowolnie naprawiona do dnia wszczęcia postępowania, chyba że niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest następstwem okoliczności, za które wykonawca nie ponosi odpowiedzialności;
2. wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono;
3. wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
4. osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
5. spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
6. spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
7. spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
8. osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
9. podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;
10. wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 1-3.

Składamy oświadczenie wynikające z art. 22 ust.1 pkt. 1 do 3 ustawy o zamówieniach publicznych.

1. posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
3. znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

Na każde żądanie Zamawiającego dostarczymy niezwłocznie odpowiednie dokumenty potwierdzające prawdziwość każdej z kwestii zawartych w oświadczeniu.

.....,dn.....

.....
(Podpisy wykonawcy lub osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy)

UMOWA do przetargu nieograniczonego nr 92/2008

Na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655) w dniu pomiędzy Wielkopolskim Centrum Onkologii w Poznaniu ul. Garbary 15,

NIP: 778-13-42-057 ,REGON: 000291204; zwanym dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:

inż. Małgorzatę Kołodziej-Sarnę - Z-cę Dyrektora ds. ekonomiczno-eksploatacyjnych

mgr Mirellę Śmigielką - Głównego księgowego

z jednej strony,

a

firmą

z siedzibą w

NIP: REGON:

Zarejestrowaną w; zwaną dalej **Wykonawcą**, reprezentowaną przez:

.....
.....

z drugiej strony,

została zawarta umowa o następującej treści:

§1.

1. Zawarcie niniejszej umowy zostało poprzedzone postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego nr 92/2008.
2. Umowa nie jest dotknięta wadami, o których mowa w art. 22 i 24 cytowanej ustawy.
3. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał ekonomiczny oraz techniczny wymagany do wykonania zamówienia oraz znajduje się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia, w tym posiada uprawnienia oraz dokumentację pozwalającą na prowadzenie działalności związanej z wytwarzaniem i dostarczaniem posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie określonym w niniejszej umowie.
4. Wykonawca, oświadcza, iż przy realizacji przedmiotu umowy będzie przestrzegał obowiązujące przepisy prawa, w tym przede wszystkim przepisy sanitarno – epidemiologiczne.
5. Umowa zostaje zawarta z chwilą jej podpisania przez obie strony.
6. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie sukcesywnie w terminie od 03.11.2008 r. do 02.03.2009 r.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian terminu realizacji przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 1 ust. 6 umowy.

§ 2.

Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług polegających na:

- a) Całodziennym żywieniu pacjentów hospitalizowanych w obiektach szpitalnych Wielkopolskiego Centrum Onkologii w Poznaniu na poszczególnych oddziałach, zgodnie z załącznikiem do niniejszej umowy, stanowiącym integralną jej część.
- b) Przygotowywaniu posiłków poza obiektami szpitala w pomieszczeniach Wykonawcy znajdujących się w....., spełniających normy określone właściwymi przepisami prawa.
- c) Przygotowywaniu posiłków w ilości i według diet określonych na dany dzień – odpowiednio w zakresie informacji przekazywanych przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.
- d) Dostarczaniu posiłków do każdego oddziału we właściwie oznaczonych i przeznaczonych do tego celu naczyniach transportowych - termosach wraz z jadłospisem.
- e) Odbiorze, myciu i dezynfekcji naczyń transportowych przeznaczonych do posiłków.
- f) Odbiorze i zagospodarowaniu lub utylizacji resztek pokarmowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§ 3.

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków o ustalonych godzinach, a mianowicie:
 - a) Śniadanie 7³⁰ - 7⁴⁵,
 - b) Obiad 12⁰⁰ - 12³⁰,
 - c) Kolacja 17¹⁵ - 17³⁰,
 - d) Dodatki na godzinę 10⁰⁰ dostarczane będą ze śniadaniem / cukrzycowe, białkowe /,
 - e) Dodatki na godzinę 15⁰⁰ dostarczane będą z obiadem.
2. Dopuszczalna tolerancja, w zakresie ustalonych w § 3 ust. 1 umowy godzin dostarczania posiłków wynosi maksymalnie 10 minut.
3. Przekazywanie oraz odbiór posiłków, a także sprawdzenie zgodności gramatur posiłków, ilości i rodzaju diet będzie następować w obecności wyznaczonych pracowników – Zamawiającego i Wykonawcy.
 - a) Osoba upoważniona przez Zamawiającego każdorazowo potwierdzi na piśmie odbiór naczyń transportowych - termosów z posiłkami.
 - b) Osoba upoważniona przez Wykonawcę potwierdzi na piśmie każdorazowo odbiór pustych naczyń transportowych- termosów.
4. Wykonawca zobowiązuje się także w ramach niniejszej umowy do:
 - a) wykonania usług określonych w § 2 niniejszej umowy z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa,
 - b) wykonania usług określonych w § 2 niniejszej umowy zgodnie z zleceniami otrzymywanymi od Zamawiającego, terminowo (w określonych dniach i godzinach) oraz w standardzie przewidzianym dla tego rodzaju usług,
 - c) przestrzegania wymogów norm żywieniowych obowiązujących placówki służby zdrowia i przepisów sanitarnych dla żywienia zbiorowego,
 - d) dołączania na życzenie Zamawiającego wraz z posiłkiem oświadczenia o kaloryczności i zawartości składników odżywczych dostarczanego posiłku wraz z wydrukiem,
 - e) dostarczania każdorazowo prób pokarmowych ze wszystkich potraw dostarczonych zamawiającemu,
 - f) akceptowania i przygotowania dodatkowego zamówienia na porcje posiłku o ile zaistnieje taka potrzeba, w terminie do 2 godzin od momentu złożenia zamówienia przez upoważnioną osobę Zamawiającego,

- g) dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko zgodnie ze złożonym przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego zamówieniem - faxem lub telefonicznie, uwzględniając ilość wymaganych posiłków i rodzaje diet na dany dzień,
 - h) dostarczania propozycji dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem gramatury produktów użytych do sporządzanych potraw,
 - i) uzupełniania braków w zakresie dostarczanych posiłków lub pojedynczych produktów w terminie do 30 minut od zgłoszenia faktu ich wystąpienia. Nie wywiązanie z obowiązków, o którym mowa w § 3 ust. 3 lit i zd. 1 obciąża finansowo Wykonawcę.
 - j) udostępniania na każde żądanie Zamawiającego dokumentów, potwierdzających w trakcie trwania niniejszej umowy aktualność uprawnień Wykonawcy na prowadzenie działalności związanej z wytwarzaniem i dostarczaniem posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w trakcie wykonywania usług będących przedmiotem niniejszej umowy.

§ 4.

1. Osobami odpowiedzialnymi za realizację niniejszej umowy są:
 - a) ze strony Wykonawcy –
 - oraz
 - b) ze strony Zamawiającego – mgr inż. Małgorzata Czaja- Bielak – Kierownik Działu Żywnienia, tel. (061)88 50 516
2. Osoba odpowiedzialna za realizację umowy ze strony Wykonawcy zobowiązana będzie do konsultacji w sprawie przygotowywania menu oraz zgłaszania uwag dotyczących realizacji umowy, zgłaszania reklamacji i innych zdarzeń dotyczących realizacji przedmiotu umowy.
3. W czasie obowiązywania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ilości i jakości posiłków oraz miejsca przygotowywania posiłków przez Wykonawcę w zakresie stanu sanitarno-higienicznego prowadzonej działalności.

§ 5.

1. Całkowita wartość zamówienia zgodnie z ofertą, będącą integralną częścią niniejszej umowy, wynosi:
 - netto:.....PLN
 - (słownie:.....),
 - brutto:.....PLN
 - słownie.....),
 - zamawiany towar polega opodatkowaniu podatkiem od towarów i usług VAT wg stawki%. zgodną z formularzem ofertowym.
2. Zamówienia realizowane będą przez Wykonawcę wg cen zawartych w ofercie przetargowej.
3. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić tylko za zrealizowany przedmiot umowy.

4. Podstawą tygodniowego rozliczenia za zrealizowany przedmiot umowy będzie dostarczony przez Wykonawcę Zamawiającemu wykaz wydanych posiłków, który będzie zawierać liczbę faktycznie dostarczonych posiłków przemnożoną przez ich cenę jednostkową z uwzględnieniem rodzaju diet i ilości dostarczonych dodatków, zgodnie z ofertą Wykonawcy.
5. Rozliczenie którym mowa § 5 ust. 4 zawierać będzie także koszt dostarczonych próbek.
6. Wykonawca wyodrębnia koszt próbek, w postaci odrębnej pozycji na fakturze, o której mowa w § 5 ust. 7 umowy.
7. Rozliczenie i zapłata za zrealizowany przedmiot umowy nastąpi na podstawie faktury VAT, po spełnieniu warunków, których mowa w § 5 ust. 4 i 5 umowy.
8. Zapłata należności wynikająca z faktury VAT, o której mowa w § 5 ust. 7 umowy nastąpi w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego, w formie przelewu na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze.
9. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.

§6.

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kar umownych według następujących zasad, tj. w przypadku:
 - a) pierwszego opóźnienia w dostarczaniu posiłków wysokości kar umownych stanowić będzie 2 % niezrealizowanej części zamówienia, za każde pół godziny opóźnienia, licząc od terminów określonych w § 3 ust. 1 niniejszej umowy,
 - b) drugiego opóźnienia w dostarczaniu posiłków oraz każdego kolejnego opóźnienia wysokości kar umownych stanowić będzie 5% niezrealizowanej części zamówienia, za każde pół godziny opóźnienia licząc od terminów określonych w określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
 - c) nieuzasadnionego zerwania umowy, wysokość kar umownych stanowić będzie 5 % wartości netto umowy, o której mowa w § 5 umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne w przypadku, gdy nie pokryją wartości poniesionych szkód.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo potrącenia ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada wystawioną przezz siedzibą w, polisę ubezpieczeniową nr na sumę ubezpieczeniaw zakresie odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej oraz zobowiązuje się utrzymać ubezpieczenie, co najmniej w dotychczasowej wysokości przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
5. Zamawiający ma prawo odstąpić od niniejszej umowy w przypadku, gdy opóźnienia dostarczaniu posiłków w rażący sposób będzie przekraczać terminy określone w § 3 ust. 1 umowy. Opóźnienie, o którym mowa w § 6 ust. 4 zd. 1 będzie potraktowane jak nieuzasadnione zerwanie umowy i wywoła skutek w postaci konsekwencji określonych w § 6 ust. 1 lit. c umowy.
6. Zamawiający w przypadku stwierdzenia nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę ma prawo odstąpienia od umowy za 1 dniowym okresem jej wypowiedzenia.
7. O każdym nienależytym wykonaniu umowy Zamawiający poinformuje Wykonawcę na piśmie.

8. W przypadku nie zrealizowania przez Wykonawcę zamówienia w terminach określonych w § 3 ust. 1 - Zamawiający ma prawo zakupić przedmiot umowy u innego Wykonawcy.
9. Różnicą w cenie zakupu w zakresie określonym w § 7 ust. 1 obciążony będzie Wykonawca.

§ 7.

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Strony będą dążyć do rozstrzygnięcia sporów mogących wyniknąć przy realizacji niniejszej umowy na drodze ugodowej.
4. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu wówczas sporne sprawy kierowane będą do Sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Wykonawca:

Zamawiający

Załącznik nr 6 do SIWZ

Osoba wskazana przez Wykonawcę do kontaktu, do konsultacji w sprawie przygotowywania menu oraz zgłaszania uwag w sprawie realizacji umowy, zgłaszania reklamacji, a w szczególności awarii.

Nazwisko

Imię

Stanowisko.....

Nr tel.

Wykonawca może przygotować własny druk, który zawierał będzie wszystkie elementy określone w załączniku nr 6 czyli nazwisko, imię i stanowisko upoważnionej osoby, numer telefonu do ciągłego kontaktu.

Wybrany Wykonawca przed zawarciem umowy zobowiązany jest zgłosić na piśmie Zamawiającemu zmianę osoby do kontaktów w przypadku, gdy zmiana taka nastąpiła.

.....,dn.....

.....

(Podpis wykonawcy lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy).

Załącznik nr 7 do SIWZ

WIELKOPOLSKIE CENTRUM ONKOLOGII	
Protokół koordynacyjny dla wykonawców zewnętrznych wykonujących prace na terenie i na rzecz Wielkopolskiego Centrum Onkologii.	Edycja 1

W związku z wdrożonym w Wielkopolskim Centrum Onkologii im. Marii Skłodowskiej – Curie w Poznaniu (nazywanym dalej WCO) Systemem Zarządzania Środowiskowego i Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy zobowiązuje się wykonawców zewnętrznych wykonujących prace na terenie należącym do WCO do stosowania poniższych zasad:

1. *Przed przystąpieniem do realizacji zadania wykonawca wyznacza osobę odpowiedzialną za przestrzeganie zobowiązań zawartych w niniejszym dokumencie.*
2. *Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymagań funkcjonującego w WCO Systemu Zarządzania Środowiskowego, a w szczególności do:*
 - a. *Przestrzegania przez podległe osoby ogólnych przepisów oraz zasad BHP i Ppoż.,*
 - b. *Organizacji stanowisk roboczych – zgodnie z w.w. przepisami,*
 - c. *Zapoznania się ze szczegółowymi instrukcjami wewnętrznymi BHP i Ppoż. oraz wysłuchanie niezbędnych wyjaśnień osoby nadzorującej,*
 - d. *Przeprowadzenie uzupełniającego instruktażu stanowiskowego uwzględniającego wymogi instrukcji BHP i Ppoż.,*
 - e. *Zobowiązanie osób bezpośrednio nadzorujących wykonawstwo do stosowania się do szczegółowych uwag i zaleceń otrzymywanych od osoby zlecającej wykonanie prac oraz od służby BHP,*
 - f. *Właściwej gospodarki odpadami:*
 - *Prowadzenie segregacji odpadów w miejscu ich powstawania,*
 - *Gromadzenie wytworzonych odpadów w wyznaczonych, oznakowanych i zabezpieczonych miejscach,*
 - *usuwanie odpadów z terenów należących do WCO we własnym zakresie,*
 - *uzgodnienie sposobu i miejsca tymczasowego gromadzenia i postępowania z odpadami niebezpiecznymi z Inspektorem ds. BHP WCO,*
 - g. *Oznakowanie i zabezpieczenie terenu przed skażeniem substancjami niebezpiecznymi,*
 - h. *Oznakowanie i zabezpieczenie terenu prowadzonych prac remontowo-budowlanych,*
 - i. *Zabezpieczenia terenu zakładu przed niepożądanymi emisjami pyłów i gazów technicznych,*
 - j. *Realizacji zadania w sposób najmniej uciążliwy dla środowiska w tym racjonalnego korzystania z wody, energii elektrycznej i innych surowców,*
 - k. *Stosowania przy realizacji zadań sprzętu sprawnego technicznie, m.in.:*
 - *bez wycieków oleju,*
 - *spełniającego wymogi BHP i prawa o ruchu drogowym,*
 - l. *W przypadku zaistniałej awarii natychmiast powiadomić Inspektora ds. BHP / Z-cę Dyrektora ds. Ekonomiczno-Eksploatacyjnych, w celu podjęcia wspólnych działań naprawczych – jeżeli nastąpi*

niekontrolowany wyciek oleju należy zastosować skuteczny sorbent, zebrać warstwę skażoną i przetransportować do utylizacji,

m. Utrzymania porządku w obszarze swojej działalności,

n. Uporządkowania terenu po zakończeniu przedsięwzięcia,

3. Wykonawca odpowiada za negatywne wpływy na środowisko naturalne wynikające z postępowania niezgodnego z w.w. zasadami.

4. Wykonawca odpowiada za całością za prewencję BHP i Ppoż., postępowania powypadkowe dotyczące swoich pracowników.

5. Wykonawca zewnętrzny zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania również służb BHP WCO o zaistniałym wypadku / pożarze z udziałem swoich pracowników.

6. Osoby, które przebywają na terenie należącym do WCO przez określony krótki czas wymagany dla wykonania prac, jak np.: kierowcy taboru samochodowego, zobowiązani są do przestrzegania wszelkich znaków i opisów zakazu i nakazu. Osoby te nie mogą przebywać w rejonach innych niż wyznaczone dla np. załadunku lub rozładunku.

7. WCO zastrzega sobie prawo kontroli realizacji powyższych zobowiązań przez swoich przedstawicieli.

8. Wykonawcy prac zobowiązują się do natychmiastowego usunięcia z terenu WCO osób, wskazanych przez przedstawicieli WCO, które nie stosują się do w.w. zasad oraz ogólnych i szczegółowych (obowiązujących w WCO) zasad BHP i Ppoż.

Oświadczam, że przyjmuję zasady ustalone w niniejszym protokole

WYKONAWCA	ZLECAJĄCY	Wielkopolskie Centrum Onkologii im. Marii Sklodowskiej – Curie w Poznaniu
Przedstawiciel Wykonawcy:	Przedstawiciel Zlecającego:
Data:	Data:
Podpis:	Podpis:	

Formularz cenowy /wzór/

I. Średnie ilości posiłków na cztery miesiące

l.p.	Nazwa diety	Jed.	Śniadanie			Śniadanie 2			Obiad			Podwieczorek			Kolacja		
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	2	3	Ilość porcji na 4 m-ca	Cena za porcję netto	Wartość netto (4x5)	Ilość porcji na 4 m-ce	Cena za porcję netto	Wartość netto (7x8)	Ilość porcji na 4 m-ce	Cena za porcję netto	Wartość netto (10x11)	Ilość porcji na 4 m-ce	Cena za porcję netto	Wartość netto (13x14)	Ilość porcji na 4 m-ce	Cena za porcję netto	Wartość netto (16x17)
1	Dieta podstawowa	porcje	14940			X	X	X	15300			X	X	X	14760		
2	Dieta łatwo strawna *	porcje	14442			X	X	X	14790			X	X	X	14304		
3	Dieta cukrzycowa	porcje	2988						3060						2952		
4	Dieta cukrzycowa wzbogacona	porcje	332			332			340			340			328		
5	Dieta płynna wzbogacona	porcje	332			332			340			340			328		
6	Dieta kleikowa	porcje	166			X	X	X	170			X	X	X	164		
Razem																	

Łączną cenę z poszczególnych pozycji, tj. 6, 9,12, 15 i 18 należy wpisać w pkt 1 formularza ofertowego

* W ilościach diety łatwo strawnej uwzględnia się diety:

- 2a
- 2b
- 3

- 3a
- 3b
- 3c
- 4
- 5
- 6
- 8
- 10a
- 10b
- 10i

Tabelka II

I.p.	Nazwa diety	Wartość netto suma z tabelki I kolumny 6+9+12+15+18	Wartość VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5
1	Dieta podstawowa			
2	Dieta łatwo strawna			
3	Dieta cukrzycowa			
4	Dieta cukrzycowa wzbogacona			
5	Dieta płynna wzbogacona			
6	Dieta kleikowa			

II. Dodatki ilości na cztery miesiące :

- | | |
|---|---------|
| 1. Cukier | - 180kg |
| 2. Herbata | - 10kg |
| 3. Mleko przegotowane | - 240l |
| 4. Kleik błyskawiczny w opakowaniach 200-300g | - 15kg |
| 5. Kisiel bez cukru | - 3kg |
| 6. Sucharki | - 2kg |
| 7. Bobofrut | - 15szt |

L.p.	Asortyment	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT	Wartość netto	Wartość brutto
1	Cukier	kg	180				
2	Herbata	kg	10				
3	Mleko przegotowane	l	240				
4	Kleik błyskawiczny w opakowaniach 200-300g	kg	15				
5	Kisiel bez cukru	kg	3				
6	Sucharki	kg	2				
7	Bobofrut	szt	15				
RAZEM							

Wartość całkowitą oferty stanowiąc będzie suma wartości całkowitych wyszczególnionych w pkt I i II niniejszego formularza (wartość posiłków i dodatków). Wartość całkowitą na leży wpisać w pkt. III formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do specyfikacji.

.....,dn.....

.....

(Podpis wykonawcy lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy).