

Numer sprawy: ZPO/PN/343-3/2017

Zamawiający:

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

ul. Dąbrowskiego 5

37-464 Stalowa Wola

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2015 poz. 2164 z późn. zm.)

„Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli”.

TRYB POSTĘPOWANIA: przetarg nieograniczony

Stalowa Wola 17.08.2017r.

Zatwierdzam

/podpis kierownika zamawiającego/

Nazwa oraz adres Zamawiającego.

- 1.1. Nazwa Zamawiającego: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej
NIP: 8652158501
REGON: 830466262
Adres: ul. Dąbrowskiego 5, 37-464 Stalowa Wola
Tel/fax 15 8448618
Strona internetowa: www.bip.stalowowolski.pl (jednostki organizacyjne - Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy/przetargi)
Znak postępowania: **ZPO/PN/343-3/2017**, w korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem.
Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godzinach 07.00 – 14.30

II. Tryb udzielenia zamówienia publicznego.

- 2.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 z późn. zm.), o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art.11 ust. 8 ustawy.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Oznaczenie wg CPV: **55321000-6** usługi przygotowania posiłków
55521200-0 usługi dowożenia posiłków
55322000-3 usługi gotowania posiłków

Przedmiotem zamówienia są *Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli* wg potrzeb Zamawiającego na okres od **01.09.2017r.** – do **31.08.2019r.** polegające na codziennym przygotowaniu i dostarczaniu posiłków oraz odbiorze resztek pokonsumpcyjnych. Szczegółowy przedmiot zamówienia stanowi załącznik nr 1, „Szczegółowy opis diet” do SIWZ.

W ramach wartości niniejszej umowy Wykonawca zobligowany jest do:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków z uwzględnieniem szczegółowego opisu diet do punktu rozdziału posiłków Zamawiającego, przed godziną wydawania posiłków na oddział w ilościach wynikających z liczby pacjentów przebywających w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym SPZOZ w Stalowej Woli, stanowiącej liczbę 50 pacjentów / dopuszczalna różnica do 15% w obie strony/ zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem załącznik nr 2, „Formularz zapotrzebowania”.
2. Na całodienne wyżywienie składają się:
 - śniadanie wraz z napojami,
 - obiad z dwóch dań oraz kompot,
 - kolacja wraz z napojami,
 - dodatkowe posiłki dla diety cukrzycowej.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczania zup mlecznych w codziennych dostawach.

3. Zamawiający będzie informował Wykonawcę przez wyznaczonych pracowników Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego o zmianach w ilości dostarczanych posiłków (obiad, kolacja, śniadanie) z podziałem na diety telefonicznie do godz. 11.00 dnia poprzedniego.

4. Wszystkie naczynia dostarczane do Zamawiającego jak: pojemniki, garnki, termosy i itp., w których Wykonawca przewozi posiłki muszą być oznakowane w następujący sposób: ***nazwa Zamawiającego***. Dostarczone naczynia Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru naczyń 2 razy dziennie oraz ich mycia i dezynfekcji.

5. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do odbioru i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych przygotowanych przez Zamawiającego w odpowiednich pojemnikach dostarczonych przez Wykonawcę.

6. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w Kuchni Wykonawcy. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w odpowiednich naczyniach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury.

7. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy powinien być skalkulowany w cenę jednostkową usługi.

8. Przygotowanie posiłków ma uwzględniać specyfikę pacjentów ZP-O i przestrzeganie następujących zasad:

8.1. posiłki winne być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów, metodą tradycyjną, gwarantujące świeżość i bezpieczeństwo sanitarno-higieniczne,

8.2. w zależności od typu diety produkty mleczne i nabiał mają być świeże (data przydatności do spożycia na opakowaniu) i wysokiej jakości, masło o wysokiej zawartości tłuszczu 82%, dostarczane w odpowiednich pojemnikach termicznych,

8.3. wyroby mięsne dostarczane o odpowiedniej gramaturze do Zamawiającego w postaci wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych oraz innych wędlin(np. pasztet) powinny gwarantować najwyższą jakość, posiadać odpowiednie atesty oraz winny zawierać etykiety produktu,

8.4. wyroby rybne i jego przetwory powinny występować minimum 2 razy w tygodniu,

8.5. do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) wymagane są różnorodne dodatki owocowo- warzywne do potraw podstawowych w postaci surówek, soków oraz świeżych warzyw i owoców w zależności od pory roku (np. ziemniaki będące dodatkiem do zestawu obiadowego w miesiącu czerwcu powinny pochodzić z tegorocznych zbiorów) stosownie do diety pacjenta i o odpowiedniej gramaturze,

8.6. Zamawiający nie dopuszcza stosowania tych samych dodatków do potraw częściej niż raz w ciągu dnia,

8.7. produkty sypkie (np. cukier, sól, kleik, kaszka) powinny być dostarczone w odpowiednich pojemnikach dopuszczonych do obrotu spożywczego bądź w opakowaniach szczelnie zamkniętych,

8.8. pieczywo dostarczane przez Wykonawcę winno posiadać etykietę producenta, Zamawiający wymaga pieczywa krojonego: ciemnego typu Graham, oraz pszennego lub żytniego w zależności od typu diety,

8.9. wszystkie dodatki do potraw typu: ketchupy, majonezy, dżemy, konfitury, powidła, powinny być dostarczane w odpowiednich butelkach, słoikach, pojemnikach dopuszczonych do obrotu spożywczego, zawierających opis produktu oraz datę ważności,

8.10. Zamawiający nie dopuszcza stosowania dżemów, konfitur, powideł do posiłków częściej niż raz w ciągu dnia,

- 8.11. posiłki powinny być urozmaicone, Zamawiający nie dopuszcza powtarzania tych samych zestawów obiadowych w danym tygodniu, a także stosowania tych samych dodatków w I i II daniu,
- 8.12. do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć napoje płynne (herbata, kompot, kawa zbożowa) w odpowiednich termosach,
- 8.13. wszystkie posiłki muszą być przygotowywane w dniu ich wydawania,
- 8.14. w przypadku wystąpienia diety kleikowej, Zamawiający dopuszcza dostarczenie kaszki/kleiku w postaci sypkiej celem samodzielnego przygotowania bez konieczności gotowania,
- 8.15. jadłospisy winny być sporządzane zgodnie z zasadami żywienia i diety opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki muszą pokrywać zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz posiadać odpowiednią wartość kaloryczną w zależności od typu diety.
- 8.16. Wykonawca przed wprowadzeniem jadłospisu zobowiązuje się do przekazania osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 5-cio dniowym wyprzedzeniem jadłospisu dekadowego wraz z wartościami kalorycznymi dla poszczególnych diet,
- 8.17. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Zamawiającego - specjalistycznym transportem spełniającym wymogi dotyczące przewozu posiłków zgodnie z wytycznymi Inspekcji Sanitarnej na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

HARMONOGRAM DOSTAW POSIŁKÓW

NAZWA POSIŁKU	GODZINA DOSTAWY
Śniadanie	do godz. 9.00
II śniadanie (przy diecie cukrzycowej)	
Obiad	do godz. 13.00
Podwieczorek (przy diecie cukrzycowej)	
Kolacja (do odgrzania na miejscu)	

- 8.19. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi,
- 8.20. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się aktualne normy żywienia wydane przez Instytut Żywności i Żywienia zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149,60.),
- 8.21. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji (ilości i terminów wydawanych posiłków z uwzględnieniem diet, wartości kalorycznych, gramatury, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów) na bieżąco, oraz udostępniania jej Zamawiającemu na każde wezwanie,
- 8.22. Zamawiający w trakcie trwania umowy zastrzega sobie prawo kwartalnej, a w sytuacjach budzących zastrzeżenia częściej, kontroli jakości usług przez *Zespół ds. Bezpieczeństwa Żywienia* poprzez wstęp do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą w zakresie:
- przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno– epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczaniu posiłków,
 - oceny jadłospisu ze szczególnym uwzględnieniem ich powtarzalności,
 - kaloryczności posiłków, gramatury, jakości stosowanych surowców, świeżości, świadectwa ich pochodzenia,
 - przebiegu procesów technologicznych,
 - przestrzegania przez Wykonawcę diet, składu, wartości energetycznej i gramatury posiłków oraz przestrzegania terminowości dostarczania posiłków,

-przestrzegania znakowania produktów finalnych.

Uwagi i zastrzeżenia będą składane Wykonawcy na piśmie w postaci protokołu kontroli załącznik nr 3 do SIWZ. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy.

Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przestrzegania systemów HACCP, GMP/GHP, przestrzegania informacji dla konsumenta finalnego o produktach i alergenach oraz przestrzegania wymogów Sanepidu w trakcie całego okresu trwania umowy w zakresie usług żywieniowych.

8.23. W sytuacjach budzących zastrzeżenia Zamawiający może wnioskować o:

- przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy,
- przedstawienie aktualnego zaświadczenia o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy dla odbiorców zewnętrznych,
- oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem,

8.24. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków,

8.25. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przeprowadzenia badania kaloryczności całodziennego wyżywienia co najmniej 1 raz w roku kalendarzowym, a w razie konieczności na pisemny wniosek Zamawiającego. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. Wykonawca niezwłocznie po otrzymaniu wyników badań przesyła kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem do Zamawiającego,

8.26. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydawanych posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. nr 80 poz. 545 ze zm.),

8.27. Wykonawca zobowiązany jest do badania wody w kierunku bakteriologii i parametrów fizyko-chemicznych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015r., poz.1989),

8.28. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku świadczenia „Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli”, zobowiązuje się on do zapewnienia na swój koszt i ryzyko bez ponoszenia przez Zamawiającego dodatkowych kosztów wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią spełniającą wszystkie wymogi zawarte w umowie,

8.29. Dopuszcza się dostarczanie obiadów wraz z kolacją (z możliwością odgrzania na miejscu).

8.30. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się 2 razy w miesiącu tj. na 15-go i ostatniego dnia każdego miesiąca na podstawie rozliczeń wydanych posiłków.

Będą się one odbywały wg wzoru:

Ceny brutto jednego osobodnia żywienia w ZP-O x ilość faktycznie wydanych w danym okresie posiłków. /Cena usługi obejmuje cenę usługi + wsad do kotła/.

Wyplata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała w terminie 60 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na wskazany rachunek bankowy.

8.31. W razie wystąpienia diet niepełnych (przyjęcia pacjenta w godzinach popołudniowych) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:

- Śniadanie 30% wartości jednostkowej usługi,
- Obiad 50% wartości jednostkowej usługi,
- Kolacja 20% wartości jednostkowej usługi.

9. W przypadku wykonania zamówienia w części dotyczącej transportu przy użyciu podwykonawcy, Wykonawca odpowiada za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy tak, jak za własne działania, uchybienia i zaniedbania w tym za przestrzeganie przez podwykonawcę wymogu określonego w ust.8.17.

IV. Termin wykonania zamówienia.

4.1. Zamawiający wymaga, aby zamówienie było realizowane codziennie w okresie od **01.09.2017r.** do **31.08.2019r.**

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

5.1.1. nie podlegają wykluczeniu;

5.1.2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej – Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca przedłoży aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności objętej przedmiotem zamówienia – tj. jeżeli Wykonawca posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu żywność i uzyskanie wpisu do rejestru zakładów, które wprowadzają do obrotu żywność, o których mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z. Dz. U. z 2017 r. poz. 149,60) oraz jeżeli Wykonawca posiada certyfikat potwierdzający, iż opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 s. 1).

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca dołączy do oferty opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 100 000,00 zł.

3) zdolności technicznej lub zawodowej - Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej dwie usługi żywienia pacjentów szpitali, zakładów leczniczych, domów pomocy społecznej polegających na przygotowaniu i dostawie całodziennego wyżywienia pacjentów o wartości brutto każdej z nich nie mniejszej niż 200.000,00 złotych - co winno być potwierdzone dowodami, że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie załączając referencje lub dokumenty o podobnym charakterze. Jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej jednym lokalem, w którym będą przygotowywane posiłki. Lokal ten musi być zatwierdzony decyzją Powiatowego Inspektora Sanitarnego do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Tytuł prawny do lokalu musi obejmować cały okres realizacji umowy. Wykonawca musi również przedstawić oświadczenie dotyczące dysponowania samochodem dostosowanym do transportu żywności na podstawie aktualnego

zaświadczenia Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.

Wykonawca udokumentuje iż zatrudnione osoby uczestniczące w wykonaniu zamówienia posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie niezbędne dla wykonania zamówienia (potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dyplomów lub świadectw uprawniających do wykonywania zawodu dietetyka i kucharza).

- 5.2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 5.3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia w oryginale lub kopii poświadczonej przez notariusza.
- 5.4. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba, że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 5.5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
 - 5.5.1. zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub,
 - 5.5.2. zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, w celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu.
- 5.6. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu załącznik nr 4 i nr 5 do SIWZ.
- 5.7. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie będące przedmiotem niniejszego postępowania przez kilku wykonawców działających w trybie art. 23 ustawy Pzp:
 - 5.7.1. warunki udziału w postępowaniu muszą być spełnione przez wykonawców łącznie,
 - 5.7.2. brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia musi zostać wykazany przez każdego z Wykonawców oddzielnie.

VI. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.

- 6.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawców na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 tj. Wykonawcę w stosunku do którego otwarto likwidację w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust.1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. –Prawo

restrukturyzacyjne (t. j. Dz. U. z 2016r. poz. 1574,1579,1948,2260) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust.1 ustawy z dnia 28 lutego 2003r. – Prawo upadłościowe (t. j. Dz. U. z 2016 r. poz. 2171, 2260, 2261 oraz z 2017r. poz. 791).

VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.

