

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

80-058 Gdańsk-Orunia, ul. Starogardzka 20

telefon: Dyrektor 58 309-49-31

Gł. Księgowy 58 309-47-31

NIP 583-21-23-916

Pieczętka Zamawiającego

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

na świadczenie usług gastronomicznych
dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Starogardzka 20

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – wzór umowy na świadczenie usług gastronomicznych
3. Załącznik nr 3 – wzór umowy najmu
4. Załącznik nr 4 – wykaz imprez okolicznościowych na rok 2016 i 2017
5. Załącznik – wykaz stanu składników majątku

ROZDZIAŁ I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku
ul. Starogardzka 20
80-058 Gdańsk
tel/fax 58 309 49 31
NIP 583 21 23 916 REGON 00294527

2. **Podstawa prawna** - postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 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** - zamówienie prowadzone jest 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 i na imprezy okolicznościowe, a także podstawowe produkty żywnościowe i napoje oraz produkty na terapię zajęciową, o których mowa w rozdz. II pkt I.3,
- „jadłospis dekadowy” – jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni,
- „zestaw dietetyczny” – wszystkie diety wymienione w rozdz. II pkt I.4.
- „osobodzień żywienia” – całkowity koszt jednego dnia żywienia 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, 55521200-0

W Domu Pomocy Społecznej zwanym dalej „Domem” przebywa aktualnie 113 mieszkańców. 100 podopiecznych spożywa posiłki na terenie DPS przy ul. Starogardzkiej 20 , 13 podopiecznych mieszka w filii w Ciepłowie i **posiłki będą wymagały dowożenia z kuchni głównej DPS**. W porze obiadu mogą być dowożone do Ciepłewa produkty na kolację i śniadanie dnia następnego. Dowożenie posiłków odbywać się będzie samochodem Wykonawcy zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarno –higienicznymi m.in. (Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia j.t. Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz.914 ze zm., Rozporządzenia (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych Dz.Urz. WE L 31 z 01.02.2002 str.1) w naczyniach typu bemar, które zapewnia Wykonawca.

Z obiadów od poniedziałku do piątku korzysta również 15 uczestników ŚDS.

Do budynków DPS poza budynkiem głównym , w którym mieszczą się pomieszczenia kuchni posiłki muszą być dostarczane w naczyniach typu bemar i termosach, które zapewnia Wykonawca.

Posiłki w chwili dostawy muszą posiadać temperaturę nie niższą niż :

- zupa 75 °C
- II danie 63°C

- napoje gorące 80°C
- sałatki i inne potrawy serwowane na zimno nie wyższą niż 4°C

Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy na urlop, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

W okresie ostatnich 12 m-cy liczba osobodni żywienia średnio za jeden miesiąc wyniosła 3.106.

Zestawienie wydanych posiłków w 2015 r

| miesiąc | śniadania | II śniadania | obiady | kolacje | suma | średnia za m-c |
|-------------|-----------|--------------|---------|---------|----------|----------------|
| styczeń | 3165 | 3172 | 3206 | 3172 | | |
| luty | 2991 | 2998 | 3022 | 2992 | | |
| marzec | 3325 | 3329 | 3357 | 3320 | | |
| kwiecień | 3092 | 3098 | 3129 | 3092 | | |
| maj | 3241 | 3252 | 3276 | 3244 | | |
| czerwiec | 2995 | 3010 | 3041 | 2996 | | |
| lipiec | 3120 | 3123 | 3147 | 3120 | | |
| sierpień | 2754 | 2801 | 2830 | 2792 | | |
| wrzesień | 2939 | 2945 | 2985 | 2949 | | |
| październik | 3239 | 3245 | 3269 | 3244 | | |
| listopad | 3178 | 3188 | 3216 | 3182 | | |
| grudzień | 3071 | 3077 | 3102 | 3068 | | |
| suma | 37110 | 37238 | 37580 | 37171 | | |
| średnia | 3092,5 | 3103,17 | 3131,67 | 3097,58 | 12424,92 | 3106 |

2. Dla podopiecznych przygotowywane są codziennie cztery posiłki o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 8.00– 10.00
- II Śniadanie 11.00
- Obiad 13.00 – 15.00
- Kolacja 18.00 – 20.00+aktualnie dla dwóch osób chorych na cukrzycę insulino zależną dodatkowa kolacja wydawana przy kolacji głównej.

3. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 27 sierpnia 2012r. , poz.964) podopieczni powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, dżem, herbata), mieć możliwość wyboru zestawu posiłków lub otrzymania posiłku dodatkowego. Ponadto na kulinarną terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie produkty do wypieku ciast i słodczyce na wzmocnienia w kwocie nie przekraczającej **300zł miesięcznie**, zgodnie ze złożonymi zamówieniami przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

4. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. m.in. (Ustawą z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm., Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r. Dz. U. Nr 80, poz.545, Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych Dz. Urz. UE.

L. 139z 30.04.2004, str. 1 ze zm. i innymi w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia) oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie (zasady GMP, GHP, HACCP). Wykonawca udostępni na wniosek Zamawiającego dokumenty potwierdzające wprowadzenie HACCP, GHP, GMP. Wykonawca powinien posiadać księgę HACCP wraz z prowadzonymi zapisami.

Pracownicy biorący udział w przygotowaniu i produkcji posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych zaświadczeń o dopuszczeniu do pracy oraz zaświadczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzających dopuszczenie do pracy przez lekarza. Wykonawca udostępni na każde żądanie Zamawiającego ww. dokumenty do wglądu.

Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia pracowników biorących udział przy realizacji zamówienia w odpowiednie obuwie, odzież roboczą i ochronną, zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.

5. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

- bez używania gotowych produktów np. (pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.)
- bez używania produktów typu instant oraz syntetycznych zamienników pokarmowych np. susz jajeczny,
- używania masła na kolację a nie produktów masłopodobnych,
- używania wędlin i mięsa wysokiej jakości.

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, kleik na żądanie Zamawiającego
- dieta wątrobowa
- dieta bezmleczna
- dieta moczanowa
- dieta bezglutenowa
- dieta dla fenylketonurii

6. Przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot brudnych naczyń i termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń i sztućców.

7. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego posiłku do degustacji w celu dokonania kontroli.

Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą.

Opłaty za te posiłki ponoszą osoby je zamawiające bezpośrednio u Wykonawcy.

Na dzień dzisiejszy z posiłków sporadycznie korzysta 2-3 pracowników.

8. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r. Dz. U. Nr 80, poz. 545.

9. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z określeniem gramatury dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy

oraz sole mineralne. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień :

Kalorie ok. 2200-2400

Węglowodany ok. 300g

Białko ogółem 70g, w tym białko zwierzęce ok. 20-30g

Tłuszcz ok. 70g

Białko powinno pokrywać od 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna być pokryta przez węglowodany.

Śniadania będą składały się co najmniej z następujących potraw:

- zupa mleczna, (co drugi dzień)

-gorący napój,

-pieczywo różne,(codziennie dla każdego podopiecznego bułka)

-dodatek tłuszczowy,

-dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu , w którym nie ma zupy mlecznej oba dodatki).

II śniadania owoce, jogurty, słodycze, sok owocowy, drożdżówki itp.

Obiady będą składały się co najmniej z następujących potraw:

-zupa,

-drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (ziemniaki, makaron kasze ...), białkowego , warzywnego (surowego lub przetworzonego),

-napój.

Kolacje będą składały się co najmniej z następujących potraw:

-gorący napój,

-pieczywo różne,

-masło,

-dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego

-lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,

-lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym.

Dodatkowo do kolacji lub śniadań dodatek składnika warzywnego.

10.Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw.

O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

11.W ramach tzw. wsadu do kotła należy uwzględnić **znaczne rozszerzenie menu na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłki na imprezy okolicznościowe** np.: festyny i zabawy integracyjne – załącznik nr 4 do SIWZ).

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

13.Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w pkt 4 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 10.00 dnia poprzedniego i korygowana do godz. 8⁰⁰ dnia bieżącego

14.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.

15. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez pracownika Zamawiającego posiłki podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

16. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny następować będzie na wniosek przedstawiciela Zamawiającego. Potwierdzeniem wydania artykułów będzie podpisany przez obie strony dokument odbioru.

17. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest najem pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni 204,30 m². Na wymienioną powierzchnię składają się:

| | | |
|----------------------------|------------------------------|------------------------|
| Pomieszczenia na parterze: | - kuchnia główna | - 36,50 m ² |
| | - zmywalnia naczyń | - 16,30 m ² |
| | - obieralnia | - 14,60 m ² |
| | - przygotowalnia brudna | - 16,60 m ² |
| | - przygotowalnia mięsa i ryb | - 20,40 m ² |
| | - magazyn podręczny | - 9,70 m ² |
| | - magazyn-chłodnie | - 17,40 m ² |
| | - magazyn ziemniaków | - 4 m ² |
| | - szatnia, umywalnia, wc | - 11,8 m ² |
| | - korytarz | - 34,40 m ² |
| | - magazyn żywności suchej | - 22,6 m ² |

18. Za wynajem od Domu pomieszczeń o powierzchni 204,30 m² Wykonawca zapłaci miesięcznie 9,59 zł netto za 1 m² to jest kwotę **1959,24 zł netto**, zgodnie z Zarządzeniem Nr 1948/15 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 30 grudnia 2015r. w sprawie podania do publicznej wiadomości wysokości stawek bazowych najmu komunalnych lokali użytkowych, wyników badania rynku najmu lokali użytkowych i garaży za rok 2015.

W przypadku gdy DPS stanie się płatnikiem podatku Vat lub w przypadku zmiany Zarządzenia Prezydenta wysokość czynszu ulegnie zmianie.

19. Wykonawca uiszcza dodatkowe opłaty Zamawiającemu za:

- energię elektryczną według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Energa S.A
- wodę według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk
- ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 2 zł netto za 1 m² zajmowanej powierzchni w okresie grzewczym
- opłatę za podgrzanie wody zgodnie ze wskazaniami podliczników w wysokości ceny zużytego gazu do podgrzania wody, zgodnie ze stawkami Pomorskiej Spółki Gazowniczej
- gaz według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę Pomorska Spółka Gazownicza Sp. Z.o.o.
- opłatę za wywóz nieczystości za 4400l obecnie **334zł** za m-c wg. aktualnych Stawek Zarządu Dróg i Zieleni w Gdańsku lub we własnym zakresie będzie zajmował się wywozem nieczystości,
- podatek od wynajmowanej powierzchni **ok.389,20zł** miesięcznie zgodnie ze stawkami ustalonymi przez Radę Miasta Uchwałą w sprawie określenia wysokości stawek i zwolnień w podatku od nieruchomości na terenie miasta Gdańska .

W okresie ostatnich 12m-cy średniomiesięczna opłata za media wyniosła **2300zł** (wykonawca w pomieszczeniach kuchni przygotowywał tylko posiłki dla DPS).

20. Za najem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci miesięcznie **1500 zł netto**. W przypadku gdy DPS stanie się

płatnikiem podatku Vat wysokość kwoty za najem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni zostanie powiększona o podatek Vat .

Wykaz Stanu składników majątku w pomieszczeniach kuchni i zaplecza stanowi Załącznik do SIWZ

21. Wykonawca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia i uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych zasobach, jeśli wystąpią.

22. Dodatkowo Wykonawca obciążany jest kosztami ponoszonymi przez DPS ;

- a) uzupełniania na bieżąco środków chemicznych niezbędnych do pracy pieca konwekcyjnego i zmywarko-wyparzarki,
- b) dokonywania bieżących napraw sprzętu kuchennego związanych z bieżącą eksploatacją sprzętu,
- c) prowadzenia programu monitoringu i zabezpieczenia pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego przed gryzoniami i insektami,
- d) dokonywania niezbędnych przeglądów instalacji i urządzeń zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W okresie ostatnich 12 m-cy miesięczny koszt ww. usług wynosił **257zł**.

Szczegółowe warunki umowy najmu zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.

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

24. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP oraz uzyskania w ciągu 30 dni od daty rozpoczęcia działalności w pomieszczeniach kuchennych DPS decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku o zatwierdzeniu zakładu. Po otrzymaniu ww. decyzji należy ją przedstawić Zamawiającemu.

Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

Uwaga!

Oferenci powinni dokonać wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni oraz zaplecza przed złożeniem oferty.

25. Wykonawca zobowiązany jest do okazywania do wglądu na każde żądanie Zamawiającemu protokołów z przeprowadzonych kontroli przez pracowników Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, PIP.

Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi , której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca.

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 brutto jednego osobodnia żywienia x ilość wydanych w danym miesiącu posiłków (śniadań, obiadów, kolacji)

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

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

Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności kalorycznej i jakościowej z obowiązującymi w tym zakresie normami.

W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.

Uwaga!

Zamawiający nie dopuszcza zatrudnienia podwykonawcy przy wykonywaniu przedmiotu zamówienia.

II. Oferty częściowe, Oferta wariantowa, Zamówienia uzupełniające

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 określonym potrzebami Zamawiającego.

2. Termin wykonania zamówienia to 18 miesięcy od dnia zawarcia umowy tj. od 1 marca 2016r. do 31 sierpnia 2017r.

IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny ich spełnienia

1. W przetargu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

1) Posiadają wiedzę i doświadczenie:

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawcy wykażą że, wykonali, a w przypadku świadczeń usług okresowych lub ciągłych również wykonują przynajmniej 1 usługę gastronomiczną o charakterze podobnym do przedmiotu zamówienia (żywienie całodobowe z uwzględnieniem różnych diet) o wartości brutto co najmniej 500.000zł, w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

2) Posiadają osoby zdolne do wykonania zamówienia.

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawca będzie dysponował na podstawie umowy o pracę, umowy cywilnoprawnej lub pisemnego zobowiązania innego podmiotu osobami, które posiadają uprawnienia niezbędne do wykonywania usług objętych przedmiotem zamówienia publicznego, tj.:

- szefa kuchni – 1 osobę z wykształceniem gastronomicznym posiadającą minimum 3 letnie doświadczenie zawodowe,

- dietetyka – 1 osobę posiadającą wykształcenie kierunkowe wyższe lub średnie oraz minimum roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka.

W przypadku zmiany osób na ww. stanowiskach zatrudni osoby o wymaganych wyżej kwalifikacjach.

3) Posiadają odpowiednią sytuację finansową i ekonomiczną.

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawcy:

- osiągnęli łącznie w dwóch ostatnich latach obrotowych, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres obroty ogółem w wysokości co najmniej 1.000.000 zł (słownie: jeden milion złotych),

- posiadają na koncie bankowym środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych),
- posiadają opłaconą polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

4) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1,2 ustawy.

2.Oceniający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków udziału w postępowaniu na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń w formie spełnia/nie spełnia.

V. Dokumenty wymagane od Wykonawcy

1.W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz niepodleganiu wykluczenia na podstawie art. 24 ust.1,2 ustawy , Zamawiający wymaga, aby każdy z Wykonawców składających ofertę złożył następujące dokumenty:

- 1) Podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 1 do wzoru oferty.
- 2) Wykaz wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert głównych usług gastronomicznych o charakterze podobnym do przedmiotu zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączenia dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – załącznik nr 2 do wzoru oferty. W odniesieniu do usług nadal wykonywanych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania ofert. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem , na rzecz którego usługi były wcześniej wykonane , Wykonawca nie ma obowiązku składania poświadczenia.
- 3) Wykaz osób biorących udział w realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych , doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia , a także informacji o podstawie dysponowania tymi osobami – załącznik nr 3 do wzoru oferty.
- 4) Oświadczenie o wysokości obrotu ogółem - za okres ostatnich 2 lat obrotowych, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres – dołączyć jako załącznik nr 4 do oferty.
- 5) Informację z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w którym wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. - dołączyć jako załącznik nr 4a do oferty.
- 6) Kserokopię opłaconej polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia, poświadczoną za zgodność z oryginałem, potwierdzającą, 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 - dołączyć jako załącznik nr 4b do oferty.

- 7) Oświadczenie o braku postaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1,2 ustawy-załącznik nr 5 do wzoru oferty
- 8) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej , jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert - dołączyć jako załącznik nr 6 do oferty.
- 9) Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie ,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 - dołączyć jako załącznik nr 7 do oferty.
- 10) Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne , lub potwierdzenie ,że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie , odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu-wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert - dołączyć jako załącznik nr 8 do oferty.
- 11) Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej , o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 ustawy albo informację o tym ,że nie należy do grupy kapitałowej – dołączyć jako załącznik nr 9 do oferty.

2. Jeżeli Wykonawca wykazując spełnianie warunków , których mowa w Rozdziale 4 ust.1 polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, Zamawiający, w celu oceny, czy Wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny , czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów Wykonawca musi przedstawić dokumenty dotyczące

- zakresu dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
- sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu,
- charakteru stosunku jaki go będzie łączył z innym podmiotem,
- zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy realizacji zamówienia.

3. Jeżeli Wykonawca wykazując spełnianie warunków , o których mowa w Rozdziale 4 ust.1 pkt 3 polega na zdolnościach finansowych innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, musi złożyć informację , o której mowa w Rozdziale V ust. 1 pkt 4, 5,6.

4. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie do oferty powinny być dołączone oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnienie przez poszczególnych Wykonawców warunków określonych w ustawie oraz w SIWZ. Warunki o których mowa w części IV ust 1 pkt. 2,3 SIWZ dotyczą łącznie wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną, stąd wielkości podane przez poszczególnych Wykonawców podlegać będą sumowaniu. Warunek wskazany w rozdziale IV ust.1 pkt.1 SIWZ zostanie uznany za spełniony , jeśli spełni go w całości co najmniej jeden Wykonawca. Warunek wskazany w części IV ust. 1 pkt. 4 musi być spełniony przez każdego Wykonawcę. Dokumenty wymienione w ust. 1 pkt 1,2,7,8,9,10,11 składa każdy z Wykonawców, dokumenty wymienione w pozostałych punktach składa pełnomocnik.

5. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika, którego pełnomocnictwo dołącza się do oferty.

6. Dokumenty podmiotów zagranicznych:

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- 1) nie otwarto likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 2) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 3) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 6, zastępuje je się dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub przed notariuszem.

VI. Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcą

1. Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach niniejszego postępowania jest:

- Barbara Witerska, dyrektor tel. 58 309-49-31 od pon. do pt. godz. 9⁰⁰-14⁰⁰
- Piotr Stec, administrator tel. 58 309-49-31 od pon. do pt. godz. 8⁰⁰-15⁰⁰

2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Wykonawcy przekazują pisemnie na adres Zamawiającego lub za pomocą faksu.

W przypadku przesłania korespondencji faksem każda ze stron zobowiązana jest na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdzić fakt ich otrzymania.

Wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu uważane będą za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu i zostanie potwierdzony fakt ich otrzymania.

Korespondencja przesłana za pomocą faksu, po godzinach pracy biura (po godz. 15.00) zostanie zarejestrowana w następnym dniu pracy Zamawiającego i uznana za wniesioną w dniu jej zarejestrowania.

Oświadczenia Wykonawcy przekazują wyłącznie na piśmie

3. Analogicznie jak w ust. 2 wszelkie wyjaśnienia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiającego będą dostarczane Wykonawcom.

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

5. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego na piśmie o wyjaśnienie treści SIWZ, Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. **Zamawiający udzieli wyjaśnień , 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.**

6. Zamawiający wszelkie informacje m.in. treść zapytań i odpowiedzi , zmiany SIWZ, informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty publikuje na stronie internetowej DPS pod adresem :[www. dpsorunia.pl](http://www.dpsorunia.pl)

7. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

VII. Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca przystępujący do postępowania zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 16.400 zł (słownie: szesnaście tysięcy czterysta złotych 00/100), najpóźniej w dniu składania ofert przed godz. 10.00. **W przypadku jeżeli do godz. 10.00 dnia 26 stycznia 2016r. nie wpłynie wymagana kwota wadium na konto Zamawiającego , będzie to oznaczało , że wadium nie zostało wniesione.**

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: **85 1240 1268 1111 0010 3932 6057** przed terminem otwarcia ofert, z podaniem tytułu „wadium - przetarg nieograniczony na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Starogardzka 20”.

Pieniądze muszą znaleźć się na rachunku bankowym Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert tj. do godz. 10.00 w dniu 26.01.2016r.

4. Wadium wnoszone w formie niepieniężnej powinno być wystawione na Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Starogardzka 20. Oryginał dokumentu należy złożyć w opisanej kopercie wraz z ofertą, natomiast potwierdzoną za 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:

- 1) Wykonawca odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
- 2) Wykonawca nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy na zasadach określonych w SIWZ,
- 3) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
- 4) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie , o którym mowa w art. 26 ust. 3 nie złożył dokumentów lub oświadczeń , o których mowa w art. 25 ust. 1 lub pełnomocnictw.

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 uwzględnia się dzień, w którym nastąpiło otwarcie ofert).

VIII. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem 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.

6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczone za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.

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

X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć na adres Zamawiającego lub w jego siedzibie w Gdańsku przy ul. Starogardzkiej 20 w pokoju nr 32./kadry/ w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 26.01.2016r. do godziny 10⁰⁰**

2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie uniemożliwiającej jej przypadkowe otwarcie, opatrzonej napisem „Przetarg nieograniczony – świadczenie usług gastronomicznych” oraz nazwę i siedzibę 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 niezwłocznie zwrócone bez otwierania.

5. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

6.Oferty zostaną otwarte publicznie w dniu **26.01.2016r.** o **godzinie 10³⁰** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Starogardzka 20 pok. Nr 42 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 i za 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 – czyli koszt osobodnia żywienia.

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.

Ustalona przez Wykonawcę cena będzie obowiązywać przez cały okres trwania umowy.

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 następujących kryteriów:
cena - 100%

$$\text{Wartość punktowa ceny} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena badana}} \times 100 \text{ pkt}$$

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna tę, która uzyska największą ilość punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów i spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2.W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

3.Omyłki Zamawiający poprawi na zasadach określonych w art.87 ust. 2ustawy.

4Jeżeli 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.

5.Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) jest niezgodna z ustawą,

- b) jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust.2 pkt.3 ustawy
- 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, których nie można poprawić na podstawie art.87 ust.2 ustawy ,
- g) wykonawca w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki , o której mowa w art. 87 ust.2 pkt 3 ustawy,
- h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

XIV. Informacja o wyniku postępowania i wyborze oferty

1.Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi jednocześnie Wykonawców, którzy złożyli ofertę o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy i adresy firm, które złożyły oferty a także punktację przyznaną ofertom.,
- 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania , podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- 4) terminie , po którego upływie umowa w sprawie zamówienia zostanie zawarta.

2.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 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.

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

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

- a) pieniądzu – na rachunek bankowy Zamawiającego
Nr konta:, **85 1240 1268 1111 0010 3932 6057**
- 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.

3.W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

4. W przypadku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w innej formie niż pieniężna , gwarant musi zapewnić bezwarunkową zapłatę kwoty poręczenia (gwarancji) na pierwsze żądanie Zamawiającego, właściwie podpisane, zawierające oświadczenie Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonał lub należycie wykonał umowę.

Gwarant winien zobowiązać się do wypłaty kwoty poręczenia (gwarancji) w terminie 15 dni od otrzymania żądania zapłaty.

5. 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 krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty faksem lub 10 dni w przypadku gdy zawiadomienie zostanie przesłane w inny sposób, jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.

2. Warunki, na których będą zawarte umowy określają wzory umów, stanowiące załączniki nr 2 i 3 do niniejszej specyfikacji.

XVII. Zmiany umowy:

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić w następujących przypadkach:

- 1) zmian nie dotyczących treści, oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy,
 - 2) zmian korzystnych dla Zamawiającego, których konieczność wprowadzenia wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 3) dopuszczalnej prawem zmiany stron umowy lub oznaczenia stron umowy,
 - 4) zmiany wynagrodzenia w następstwie zmiany przepisów o podatku od towarów i usług (VAT),
 - 5) zmiany wysokości najmu stałego i ruchomego wyposażenia kuchni w przypadku prowadzenia przez **Wykonawcę za zgodą Zamawiającego** dodatkowej działalności w pomieszczeniach kuchni DPS,
 - 6) zmiany wysokości najmu stałego i ruchomego wyposażenia kuchni w przypadku gdy DPS stanie się płatnikiem podatku VAT,
 - 7) zmiany wysokości czynszu w przypadku zmiany Zarządzenia Prezydenta lub w przypadku gdy DPS stanie się płatnikiem podatku VAT,
 - 8) zmiany wysokości podatku w przypadku zmiany Uchwały Rady Miasta.
2. Strona występująca o zmianę postanowień umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia okoliczności uzasadniających zmianę.
Wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie.
3. Zmiana umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
4. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy wynagrodzenie zostanie ustalone z uwzględnieniem stawki podatku wynikającej z obowiązujących przepisów.
Zmiana wysokości wynagrodzenia dotyczyć będzie usług wykonanych po dacie podpisania aneksu.

XVIII. 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 Wykonawczej.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec:

- 1) opisu sposobu dokonywania spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- 2) wykluczenia odwołującego się wykonawcy z postępowania,
- 3) odrzucenia oferty odwołującego się wykonawcy.

3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

4. Odwołanie wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie zamówień Publicznych lub SIWZ na stronie internetowej.

5. Wykonawca może również w terminie przewidzianym 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.

6. Szczegółowe zasady korzystania ze środków ochrony prawnej określają przepisy zawarte w art. 179-198g ustawy.

XIX. Informacje dodatkowe

Wykonawca składający ofertę ma prawo zastrzec nieudostępnianie innym uczestnikom postępowania informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

Gdańsk, 11.01.2016r.

Barbara Witerska-Dyrektor DPS

mgr Barbara Witerska
Dyrektor
80-058 Gdańsk, Orunia
ul. Starogardzka 20, tel. 58-309-49-31