

**Nr sprawy: 1//PN/2012**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO  
na świadczenie usług gastronomicznych  
dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121**

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy
2. Załącznik nr 1a - o dokonaniu wizji lokalnej przedmiotu zamówienia
3. Załącznik nr 2 – oświadczenie do art. 22 i art. 24 ust.1,2.
4. Załącznik nr 3 – wzór umowy na świadczenie usług gastronomicznych
5. Załącznik nr 4 – wzór umowy najmu
6. Załącznik nr 5 – oświadczenie o przyjęciu wzoru umów bez zastrzeżeń
7. Załącznik nr 6 – wykaz wyposażenia kuchni

maj 2012

## ROZDZIAŁ I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

### 1. Zamawiający:

**Gmina Miasta Gdańska - Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku**  
**ul. Polanki 121**  
**80-308 Gdańsk**  
tel/fax 58 5521952  
**NIP 584-10-65-897 REGON 001005420**

2. **Podstawa prawna** - postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. ( Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 ze zm.), zwanej dalej: „Ustawą” oraz zgodnie z wszelkimi aktami wykonawczymi wydanymi do ustawy, jak również zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia /SIWZ/.

3. **Tryb udzielenia zamówienia** - w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami art. 39-46 Ustawy.

### 4. Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

- „wsad do kotła” – wszystkie produkty żywnościowe użyte do przygotowania całodziennego wyżywienia dla jednej osoby, w tym posiłki tradycyjne, na imprezy okolicznościowe, a także podstawowe produkty żywnościowe, napoje oraz produkty na terapię zajęciową, o których mowa w rozdz. II część I ust. 3
- „jadłospis dekadowy” – jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni,
- „zestaw dietetyczny” – wszystkie diety wymienione w rozdz. II część I ust.4 .
- „osobodzień żywienia” -- suma wsadu do kotła i koszt przygotowania posiłków dla jednej osoby,

## ROZDZIAŁ II. POSTANOWIENIA SZCZEGÓŁOWE

### I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez Wykonawcę posiłków na rzecz Zamawiającego na bazie wynajmowanych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55322000-3, 55321000-6, 55320000-9

W Domu Pomocy Społecznej zwanym dalej „Domem” przebywa aktualnie 104 mieszkańców. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy na urlop, pobyty w szpitalach i itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

2. Dla podopiecznych przygotowywanych jest codziennie trzy posiłki o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie                    8.30– 10.30
- Obiad                            13.00 – 15.00
- Kolacja                        18.00 – 20.00

3. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 19 października 2005r. w sprawie domów pomocy społecznej ( Dz.U. z 2005r. Nr 217, poz.1837) podopieczni powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb,

masło, herbata). Ponadto na terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie: 20 dag herbaty, ½ kg kawy, 2 kg ciastek kruchych (łącznie dla wszystkich uczestników terapii zajęciowej).

4. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. Nr 171, poz.1225 z późn. zm.) i innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,
- dieta o zmiennej konsystencji np.: miksy – tj. na obiad miksy „dwudaniowe”; powinny one zawierać mięso, w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną, kleik i „marchwianka” na obiad na żądanie Zamawiającego ,
- dieta bezmleczna,

5. Przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców nie schodzących na stołówkę, uczestniczyć będzie przedstawiciel Wykonawcy.

Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

6. Wykonawca podawać będzie posiłki mieszkańcom schodzącym na stołówkę i zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach. Zamawiający nie przewiduje wynajęcia stołówki.

7. Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i diety stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności : preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Używać będzie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych. Zapewni wędliny wysokiej jakości ( bez dodatków skrobi, soi ) oraz mięso mechanicznie nieodkostnione. Posiłki uwzględnić będą składniki sezonowe.

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

10. W ramach tzw. wsadu do kotła należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłków na imprezy okolicznościowe np.: okrągłe jubileusze Domu, Dzień Babci i Dziadka, zabawy. Wymaga się także przygotowania

poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta.

11. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w pkt 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do tej ewidencji.

12. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w pkt 4 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do 11.00 dnia poprzedniego i korygowane do 8.00 dnia bieżącego.

13. Wysokość tzw. wsadu do kotła średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 8,50 zł netto na jedną osobę. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

14. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

15. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego.

16. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wydzierżawienie pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni 193,20 m<sup>2</sup>. Na wymienioną powierzchnię składają się pomieszczenia:

- kuchnia główna	- 59,30 m <sup>2</sup>
- zmywalnia naczyń	- 13,00 m <sup>2</sup>
- pom. do wydawania posiłków	- 7,80 m <sup>2</sup>
- pom. chłodnia – towar podręczny	- 5,20 m <sup>2</sup>
- obieralnia	- 14,60 m <sup>2</sup>
- magazyn-chłodnie	- 5,60 m <sup>2</sup>
- magazyn żyw. suchej	- 14,30 m <sup>2</sup>
- korytarz -	- 13,60 m <sup>2</sup>
- magazyn ziemniaków i warzyw	- 14,90 m <sup>2</sup>
- magazyn sprzętu podręcznego	- 14,90 m <sup>2</sup>
- biuro	- 8,80 m <sup>2</sup>
- pokój socjalny	- 18,50 m <sup>2</sup>
- wc	- 2,70 m <sup>2</sup>

Dopuszcza się możliwość rezygnacji z niektórych pomieszczeń.

Obowiązkiem oferenta jest dokonanie wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed złożeniem oferty i uzyskanie potwierdzenia pisemnego od Zamawiającego, że taka wizja się odbyła. / zał. Nr 1a do oferty/.

18. Za wynajem od Domu pomieszczeń Wykonawca zapłaci miesięcznie stawkę 21,00 zł netto za każdy 1m<sup>2</sup>, powiększoną o podatek VAT ( zarządzenie NR 1819/11 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 30 grudnia 2011 r. ).

19. Wykonawca uiszcza dodatkowe opłaty Zamawiającemu za:

- energię elektryczną według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Energa S.A.,
- wodę i ścieki według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk,

- ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 2 zł netto za 1m2 zajmowanej powierzchni,
- opłatę za podgrzanie wody w wysokości 0,25 GJ za każdy 1m3 zużytej ciepłej wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek GPEC.,
- gaz według wskazań liczników i aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę PGNiG S.A.,

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.

Dla orientacji podajemy średnie miesięczne opłaty za zużycie mediów z ostatnich 3 miesięcy:

gaz - ok. 1100,00 zł brutto; woda i odprowadzenie ścieków - ok. 1000,00 zł brutto, energia elektryczna - ok. 1900,00 zł brutto, opłata za energię cieplną z ryczałtem za ogrzanie pomieszczeń – ok. 1300,00 zł brutto.

20. Przed przystąpieniem do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi do wglądu umowę z podmiotem zewnętrznym na wywóz nieczystości.

21. Za wynajem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni / zał. Nr 6,/ przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu miesięcznie 1000,00 PLN netto powiększony o podatek VAT.

22. Wykonawca odpowiada za wynajmowane urządzenia i wyposażenie dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w najmowanych zasobach, jeśli wystąpią.

23. Szczegółowe warunki umowy najmu zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.

24. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz najmowanych urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

25. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

26. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Będą się one odbywały wg wzoru:

**Cena netto jednego osobodnia żywienia x ilość wydanych w danym miesiącu posiłków x należny podatek VAT.**

27. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.

28. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

## **II. Oferty częściowe, Oferta wariantowa,**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.  
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

### **III. Termin wykonania zamówienia**

1. Zamówienie będzie realizowane codziennie w ilościach i zakresie określonych potrzebami Zamawiającego.
2. Okres wykonania zamówienia wynosi 16 miesięcy tj. od 01.07.2012 r. do 31.10.2013 r.

### **IV. Warunki udziału w postępowaniu**

1. W przetargu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy:
  - 1) spełniają warunki określone art. 22 ust 1 ustawy oraz nie podlegają wykluczeniu na podst. art. 24 ust 1 i 2 ustawy ,
  - 2) wykonali, a w przypadku świadczeń usług okresowych lub ciągłych wykonują przynajmniej 3 usługi gastronomiczne o charakterze podobnym / tj. świadczą usługę żywienia całodzienną z realizacją różnych diet/ do przedmiotu zamówienia o wartości równiej lub wyższej od 300.000 zł każda / słownie: trzysta tysięcy złotych/ w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres jest krótszy – w tym okresie.
  - 3) osiągnęli łącznie w dwóch ostatnich latach obrotu ogółem w wysokości co najmniej 500.000 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych),
  - 4) posiadają na koncie bankowym środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych),
  - 5) są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).
2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz ocena braku przesłanek do wykluczenia zostanie dokonana na podstawie dokumentów przedłożonych przez wykonawcę wraz z ofertą, wyszczególnionych w części V.

### **V. Dokumenty wymagane od Wykonawcy**

1. Zamawiający wymaga, aby każdy z Wykonawców składający ofertę złożył następujące dokumenty:
  - 1) wypełniony formularz oferty - załącznik nr 1 i załącznik Nr 1a
  - 2) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2
  - 3) oświadczenie o przyjęciu zapisów wzoru umów bez zastrzeżeń - załącznik nr 5
  - 4) dowód wniesienia wadium – zgodnie z częścią VII ust. 3 i 4,
  - 5) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzającej, że profil działalności wykonawcy odpowiada przedmiotowi zamówienia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
  - 6) dokumenty potwierdzające w odniesieniu do osób podpisujących ofertę uprawnienie do reprezentacji wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,

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

8) wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat usług gastronomicznych lub wykonywanych o charakterze podobnym / tj. świadczenie usługi żywienia całodziennego z zastosowaniem różnych diet/ do przedmiotu zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie,

9) dokumenty finansowe określających obroty, wynik finansowy, zobowiązania i należności - za okres nie dłuższy niż ostatnie 2 lata obrotowe, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres.

10) oświadczenie na temat wielkości średniego rocznego zatrudnienia u Wykonawcy oraz wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług i kontrolę jakości świadczonych usług.

11) informacja z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w którym wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

12) kserokopia ważnej polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia, poświadczonych za zgodność z oryginałem, potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej; oryginał do okazania przy podpisaniu umowy. W przypadku składania oferty wspólnej w/w dokumenty składa każdy z wykonawców. Warunek wysokości sumy ubezpieczenia zostanie uznany przez zamawiającego za spełniony, jeżeli wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie.

13) w przypadku, kiedy ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie – pełnomocnictwo dla jednego z nich, do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust.1, pkt. 5,7,9, składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
- b) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;
- c) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

3. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust.2 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem

sądowym, administracyjnym albo organem, samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

4. W przypadku wykonawców występujących wspólnie do oferty powinny być załączone oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnienie przez poszczególnych wykonawców określonych w ustawie oraz w SIWZ. Warunki, o których mowa w części IV ust.1 pkt.3,4,5, SIWZ dotyczą łącznie wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną, stąd wielkości podane przez poszczególnych wykonawców będą sumowane. Warunki wskazane w części IV ust.1 pkt 2 SIWZ zostaną uznane za spełnione, jeżeli spełni go w całości co najmniej jeden wykonawca. Warunki wskazane w części IV ust.1 pkt 1 musi być spełniony przez każdego wykonawcę.

5. Niespełnienie powyższych wymogów skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy.

6. Każdy z wykonawców wspólnych musi złożyć dokumenty wymienione w Części V ust.1 pkt 2,5,7,8,9.

## **VI. Osoby uprawnione do kontaktowania się z wykonawcą**

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach niniejszego postępowania jest:

- Piotr Leśniewski, kier. adm.-gospodarczy, pok. Nr 3 I piętro tel. 58 5521952,
  - 58 5523332
- w godz. 8.00-13.00  
@mail [piotr@dps.neostrada.pl](mailto:piotr@dps.neostrada.pl)

2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje wykonawcy przekazują pisemnie w języku polskim na adres Zamawiającego. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu uważane będą za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do zamawiającego przed upływem terminu składania ofert została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.

3. Analogicznie wszelkie oświadczenia, wyjaśnienia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiającego będą dostarczane wykonawcom w formie pisemnej.

4. Adres do korespondencji jest zamieszczony na pierwszej stronie niniejszej SIWZ

5. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wykonawców.

## **VII. Wymagania dotyczące wadium**

1. Wykonawca przystępujący do postępowania zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 14744 ,00 zł ( słownie: czternaście tysięcy siedemset czterdzieści cztery złote 00/100 ).

2. Wadium może być wniesione w pieniądzu, poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. Nr 109, poz. 1158 ze zm)

3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy przelać na rachunek Zamawiającego



**Nr konta: 72124012681111001038585017** przed terminem otwarcia ofert, z podaniem tytułu „wadium - przetarg nieograniczony na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121”.

4. Wadium wnoszone w formie niepieniężnej powinno być wystawione na Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121. Oryginał dokumentu należy złożyć w opisanej kopercie wraz z ofertą, natomiast potwierdzoną na zgodność z oryginałem kserokopię dołączyć do oferty. Oryginalne dokumenty gwarancyjne/poręczenia zostaną zdeponowane w kasie Zamawiającego.

5. Dokument, o którym mowa w ust. 4 winien zawierać zobowiązanie gwaranta do bezwarunkowej zapłaty wadium Zamawiającemu w następujących przypadkach:

- a) odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
- b) nie wniesie zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
- c) zawarcie umowy będzie niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

Niespełnienie powyższych wymogów będzie skutkowało wykluczeniem Wykonawcy.

6. Wadium musi zabezpieczać ofertę w całym okresie związania ofertą, który wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert (przy czym przy obliczaniu terminu nie uwzględnia się dnia, w którym nastąpiło otwarcie ofert).

### ***VIII. Termin związania ofertą***

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.

### ***IX. Sposób przygotowania oferty***

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.

2. Oferta oraz wszelkie oświadczenia, formularze i inne dokumenty będące załącznikami do oferty, powinny być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji zgodnie z rejestrem sądowym lub zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej i zgodnie z wymaganiami ustawowymi.

3. W przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji tego wykonawcy.

4. Wszystkie strony i załączniki oferty powinny być kolejno ponumerowane i zawierać w dolnym prawym rogu parafę osoby sporządzającej, a także powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający dekompletacji zawartości oferty.

5. W przypadku gdy wykonawca dołącza do oferty kopię lub odpis dokumentu powinny one być poświadczone za zgodność z oryginałem przez wykonawcę

### ***X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert***

1. Ofertę należy złożyć na adres Zamawiającego lub w jego siedzibie przy ul. Polanki 121 w pokoju /kadry/ nieprzekraczalnym terminie **do dnia 06.06.2012 r. do godz. 12:00.**

2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie uniemożliwiającej jej przypadkowe otwarcie, opatrzonej napisem „Przetarg nieograniczony – świadczenie usług gastronomicznych” oraz nazwą i siedzibą Wykonawcy.

3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę tylko przed terminem otwarcia ofert, pod warunkiem, że powiadomi na piśmie Zamawiającego o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami ust. 2, a koperta będzie dodatkowo oznaczona „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

4. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

5. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

6. Oferty zostaną otwarte publicznie **w dniu 06.06.2012 r. o godz. 12:15** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Polanki 121 gabinet dyrektora w obecności przedstawicieli Wykonawców lub innych osób, które zechcą wziąć udział w otwarciu ofert.

7. W trakcie części jawnej Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia, odczyta nazwy oraz adresy wykonawców, których oferty są otwierane, a także informacje dotyczące ceny brutto za usługę gastronomiczną za 1 osobodzień żywienia.

#### ***XI. Sposób obliczenia ceny oferty***

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie powinien zaproponować cenę ostateczną wynikającą z zakresu usługi, określonej w niniejszej specyfikacji. Na cenę ostateczną składają się wsad do kotła i koszt przygotowania całodziennych posiłków na jedną osobę.

2. Cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia, a także inne poniesione koszty mające wpływ na cenę oferty.

3. Ostateczna cena oferty za jeden osobodzień żywienia powinna być zawarta w **formularzu oferty**, załącznik nr 1, oraz powinna być wyrażona w złotych polskich z podatkiem VAT.

#### ***XII. Forma rozliczenia finansowego z Wykonawcą***

Rozliczenia finansowe między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich (PLN).

#### ***XIII. Opis kryteriów wyboru i sposób oceny ofert***

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następującego kryterium:

cena - 100%

Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę i spełni warunki udziału w postępowaniu.

2. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

3. Jeżeli oferta będzie zawierać rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

4. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

a) jest niezgodna z ustawą,

- b) jej treść nie odpowiada treści SIWZ,
- c) jej złożenie stanowi czyn o nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- d) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- e) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- f) zawiera omyłki rachunkowe, których nie można poprawić na podstawie art.87 ustawy lub błędy w obliczeniu ceny,
- g) wykonawca w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny,
- h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,

#### ***XIV. Informacja o wyniku postępowania i wyborze oferty***

1.O odrzuceniu ofert lub unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2.O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz jej cenę.

3.Po wyborze oferty zamawiający nie przewiduje dokonania dodatkowych formalności w celu zawarcia umowy

#### ***XV. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy***

1.W niniejszym postępowaniu Zamawiający będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% ceny całkowitej podanej w ofercie.

2.Zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie służyło do pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

3.Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku formach:

- a) pieniądzu – na rachunek bankowy Zamawiającego  
Nr konta:.72124012681111001038585017
- b) poręczeniach bankowych,
- c) gwarancjach bankowych,
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- e) poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt.2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

4.W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

5.Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w innej formie niż pieniężna zostanie bezwarunkowo wypłacona na żądanie Zamawiającego przez poręczyciela lub gwaranta w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.

6.Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z art.151. ustawy.

## **XVI. Istotne postanowienia umowy i zawarcie umowy**

1. Wykonawca, który wygra przetarg, zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie i miejscu określonym przez zamawiającego, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą.
2. Warunki, na których będzie zawarta umowa określa wzory umów, stanowiący załącznik nr 3 i 4 do SIWZ.

## **XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej**

1. Wykonawca, który miał interes w uzyskaniu zamówienia, a poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej w formie odwołania wnoszonego do Krajowej Izby Odwoławczej.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec:
  - 1) opisu sposobu dokonywania spełnienia warunków udziału w postępowaniu,
  - 2) wykluczenia odwołującego się wykonawcy z postępowania,
  - 3) odrzucenia oferty odwołującego się wykonawcy,
3. Odwołanie powinno wskazywać czynności lub zaniechanie czynności zamawiającego, któremu zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy. Zawierać musi przedstawić zarzutów, określić żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Wykonawca może również w terminie do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności, do której jest zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie zgodnie z art. 180 ust.2 ustawy.
5. Szczegółowe zasady korzystania ze środków ochrony prawnej określają przepisy zawarte w art. 179-198 ustawy.

Gdańsk. ....

Dyrektor Małgorzata Ożga  
Podpis Zamawiającego