7.1. Wykaz dokumentów składanych przez każdego Wykonawcę wraz z ofertą w celu wstępnego potwierdzenia, że nie podlega on wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu:

7.1.1. Oświadczenie Wykonawcy na podstawie art. 25a ust.1 ustawy Pzp – o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 4 do SIWZ (wzór),

7.1.2. Oświadczenie Wykonawcy na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp o braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 5 do SIWZ (wzór),

7.1.3. Każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia składa oświadczenie/a o którym/ch mowa w pkt. 7.1.1. i 7.1.2. SIWZ.

7.1.4. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu o którym mowa w pkt. 7.1.1. i 7.1.2

7.1.5. Formularz ofertowy – załącznik nr 6 do SIWZ.

7.1.5. Zobowiązanie innych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia (jeżeli dotyczy) – załącznik nr 7 do SIWZ.

7.1.6. Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy).

7.2. Wykaz oświadczeń lub dokumentów składanych przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego (dotyczy Wykonawcy, którego oferta została oceniona najwyższej).

7.2.1. Wykaz oświadczeń lub dokumentów składanych przez Wykonawcę w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25.ust.1 pkt.1 ustawy Pzp.

7.2.1.1. Dokumenty potwierdzające, że Wykonawca posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu żywność i uzyskanie wpisu do rejestru zakładów, które wprowadzają do obrotu żywność , o których mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z. Dz. U. z 2017 r. poz. 149,60.)

7.2.1.2. aktualny certyfikat potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 s. 1);

7.2.1.3. dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej dwie usługi żywienia pacjentów szpitali, zakładów leczniczych, domów pomocy społecznej polegających na przygotowaniu i dostawie całodziennego wyżywienia pacjentów o wartości brutto każdej z nich nie mniejszej niż 200.000,00 złotych - co winno być potwierdzone dowodami, że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie załączając referencje lub dokumenty o podobnym charakterze;

7.2.1.4. dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca dysponuje co najmniej jednym lokalem, w którym będą przygotowywane posiłki. Lokal ten musi być zatwierdzony decyzją Powiatowego Inspektora Sanitarnego do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Tytuł prawny do lokalu musi obejmować cały okres realizacji umowy;

7.2.1.5. wykaz środków transportu służących do transportu żywności na podstawie aktualnego zaświadczenia Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków wraz z informacjami o podstawie dysponowania tymi środkami;

7.2.1.6. opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 100 000,00 zł i dostarczy je na każde żądanie Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych od dnia wezwania;

7.2.1.7. Wykonawca udokumentuje, iż zatrudnione osoby uczestniczące w wykonaniu zamówienia posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie niezbędne dla wykonania zamówienia (potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dyplomów lub świadectw uprawniających do wykonywania zawodu dietetyka i kucharza) i dostarczy je na każde żądanie Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych od dnia wezwania.

7.2.2. Wykaz oświadczeń lub dokumentów składanych przez Wykonawcę w celu potwierdzenia okoliczności o których mowa w art. 25 ust.1 pkt. 3 ustawy Pzp:

7.2.2.1. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej o której mowa w art. 24 ust.1 pkt 23 ustawy Pzp – wzór załącznik nr 8 do SIWZ. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

Wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli oferty składają niniejsze oświadczenie w terminie 3 dni od daty przekazania przez Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp – informacji z otwarcia ofert.

7.2.2.2. Odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru

lub ewidencji , w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust.5 pkt.1 ustawy Pzp.

7.2.2.3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt. 7.2.2.2. składa dokument wystawiony w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7.2.2.4. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 7.2.2.3., zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7.2.3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w pkt. 5.6. przedstawia w odniesieniu do tych podmiotów dokument o którym mowa w pkt. 7.2.2.2.

7.2.4. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

7.2.4.1. oświadczenia wymagane w pkt. 7.1.1. i 7.1.2. i oświadczenia wymagane w pkt. 7.2.2. winien złożyć każdy Wykonawca.

7.2.5. Dokumenty i oświadczenia wymagane w pkt. 7.2.1. winny być złożone wspólnie przez Wykonawców.

7.3. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów.

7.3.1. Oświadczenia, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art.22a ustawy Pzp, oraz dotyczące podwykonawców są składane w oryginale.

7.3.2. Dokumenty o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, inne niż oświadczenia o których mowa w pkt. 7.3.1., składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

7.3.3. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

7.3.4. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej (papierowej). W przypadku potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, na dokumentach tych muszą się znaleźć podpisy Wykonawcy oraz klauzula „za

zgodność z oryginałem”. W przypadku dokumentów wielostronicowych, należy poświadczyć za zgodność z oryginałem każdą stronę dokumentu, lub poświadczenie na pierwszej stronie wraz z informacją o liczbie poświadczanych stron.

7.3.5 Podpisy na oświadczeniach i dokumentach muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczętą z imieniem i nazwiskiem osoby podpisującej.

7.3.6. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

7.3.7. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w pkt. 7.2.1., 7.2.2.1-7.2.2.4 w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych, Zamawiający pobiera je samodzielnie z tych baz danych (wskazane przez Wykonawcę oświadczenia i dokumenty).

7.3.8. W niniejszym postępowaniu zostanie zastosowana procedura określona w art. 24aa ustawy Pzp. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Zgodnie z art. 25a ust.1 ustawy Pzp Wykonawca wraz z ofertą składa oświadczenia aktualne na dzień składania ofert w zakresie wskazanym w pkt. 7.1.1. i 7.1.2. W pierwszej kolejności Zamawiający dokonuje oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia oferty (art. 89 ust.1 ustawy Pzp) oraz kryteriów oceny ofert, a następnie wyłącznie w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza dokonuje oceny podmiotowej Wykonawcy tj. bada oświadczenie wstępne, a następnie w trybie art. 26 ust.2 ustawy Pzp żąda przedłożenia dokumentów określonych w pkt. 7.2.

<p>VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.</p>

8.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

8.2. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski i informacje (wszelką korespondencję) należy przekazywać drogą elektroniczną na adres: 1800313@zoz.org.pl, lub fax-em na nr 15 844-86-18 w godzinach od 8.00 do 14.00 (od pon. do piątku). Wszelkie oświadczenia, wnioski i zawiadomienia oraz informacje przesłane drogą elektroniczną lub faxem winny być również niezwłocznie przekazywane pisemnie. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania wszelkich informacji przekazanych za pomocą drogi elektronicznej lub fax-u. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na adres e-milowy lub na nr fax-u podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.

8.3. Wszelka korespondencja kierowana do zamawiającego winna być **oznaczona numerem i nazwą postępowania oraz kierowana do Zamawiającego:**

- w formie pisemnej na adres: **Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy SPZOZ,
ul. Dąbrowskiego 5, 37-464 Stalowa Wola**

-przy użyciu środków komunikacji elektronicznej na adres: 1800313@zoz.org.pl lub faxem na numer: 15 844 86 18.

8.4. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:

- **Aneta Orłowska-Owczarek i Piotr Hamerski** tel. 15 844-86-18, w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 14:00.

8.5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

8.6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku o którym mowa w pkt. 8.5. lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

8.7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza treść zapytania i wyjaśnienia na swojej stronie internetowej: bip.stalowowski.pl/index.php/jednostki-organizacyjne/zaklad-pielegnacyjno-opiekunczy/przetargi

8.8. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

8.9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieszcza ją na stronie internetowej. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ i zamieści te informacje na stronie internetowej: bip.stalowowski.pl/index.php/jednostki-organizacyjne/zaklad-pielegnacyjno-opiekunczy/przetargi.

IX. Informacje o podwykonawcach.

9.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

9.2. W przypadku zamiaru powierzenia realizacji zamówienia podwykonawcy, Zamawiający żąda:

- 1) wskazania w ofercie tej części zamówienia, której realizację zamierza powierzyć podwykonawcy,
- 2) podania przez wykonawcę nazw (firm) podwykonawców.

9.3. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu na zasoby którego Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust.1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na

którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

- 9.4.** Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
- 9.5.** Zamawiający żąda, aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieścił informacje o podwykonawcach w oświadczeniu – załącznik nr 5 do SIWZ.

X. Informacja o Wykonawcach wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

- 10.1.** Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego z wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.
- 10.2.** Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określone w art. 366 Kodeksu cywilnego.
- 10.3.** Wszelka korespondencja będzie prowadzona wyłącznie z pełnomocnikiem.
- 10.4.** W formularzu oferty w miejscu „nazwa i adres wykonawcy” należy wpisać dane wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 10.5.** W przypadku udzielenia zamówienia Wykonawcom wspólnie ubiegającym się o jego udzielenie – Zamawiający przed podpisaniem umowy zażąda złożenia umowy regulującej współpracę tych podmiotów.

XI. Wymagania dotyczące wadium.

W przedmiotowym postępowaniu **nie wymaga** się wpłaty wadium.

XII. Termin związania ofertą.

- 12.1.** Wykonawcy będą związani ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 12.2.** Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony czas, nie dłuższy jednak niż **60 dni**.

XIII. Opis sposobu przygotowania oferty.

- 13.1.** Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 13.2.** Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
- 13.3.** Zaleca się aby oferta została złożona na formularzu oferty dołączonym do SIWZ. Wykonawca może przedstawić ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że muszą one zawierać wszystkie informacje określone przez Zamawiającego w przygotowanych wzorach.
- 13.4.** Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym

i przepisami prawa. Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wymaga dołączenia do oferty właściwego pełnomocnictwa wskazującego jednoznacznie uprawnienie do podpisywania oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem (kopia pełnomocnictwa powinna być poświadczona notarialnie).

- 13.5. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
- 13.6. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia, załączniki o których mowa w SIWZ. Ewentualne poprawki w treści oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i powinny być parafowane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
- 13.7. Zaleca się aby strony oferty były trwale spięte i kolejno ponumerowane.
- 13.8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 13.9. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

XIV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

- 14.1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego w Stalowej Woli przy ul. Dąbrowskiego 5 do **dnia 25.08.2017r. do godz. 09:00**. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
- 14.2. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **25.08.2017r. o godz. 09:05** w budynku Zakładu Pielęgnacyjnego w Stalowej Woli przy ul. Dąbrowskiego 5 (sala konferencyjna – parter).
- 14.3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poinformuje Wykonawców, jaką kwotę zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 14.4. Otwarcie ofert jest jawne.
- 14.5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 14.6. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

XV. Opis sposobu obliczenia ceny.

- 15.1. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w SIWZ, powinien w cenie brutto ująć wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia.
- 15.2. Cena oferowana musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia wraz z kosztami transportu do siedziby Zamawiającego.
- 15.3. Wykonawca określi cenę netto i brutto w PLN za stawkę dzienną całodobowego żywienia 1-go pacjenta (koszt jednostkowy) w formularzu oferty. Na cenę ostateczną składają się w sad do kotła koszt przygotowania całodziennych posiłków na jedną osobę.
- 15.3. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę zostaną stałe przez cały okres trwania umowy.

15.4. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę netto i brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia. Cena musi być podana w złotych polskich liczbowo i słownie.

15.5. Wszystkie obliczenia należy dokonać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

15.6. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą będzie prowadzone w PLN.

XVI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposób oceny oferty.

16.1. O wyborze najkorzystniejszej oferty decydować będzie:

1. **Cena ofertowa brutto** (najniższa stawka dzienna brutto całodobowego wyżywienia 1-go pacjenta (koszt jednostkowy) – 100%
2. Zasady oceny punktowej kryteriów wyboru oferty najkorzystniejszej, **to cena ofertowa** stawki dziennej całodobowego wyżywienia 1 pacjenta /koszt jednostkowy/w skali 0-100 pkt. wg wzoru:

Kryterium „ceny” oceniane będzie według wzoru:

$$\text{ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena w zł brutto}}{\text{cena w badanej ofercie w zł brutto}} \times 100 \text{ pkt.}$$

16.2. Każda oferta będzie podlegała indywidualnej ocenie przez każdego członka komisji przetargowej.

16.3. Zamawiający powierzy zamówienie Wykonawcy, który spełniając warunki określone w SIWZ, otrzyma najwyższą ilość punktów.

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

17.1. Po wyborze najkorzystniejszej oferty w celu zawarcia umowy Wykonawca winien przedłożyć:

- 1) pełnomocnictwo do zawarcia umowy, jeżeli nie wynika ono z treści oferty,
- 2) umowę regulującą współpracę - w przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

17.2. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za najkorzystniejszą zostanie podpisana umowa w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania drogą elektroniczną lub faksem zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.

17.3. Zamawiający może zawrzeć umowę w terminie krótszym od wskazanego w pkt. 17.2 jeżeli w postępowaniu została złożona tylko jedna oferta.

17.4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród

pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.

17.5. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, któremu udzieli zamówienia o terminie i miejscu zawarcia umowy.

17.6. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku wystąpienia przesłanek określonych w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych.

XVIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

18.1. Zabezpieczenia należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

XIX. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.

19.1. Zawarte są w załączniku nr 9 do SIWZ – projekt umowy.

XX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

20.1. Wykonawcom, a także innym podmiotom jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. przysługują środki ochrony prawnej wyłącznie wobec czynności:

- 20.1.1. określenia warunków udziału w postępowaniu,
- 20.1.2. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 20.1.3. odrzucenia oferty odwołującego,
- 20.1.4. opisu przedmiotu zamówienia,
- 20.1.5. wyboru najkorzystniejszej oferty.

20.2. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust.2 ustawy Pzp.

20.3. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt. 5 ustawy.

20.4. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia- jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust.5 zdanie drugie albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób- w przypadku gdy wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust.8.

20.5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu i wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej.

- 20.6.** Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w postaci elektronicznej podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania tego rodzaju podpisu.
- 20.7.** Odwołujący przesyła kopie odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
- 20.8.** Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określając żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
- 20.9.** Środki ochrony prawnej zostały szczegółowo opisane w dziale VI ustawy Pzp.

XXI. Informacje dodatkowe:

- a) Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert częściowych,
- b) Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert wariantowych,
- c) Zamawiający **nie przewiduje** udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1, pkt.7 ustawy Prawo zamówień publicznych,
- d) Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej,
- e) Zamawiający **nie przewiduje** rozliczenia w walutach obcych,
- f) adres strony internetowej Zamawiającego – bip.stalowowolski.pl/index.php/jednostki-organizacyjne/zaklad-pielegnacyjno-opiekunczy/przetargi.
- g) Zamawiający **nie przewiduje** aukcji elektronicznej,
- h) Zamawiający **nie przewiduje** ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
- i) Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
- j) Zamawiający **nie przewiduje** możliwości złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty,
- k) Zamawiający **nie przewiduje** ograniczeń udziału w postępowaniu do wykonawców, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy Pzp.

XXII. Spis załączników do SIWZ:

22.1.	Załącznik nr 1	Szczegółowy opis diet (wzór)
22.2.	Załącznik nr 2	Formularz zapotrzebowania (wzór)
22.3.	Załącznik nr 3	Protokół kontroli (wzór)
22.4.	Załącznik nr 4	Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu
22.5.	Załącznik nr 5	Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania
22.6.	Załącznik nr 6	Formularz ofertowy
22.7.	Załącznik nr 7	Zobowiązania do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów (wzór)
22.8.	Załącznik nr 8	Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (wzór)
22.9.	Załącznik nr 9	Projekt umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS DIET

L.p.	Rodzaj diety	Kaloryczność	Opis diety
1	Dieta podstawowa	2200 – 2500 kcal/dobę	<p>Dieta podstawowa powinna odpowiadać wymaganiom racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, którzy nie wymagają ograniczeń dietetycznych. Należy uwzględnić zasady profilaktyki miażdżycy i innych przewlekłych chorób. Dieta podstawowa pod względem jakościowym powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> • do 30% tłuszczu (77-87 g/dobę) – głównie z chudych gatunków mięs, ryb, przetworów mlecznych i tłuszczu roślinnych, • od 55-58% (314-360g/dobę) złożonych węglowodanów – głównie z produktów pełnoziarnistych, warzyw i roślin strączkowych, • od 12-15% (85-93 g/dobę) białek – głównie pochodzenia roślinnego. <p>Zamawiający może zamówić opisana dietę w formie przecieranej.</p>
2	Dieta łatwo strawna	2000 – 2400 kcal/dobę	<p>Dieta łatwo strawna stanowi modyfikację żywienia podstawowego. Polega na doborze odpowiednich produktów, potraw i technik kulinarnych. Zasadą tej diety jest wykluczenia wszystkich produktów zawierających trudno strawne składniki jak: produkt wzdymające, długo zalegające w żołądku. Odpowiednie techniki kulinarne pozwalają uzyskać potrawy lekkostrawne. W diecie tej wyklucza się warzywa takie jak: kapusta biała i czerwona surowa, por, cebula, czosnek, papryka, brukselka. Dieta łatwo strawna pod względem jakościowym powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tłuszczu 64-78 g/dobę – głównie z chudych gatunków mięs, ryb, przetworów mlecznych i tłuszczu roślinnych, • złożonych węglowodanów 275-330g/dobę – głównie z produktów pełnoziarnistych, warzyw i roślin strączkowych, • białek 82 - 93 g/dobę – głównie pochodzenia roślinnego. <p>Zamawiający może zamówić opisana dietę w formie przecieranej.</p>
3	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielania soku żołądkowego (wrzodowa)	2200 -2400 kcal/dobę	<p>Dieta ta ma oszczędzać chory narząd, ma za zadanie neutralizować działanie soku żołądkowego lub zredukować wydzielanie kwasu w żołądku. W diecie tej eliminujemy potrawy, które pobudzają wydzielanie soku żołądkowego tj.: potrawy smażone, sosy, zasmażki, wywary mięsne, galarety mięsne i rybne, potrawy kwaśne i słone, mocna</p>

			<p>herbatę czy kawę. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielania soku żołądkowego (wrzodowa) pod względem jakościowym powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tłuszczu 75-77 g/dobę, • węglowodanów 296-333g/dobę, • białek 94-99 g/dobę. <p>Zamawiający może zamówić opisana dietę w formie przecieranej.</p>
4	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (cukrzycowa)	2000-2200 kcal/dobę	<p>Dieta ta jest przeznaczona dla osób chorych na cukrzycę lub inne zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Podstawa diety powinny być produkty o niskim indeksie glikemicznym. W diecie tej ogranicza się lub wyklucza glukozę, fruktozę i sacharozę, a zwiększa się podawanie węglowodanów złożonych (skrobi i błonnika pokarmowego). Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych ze względu na powikłania naczyniowe i otyłość powinna się charakteryzować właściwym stosunkiem kwasów tłuszczowych oraz ograniczeniem tłuszczów zwierzęcych. Dieta pod względem jakościowym powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tłuszczu 61-75 g/dobę, • węglowodanów 275-305g/dobę, • białek 82-90 g/dobę. <p>Zamawiający może zamówić opisana dietę w formie przecieranej.</p>
5	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)	do 2200 kcal/dobę	<p>Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu zalecana jest w ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby lub trzustki, zapaleniu pęcherzyka i dróg żółciowych, kamicy żółciowej. Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej, modyfikacja ta polega na zmniejszeniu tłuszczów. Potrawy powinny być gotowane, gotowane na parze, duszone i pieczone. Wyklucza się potrawy smażone. Dieta pod względem jakościowym powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tłuszczu 45-50 g/dobę, • węglowodanów do 375g/dobę, • białek 80-85 g/dobę. <p>Zamawiający może zamówić opisana dietę w formie przecieranej.</p>
6	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i mleka (wątrobowa bezmleczna)	do 2200 kcal/dobę	<p>Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, mleka i produktów mlecznych zalecana jest pacjentom wykazującym brak tolerancji na mleko i produkty mleczne. Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej, modyfikacja ta polega na zmniejszeniu tłuszczów, mleka i jego produktów. Potrawy powinny być gotowane, gotowane na parze, duszone i pieczone. Wyklucza się potrawy smażone.</p> <p>Zamawiający może zamówić opisana dietę w formie przecieranej.</p>

7	Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji (płynna, wzmocniona)	2000 – 2400 kcal/dobę	Wartość odżywcza tej diety powinna pokrywać indywidualne zapotrzebowanie chorego. Stosowana może być u chorych z trudnościami w przełykaniu, w schorzeniach jamy ustnej i przełyku, przy nowotworach przewodu pokarmowego. Dieta płynna wzmocniona polega na zastąpieniu produktów stałych płynnymi w postaci: wody, herbat ziołowych, soków i przecierów warzywnych, owocowych i produktów mlecznych oraz zmielonego mięsa lub ryb. Dieta powinna być pozbawiona drażniących przypraw, potrawy powinny mieć łagodny smak.
8	Dieta niskosodowa		Dieta ta jest zalecana i stosowana u pacjentów z nadciśnieniem tętniczym, przy niewydolności krążenia przebiegającej z obrzękami oraz w innych stanach chorobowych w których uzasadnione jest ograniczenie podaży sodu. Z diety tej eliminujemy sól kuchenną, klasyczne pieczywo, wędliny, konserwy, produkty wędzone, sery żółte ,topione, pleśniowe, feta, marynaty, kiszonki, sosy i zupy instant, śledzie, mieszanki przyprawowe zawierające glutaminian sodu, Do picia zaleca się wodę niskosodową.

Zapotrzebowanie dzienne na posiłki w ZPO SPZOZ w Stalowej Woli
na dzień

Diety	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
ŁATWO STRAWNA					
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych CUKRZYCOWA					
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu TRZUSTKOWA WĄTROBOWA					
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego WRZODOWA					
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu mleka WĄTROBOWA BEZMLECZNA					
Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji DIETA PLYNNA WZMOCNIONA					
Ogółem:					

Pieczywo razowe -

Pieczywo zwykłe -

Bułki -

**PROTOKÓŁ Z KONTROLI PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW DLA
PACJENTÓW ZAKŁADU PIELĘGNACYJNO – OPIEKUŃCZEGO
W STAŁOWEJ WOLI**

Kontrolę przeprowadzono na podstawie umowy nr

Kontrola przeprowadzona w miejscu wytwarzania posiłków.....
przez Członków Zespołu do Spraw Bezpieczeństwa Żywności Zakładu Pielęgnacyjno-
Opiekuńczego SPZOZ w Stalowej Woli.

Data kontroli.....

1. Ocena jadłospisów

• różnorodność i powtarzalność posiłków:.....
.....

• kaloryczność posiłków:.....
.....

• gramatura posiłków:.....
.....

• jakość zamawianych diet:.....
.....

• jakość stosowanych surowców:.....
.....

2. Wdrożenie i przestrzeganie systemu HACCP, GHP/GMP:.....
.....

3. Przestrzeganie informacji dla konsumenta finalnego o produktach i alergenach:
.....

4. Stwierdzone nieprawidłowości i termin ich usunięcia - zalecenia
.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. Uwagi

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

.....
(podpis osoby kontrolowanej)

.....
(podpis osoby/ób kontrolującej/yh)

Stosowana skala ocen:

- prawidłowa
- prawidłowa z uchybieniami
- nieprawidłowa

Zamawiający:
Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy
ul. Dąbrowskiego 5, 37-464 Stalowa Wola
(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Pzp

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „*Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli*”, prowadzonego przez Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia znak ZPO/PN/343-3/2017 w rozdz. V

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w rozdz. V polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

w następującym zakresie:

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

Zamawiający:
Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy
ul. Dąbrowskiego 5, 37-464 Stalowa Wola
(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „*Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli*”, prowadzonego przez Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt.1 ustawy Pzp.

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG), niezachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

.....
Pieczętka firmowa Wykonawcy

OFERTA

W związku z umieszczeniem w BZP Nr.....
w dniu..... ogłoszenia o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia
publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na :
**„Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym
Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli ”.**

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami SIWZ za łączną kwotę:

netto:.....PLN

słownie:.....PLN

brutto:PLN

słownie:.....PLN

co stanowi cenę jednostkową (koszt jednostkowy) usługi /cena usługi + wsad do kotła/
w wysokości:

netto:..... PLN, słownie:..... PLN,

brutto:..... PLN, słownie:PLN.

Oświadczamy że:

1. Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyliśmy wszelkie konieczne informacje niezbędne do przygotowania oferty oraz spełniamy warunki udziału w postępowaniu.
2. Uważamy się za związanych ofertą przez okres **30 dni** od daty upływu terminu składania ofert.
3. Projekt umowy został przez nas zaakceptowany i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. W przypadku wybrania naszej oferty osobami reprezentującymi firmę w umowie są:
1., 2.
5. W przypadku wybrania naszej oferty podajemy nazwę i numer rachunku bankowego, który należy wpisać do umowy:
6. Zamówienie będziemy realizować codziennie w okresie od **01.09.2017r.** –do **31.08.2019r.**
7. Oświadczamy, iż złożona przez nas oferta spełnia wszystkie wymogi zawarte w SIWZ.
8. Przedmiot zamówienia zamierzamy wykonać;

* sami,

* przy pomocy podwykonawców¹ :

a)w zakresie.....

b)w zakresie.....

7. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.
2.
3.
4.
5.

....., data.....

.....

(podpis i pieczęć Wykonawcy lub
upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

¹ Należy wskazać części zamówienia powierzone podwykonawcom oraz nazwy firm podwykonawców

....., data.....

(podpis i pieczęć Wykonawcy lub
upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

*Formularz oferty musi być podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy.
W przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Pełnomocnika Wykonawcy.*

ZOBOWIĄZANIE

Innych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia

Ja/(My) niżej podpisany(ni)(imię i nazwisko składającego oświadczenie) będąc upoważnionym(mi) do reprezentowania:

.....
(nazwa i adres podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

oświadczam (my),

że w/w podmiot, stosownie do art. 22a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) , odda Wykonawcy:.....

.....
(nazwa i adres wykonawcy składającego ofertę) do dyspozycji niezbędne zasoby w zakresie:

- 1) Zdolności technicznych lub zawodowych*
- 2) Sytuacji finansowej lub ekonomicznej*

* *zaznaczyć właściwe*

Na okres korzystania z nich przy realizacji zamówienia pn. „*Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli*” na potrzeby realizacji zamówienia.

Sposób wykorzystania w/w zasobów przez wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia

.....
.....
Zakres zamówienia , który zamierzam zrealizować

.....
.....
Charakter stosunku, jaki będzie łączył nas z wykonawcą

.....
.....
(miejsce, data)

.....
.....
(podpis osoby upoważnionej podmiotu oddającego zasoby)

OŚWIADCZENIE

o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego pn. „**Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli**”, oświadczam, że:

1. nie należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz.U. z 2017 r. poz. 229, 1089, 1132)*
2. należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz.U. z 2017 r. poz. 229, 1089, 1132)*

- niewłaściwe skreślić

UWAGA:

W przypadku gdy Wykonawca przynależy do tej samej grupy kapitałowej, może przedstawić wraz z niniejszym oświadczeniem dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu zgodnie z art. 24 ust.11 ustawy Pzp.

.....

(miejsceowość) (data)

.....

(pieczęć i podpis osoby/osób upoważnionych)

Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust.1 pkt 23 ustawy Pzp, składa każdy wykonawca- w tym , osobno każdy wykonawca ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, chyba, że z treści pełnomocnictwa udzielonego na podstawie art. 23 ust2 ustawy Pzp wynika umocowanie pełnomocnika do złożenia takiego oświadczenia w imieniu wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia.

UMOWA nr ZPO/PN/343-3/2017/projekt/

Zawarta w dniu pomiędzy Zakładem Pielęgnacyjno-Opiekuńczym SPZOZ, 37-464 Stalowa Wola, ul. Dąbrowskiego 5, NIP 865-21-58-501, KRS 0000003654, reprezentowanym przez:

1. **Dyrektora zakładu** – mgr Małgorzatę Stańczak
2. **Główną księgową** – mgr Iwonę Golarz

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

.....
wpisanym do rejestru pod nr NIP REGON

reprezentowanym przez:

1.....

2.....

zwanym dalej „Wykonawcą”

zgodnie z wynikiem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego ogłoszonego w BZP nr z dnia została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem niniejszej umowy są „*Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli*”, ul. Dąbrowskiego 5, polegające na codziennym przygotowaniu i dostarczaniu posiłków oraz odbiorze resztek pokonsumpcyjnych.

W ramach wartości niniejszej umowy Wykonawca zobligowany jest do:

1.1. przygotowania i dostarczania posiłków z uwzględnieniem szczegółowego opisu diet stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ do punktu rozdziału posiłków Zamawiającego, przed godziną wydawania posiłków na oddział w ilościach wynikających z liczby pacjentów przebywających w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym SPZOZ w Stalowej Woli, stanowiącej liczbę 50 pacjentów / dopuszczalna różnica do 15% w obie strony/ zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem załącznik nr 2 do SIWZ „**Formularz zapotrzebowania**”.

1.2. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do odbioru i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych przygotowanych przez Zamawiającego w odpowiednich pojemnikach dostarczonych przez Wykonawcę.

1.3. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami HACCP zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 s. 1).

1.4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z. Dz. U. z 2017 r. poz. 149,60.).

1.5. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, do utrzymania ich w bieżącej czystości.

1.6. Na całodienne wyżywienie składają się:

- śniadanie wraz z napojami,
- obiad z dwóch dań oraz kompot,
- kolacja wraz z napojami,
- dodatkowe posiłki dla diety cukrzycowej.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczania zup mlecznych w codziennych dostawach.

1.7. Zamawiający będzie informowała Wykonawcę przez wyznaczonych pracowników Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego o zmianach w ilości dostarczanych posiłków (obiad, kolacja, śniadanie) z podziałem na diety telefonicznie do godz. 11.00 dnia poprzedniego.

1.8. Wszystkie naczynia dostarczane do Zamawiającego jak: pojemniki, garnki, termosy i itp., w których Wykonawca przewozi posiłki muszą być oznakowane w następujący sposób: ***nazwa Zamawiającego***. Dostarczone naczynia Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru naczyń 2 razy dziennie oraz ich mycia i dezynfekcji.

1.9. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do odbioru i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych przygotowanych do odbioru przez Zamawiającego w odpowiednich pojemnikach dostarczonych przez Wykonawcę.

1.10. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w Kuchni Wykonawcy. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w odpowiednich naczyniach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury.

1.11. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy powinien być skalkulowany w cenę jednostkową usługi.

1.12. Przygotowanie posiłków ma uwzględniać specyfikę pacjentów ZP-O i przestrzeganie następujących zasad:

1.12.1. posiłki winne być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów, metodą tradycyjną, gwarantującą świeżość i bezpieczeństwo sanitarno-higieniczne,

1.12.2. w zależności od typu diety produkty mleczne i nabiał mają być świeże (data przydatności do spożycia na opakowaniu) i wysokiej jakości, masło o wysokiej zawartości tłuszczu 82%, dostarczane w odpowiednich pojemnikach termicznych,

1.12.3. wyroby mięsne dostarczane o odpowiedniej gramaturze do Zamawiającego w postaci wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych oraz innych wędlin (np. paszтет) powinny gwarantować najwyższą jakość, posiadać odpowiednie atesty oraz winny zawierać etykiety produktu,

1.12.4. wyroby rybne i jego przetwory powinny występować minimum 2 razy w tygodniu,

1.12.5. do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) wymagane są różnorodne dodatki owocowo-warzywne do potraw podstawowych w postaci surówek, soków oraz świeżych warzyw i owoców w zależności od pory roku (np. ziemniaki będące dodatkiem do zestawu obiadowego w miesiącu czerwcu powinny pochodzić z tegorocznych zbiorów) stosownie do diety pacjenta i o odpowiedniej gramaturze,

1.12.6. Zamawiający nie dopuszcza stosowania tych samych dodatków do potraw częściej niż raz w ciągu dnia,

1.12.7. produkty sypkie (np. cukier, sól, kleik, kaszka) powinny być dostarczone w odpowiednich pojemnikach dopuszczonych do obrotu spożywczego bądź w opakowaniach szczelnie zamkniętych,

1.12.8. pieczywo dostarczane przez Wykonawcę winno posiadać etykietę producenta, Zamawiający wymaga pieczywa krojonego: ciemnego typu Graham, oraz pszennego lub żytniego w zależności od typu diety,

1.12.9. wszystkie dodatki do potraw typu: ketchupy, majonezy, dżemy, konfitury, powidła, powinny być dostarczane w odpowiednich butelkach, słoikach, pojemnikach dopuszczonych do obrotu spożywczego, zawierających opis produktu oraz datę ważności,

- 1.12.10.** Zamawiający nie dopuszcza stosowania dżemów, konfitur, powideł do posiłków częściej niż raz w ciągu dnia,
- 1.12.11.** posiłki powinny być urozmaicone, Zamawiający nie dopuszcza powtarzania tych samych zestawów obiadowych w danym tygodniu, a także stosowania tych samych dodatków w I i II daniu,
- 1.12.12.** do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć napoje płynne (herbata, kompot, kawa zbożowa) w odpowiednich termosach,
- 1.12.13.** wszystkie posiłki muszą być przygotowywane w dniu ich wydawania,
- 1.12.14.** w przypadku wystąpienia diety kleikowej, Zamawiający dopuszcza dostarczenie kaszki/kleiku w postaci sypkiej celem samodzielnego przygotowania bez konieczności gotowania,
- 1.12.15.** jadłospisy winny być sporządzane zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki muszą pokrywać zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz posiadać odpowiednią wartość kaloryczną w zależności od typu diety.
- 1.12.16.** Wykonawca przed wprowadzeniem jadłospisu zobowiązuje się do przekazania osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 5-cio dniowym wyprzedzeniem jadłospisu dekadowego wraz z wartościami kalorycznymi dla poszczególnych diet,
- 1.12.17.** Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Zamawiającego - specjalistycznym transportem spełniającym wymogi dotyczące przewozu posiłków zgodnie z wytycznymi Inspekcji Sanitarnej na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

HARMONOGRAM DOSTAW POSIŁKÓW

NAZWA POSIŁKU	GODZINA DOSTAWY
Śniadanie	do godz. 9.00
II śniadanie (przy diecie cukrzycowej)	
Obiad	do godz. 13.00
Podwieczorek (przy diecie cukrzycowej)	
Kolacja (do odgrzania na miejscu)	

- 1.13. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji (ilości i terminów wydawanych posiłków z uwzględnieniem diet, wartości kalorycznych, gramatury, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów) na bieżąco, oraz udostępniania jej Zamawiającemu na każde wezwanie,
- 1.14. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przeprowadzenia badania kaloryczności całodziennego wyżywienia co najmniej 1 raz w roku kalendarzowym, a w razie konieczności na pisemny wniosek Zamawiającego. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. Wykonawca niezwłocznie po otrzymaniu wyników badań przesyła kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem do Zamawiającego,
- 1.15. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydawanych posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. nr 80 poz. 545 ze zm.),
- 1.16. Wykonawca zobowiązany jest do badania wody w kierunku bakteriologii i parametrów fizykochemicznych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015r., poz. 1989),
- 1.17. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku świadczenia „Usługi żywienia pacjentów w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Stalowej Woli”, zobowiązuje się on do zapewnienia na swój koszt i ryzyko bez ponoszenia przez Zamawiającego dodatkowych kosztów wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią spełniającą wszystkie wymogi zawarte w umowie,

§ 2 Definicje

1. **Punktu rozdziału posiłków** – należy przez to rozumieć wskazane przez Zamawiającego pomieszczenia Zakładu.
2. **Kuchni Wykonawcy** – należy przez to rozumieć pomieszczenie lub pomieszczenia znajdujące się w dyspozycji Wykonawcy, wyposażone w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego i obowiązującymi przepisami.

§ 3 Forma i termin płatności

1. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się 2 razy w miesiącu tj. na 15-go i ostatniego dnia każdego miesiąca na podstawie rozliczeń wydanych posiłków.

Będą się one odbywały wg wzoru:

Ceny brutto jednego osobodnia żywienia w ZP-O x ilość faktycznie wydanych w danym okresie posiłków./Cena usługi obejmuje cenę usługi + wsad do kotła/.

2. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała w terminie 60 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy wraz z załączoną specyfikacją wydanych posiłków, przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy:

.....
.....

3. W razie wystąpienia diet niepełnych (przyjęcia pacjenta w godzinach popołudniowych) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:

- Śniadanie 30% wartości jednostkowej usługi,
- Obiad 50% wartości jednostkowej usługi,
- Kolacja 20% wartości jednostkowej usługi.

4. Wartość przedmiotu zamówienia za łączną kwotę wynosi:

Wartość netto: PLN, słownie:

Podatek VAT wynosi: zł.

Wartość brutto:zł, słownie:zł,

co stanowi cenę jednostkową (koszt jednostkowy) usługi /*cena usługi + wsad do kotła/*
w wysokości:

netto: PLN, słownie: PLN,

brutto: PLN, słownie: PLN.

5. W fakturach wystawionych Zamawiającemu przez Wykonawcę należy jako odbiorcę i płatnika podać: **Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy SPZOZ w Stalowej Woli, ul. Dąbrowskiego 5, 37-464 Stalowa Wola, NIP 865-21-58-501.**

6. Zamawiający dopuszcza zmianę stawki podatku VAT, w oparciu o przepisy prawa powszechnie obowiązującego, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian.

7. W przypadku, o którym mowa w pkt. 6 zmiana stawki podatku VAT następuje z dniem wejścia w życie aktu prawa powszechnie obowiązującego wprowadzającego nową stawkę podatku od towarów i usług.

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

§ 4

Kary umowne

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zobowiązują się zapłacić kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1.1. Za wady w wykonaniu usługi (nieodpowiednia temperatura posiłków, brak zgodności posiłków z zamówioną dietą, nieodpowiednia gramatura porcji) w wysokości 3% całodiennej wartości wyżywienia wszystkich pacjentów.
 - 1.2. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia brutto umowy.
 - 1.3. Za zwłokę w dostarczaniu posiłków powyżej 30 minut od uzgodnionych terminów dostarczenia posiłków w wysokości 2% całodiennej wartości wyżywienia wszystkich pacjentów.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za zwłokę w terminowej zapłacie faktury, odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia zapłaty.
3. Kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych oraz przepisów bhp ponosi Wykonawca w zakresie jego odpowiedzialności.

§ 5

Termin obowiązywania umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od **01.09.2017r.** do **31.08.2019r.**
2. W razie nie wykonania postanowień Umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym za powiadomieniem na piśmie, jeżeli:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość lub likwidacja Wykonawcy;
 - b) Wykonawca nie będzie wykonywał usługi z wymaganą starannością oraz realizował ją niewłaściwie i niezgodnie z umową;
 - c) utraty przez Wykonawcę wymaganych uprawnień do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie dotyczącym przedmiotu umowy. Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty prawa dochodzenia przez Zamawiającego zapłaty kar umownych.
3. W okolicznościach wymienionych pkt. 2. Wykonawcy nie przysługują roszczenia z tytułu rzeczowego zakresu umowy pozostałego do realizacji. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu już prawidłowo zrealizowanego zakresu rzeczowego umowy.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie art. 145 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2015.2164, z późniejszymi zmianami) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

§ 6

Kontrole Zamawiającego

1. Zamawiający w trakcie trwania umowy zastrzega sobie prawo kwartalnej, a w sytuacjach budzących zastrzeżenia częściej, kontroli jakości usług przez Zespół ds. Bezpieczeństwa Żywienia poprzez wstęp do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno– epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczaniu posiłków,
 - b) oceny jadłospisu ze szczególnym uwzględnieniem ich powtarzalności,

- c) kaloryczności posiłków, gramatury, jakości stosowanych surowców, świeżości, świadectwa ich pochodzenia,
- d) przebiegu procesów technologicznych,
- e) przestrzegania przez Wykonawcę diet, składu, wartości energetycznej i gramatury posiłków oraz przestrzegania terminowości dostarczania posiłków,
- f) przestrzegania znakowania produktów finalnych.

2. Uwagi i zastrzeżenia będą składane Wykonawcy na piśmie w postaci protokołu kontroli załącznik nr 3 do SIWZ.

3. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy.

4. W sytuacjach budzących zastrzeżenia Zamawiający może wnioskować o:

- a) przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy,
- b) przedstawienie aktualnego zaświadczenia o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy dla odbiorców zewnętrznych,
- c) oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.

5. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.

§ 7

Powierzenie wykonania zamówienia

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia będącego przedmiotem niniejszej umowy podwykonawcom.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.
3. Wykonawca na dzień zawarcia niniejszej umowy zgodnie z oświadczeniem złożonym w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia, zamierza powierzyć niżej wskazanym podwykonawcom następujący zakres zamówienia:
 - 1).....
 - 2).....

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany treści Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W kwestiach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy PZP.
3. Spory wynikłe z postanowień niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 9

Załączniki do umowy

Załącznikami do niniejszej umowy są:

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia nr ZPO/PN/343-3/17 wraz z załącznikami.
2. Oferta Wykonawcy z dnia.....

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY