

EZ.28.235. 2016.AG

Łódź, dnia 13.01.2016r.
Nr sprawy 235/ZP/15

Zmiana treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

dotyczy: Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości przekraczającej 207 000 euro na kompleksową usługę żywienia pacjentów i personelu WSS im. M Kopernika w Łodzi.

Zgodnie z dyspozycją art. 38 ust. 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.) przekazujemy Państwu zmianę treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

I. Zamawiający modyfikuje treści SIWZ w następującym zakresie.

A\ Zamawiający dokonuje następującej modyfikacji zapisów rozdziału II SIWZ punkt 1.

1. Wymagany termin wykonania zamówienia: **48 miesięcy** od dnia obowiązywania umowy. **UWAGA!** Świadczenie usługi rozpoczyna się w dniu 09.02.2016r. **Termin 09.02.2016r. może ulec zmianie w przypadku przedłużającej się procedury o udzielenie zamówienia publicznego.**

B\ Zamawiający dokonuje następującej modyfikacji zapisów rozdziału IV SIWZ punkt B2:

2. Wiedza i doświadczenie.

Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wykonał co najmniej 1 usługę żywienia pacjentów o podobnym charakterze co przedmiot niniejszego zamówienia w obiekcie ochrony zdrowia o wartości brutto minimum 7 000 000,00 zł i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie.

- *Przez obiekt ochrony zdrowia Zamawiający rozumie przedsiębiorstwo podmiotu leczniczego, w którym podmiot ten wykonuje działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.*
- *Przez usługę żywienia pacjentów o podobnym charakterze co przedmiot niniejszego zamówienia zamawiający rozumie: **posiłki przygotowywane i dystrybuowane w formie cateringu, rozumiane przez zamawiającego jako posiłki wyprodukowane w kuchni zewnętrznej, znajdującej się poza siedzibą zamawiającego (np. szpitala).***

W kuchni zewnętrznej posiłki są wcześniej przygotowane, zapakowane i gotowe dowożone specjalistycznymi środkami transportu do obiektu zamawiającego, a następnie dystrybuowane do jego oddziałów szpitalnych bezpośrednio do łóżka pacjenta.

- *Przez jedną usługę Zamawiający rozumie jeden/ą kontrakt/umowę wykonywany w sposób ciągły przez co najmniej 36 miesięcy.*
- *W przypadku usług będących w trakcie wykonywania, wymagania w zakresie wartości i czasu wykonania danej usługi dotyczą części umowy już zrealizowanej (tj. od dnia rozpoczęcia wykonywania usługi do upływu terminu składania ofert) i te parametry wykonania usługi Wykonawca obowiązany jest podać w wykazie usług, o którym mowa w rozdziale V.1.b*
- *Dla potrzeb oceny spełniania warunku określonego w pkt. IV.B.2. jeśli wartości zostaną podane w walutach innych niż PLN, Zamawiający przyjmie średni kurs PLN do tej waluty podawany przez NBP na dzień opublikowania ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Jeżeli w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu, Narodowy Bank Polski nie publikuje średniego kursu danej waluty, za podstawę przeliczenia przyjmuje się średni kurs waluty publikowany pierwszego dnia, po dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, w którym zostanie on opublikowany.*

ul. Pabianicka 62, 93-513 Łódź

SEKRETARIAT tel. (42) 689 50 10/fax (42) 689 50 11; CENTRALA tel. (42) 689 50 00

e-mail: szpital@kopernik.lodz.pl, <http://www.kopernik.lodz.pl>

NIP 729-23-45-599 REGON 000295403 PEKAO S.A. O/ŁÓDŹ 62124015451111000011669957



C\ Zamawiający dokonuje następującej modyfikacji zapisów rozdziału VIII SIWZ punkt 3:

Zamawiający wykreśla następujące zapisy SIWZ:

~~Wykonawca winien jest przedstawić w załączniku nr 6 do SIWZ wyłącznie jedną usługę żywienia pacjentów o podobnym charakterze co przedmiot niniejszego zamówienia. Usługa ta powinna spełniać następujące wymagania:~~

~~Punkty przyznawane będą w zależności od kwoty przedstawionego kontraktu tj.:~~

- ~~❖ Do 7 000 000,00 zł brutto – 0 pkt.~~
- ~~❖ Powyżej 7 000 000,00 zł brutto do 10 000 000,00 zł – 5 pkt.~~
- ~~❖ Powyżej 10 000 000,00 zł brutto do 13 000 000,00 zł – 10 pkt~~
- ~~❖ Powyżej 13 000 000,00 zł – 15 pkt~~

~~Uwaga! Zamawiający informuje, iż w przypadku, gdy Wykonawca przedstawi w wykazie więcej niż jedną usługę, do przyznania punktów ww. kryterium, będzie brana pod uwagę tylko jedna usługa tj. taka, która zagwarantuje Wykonawcy uzyskanie najwyższej ilości punktów w tym kryterium.~~

Zamawiający zmienia zapis rozdziału VIII SIWZ punkt 3 w następujący sposób:

3. Sposób obliczenia wartości punktowej w kryterium doświadczenie w żywieniu zbiorowym pacjentów:

W kryterium doświadczenie Wykonawcy, stosowany będzie następujący sposób obliczenia:

Oferty otrzymają punkty zgodnie ze wzorem:

$$D = D_B / D_N * A$$

Gdzie: D – liczba punktów otrzymanych w danym kryterium,
D_B – ocena punktowa badanej oferty
D_N – najwyższa ocena punktowa oferty spośród nie odrzuconych ofert
A – waga kryterium 20%

Maksymalna liczba punktów, jaka może otrzymać oferta za to kryterium – 20

Wykonawca otrzyma 1 punkt za każdą wykonaną usługę żywienia pacjentów o podobnym charakterze co przedmiot niniejszego zamówienia świadczoną w okresie ostatnich pięciu lat przed upływem terminu składania ofert, w obiekcie ochrony zdrowia o wartości brutto minimum 7 000 000,00 zł spełniająca wymagania określone poniżej i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie.

- Świadczona w okresie ostatnich pięciu lat przed upływem terminu składania ofert, w obiekcie ochrony zdrowia. Przez obiekt ochrony zdrowia Zamawiający rozumie przedsiębiorstwo podmiotu leczniczego, w którym podmiot ten wykonuje działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.
- Przez usługę żywienia pacjentów o podobnym charakterze co przedmiot niniejszego zamówienia zamawiający rozumie: **posiłki przygotowywane i dystrybuowane w formie cateringu, rozumiane przez zamawiającego jako posiłki wyprodukowane w kuchni zewnętrznej, znajdującej się poza siedzibą zamawiającego (np. szpitala).**
W kuchni zewnętrznej posiłki są wcześniej przygotowane, zapakowane i gotowe dowiezione specjalistycznymi środkami transportu do obiektu zamawiającego, a następnie dystrybuowane do jego oddziałów szpitalnych bezpośrednio do łóżka pacjenta.
- Średnia dzienna ilość wydawanych posiłków całodziennych – minimum 650 szt.

- Przez jedną usługę Zamawiający rozumie jeden/q kontrakt/umowę wykonywany w sposób ciągły przez co najmniej 36 miesięcy. W przypadku wykonywanej usługi zarówno wielkość kontraktu (kwota) jak i czas trwania dotyczą części już zrealizowanej na dzień składania ofert.

Wykonawca winien także udokumentować, że usługa ta została wykonana należyście.

Wykaz usług, o którym mowa powyżej Wykonawca obowiązany jest sporządzić na samodzielnie lub wg wzoru druku stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ, oraz załączyć do niego dowody potwierdzające, że usługi wyszczególnione w wykazie zostały wykonane należyście lub są wykonywane należyście.

UWAGA!!!

Usługi wykazane w ww. wykazie będą brane pod uwagę wyłącznie do oceny oferty w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”. Wykaz ten należy do dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, tym samym nie podlega przepisom art. 26 ust. 3 ustawy.

Ponieważ usługi wyszczególnione w ww. wykazie nie są wykazywane w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, nie podlegają przepisom art. 26 ust. 2b ustawy. Tym samym usługi wykazane w tym wykazie muszą stanowić doświadczenie własne Wykonawcy składającego ofertę, tj. muszą być wykonane lub wykonywane samodzielnie przez Wykonawcę.

Jeżeli wykonawca nie przedstawi żadnej usługi w swoim wykazie otrzyma **0 punktów** w tym kryterium.

Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać oferty, najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

Ocena końcowa oferty:

$$O_K = C + D$$

Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać oferty, najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

D\ Zamawiający dokonuje następującej modyfikacji załączników do SIWZ:

1. Załącznik nr 2 do SIWZ – Formularz oferty pkt 10
2. Załącznik nr 16 do SIWZ - Wzór umowy – dzierżawa pomieszczeń §2 ust. 1

III. Zgodnie z dyspozycją art. 38 ust. 6 Ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.) Zamawiający przedłuża następujące terminy:

- Termin składania ofert określony w rozdziale IX pkt. 2 SIWZ – na dzień 25.01.2016r. do godziny 10.00
- Termin otwarcia ofert określony w rozdziale XIII SIWZ – na dzień 25.01.2016r. o godzinie 11.00

Pozostałe postanowienia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia pozostają bez zmian.

ZASTĘPCA DYREKTORA
mgr inż. ...
dr hab. n. med. ...

Załącznik nr 2 do SIWZ – zmiana z dnia 13.01.2016r.
 Nr sprawy 235/ZP/15

(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Zamawiający
 Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
 im. M. Kopernika w Łodzi
 Ul. Pabianicka 62
 93 – 513 Łódź

OFERTA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę żywienia pacjentów i personelu jednostek Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. M. Kopernika w Łodzi oferujemy wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

Cena A: Posiłki dobowe

| Usługa: | | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Szacunko wa ilość/ 1rok | Wartość netto | Stawka VAT | Wartość brutto |
|---|---------------------|-------------------------|------------|-------------------|-------------------------|---------------|------------|----------------|
| Osobodzień – kuchnia ogólna (WSS im. M. Kopernika, OWRK) | | | | | | | | |
| w tym: | <u>Śniadanie</u> | Cena jedn. netto: | | | 255 500 | | | |
| | <u>Obiad</u> | Cena jedn. netto: | | | | | | |
| | <u>Kolacja</u> | Cena jedn. netto: | | | | | | |
| Osobodzień - kuchnia ogólna (Ośrodek Pediatryczny im. Korczaka) | | | | | | | | |
| w tym: | <u>Śniadanie</u> | Cena jedn. netto: | | | 26 400 | | | |
| | <u>II śniadanie</u> | Cena jedn. netto: | | | | | | |
| | <u>Obiad</u> | Cena jedn. netto: | | | | | | |
| | <u>Podwieczorek</u> | Cena jedn. netto: | | | | | | |
| | <u>Kolacja</u> | Cena jedn. netto: | | | | | | |
| Posiłki regeneracyjne dla uprawnionego personelu Zamawiającego | | | | | 1 100 | | | |
| RAZEM: | | | | | | | X | |

Wartość zamówienia A brutto w okresie 1 roku wynosi zł.
 Słownie zł.

Wartość zamówienia A brutto w okresie 4 lat wynosi zł.
 Słownie zł.

Cena B: Dodatki lekarskie

| Lp. | Dotatki lekarskie | Jednostka miary | Cena jednostkowa netto | Stawka VAT | Cena jednostkowa brutto | Szacunkowa ilość (1 rok) | Cena netto | Stawka VAT | Cena brutto |
|-----|---|-----------------|------------------------|------------|-------------------------|--------------------------|------------|------------|-------------|
| | | | 1. | 2. | 3. (1x2) | 4. | 5. (1x4) | 6. | 7. (5x6) |
| 1 | Bobofruit 175 ml. (lub produkt jakościowo równoważny) | Szt. | | | | 400 | | | |
| 2 | Biszkopty 100 g | Szt. | | | | 120 | | | |
| 3 | Budyń 40g. | Szt. | | | | 120 | | | |
| 4 | Budyń instant 30 g. | Szt. | | | | 600 | | | |
| 5 | Bułki 50 g. | Szt. | | | | 20 | | | |
| 6 | Chleb 650 g. | Szt. | | | | 12 | | | |
| 7 | Wafle ryżowe | Szt. | | | | 24 | | | |
| 8 | Cukier 1 kg | Kg | | | | 200 | | | |
| 9 | Dżem porcje 25 g. | Szt. | | | | 250 | | | |
| 10 | Dżem słoik 300 g. | Szt. | | | | 10 | | | |
| 11 | Galaretka 75 g. | Szt. | | | | 100 | | | |
| 12 | Herbatniki 15 g. | Szt. | | | | 20 | | | |
| 13 | Herbata 100 g. | Op. | | | | 60 | | | |
| 14 | Herbata ekspresowa 100 szt. | Op. | | | | 60 | | | |
| 15 | II Kolacja | Por. | | | | 20 | | | |
| 16 | Jabłko | Szt. | | | | 20 | | | |
| 17 | Jajko | Szt. | | | | 150 | | | |
| 18 | Jajko gotowane | Szt. | | | | 60 | | | |
| 19 | Jogurt owocowy 150 g. | Szt. | | | | 100 | | | |
| 20 | Jogurt naturalny 150g. | Szt. | | | | 500 | | | |
| 21 | Kasza manna | Kg | | | | 10 | | | |
| 22 | Manna błyskawiczna 500 g. | Szt. | | | | 10 | | | |
| 23 | Kakao 200 g. | Szt. | | | | 5 | | | |
| 24 | Kasza mleczno-ryżowa 230 g. | Szt. | | | | 120 | | | |
| 25 | Kefir 150 g. | Szt. | | | | 2000 | | | |
| 26 | Kisiel instant 30g. | Szt. | | | | 600 | | | |
| 27 | Kisiel 40g. | Szt. | | | | 360 | | | |
| 28 | Kleik błyskawiczny 160 g. | Szt. | | | | 1200 | | | |
| 29 | Kompot | l. | | | | 7800 | | | |
| 30 | Kompot 0,9 l | Szt. | | | | 900 | | | |
| 31 | Kubki jednorazowe 200 ml. | Szt. | | | | 24000 | | | |
| 32 | Łyżki jednorazowe | Szt. | | | | 24000 | | | |
| 33 | Margaryna 250 g. | Szt. | | | | 6 | | | |
| 34 | Masło 200 g. | Szt. | | | | 10 | | | |
| 35 | Masło roślinne 500 g. | Szt. | | | | 5 | | | |
| 36 | Mięso mielone | Por. | | | | 6000 | | | |
| 37 | Mięta 20 szt. | Op. | | | | 20 | | | |
| 38 | Miód słoik 230g | Szt. | | | | 20 | | | |
| 39 | Miód porcje 25 g. | Szt. | | | | 250 | | | |
| 40 | Mleko | l. | | | | 3000 | | | |
| 41 | Mleko w kartonie 1 l. | Szt. | | | | 12 | | | |
| 42 | Mleko w proszku | Kg | | | | 24 | | | |
| 43 | Noże jednorazowe | Szt. | | | | 24000 | | | |
| 44 | Odżywka Gerber mięsno-jarzynowa 125g. (lub produkt jakościowo równoważny) | Szt. | | | | 600 | | | |
| 45 | Odżywka Gerber owocowa 125g. (lub produkt jakościowo równoważny) | Szt. | | | | 400 | | | |
| 46 | Olej | l. | | | | 5 | | | |
| 47 | Pasztet drobiowy 130 g. | Szt. | | | | 12 | | | |
| 48 | Płatki owsiane | Kg | | | | 10 | | | |
| 49 | Podwieczorek | Por. | | | | 20 | | | |
| 50 | Ryż | Kg | | | | 10 | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---------------|--------------------------------|------|--|--|--|-------|--|--|----------|--|
| 51 | Ser biały 125 g. | Szt. | | | | 2500 | | | | |
| 52 | Serek homogenizowany 125 g. | Szt. | | | | 60 | | | | |
| 53 | Ser topiony 100 g. | Szt. | | | | 24 | | | | |
| 54 | Ser żółty | Por. | | | | 24 | | | | |
| 55 | Siemię lniane mielone 500 g. | Op. | | | | 100 | | | | |
| 56 | Sok jabłkowy 0,2 l | Szt. | | | | 80 | | | | |
| 57 | Sok pomarańczowy 0,2 l. | Szt. | | | | 50 | | | | |
| 58 | Sok owocowy 1 l. | Szt. | | | | 50 | | | | |
| 59 | Syrop owocowy 0,5 l. | Szt. | | | | 100 | | | | |
| 60 | Sól | Kg | | | | 24 | | | | |
| 61 | Suchary 285g. | Op. | | | | 500 | | | | |
| 62 | Szynka | Por. | | | | 150 | | | | |
| 63 | II śniadanie | Por. | | | | 20 | | | | |
| 64 | Ocet 0,5 l. | Szt. | | | | 10 | | | | |
| 65 | Talerze płaskie jednorazowe | Szt. | | | | 24000 | | | | |
| 66 | Talerze głębokie jednorazowe | Szt. | | | | 24000 | | | | |
| 67 | Widelce jednorazowe | Szt. | | | | 24000 | | | | |
| 68 | Woreczki śniadaniowe 100 szt. | Op. | | | | 5 | | | | |
| 69 | Zupa mleczna śniadanie I. | l. | | | | 7500 | | | | |
| 70 | Zupa mleczna kolacja I. | l. | | | | 22800 | | | | |
| 71 | Zupa bezmleczna bezglutenowa I | l. | | | | 1200 | | | | |
| 72 | Zupa przetarta bezmleczna I | l. | | | | 2000 | | | | |
| 73 | Zupa przetarta mleczna I | l. | | | | 1000 | | | | |
| 74 | Rumianek 20 szt. | Op. | | | | 20 | | | | |
| RAZEM: | | | | | | | | | X | |

Wartość zamówienia B brutto w okresie 1 roku wynosi zł.

Słownie zł.

Wartość zamówienia B brutto w okresie 4 lat wynosi zł.

Słownie zł.

Łączna wartość zamówienia w okresie 4 lat (A+B) brutto wynosi zł

Słownie: zł.

Deklaracja Wykonawcy:

1. Oświadczamy, iż dysponujemy przynajmniej jedną kuchnią będącą w stanie przygotować co najmniej 650 posiłków całodziennych.

Miejsca przygotowywania posiłków w ramach usługi:

- a.adres:.....
- b.adres:.....
- c.adres:.....

2. Oświadczamy, iż jesteśmy w stanie zapewnić transport posiłków w warunkach i w czasie pozwalających na zachowanie wysokiej jakości i odpowiedniej temperatury posiłków, zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ.

3. Oświadczamy, iż wyposażenie posiadanych kuchni spełnia najnowsze standardy (wszystkie meble ze stali kwasoodpornej, piece konwekcyjne, naczynia i wkłady ze stali kwasoodpornej)

4. Oświadczamy, iż posiadamy wdrożony i udokumentowany system HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

5. Oświadczamy, iż personel, który zatrudniony będzie przy świadczeniu usługi dotyczącej żywienia pacjentów Szpitala, zaznajomiony jest z przepisami związanymi z realizacją usługi i właściwym sposobem wykonania swoich obowiązków. Jednocześnie oświadczam, iż pracownicy zatrudnieni przy świadczeniu usługi będącej przedmiotem postępowania przetargowego posiadają stosowne kwalifikacje zawodowe oraz zezwolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
6. Oświadczamy, iż wyrażamy zgodę/nie wyrażamy zgody* na wizytację miejsca przygotowywania posiłków przez uprawnionych przedstawicieli Zamawiającego przed rozstrzygnięciem postępowania przetargowego.
7. Zapoznaliśmy się i w pełni oraz bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej w dalszej treści SIWZ, wraz z wyjaśnieniami i zmianami.
8. W pełni i bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy warunki umowy na wykonanie zamówienia zapisane w SIWZ.
9. Zapoznaliśmy się/ nie zapoznaliśmy się z lokalnymi warunkami realizacji.
10. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami zapisanymi w SIWZ, obowiązującymi przepisami w terminie: **48 miesięcy** od dnia obowiązywania umowy. **Świadczenie usługi rozpoczyna się w dniu 09.02.2016r. Termin 09.02.2016r. może ulec zmianie w przypadku przedłużającej się procedury o udzielenie zamówienia publicznego.**
11. Uważamy się związani niniejszą ofertą przez czas wskazany w SIWZ tj. przez okres **60 dni od terminu składania ofert.**
12. Wadium w kwocie zł, zostało wniesione w dniu..... w formie
13. W przypadku odstąpienia przez nas od zawarcia umowy, nie będziemy rościć pretensji do wniesionego wadium.
14. Nie zamierzam(y) powierzyć do pod wykonania żadnej części niniejszego zamówienia*/następujące części niniejszego zamówienia zamierzam(y) powierzyć podwykonawcom*.

| |
|--|
| Rodzaj części zamówienia przewidzianej do wykonania przez podwykonawcę |
| |
| Nazwa podwykonawcy (należy podać w sytuacji, gdy wykonawca powołuje się na zasoby podwykonawcy w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu) |
| |

*należy skreślić niewłaściwy wariant

15. Składamy niniejszą Ofertę w imieniu własnym*/jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia*. Ponadto oświadczamy, że będziemy odpowiadać solidarnie za wykonanie niniejszego zamówienia*.
16. Oświadczamy, że oferta nie zawiera/zawiera* informacji/-e stanowiących/-e tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
 W przypadku braku wskazania jednej z opcji Zamawiający przyjmie, że oferta nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

17. Zapłata za przedmiotowe usługi będzie następować miesięcznie przelewem na konto bankowe Wykonawcy podane w przesłanej przez niego fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury wystawionej po zakończeniu miesiąca rozliczeniowego. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku przez bank Zamawiającego. Wykonawca ma obowiązek dołączania każdego miesiąca do faktury (oddzielnie dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego i Ośrodka Pediatrycznego) załącznika o ilości i cenach poszczególnych dodatków.

Termin płatności za dzierżawę pomieszczeń, oraz za świadczenia dodatkowe wynosi 17 dni od dnia wystawienia faktury przez Zamawiającego.

18. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości co najmniej 5 000 000,00 zł przez cały okres jego realizacji.

19. Oświadczamy, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiegokolwiek znaczące zmiany w sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego.

20. W celu realizacji umowy Wykonawca ustanawia swojego przedstawiciela w osobie Zarządzającego Realizacją Umowy: tel

21. Osobą upoważnioną do podpisania umowy jest:

22. Zamówienia będą dokonywane za pośrednictwem faksu na numer..... lub e-mail

23. Nie należymy/należymy* do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 331 z późn. zm.). W przypadku przynależności do grupy kapitałowej załączamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5.

24. Oświadczamy, że wybór oferty nie będzie/ będzie* prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w VAT (ustawa z dnia 09.04.2015 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz ustawy Prawo zamówień Publicznych). W przypadku powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w VAT informacja winna wskazywać: nazwę (rodzaj) usługi, której świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego oraz wartość tej usługi bez kwoty podatku.

| Lp. | Nazwa (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u zamawiającego | Wartość bez kwoty podatku VAT towaru/usługi |
|-----|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |

Uwaga niezaznaczenie przez wykonawcę powyższej informacji i nie wypełnienie tabeli rozumiane będzie przez zamawiającego jako informacja o tym, że wybór oferty wykonawcy nie będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.

25. Oświadczamy, że jesteśmy świadomy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

*należy skreślić niewłaściwy wariant

.....
Miejscowość / Data

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty
w imieniu Wykonawcy(ów)

Załącznik nr 16 do SIWZ – zmiana z dnia 13.01.2016r.

Nr sprawy 235/ZP/15

Nr sprawy 235/ZP/15

UMOWA DZIERŻAWY NR (umowa krótka)

zawarta w dniu r. pomiędzy:

Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym im. M. Kopernika w Łodzi, ul. Pabianicka 62

(REGON 000295403, NIP 729-23-45-599, KRS nr 0000004955)

reprezentowanym przez Dyrektora Wojciecha Szrajbera

zwanym dalej w umowie **Wydzierżawiającym**

a

.....

zwanym dalej w umowie **Dzierżawcą**

§1

Wydzierżawiający oddaje Dzierżawcy na podstawie niniejszej umowy w dzierżawę pomieszczenia na niskim parterze budynku b. kuchni przy ul. Pabianickiej 62 w Łodzi o ogólnej powierzchni 190,09 m².

§2

1. Wydzierżawione pomieszczenia będą wykorzystywane przez Dzierżawcę przy realizacji umowy nr z dnia na usługę gastronomiczną polegającą na dystrybucji posiłków do oddziałów szpitalnych.
2. W celu wykonywania działalności, o której mowa w ust. 1 Dzierżawca zobowiązuje się do zaadaptowania i zagospodarowania dzierżawionych pomieszczeń we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z planami zatwierdzonymi przez Wydzierżawiającego.

§3

1. Dzierżawca będzie użytkował pomieszczenie stanowiące przedmiot dzierżawy zgodnie z zawartą umową.
2. Dzierżawca nie ma prawa oddawać w posiadanie zależne części lub całości przedmiotu dzierżawy osobom trzecim bez uzyskania pisemnej zgody Wydzierżawiającego.
3. Dzierżawca nie ma prawa dokonywania bez pisemnej zgody Wydzierżawiającego żadnych zmian w substancji trwałej przedmiotu dzierżawy.
4. W trakcie realizacji umowy Dzierżawca zobowiązuje się do:
 - a) dokonywania napraw i wymian osprzętu eksploatacyjnego niezbędnych do zachowania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym,
 - b) utrzymywania dzierżawionych pomieszczeń we właściwym stanie technicznym, sanitarnym i przeciwpożarowym zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
5. Dzierżawca nie ma prawa dokonania bez pisemnej zgody Wydzierżawiającego cesji praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

§4

1. Dzierżawca płacić będzie Wydzierżawiającemu czynsz w wysokości 10,00 zł za każdy 1 m² powierzchni miesięcznie plus podatek VAT w wysokości wynikającej z obowiązujących przepisów.
2. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany stawki czynszu określonej niniejszą umową w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT.

§5

Oprócz czynszu dzierżawy Dzierżawca obowiązany jest uiszczać opłaty zgodnie z cenami dostawców lub przepisami prawa za:

1. Podatek od nieruchomości w kwocie proporcjonalnej do wielkości dzierżawy.
2. Energię elektryczną - miesięczny ryczałtkWh, Dzierżawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy przedstawić Wydzierżawiającemu wykaz zainstalowanych urządzeń wraz z parametrami i czasem pracy eksploatowanych urządzeń i instalacji oświetleniowej w celu ustalenia wielkości tego ryczałtu. Ustalony ryczałt miesięczny zostanie wprowadzony aneksem do umowy ze skutkiem od początku jej obowiązywania.
3. Zimną wodę – miesięczny ryczałt 50 m³.
4. Ciepłą wodę – miesięczny ryczałt 170 m³.
5. Centralne ogrzewanie – wskaźnikiem procentowym, proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni,
6. Wywóz odpadów komunalnych – ryczałtowo za 9,9 m³ odpadów miesięcznie.
7. Korzystanie z telefonu na podstawie refaktur wystawionych przez Wydzierżawiającego.

§6

1. Czynsz dzierżawny i inne należności wynikające z niniejszej umowy Dzierżawca będzie opłacał w terminie 17 dni od dnia wystawienia faktury przez Wydzierżawiającego na rachunek bankowy wskazany w treści faktury.
2. Za dzień zapłaty uważa się dzień uznania rachunku Wydzierżawiającego.

§7

1. Wydzierżawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez Dzierżawcę związane z kradzieżą, włamaniem, uszkodzeniem, pożarem, zalaniem, czynnikami atmosferycznymi, chemicznymi i technologicznymi oraz zdarzeniami losowymi.
2. Dzierżawca zobowiązany jest do ubezpieczenia prowadzonej działalności od ryzyk wymienionych w ust. 1 oraz od odpowiedzialności cywilnej przez cały okres trwania niniejszej umowy pod rygorem jej rozwiązania bez wypowiedzenia.
3. Każda ze stron zobowiązana jest:
 - a) powiadomić niezwłocznie drugą stronę o zmianach organizacyjno-prawnych, które miały miejsce w okresie związania umową, jeśli mają wpływ na realizację umowy lub sposób wystawiania dokumentów rozliczeniowych,
 - b) złożyć komplet dokumentów wskazujących następcę prawnego.
4. Osobą merytorycznie odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Wydzierżawiającego jest Jarosław Pawlak, st. inspektor w Dziale Administracyjno – Gospodarczym, tel. 42-689-57-91, adres mailowy: jj.pawlak@kopernik.lodz.pl.
5. Osobą merytorycznie odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Dzierżawcy jest tel., adres mailowy:

§8

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia do dnia
2. W przypadku uzyskania Zgody Zarządu Województwa Łódzkiego na wydzierżawienie pomieszczeń, o których mowa w § 1 umowa zostanie rozwiązana za porozumieniem stron i podpisana zostanie umowa dzierżawy obowiązująca do dnia
3. Każdej ze stron umowy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego terminu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
4. Prawo wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przysługuje Wydzierżawiającemu w następujących przypadkach:
 - a) wykorzystywania przedmiotu dzierżawy niezgodnie z przeznaczeniem określonym w niniejszej umowie,

- b) opóźnienia w zapłacie czynszu dzierżawnego i/lub innych należności wynikających z umowy za więcej niż dwa pełne okresy płatności (niekoniecznie następujące po sobie),
 - c) oddania przedmiotu dzierżawy lub jego części osobie trzeciej w posiadanie zależne bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego,
 - d) w przypadku nie wykonywania lub nienależytego wykonywania warunków określonych w niniejszej umowie.
5. Wypowiedzenie umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu w dacie rozwiązania umowy nr z dnia na świadczenie usługi gastronomicznej.

§9

1. Po zakończeniu dzierżawy z jakichkolwiek przyczyn – przed upływem okresu, o którym mowa w § 8 ust. 1. jak i z upływem tego okresu - Dzierżawca zwróci przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym ponad zużycie będące następstwem prawidłowego używania i pozostawi bez obowiązku zwrotu przez Wyzierżawiającego ich równowartości wszystkie wykonane nakłady inwestycyjne i adaptacje, trwale związane z dzierżawioną powierzchnią, chyba że Wyzierżawiający zażąda ich usunięcia (ewentualne usunięcie również na koszt Dzierżawcy).
2. W przypadku gdy Dzierżawca nie zrealizuje zapisu ust. 1 Wyzierżawiający ma prawo do obciążenia Dzierżawcy kosztami przywrócenia pomieszczenia do stanu z dnia rozpoczęcia dzierżawy lub kosztami usunięcia nakładów, do których został zobowiązany.

§10

Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga dla swej ważności formy pisemnej aneksu pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem treści § 4 ust. 2.

§11

W sprawach nie uregulowanych umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego .

§12

W kwestiach spornych wynikłych w związku z treścią lub realizacją niniejszej umowy strony będą dążyć do polubownego załatwienia sprawy, a gdy nie odniesie to skutku sądem właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Wyzierżawiającego.

§13

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

DZIERŻAWCA

WYDZIERŻAWIAJĄCY

Załącznik nr 16 do SIWZ – zmiana z dnia 13.01.2016r.
Nr sprawy 235/ZP/15

Nr sprawy 235/ZP/15

UMOWA DZIERŻAWY NR (umowa ostateczna)

zawarta w dniu r. pomiędzy:

Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym im. M. Kopernika w Łodzi, ul. Pabianicka 62
(REGON 000295403, NIP 729-23-45-599, KRS nr 0000004955)

reprezentowanym przez Dyrektora Wojciecha Szrajbera
zwanym dalej w umowie Wydzierżawiającym

a

.....

zwanym dalej w umowie Dzierżawcą

§1

Wydzierżawiający oddaje Dzierżawcy na podstawie niniejszej umowy w dzierżawę pomieszczenia na niskim parterze budynku b. kuchni przy ul. Pabianickiej 62 w Łodzi o ogólnej powierzchni 190,09 m².

§2

1. Wydzierżawione pomieszczenia będą wykorzystywane przez Dzierżawcę przy realizacji umowy nr z dnia na usługę gastronomiczną polegającą na dystrybucji posiłków do oddziałów szpitalnych.
2. W celu wykonywania działalności, o której mowa w ust. 1 Dzierżawca zobowiązuje się do zaadaptowania i zagospodarowania dzierżawionych pomieszczeń we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z planami zatwierdzonymi przez Wydzierżawiającego.

§3

1. Dzierżawca będzie użytkował pomieszczenie stanowiące przedmiot dzierżawy zgodnie z zawartą umową.
4. Dzierżawca nie ma prawa oddawać w posiadanie zależne części lub całości przedmiotu dzierżawy osobom trzecim bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody Wydzierżawiającego.
5. Dzierżawca nie ma prawa dokonywania bez pisemnej zgody Wydzierżawiającego żadnych zmian w substancji trwałej przedmiotu dzierżawy.
4. W trakcie realizacji umowy Dzierżawca zobowiązuje się do:
 - a) dokonywania napraw i wymian osprzętu eksploatacyjnego niezbędnych do zachowania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym,
 - b) utrzymywania dzierżawionych pomieszczeń we właściwym stanie technicznym, sanitarnym i przeciwpożarowym zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
5. Dzierżawca nie ma prawa dokonania bez pisemnej zgody Wydzierżawiającego cesji praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

§4

1. Dzierżawca płacić będzie Wydzierżawiającemu czynsz w wysokości 10,00 zł za każdy 1 m² powierzchni miesięcznie plus podatek VAT w wysokości wynikającej z obowiązujących przepisów.

2. Wysokość czynszu dzierżawy będzie zmienna przy uwzględnieniu wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa GUS, co sześć miesięcy. Przedmiotowa zmiana nie wymaga każdorazowego sporządzenia aneksu do umowy.
Wydzierżawiający powiadomi Dzierżawcę pisemnie o wysokości zmienionej stawki czynszu.
3. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany stawki czynszu określonej niniejszą umową w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT.
4. Ustanawia się zabezpieczenie należności określonych w umowie w wysokości trzymiesięcznego czynszu. Wpłaty zabezpieczenia należy dokonać nie później niż w terminie pierwszej zapłaty czynszu. Kwota zabezpieczenia podlega zwrotowi wraz z oprocentowaniem równym oprocentowaniu konta bankowego, na które wpłacono kwotę zabezpieczenia jednak nie wyższym niż połowa stopy redyskonta weksli stosowanej przez NBP z dnia wymagalności tej kwoty.

§5

Oprócz czynszu dzierżawy Dzierżawca obowiązany jest uiszczać opłaty zgodnie z cenami dostawców lub przepisami prawa za:

1. Podatek od nieruchomości w kwocie proporcjonalnej do wielkości dzierżawy.
2. Energię elektryczną - miesięczny ryczałtkWh, Dzierżawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy przedstawić Wydierżawiającemu wykaz zainstalowanych urządzeń wraz z parametrami i czasem pracy eksploatowanych urządzeń i instalacji oświetleniowej w celu ustalenia wielkości tego ryczałtu. Ustalony ryczałt miesięczny zostanie wprowadzony aneksem do umowy ze skutkiem od początku jej obowiązywania.
3. Zimną wodę – miesięczny ryczałt 50 m³.
4. Ciepłą wodę – miesięczny ryczałt 170 m³.
5. Centralne ogrzewanie – wskaźnikiem procentowym, proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni,
6. Wywóz odpadów komunalnych – ryczałtowo za 9,9 m³ odpadów miesięcznie.
7. Korzystanie z telefonu na podstawie refaktur wystawionych przez Wydierżawiającego.

§6

1. Czynsz dzierżawny i inne należności wynikające z niniejszej umowy Dzierżawca będzie opłacał w terminie 17 dni od dnia wystawienia faktury przez Wydierżawiającego na rachunek bankowy wskazany w treści faktury.
2. Za dzień zapłaty uważa się dzień uznania rachunku Wydierżawiającego.

§7

1. Wydierżawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody poniesione przez Dzierżawcę związane z kradzieżą, włamaniem, uszkodzeniem, pożarem, zalaniem, czynnikami atmosferycznymi, chemicznymi i technologicznymi oraz zdarzeniami losowymi.
2. Dzierżawca zobowiązany jest do ubezpieczenia prowadzonej działalności od ryzyk wymienionych w ust. 1 oraz od odpowiedzialności cywilnej przez cały okres trwania niniejszej umowy pod rygorem jej rozwiązania bez wypowiedzenia.
3. Każda ze stron zobowiązana jest:
 - a) powiadomić niezwłocznie drugą stronę o zmianach organizacyjno-prawnych, które miały miejsce w okresie związania umową, jeśli mają wpływ na realizację umowy lub sposób wystawiania dokumentów rozliczeniowych,
 - b) złożyć komplet dokumentów wskazujących następcę prawnego.
4. Osobą merytorycznie odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Wydierżawiającego jest Jarosław Pawlak, st. inspektor w Dziale Administracyjno-Gospodarczym, tel. 42-689-57-91, adres mailowy: jj.pawlak@kopernik.lodz.pl.
5. Osobą merytorycznie odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Dzierżawcy jest tel., adres mailowy:

§8

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia do dnia
2. Każdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem trzymiesięcznego terminu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca - z ważnych przyczyn.
3. Prawo wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przysługuje Wyzierżawiającemu w następujących przypadkach:
 - a) wykorzystywania przedmiotu dzierżawy niezgodnie z przeznaczeniem określonym w niniejszej umowie,
 - b) opóźnienia w zapłacie czynszu dzierżawnego i/lub innych należności wynikających z umowy za więcej niż dwa pełne okresy płatności (niekoniecznie następujące po sobie),
 - c) oddania przedmiotu dzierżawy lub jego części osobie trzeciej w posiadanie zależne bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego,
 - d) w przypadku nie wykonywania lub nienależytego wykonywania warunków określonych w niniejszej umowie.
4. Wypowiedzenie umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. **Niniejsza umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu w dacie rozwiązania lub wygaśnięcia umowy nr z dnia na świadczenie usługi gastronomicznej.**

§9

1. Po zakończeniu dzierżawy z jakichkolwiek przyczyn – przed upływem okresu, o którym mowa w § 8 ust. 1. jak i z upływem tego okresu - Dzierżawca zwróci przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym ponad zużycie będące następstwem prawidłowego używania i pozostawi bez obowiązku zwrotu przez Wyzierżawiającego ich równowartości wszystkie wykonane nakłady inwestycyjne i adaptacje, trwale związane z dzierżawioną powierzchnią, chyba że Wyzierżawiający zażąda ich usunięcia (ewentualne usunięcie również na koszt Dzierżawcy).
2. W przypadku gdy Dzierżawca nie zrealizuje zapisu ust. 1 Wyzierżawiający ma prawo do obciążenia Dzierżawcy kosztami przywrócenia pomieszczenia do stanu poprzedniego lub kosztami usunięcia nakładów, do usunięcia których został zobowiązany.

§10

Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga dla swej ważności formy pisemnej aneksu pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem treści § 4 ust. 2.

§11

W sprawach nie uregulowanych umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego .

§12

W kwestiach spornych wynikłych w związku z treścią lub realizacją niniejszej umowy strony będą dążyć do polubownego załatwienia sprawy, a gdy nie odniesie to skutku sądem właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Wyzierżawiającego.

§13

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

DZIERŻAWCA

WYDZIERŻAWIAJĄCY