

KARTA OFERTOWA

Dot. przetargu nieograniczonego na:

„Świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności”

Nazwa i adres Wykonawcy:

(w przypadku złożenia oferty przez podmioty występujące wspólnie, należy wskazać wszystkie podmioty)

REGON:

.....

NIP:

Nr KRS / lub innego właściwego rejestru / lub NIP z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej:

.....

.....

Nr kierunkowy

województwo

Tel.

e-mail

Faks

Konto bankowe

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za kwotę:

a) CENA OFERTY (cena netto 1 osobodnia żywienia x **171 274** osobodni):

..... zł netto, słownie:

..... zł brutto, słownie:

w tym podatek VAT

..... zł, słownie:

stawka podatku VAT:%

b) cena 1 osobodnia żywienia (zawiera wszystkie koszty wymienione w specyfikacji istotnych warunków zamówienia):

..... zł netto, słownie:

w tym koszt „wsadu do kotła”:

..... zł netto, słownie:

c) cena obiadu dla personelu Zamawiającego, w systemie taktowym

..... zł brutto, słownie:

2. Miejsce przygotowywania posiłków (kuchnia):

.....

3. Liczba pracowników/etatów wyznaczonych do wykonywania usług w ramach realizacji przedmiotu zamówienia z minimalnym wynagrodzeniem: /.....

4. **Termin płatności: do 30 dnia** licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Należności będą płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.

5. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych w załączniku nr 5 do specyfikacji, stanowiącym wzór umowy.

6. Oświadczamy, że uważamy się za **związanych niniejszą ofertą** na czas **60 dni**.

7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i warunkami określonymi w wzorze umowy oraz przyjmujemy je bez zastrzeżeń.

8. Oświadczamy, iż oferujemy realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze SIWZ.

9. Część zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom:
.....

10. Termin wykonania zamówienia: 24 miesiące od dnia zawarcia umowy (przewiduje się termin od dnia 01.12.2015r do dnia 30.11.2017r).

11. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi, odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, składamy następujące oświadczenia:

- Oświadczamy, że dysponujemy lub będziemy dysponować **1 kuchnią ogólną** w celu wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
- Oświadczamy, że dysponujemy lub będziemy dysponować co najmniej **jednym samochodem dostawczym**, w celu transportu posiłków i wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi
- Oświadczamy, że o spełniamy wymagania umożliwiające realizację w całości przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w szczególności spełniamy wymagania prowadzenia kuchni cateringowej (z uwzględnieniem transportu) zgodnie ze standardami HACCP, GHP i GMP w odniesieniu do:
pomieszczeń kuchni,

środków transportu

Zobowiązujemy się, że stosowny dokument (np. opinia/decyzja/zezwoleńie właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego) zostanie dostarczony Zamawiającemu w dniu rozpoczęcia realizacji umowy.

- Oświadczamy, że jest **jesteśmy uprawnieni do transportu i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych***/ zobowiązujemy się najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia do zawarcia Umowy o odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z firmą uprawnioną do utylizacji takich odpadów*

** odpowiednio skreślić*

Zamawiający ma prawo wglądu w trakcie realizacji zamówienia do w/w dokumentów.

- Oświadczamy, że zapewnimy i zorganizujemy na własny koszt odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

12. W oparciu o postanowienia art. 91 ust. 3a oraz art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych o brzmieniu:

3a. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.”

„1c. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 4, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, do ceny najkorzystniejszej oferty lub oferty z najniższą ceną dolicza się podatek od towarów i usług, który zamawiający miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.”

informujemy, że wybór oferty będzie prowadzić / nie będzie prowadzić*

**niepotrzebne skreślić*

do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,

(W przypadku, jeśli wybór prowadzi do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. Jeśli Wykonawca nie poinformuje, że wybór prowadzi do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, Zamawiający przyjmuje, że wybór oferty nie prowadzi do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.)

....., dnia

.....
Podpis(y) i pieczęć przedstawicieli Wykonawcy,
upoważnionych do jego reprezentowania

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku.

(Nie dotyczy mleka w proszku).

Dieta musi zapewnić pacjentowi odpowiednią ilość energii oraz wszystkich składników odżywczych w oparciu o rację pokarmową.

Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość, np. soja, susze warzywno-ziemniaczane.

Posiłki muszą być dostarczone do Szpitala w takim czasie, aby zapewnić prawidłowe parametry jakościowe przy ich wydawaniu (temperatura, wartości odżywcze). Przed wydaniem, posiłki powinny być rozdzielone na wózki przypisane do poszczególnych oddziałów.

Jadłospisy powinny być ustalane zgodnie z zalecanymi normami żywienia oraz modelowymi racjami pokarmowymi, przedstawianymi przez Wydawnictwo Lekarskie PZWL w pozycji „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” H.Ciborowska, A.Rudnicka (2009r.)

Zamawiający ma prawo uczestniczyć w ustalaniu jadłospisu. Czynność tę w imieniu Zamawiającego wykonywał będzie dietetyk Szpitala.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz wydruku danych o posiłkach na życzenie zamawiającego.

Wykonawca przygotowuje pisemną informację na temat zawartości składników najczęściej wywołujących alergię w oferowanych daniach/posiłkach w liczbie egzemplarzy odpowiadającej liczbie oddziałów, na których są żywieni pacjenci. Podstawa prawna: [Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r o w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#) (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.)

Całodobowa wartość energetyczna posiłków dla żywienia podstawowego musi wynosić 2000-2200 kcal, a posiłki muszą zawierać średnio 75 g białka, w tym 50% pełnowartościowego (poch. zwierzęcego), 65 g tłuszczu i 275g węglowodanów. Temperatura potraw od momentu odebrania powinien punktu wydawania posiłków do momentu wydania posiłku ostatniemu pacjentowi w oddziale nie może być niższa aniżeli:

I danie: +75°C

II danie: +60°C

Gorące napoje: 78-80°C

Wykonawca powinien umożliwić zakup obiadów, **w systemie taktowym**, dla personelu zatrudnionego przez Zamawiającego.

Na dzień bieżący jest to przeciętnie 15 osób dziennie, dopuszcza się możliwość zwiększenia osób korzystających z możliwości zakupu obiadów.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy wdrożonego systemu HACCP.

Zamawiający wskazując nazwy w poszczególnych asortymentach posiłków **dopuszcza składanie ofert równoważnych**. Po pojęciem produkt równoważny zamawiający rozumie produkt co najmniej równy pod względem cech jakościowych produktowi oryginalnemu tj. o takim samym składzie i działaniu oraz przeznaczeniu do stosowania. W przypadku zaoferowania produktów równoważnych Wykonawca winien złożyć wraz z ofertą załącznik nr 9 do nin. SIWZ - Zestawienie produktów równoważnych.

Wykonawca dostarczy przykładowe jadłospisy dla każdego rodzaju diet przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Rodzaje posiłków i ich harmonogram wydawania

Żywienie pacjentów dorosłych obejmuje, śniadanie w godz. 7³⁵-8⁰⁰, obiad w godz. 12⁰⁰- 12²⁵, kolację o godz. 16³⁰

Żywienie dzieci w wieku powyżej 1,5 roku życia obejmuje śniadanie, obiad, kolację jak w ust. 1 i dodatkowo herbata ekspresowa oraz zupa mleczna do kolacji.

Żywnienie dzieci w wieku do 1,5 roku życia obejmuje mieszanki na całą dobę, przygotowywane na godz. 9⁰⁰-10⁰⁰ oraz posiłki jak zupa + drugie danie + ewentualnie dieta biegunkowa dostarczone najpóźniej z obiadem.

- Oddział Noworodkowy otrzymuje posiłki na całą dobę w postaci gotowych mieszanek:

- 1) NAN Pro 1 RTF - 90 ml
- 2) NAN Pro HA 1 RTF - 90 ml
- 3) Pre NAN RTF- 90 ml
- 4) BEBIKO 1 RTF- 90 ml
- 5) BEBILON 1 Pronutra RTF - 90 ml
- 6) BEBILON 1 Profutura RTF- 70 ml
- 7) BEBILON HA 1 Pronutra RTF - 90 ml
- 8) BEBILON Nenatal Premium Pronutra RTF -90 ml
- 9) HIPPI BIO COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
- 10) HIPPI HA COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
- 11) HUMANA 1 RTF- 90 ml
- 12) HUMANA 0 VLB RTF- 90 ml
- 13) HUMANA 0 RTF- 90 ml
- 14) GERBER 1 RTF- 90 ml
- 15) WODA DO POJENIA od pierwszych dni życia- 250 ml do 500 ml

Oddział Chirurgii Dziecięcej otrzymuje mieszanki mleczne na całą dobę (przy obiedzie),

- Dodatkowo na Oddział Pediatrii raz w miesiącu trzeba dostarczyć 1kg cukru i 0,10kg herbaty ekspresowej.
- Chirurgia Dziecięcia dodatkowo raz w miesiącu otrzymuje 1kg cukru + 0,10kg herbaty a codziennie 1 litr 2% mleka w kartonie i płatki kukurydziane w razie zlecenia lekarza około 1-2 razy w miesiącu.

Sposób dostarczania posiłków

1. Posiłki będą dostarczane z miejsca produkcji u Wykonawcy, do punktu wydawania posiłków zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego, całkowicie obsługiwanego przez Wykonawcę, na koszt Wykonawcy, jego środkiem transportu. Samochód powinien posiadać oznakowanie wskazujące na przeznaczenie tego środka transportu do przewozu żywności.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia gotowych posiłków w pojemnikach posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością, utrzymujących właściwą temperaturę posiłku, uniemożliwiających wylanie się posiłków płynnych oraz dostanie się do wnętrza pojemnika zanieczyszczeń zewnętrznych. Śniadania i kolacje oraz mieszanki mleczne winny być transportowane w lodówce przenośnej lub schładzane wkładami lodowymi.
3. Wędliny na śniadania i kolacje muszą być podzielone na porcje i zapakowane w pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.
4. Serki homogenizowane, dżemy itp. produkty winny być w opakowaniach oryginalnych z datą ważności.
5. Wykonawca zabezpieczy posiłki, tzw. porcje rezerwowe w sposób ciągły, w miarę potrzeb to jest: po 3 paczki kleiki ryżowe, suchary, kaszki mleczno- ryżowe; herbata ekspresowa 200g i cukier 1 kg; dżem 20 słoików 300g; pasztety drobiowe 10 szt. po ok. 160g; masło 1kg; pulpety drobiowe 20 szt.; serki homogenizowane 20 szt. po ok. 125g. Powyższe zapasy będą wykorzystane przez Zamawiającego w przypadku wystąpienia awarii lub zmiany ruchu chorych.
6. Wykonawca utrzyma w siedzibie zamawiającego stały zapas mieszanek dla wcześniaków z możliwością korzystania z nich w razie potrzeby i obciążania Zamawiającego kosztami dopiero po skorzystaniu z zapasu.
7. Wykonawca będzie dostarczał z oddziału wskazanego przez Zamawiającego porcje do prób w kawałku, według zasad sanitarno-epidemiologicznych i obowiązujących przepisów.

8. Wykonawca dostarczy mieszanki dla dzieci hospitalizowanych w **Oddziale Pediatrii i Chirurgii Dziecięcej** - mleka początkowe i następne zgodnie z tabelą - żywienie dzieci do 1.5 roku; A także wysterylizowane butelki, zapakowane w jednorazowe opakowanie np. rękaw papierowo-foliowy z naniesioną datą ważności oraz jednorazowe sterylne smoczki. Ponadto dostarczy 2 kuwety transportowe (dla oddziału pediatrii i chirurgii dziecięcej) zamykane przeznaczone do transportu butelek sterylnych z punktu wydawania posiłków do oddziału i butelek brudnych z oddziałów do punktu wydawania posiłków.

UWAGI

Środek transportu żywności (samochód) musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzania zapisów z mycia i dezynfekcji. Kierowca w chwili dostarczania posiłków do punktu odbioru w siedzibie zamawiającego, musi posiadać książeczkę zdrowia oraz mieć estetyczny i higieniczny wygląd, powinien być ubrany w czysty fartuch ochronny.

W przypadku zaniedbań w zakresie higieny dostaw oraz w jakości posiłków, ich ilości/gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z SIWZ, Zamawiający wystawi „Protokół wadliwej dostawy posiłków” (załącznik nr 10 do SIWZ) i mogą być wdrożone działania korygujące. Protokół zostanie przekazany do podpisu osobie wyznaczonej przez Wykonawcę do nadzorowania usługi.

Diety

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami dietetycznymi obowiązującymi u Zamawiającego. Wykaz diet stosowanych na terenie SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie:

a. Dorośli i dzieci pow. 1,5 roku życia

DIETA	UWAGI
Podstawowa (Normalna)	
Pooperacyjna	
Kleikowa (na wodzie lub mleku + suchary)	
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (Wrzodowa)	
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (Wątrobową)	W składzie diety wskazana zupa mleczna do kolacji; w/z podać kleiki mleczno-ryżowe
Bezsolna	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Cukrzycowa	jeżeli zleci lekarz, dodatkowo II śniadanie + podwieczorek. Chleb razowy!
Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji (Płynna do sondy)	na oddział OAiT dodatkowo codziennie jogurty
Wątrobowo– cukrzycowa	
Dieta o zmienionej konsystencji (Papkowata)	
Szmidta	
Bezglutenowa	

Zamawiający żywienie chorych opiera się na następujących dietach:

A) **Dieta podstawowa (I)** - stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego, powinna spełniać warunki racjonalnego żywienia, stosuje się tu wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw.

Zalecana norma: 2000 - 2200 kcal

Białko 75g

Tłuszcze 65g

Węglowodany 275g

B) - zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, należy wyeliminować pokarmy ciężkostrawne, wzdymające, ostre przyprawy i używki, stosować dozwolone techniki sporządzania potraw.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 80g

Tłuszcze 65g

Węglowodany 275g

b1. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową V)** - stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby, przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, w chorobach gorączkowych, w podeszłym wieku.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 85g

Tłuszcze 35-40g

Węglowodany 330g

b2. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (IV – wrzodowa, żołądkowa)** - dieta oszczędzająca przewód pokarmowy z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzody żołądka i dwunastnicy, przewlekłe choroby przewodu pokarmowego.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 80g

Tłuszcze 70g

Węglowodany 260g

b4. **Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa** – dieta mająca na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza. Stosuje się przy wyrównanej marskości wątroby, nerczycy, wyniszczeniu organizmu, nowotworach.

Zalecana norma: 2200-2300 kcal

Białko 110g

Tłuszcze 70g

Węglowodany 280-310g

C) **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa)** – dieta stosowana w cukrzycy w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy. Celem diety jest zmniejszenie stężenia glukozy we krwi i poprawa metabolizmu. Polega na wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy, sacharozy, a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych.

Zalecana norma: ok. 1800 kcal

Białko 80g

Tłuszcze 50-70g

Węglowodany 230g

c1. **Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (wątrobową)** – dieta stosowana w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów

Zalecana norma: ok. 2000kcal

Białko 40g

Tłuszcze 65-70g

Węglowodany 310g

D) **Bezsolna VIII**

E) **Niskokaloryczna** – Dieta ubogoenergetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych. Stosowana podczas redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą. Dieta ustalana indywidualnie, 800- 1500 kcal.

F) **Dieta papkowata, płynna wzmocniona i do żywienia przez sondę**, w diecie papkowej zestawienie posiłków jak w diecie łatwo strawnej, 3 posiłki o konsystencji papkowej, płynna wzmocniona - śniadanie+ kolacja: kleik na mleku w proszku, żółtko, masło

obiad.-zupa jarzynowa, mięso przetarte, żółtko, ziemniaki, napój, do żywienia przez sondę a dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii dodatkowo jogurt.

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet niż wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa itp.).

b. Dzieci w wieku 0 – 1,5 roku życia

Nazwa mieszanki
Bebiko 1, Nenatal, NAN 1, NAN HA 1,2, NAN AR, Bebilon 1, Bebilon Confort 1,2 ; HIPP 1,2
Bebiko 2, Bebiko 2/KR, Bebiko 2R, Bebiko 2 GR, Bebilon 2, NAN2, Bebiko A2, Bebiko AR
Lecznicze: Nutramigen LGG 1,2, Humana MCT, Bebilon pepti DHA, Neocate Advance, Neocate LCP
Zupa jarzynowa, zupa jarzynowa + mięso
Kleik ryżowy, glukoza, kaszka kukurydziana, diety bezmleczne, masło klarowane, makaron ryżowy, makaron kukurydziany
Kaszka ryż + owoce, dieta urozmaicona!
Soczki i deserki firmowe, oryginalnie zapakowane, oraz inne produkty zlecone przez lekarza

c. Dzieci Oddział Noworodkowy

Nazwa mieszanki
1) NAN Pro 1 RTF - 90 ml
2) NAN Pro HA 1 RTF - 90 ml
3) Pre NAN RTF- 90 ml
4) BEBIKO 1 RTF- 90 ml
5) BEBILON 1 Pronutra RTF - 90 ml
6) BEBILON 1 Profutura RTF- 70 ml
7) BEBILON HA 1 Pronutra RTF - 90 ml
8) BEBILON Nenatal Premium Pronutra RTF -90 ml
9) HIPP BIO COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
10) HIPP HA COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
11) HUMANA 1 RTF- 90 ml
12) HUMANA 0 VLB RTF- 90 ml
13) HUMANA 0 RTF- 90 ml
14) GERBER 1 RTF- 90 ml
15) WODA DO POJENIA od pierwszych dni życia- 250 ml do 500 ml

UWAGA:

Dostarczone do szpitala mieszanki mleczne muszą być poddane pasteryzacji i procesowi schłodzenia po uprzedniej sterylizacji butelek. Powyższe należy do obowiązków Wykonawcy. Nie ma możliwości przeprowadzenia w/w czynności u Zamawiającego.

Podstawą mieszanek stosowaną najczęściej jest Bebiko 1 do 5 miesięcy i Bebiko 2 powyżej 7 miesięcy.

Rodzaje stosowanych diet: biegunkowa- kleik z ryżem 10%, ryż + jabłko, ryż + jagody, kakao na wodzie, kakao na mleku + suchary, ryż na mleku, wywar z jagód, chudy rosół z ryżem, ziemniaki + mięso mielone + marchewka, budyń kakaowy, kisiel z jabłkiem, zupa jarzynowa z ryżem itp. stosownie do zaleceń lekarza.

Zabezpieczyć zapas w postaci mleka w proszku w razie zwiększenia liczby dzieci w czasie dyżurów.

W jadłospisach uwzględnić masło o zawartości tłuszczu minimum 82%.

Do przygotowania zup mlecznych i kawy zbożowej z mlekiem używać mleka o zawartości 2% tłuszczu.

Bułki i chleb pokrojony należy dostarczać zapakowane w folię bezbarwną lub w pojemniki plastikowe z oznaczonym atestem (do przechowywania produktów spożywczych).

W jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.

W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego, np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory.

Każdego dnia: kawa do śniadania z wyłączeniem oddziału chorób wewnętrznych z pododdziałem gastroenterologicznym; zupa mleczna dla każdego pacjenta (dotyczy wszystkich oddziałów).

Wędlin niższej jakości tzn. mielonka, parówka, paszтет, salceson, metka, nie należy uwzględniać częściej niż 5 razy w jadłospisie dekadowym.

W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa) uwzględnić codziennie pieczywo razowe.

2. Przykładowe dzienne zestawienie struktury diet szpitalnych:

70 diet podstawowych

140 diet pooperacyjnych, wrzodowych, wątrobowych, wątrobowo- cukrzycowych

30 cukrzycowych

Informacja wstępna o ilości diet na dzień następny będzie podawana Wykonawcy przez dietetyczkę Szpitala o godz. 9:00 i aktualizowana o godz. 13:00 w dniach od poniedziałku do piątku i w piątek o godz. 13:00 na sobotę, niedzielę i poniedziałek.

Organizacja żywienia

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia szpitalnego.

Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dietetyczka Szpitala.

Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania jadłospisów Dietetyczce Szpitala na kolejny tydzień, najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Na wniosek Dietetyczki Szpitala Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.

Wykonawca zapewni zastępstwo na stanowisku Dietetyka Szpitala przez osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka szpitalnego, w soboty, niedziele i święta, podczas urlopu i absencji chorobowej Dietetyczki Szpitala w zakresie czynności w/g załącznika nr 8 do SIWZ i zgodnie z treścią niniejszej SIWZ, w sposób zabezpieczający prawidłowe funkcjonowanie Szpitala w zakresie żywienia pacjentów.

Na żądanie zamawiającego, wykonawca przedstawi wyliczenie jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem wartości energetycznej, zawartości: białka, węglowodanów, magnezu oraz innych składników.

Zawartości składników odżywczych muszą być zgodne z normami dla szpitali zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie podawał dwutygodniowy jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

Pracownicy Wykonawcy zobowiązani będą po podpisaniu umowy do zapoznania się z dokumentem wewnętrznym Szpitala pod nazwą „Harmonogram pracy w punkcie wydawania posiłków”.

Pozostałe obowiązki Wykonawcy

1. Szpital dysponuje: wózkami elektrycznymi z cegłą szamotką- 6 sztuk i wózkami wodnymi 6 sztuk. W przypadku awarii Wykonawca zabezpieczy Szpital w stosowną liczbę wózków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych wszystkich wózków bemarowych, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia wózka, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w wózek sprawny technicznie, zaakceptowany przez Zamawiającego. Na czas naprawy wózków Wykonawca zapewni urządzenie zastępcze.
2. Wykonawca zapewni i zorganizuje na własny koszt odbiór odpadów żywnościowych-pokonsumpcyjnych zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Wykonawca dostarczy 3 zamykane plastikowe pojemniki o pojemności 50-60 litrów na odpady pokonsumpcyjne, które będą odbierane przez Wykonawcę nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu oraz na każde wezwanie

Zamawiającego. Po każdym opróżnieniu pojemników wymagane jest przeprowadzenie mycia i dezynfekcji pojemników. Mycie i dezynfekcję pojemników wykonuje Wykonawca.

4. Jeden raz w miesiącu Wykonawca dostarczy kartę odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Karta będzie zawierała: kod odpadu, rodzaj odpadu i masę odpadu.
5. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych chłodziarki dostarczonej w dniu rozpoczęcia realizacji usługi oraz posiadanej przez zamawiającego małej chłodziarki (podblatowej) na próby żywieniowe, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia sprzętu, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w urządzenia sprawne technicznie i zaakceptowane przez Zamawiającego. Na czas naprawy Wykonawca zapewni urządzenia zastępcze.

ZESTAWIENIE WARUNKÓW I PARAMETRÓW WYMAGANYCH

Przedmiot zamówienia: chłodziarka- 1szt.

Nazwa.....typ.....rok produkcji.....

CPV 39711130-9 Chłodziarki

Lp.	Opis parametrów wymaganych	Parametr wymagany	Parametr oferowany
WYMAGANIA OGÓLNE			
1.	chłodziarka jednodrzwiowa bez zamrażalnika	TAK podać	
2.	pojemność minimum 388 litrów	TAK podać	
3.	model wyposażony jest w min. 5 szklanych półek pełnej szerokości oraz minimum 1 szuflada	TAK podać	
4.	montaż drzwi: z prawej oraz możliwość montażu drzwi po lewej stronie)	TAK podać	
5.	oświetlenie wnętrza	TAK podać	
6.	automatyczne rozmrażanie w części chłodzącej	TAK podać	
7.	klasa energetyczna minimum A+	TAK podać	
8.	wymiary: wysokość minimum 180cm głębokość: 64 cm- 66cm szerokość: 59cm- 60cm	TAK podać	
9.	roczne zużycie prądu max.156 kWh	TAK podać	
10.	Sterowanie mechaniczne lub elektroniczne	TAK podać	
11.	Poziom hałasu: max.39 dB(A)	TAK podać	
12.	Napięcie [V] 230	TAK podać	
13.	Zewnętrzna długość kabla minimum: [m] 2,4	TAK podać	
14.	Instrukcja obsługi w języku polskim	TAK podać	
15.	Sprzęt fabrycznie nowy, nieużywany	TAK podać	
16.	Gwarancja min. 24 miesiące	TAK podać	

.....
PODPIS

**WYKAZ USŁUG
wykonanych/wykonywanych**

.....
(Nazwa i adres Wykonawcy lub jego pieczęć firmowa, adresowa)

Dotyczy postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na

„Świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności”

(Usługi cateringowe żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, które wykonują działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane)

Lp.	Przedmiot usługi	Wartość wykonanych/wykonywanych usług PLN	Data rozpoczęcia dd/mm/rrrr <i>nie wcześniej niż na trzy lata przed upływem terminu składania ofert</i>	Data zakończenia dd/mm/rrrr <i>nie później niż do dnia składania ofert</i>	Podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane

W przypadku zamówienia rozliczanego w walutach innych niż polski złoty, należy przeliczyć na PLN wg średniego kursu NBP tej waluty z dnia publikacji ogłoszenia o zamówieniu.

W załączeniu przedkładamy dowody, potwierdzające czy powyższe usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie

....., dnia

.....
*Podpis(y) przedstawicieli Wykonawcy,
upoważnionych do jego reprezentowania*

OŚWIADCZENIE

o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1
ustawy Prawo zamówień publicznych.

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne oświadczamy,
że spełniamy warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

*Stosownie do Art. 26 ust.2b i ust. 2e ustawy Pzp Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności **przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonywania zamówienia. Podmiot, który zobowiązał się udostępnienia zasobów zgodnie z ust.2 b, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.*

....., dnia

.....
podpis Wykonawcy lub
upelnomocnionego przedstawiciela

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

z art. 24 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.

Prawo zamówień publicznych

(tekst jedn. Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn.zm.)

Działając w imieniu i na rzecz (podać nazwę wykonawcy)

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

oświadczam/y, iż nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

....., dnia

.....
*Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej
do występowania w jego imieniu*

UWAGA!

* **Niniejsze oświadczenie składa oddzielnie każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. każdy z konsorcjantów, każdy ze wspólników spółki cywilnej)**

SZP.III.240/33/15/P

Załącznik nr 4.3 do SIWZ

Informacja o przynależności do grupy kapitałowej

Wykonawca:

należy / nie należy*

do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, póź. 331, z późn. zm.).

dnia.....

.....

*podpis Wykonawcy lub
upoważnionego przedstawiciela*

*** UWAGA:**

niepotrzebne skreślić; w przypadku przynależności do grupy kapitałowej należy złożyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej

U M O W A Nr/2015
(wzór)

Dotyczy: świadczenia usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Zawarta w dniu 2015r. pomiędzy:
Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Szpitalem Wielospecjalistycznym w Jaworznie z siedzibą w Jaworznie przy ul. Chełmońskiego 28,
wpisanym do KRS pod numerem 0000080752 w Sądzie Rejonowym w Katowicach,
o numerze identyfikacji podatkowej: 632-17-53-077, REGON 270641184,
reprezentowanym przez:
zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

.....
wpisanym do rejestru, pod numerem
w,
o numerze identyfikacji podatkowej:, REGON
.....
reprezentowanym przez:
.....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

§ 1.

Zawarcie umowy następuje w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (*tekst jednolity Dz. U. z 9 sierpnia 2013r. poz. 907-Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 28 maja 2013r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy Prawo zamówień publicznych*) numer sprawy SZP.III.240/33/15/P.

§ 2.

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy zgodnie ze SIWZ oraz ofertą złożoną Zamawiającemu w postępowaniu o zamówienie publiczne, stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.

PRZEDMIOT UMOWY

§ 3.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności**
2. Szacunkowa **liczba osobodni** pacjentów hospitalizowanych **rocznie** wynosi: 85 637 , w tym dzieci w wieku do 1,5 roku życia: 3 714 osobodni.
3. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie z przeznaczeniem na punkt wydawania posiłków na podstawie odrębnej umowy dzierżawy.
4. Zamawiający przewiduje zamówienia z wolnej ręki (nowa umowa), jako zamówienia uzupełniające, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych

(nie więcej, niż 5% zamówienia podstawowego) w szczególności w przypadku uruchomienia nowego oddziału lub zwiększenia hospitalizacji.

5. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych wszystkich wózków bemarowych użytkowanych do dystrybucji posiłków, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia wózka, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w wózek sprawny technicznie i zaakceptowany przez Zamawiającego. Na czas naprawy wózków Wykonawca zapewni urządzenie zastępcze.
6. Wykonawca zapewni i zorganizuje na własny koszt odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z **punktu składowania** wyznaczonego na terenie siedziby Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w porozumieniu z firmą „sprzątającą”, zobowiązaną do transportu i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów do punktu składowania.
7. Wykonawca na własny koszt wyposaży punkt składowania, o którym mowa w pkt 6 w **pojemniki plastikowe** na odpady żywieniowe, **o pojemności po 50-60 l**, w liczbie **3 szt.**
8. W dniu rozpoczęcia umowy Wykonawca wstawi do Punktu Wydawania Posiłków chłodziarkę wg specyfikacji, stanowiącej załącznik nr 2.1 do SIWZ, która po zakończeniu obowiązywania umowy stanie się własnością Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania Zamawiającemu na bieżąco dokumentów, potwierdzających utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
10. Wykonawca dysponuje samochodem dostawczym, umożliwiającym transport odpadów pokonsumpcyjnych.

§ 4.

Usługi kompleksowego żywienia pacjentów obejmują w szczególności:

1. Sporządzanie posiłków poza siedzibą Zamawiającego, w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.
2. Dostarczanie posiłków do siedziby Zamawiającego w systemie „termosowym” lub w innych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę.
3. Dostarczanie mieszanek dla dzieci w wieku do 1,5 roku życia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
4. Mycie dezynfekcję oraz sterylizację termosów lub innych opakowań służących do dostarczania posiłków zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w jednostkach służby zdrowia.
5. Mycie pojemników na odpady pokonsumpcyjne po każdym odbiorze odpadów, na koszt Wykonawcy.
6. Wywóz odpadów pokonsumpcyjnych trzy razy w tygodniu, a także dodatkowo w razie potrzeby na zgłoszenie Zamawiającego telefoniczne lub w formie pisemnej.

§ 5.

1. Posiłki będą dostarczane z miejsca produkcji u Wykonawcy do punktu wydawania posiłków zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego, obsługiwanego przez Wykonawcę, na koszt Wykonawcy, jego środkiem transportu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z firmą zajmującą się w Szpitalu dystrybucją posiłków z punktu wydawania na oddziały.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do **Punktu wydawania posiłków** oraz dokonywania rozdziału na wózki transportowe, odpowiednio przed czasem wydawania określonym w § 6, w szczególności posiłki muszą być dostarczone do Szpitala w takim czasie, aby zapewnić prawidłowe parametry jakościowe przy ich wydawaniu (temperatura, wartości odżywcze).
4. Kolacja może być dostarczana wraz z obiadem, pod warunkiem zachowania wymagań zawartych w ust. 3.

§ 6.

1. Żywienie pacjentów dorosłych obejmuje, śniadanie w godz. 7³⁵-8⁰⁰, obiad w godz. 12⁰⁰-12²⁵, kolację o godz. 16³⁰
2. Żywienie dzieci w wieku powyżej 1,5 roku życia obejmuje śniadanie, obiad, kolację jak w ust. 1 i dodatkowo herbata oraz zupa mleczna do kolacji.

3. Żywnienie dzieci w wieku do 1,5 roku życia obejmuje mieszanki na całą dobę, przygotowywane na godz. 9⁰⁰-10⁰⁰ oraz posiłki jak zupa + drugie danie + ewentualnie dieta biegunkowa dostarczone najpóźniej z obiadem.
4. Dowóz posiłków musi nastąpić najpóźniej do godziny 6.45 (śniadania) oraz do 11.30 (obiady).

§ 7.

Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego będą:

1. **Wykaz diet** stosowanych w SP ZOZ Szpitalu Wielospecjalistycznym w Jaworznie, zamieszczony w **załączniku nr 2 do SIWZ**.
2. Indywidualne diety wg zaleceń lekarzy. Rodzaje diet ustalane będą dla każdego pacjenta przez lekarza prowadzącego danego oddziału w uzgodnieniu z dietetyczką Zamawiającego.
3. **Wykonawca zobowiązany** jest do szczegółowego **opracowywania diet** dla pacjentów hospitalizowanych w porozumieniu z dietetyczką Zamawiającego.

ZASADY ZAMAWIANIA, PRZYGOTOWYWANIA, KALKULOWANIA WARTOŚCI I DOSTARCZANIA POSILKÓW

§ 8.

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.

§ 9.

1. **Cena 1 osobodnia** żywienia wynosi: zł netto, słownie:
Powyższa kwota zawiera wartość „wsadu do kotła” jako wartość średnią, niezależną od rodzaju pacjenta i zastosowanej dla niego diety.
2. Średnia, wyliczana w skali tygodnia wartość produktów żywnościowych przeznaczonych na 1 osobodzień żywienia (**wsad do kotła**), wynosić będzie zł netto, słownie: złotych/100
3. Całodobowa wartość energetyczna posiłków dla żywienia podstawowego musi wynosić 2000-2200 kcal, a dla pozostałych diet wartość energetyczna została określona w załączniku nr 2 do SIWZ (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia).
4. Kwota, o której mowa ust. 1 powiększona będzie o podatek VAT w ustawowej wysokości. Stawka podatku VAT w dniu podpisania umowy wynosi:%.

§ 10.

1. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez kolejny tydzień najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.
2. Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązuje się na wniosek Dietetyczki Zamawiającego niezwłocznie zmienić zakwestionowany jadłospis.
3. Wykonawca poda do wiadomości pacjentów i personelu jadłospis każdego dnia w sposób zwyczajowo u Zamawiającego przyjęty, najpóźniej przed śniadaniem w dniu, w którym obowiązuje.

§ 11.

1. Informacja wstępna o ilości diet na dzień następny będzie podawana Wykonawcy przez dietetyczkę Szpitala o godz. 9:00 i aktualizowana o godz. 13:00 w dniach od poniedziałku do piątku i w piątek o godz. 13:00 na sobotę, niedzielę i poniedziałek.
2. Informacja będzie aktualizowana na dany dzień o godz. 9:00 od poniedziałku do niedzieli (sobota, niedziela i święta-telefonicznie).
3. Zamówienia w formie pisemnej (relewy), z poszczególnych oddziałów, będą przekazywane przez Zamawiającego każdego dnia przy odbiorze posiłków.

§ 12.

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby zamawiającego w termosach lub innych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę, przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków.
2. Wykonawca przy wykonaniu usługi zobowiązuje się do zachowania i przestrzegania reżimu sanitarno-higienicznego, BHP i p.poż., zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 8 kwietnia 2015r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594) z późniejszymi zmianami.

3. Wykonawca zapewni świadczenie usługi w zakresie produkcji, dystrybucji posiłków oraz ich transportu zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zw. „system HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Pol).

ZASADY ROZLICZEŃ Z TYTUŁU ŚWIADCZONYCH USŁUG ŻYWIENIA

§ 13.

1. Należności z tytułu usług świadczonych przez Wykonawcę będą wypłacane za okresy miesięczne na podstawie faktur VAT.
2. Do faktur, o których mowa w ust. 1, załączone będą specyfikacje, określające ilości zamówień z poszczególnych oddziałów Zamawiającego. W przypadku rozbieżności Zamawiający ma prawo zażądać przedstawienia przez Wykonawcę oryginałów relew. Brak tych dokumentów stanowić będzie podstawę do zakwestionowania faktury.

§ 14.

1. Cena jednego osobodnia żywienia, o której mowa w § 9 ust. 1 jest stawką średnią, służącą do rozliczeń pomiędzy Stronami umowy i zawiera koszty wsadu do kotła, przygotowania posiłków, transportu, obsługi punktu wydawania posiłków w siedzibie zamawiającego oraz wszelkie inne koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia np. naprawa wózków transportowych, odbiór odpadów żywnościowych.
2. Pacjent, który otrzymał dwa lub więcej posiłków w ciągu doby traktowany będzie jako pacjent, który był żywiony cały dzień, natomiast pacjent, który otrzymał mniej niż dwa posiłki nie będzie ujmowany w kalkulacji.
3. Całkowita należność za zrealizowane usługi równa będzie iloczynowi **zamówionych** osobodni żywienia oraz ceny osobodnia żywienia określonego w § 9 ust.1 umowy.

§ 15.

1. Termin zapłaty należności, o których mowa w § 13 strony ustalają na **30 dnia** licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
2. Należności płatne będą przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w wystawionej przez niego fakturze VAT. Jako dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 16.

1. Strony są płatnikami VAT i posiadają numery identyfikacji podatkowej.
1/ Zamawiający: NIP 632-17-53-077
2/ Wykonawca: NIP

§ 17.

1. **Wartość przedmiotu umowy** w dniu jej zawarcia, ustalona w oparciu o szacunkową liczbę osobodni pacjentów hospitalizowanych w okresie 24 miesięcy realizacji umowy- tj. **171 274 osobodni**, oraz cenę netto 1 osobodnia w wysokości zł, **wynosi:**
netto: zł, słownie:
brutto: zł, słownie:
w tym podatek VAT: zł, słownie:
2. Szacunkowa wartość umowy, określona w ust. 1 nie stanowi podstawy rozliczeń pomiędzy stronami.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ Z TYTUŁU REALIZACJI UMOWY, KARY UMOWNE

§ 18.

1. Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę w kooperacji z innymi podmiotami.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody wyrządzone przez pracowników Wykonawcy lub przez osoby działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy.

§ 19.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane szkody tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich. Wyłączenie odpowiedzialności może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznej winy po stronie uszkodzonego.

§ 20.

1. Niezależnie od postanowień paragrafów poprzedzających strony ustalają odszkodowanie za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 5% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 17 w przypadku, gdy odstąpi od umowy z przyczyn leżących po jego stronie.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10% miesięcznej wartości brutto przedmiotu umowy wyliczanej jako 1/24 kwoty określonej w § 17 w przypadku udowodnienia wadliwości świadczonych usług oraz nie przestrzegania warunków sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu oraz transporcie posiłków, nieprzestrzegania godzin dostarczania posiłków, niewłaściwej jakości lub ilości posiłków, transportu posiłków bez zachowania wymogów określonych w § 12 umowy, zapewnienia zastępstwa w Punkcie Wydawania Posiłków przez osoby nie posiadające kwalifikacji dietetyka.
4. Strony mogą na zasadach ogólnych dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
5. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne jednostki, posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy.
6. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy, a Wykonawca na to się zgadza.
7. Wykonawcy przysługuje od Zamawiającego kara umowna za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn niezależnych od Wykonawcy w wysokości 5% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 17, z wyłączeniem okoliczności wymienionych w art. 145 Ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 21.

1. Wykonawca zawarł umowę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę co najmniej 700 000 zł,
2. Kopia polisy stanowi **załącznik nr 1** do umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania w całym okresie obowiązywania umowy aktualnej polisy ubezpieczeniowej na warunkach określonych w ust.1.
4. Liczba pracowników/etatów wyznaczonych do wykonywania usług w ramach realizacji przedmiotu zamówienia z minimalnym wynagrodzeniem: /.....

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

§ 22.

1. W dniu podpisania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
2. Zabezpieczenie ustala się w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie t.j.zł
3. Zamawiający wyraża zgodę na tworzenie zabezpieczenia przez potrącenia z należności za częściowo wykonane usługi, w takim przypadku co najmniej 30% kwoty **zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi w dniu zawarcia umowy**, tj. kwotę zł, w formie Pozostała część zabezpieczenia będzie tworzona przez potrącenia z należności za częściowo wykonane usługi w równych kwotach po zł. Zamawiający wpłaca kwoty potrącone na rachunek bankowy w tym samym dniu, w którym dokonuje zapłaty faktury. Wniesienie pełnej kwoty zabezpieczenia nie może nastąpić później niż do połowy okresu, na który została zawarta umowa, tj. do dnia

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 23.

1. Umowa niniejsza została zawarta na okres 24 miesięcy, odr. dor.
2. Wcześniejsze zakończenie realizacji umowy może nastąpić w szczególności w przypadku zrealizowania całej wartości umowy.
3. Przedłużenie terminu realizacji umowy do momentu zrealizowania całej wartości umowy może nastąpić w drodze aneksu do umowy w sytuacji niezrealizowania tej wartości w terminie określonym w ust.1.

§ 24.

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może również odstąpić od umowy w terminie 30 od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 25.

Wykonawca zobowiązuje się do realizacji umowy także w okresie podwyższonej gotowości obronnej Państwa i w wypadku stanu zagrożenia bezpieczeństwa kraju.

§ 26.

1. Do kontaktów i przekazywania uwag wynikających z realizacji niniejszej umowy ze strony Zamawiającego wyznaczony został
2. Stały i bezpośredni kontakt z Zamawiającym ze strony Wykonawcy będzie utrzymywał

ZMIANY UMOWY ORAZ WARUNKI I OKOLICZNOŚCI ZMIANY

§ 27.

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
2. Strony umowy dopuszczają zmiany w umowie w następujących okolicznościach/przypadkach:
 - zmian w przepisach prawa, które powodują konieczność zmiany zawartej umowy,
 - zmian w zakresie danych identyfikujących Strony umowy, takich jak np. firma, adres, osoby upoważnione do kontaktów/odbioru lub inne zapisy dotyczące wskazania Stron,
 - wystąpienia okoliczności, niemożliwych do przewidzenia, gdy wprowadzenie zmian jest niezbędne do realizacji umowy,
 - zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadkach zmian określonych w art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług (VAT),
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3- 5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez Wykonawcę.
3. Zasady wprowadzenia odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadkach określonych w art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - 1) W przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług, wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a wartość brutto zostanie wyliczona na podstawie zmienionej stawki od dnia wejścia w życie tej zmiany.
 - 2) W przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz w razie zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie adekwatnej zmianie, w oparciu o następujące zasady:
 - a) Zmiana wysokości wynagrodzenia wymaga złożenia drugiej stronie umowy pisemnego wniosku, zawierającego co najmniej:
 - oświadczenie o zmianie kosztów wykonania zamówienia,
 - wyszczególnienie zmian kosztów,
 - datę, od której następuje zmiana kosztów,
 - określenie zmian stawek i przepisów mających wpływ na zmianę kosztów wykonania zamówienia,
 - informację zawierającą porównanie adekwatności określonej przez wykonawcę zmiany wynagrodzenia Wykonawcy do zmiany stawek i przepisów wymienionych w art. 142 ust. 5 pkt. 2 i 3 P.z.p.
 - b) Wykonawca dołączy do wniosku kalkulację kosztów, obejmującą co najmniej:

- wykaz osób bezpośrednio wykonujących przedmiot zamówienia, wskazanych zgodnie z § 21 ust. 4 niniejszej umowy, z wykazaną wysokością zmiany minimalnego wynagrodzenia za pracę tych osób i związanych z tym danin publicznoprawnych lub zmiany ich składek na ubezpieczenia społeczne bądź ubezpieczenie zdrowotne, będących konsekwencją zmian ww. stanu prawnego,
 - łączną kwotę zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w związku z ww. zmianami, mającymi wpływ na koszty wykonania zamówienia.
- c) Zamawiający może żądać dodatkowych wyjaśnień i dowodów potwierdzających adekwatność wysokości proponowanej zmiany wynagrodzenia do zmian ww. stanu prawnego oraz wpływ zmian tego stanu prawnego na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę w terminie 7 dni od dnia przekazania żądania. Niedostarczenie ich przez Wykonawcę uważane będzie za odstąpienie od żądania podwyższenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy.
- d) W sytuacji zmian, o których mowa powyżej, mogących powodować obniżenie kosztów wykonania zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do złożenia na żądanie Zamawiającego w terminie 15 dni roboczych od dnia doręczenia takiego żądania, dokumentów i oświadczeń odnoszących się do rzeczywistego wpływu tych zmian na zmianę kosztów wykonania zamówienia oraz ich zakresu. Obniżenie kosztów wykonania zamówienia wynikające ze złożonych dokumentów oraz ich analizy stanowić będzie podstawę obniżenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy o rzeczywistą wartość uzyskanych przez Wykonawcę oszczędności; zmieniona wartość wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia zawiadomienia Wykonawcy o spełnieniu przesłanek skutkujących obniżeniem wynagrodzenia.
- e) Wynagrodzenie w zmienionej wysokości należne będzie od dnia złożenia wniosku, ale nie wcześniej niż od dnia powstania zmiany kosztów wykonania zamówienia z ww. przyczyn określonych w art. 142 ust. 5 pkt. 2 i pkt. 3 P.z.p.
- f) Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy nastąpi w formie aneksu do umowy, którego pisemny projekt Wykonawca przedstawi wraz z wnioskiem, w ciągu 14 dni od doręczenia dokumentów określonych w niniejszym punkcie litera a, b lub w ciągu 7 dni od doręczenia dokumentów wymienionych w niniejszym punkcie litera c. Podpisany aneks będzie podstawą wystawienia faktury ze zmienioną kwotą wynagrodzenia.

§ 28.

Wszelkie spory, jakie mogą powstać w wyniku realizacji niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciom sądom powszechnym właściwym miejscowo dla Zamawiającego.

§ 29.

1. Czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej może nastąpić po wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący. Podmiot tworzący wydaje zgodę albo odmawia jej wydania, biorąc pod uwagę konieczność zapewnienia ciągłości udzielania świadczeń zdrowotnych oraz w oparciu o analizę sytuacji finansowej i wynik finansowy samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej za rok poprzedni. Zgodę wydaje się po zasięgnięciu opinii kierownika samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej.
2. Czynność prawna dokonana z naruszeniem ust. 1 jest nieważna.
3. O stwierdzenie nieważności czynności prawnej dokonanej z naruszeniem ust. 1 może wystąpić także podmiot tworzący.

§ 30.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych, Kodeksu Cywilnego oraz Ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej z późn. zmianami.

§ 31.

Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

nr 1-Polisa ubezpieczeniowa OC

nr 2- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

W z ó r**UMOWA NAJMU NR/2015**

zawarta w dniu 2015r. pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Szpitalem Wielospecjalistycznym w Jaworznie z siedzibą w Jaworznie przy ul. Chełmońskiego 28,

wpisanym do KRS pod numerem 0000080752 w Sądzie Rejonowym w Katowicach,

o numerze identyfikacji podatkowej: 632-17-53-077, REGON 270641184,

reprezentowanym przez:

zwanym w dalszej części umowy „Wynajmującym”

a

.....
.....

wpisanym do rejestru, pod numerem w,

o numerze identyfikacji podatkowej:, REGON,

reprezentowanym przez:

.....
zwanym w dalszej części umowy „Najemcą”

o następującej treści:

§1

Wynajmujący oddaje Najemcy w najem pomieszczenia przeznaczone na punkt wydawania posiłków o łącznej powierzchni użytkowej 59,60 m² usytuowane na parterze budynku szpitala, zwane dalej przedmiotem najmu.

§2

Przedmiot najmu wykorzystywany będzie przez Najemcę na cele związane ze świadczeniem usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Szpitala na zasadach określonych w umowie nr

§3

1. Najemca płacić będzie wynajmującemu miesięczny czynsz najmu w wysokości:

35,00 zł netto za 1 m²

za całą powierzchnię:

2 086,00 zł netto; 2 565,78 zł brutto.

2. Kwota czynszu brutto w przypadku zmiany przepisów dotyczących stawki podatku VAT zostanie zmieniona w drodze aneksu do umowy i obowiązywać będzie od dnia zmiany przepisów w tym zakresie.

3. Strony dopuszczają zmianę wysokości czynszu. Zmiana może nastąpić raz w roku w razie wzrostu średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłoszonego przez Prezesa GUS.

§4

1. Najemca będzie ponosił koszty zużywanych mediów: energii elektrycznej, wody ciepłej i zimnej, centralnego ogrzewania na podstawie miesięcznego ryczału ilości:

a/ Energia elektryczna: 500 kWh

cena za 1 kWh według obciążeń Szpitala przez Dostawcę; faktury do wglądu w siedzibie

Wynajmującego

b/ Woda zimna: 3 m³

kanalizacja: 3 m³

opłata abonamentowa za gotowość do podania wody i odprowadzenia ścieków 1,90 zł netto

c/ podgrzanie wody: 3 m³ x 11,36 zł netto według obciążeń Szpitala przez Dostawcę; faktury do wglądu w siedzibie Wynajmującego

woda zimna: 3 m³

kanalizacja 3 m³

udział w mocy zamówionej 21,35 zł netto
d/ centralne ogrzewanie: 7,2 GJ według obciążeń Szpitala przez Dostawcę; faktury do wglądu w siedzibie Wynajmującego
e/ świadczenie usług porządkowo-czystościowych: 7,41 zł netto za 1m² ”.

2. Ceny podane powyżej będą aktualizowane zgodnie ze zmianą stawek przez dostawców mediów i usług wraz z obowiązującym podatkiem VAT.
3. Osobą uprawnioną do kontaktów ze strony Wynajmującego jest oraz Kierownik Działu Technicznego
4. Osobą uprawnioną do kontaktów ze strony Najemcy jesttel.....

§5

1. Należności będą płatne miesięcznie przelewem na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany w wystawianych przez niego fakturach VAT w terminie 7 dni od daty otrzymania faktury.
2. W przypadku zwłoki w uiszczeniu opłat Wynajmującemu przysługują odsetki ustawowe.

§6

Najemca zobowiązany jest wykorzystać przedmiot najmu tylko na cele określone niniejszą umową.

§7

1. Najemca bez zgody Wynajmującego nie może przekazywać przedmiotu umowy osobom trzecim.
2. Najemca jest zobowiązany:
 - a) Użytkować przedmiot najmu zgodnie z przeznaczeniem,
 - b) Dokonywać w przedmiocie najmu bieżących konserwacji i napraw, również wynikających z decyzji Inspekcji Sanitarnej,
 - c) Dbać o zabezpieczenie przedmiotu najmu przed kradzieżą, pożarem i zalaniem,
 - d) Po upływie okresu obowiązywania niniejszej umowy przekazać Wynajmującemu przedmiot najmu w stanie nie pogorszonym z uwzględnieniem stopnia zużycia będącego następstwem prawidłowej eksploatacji.
3. Przekazanie pomieszczeń Najemcy oraz zwrot pomieszczeń Wynajmującemu nastąpi protokołem zdawczo – odbiorczym.

§8

Umowę zawiera się od dnia na okres obowiązywania umowy nr na świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Szpitala.

§9

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§10

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego.
2. Kwestie sporne rozstrzygnie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

§11

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

Wynajmujący:

Najemca:

Wykaz osób

które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami.

Lp.	Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe- wykształcenie (o profilu związanym z gastronomią)	Staż pracy na stanowiskach dotyczących zbiorowego żywienia	Informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami

....., dnia

.....
*Podpis(y) przedstawicieli Wykonawcy,
upoważnionych do jego reprezentowania*

Wykaz osobodni pacjentów hospitalizowanych wg oddziałów w okresie 12 miesięcy¹

Lp.	Oddziały szpitalne	liczba osobodni
1	Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej	7 750
2	Oddział Chirurgii Ogólnej, Endokrynologicznej i Onkologicznej	11 631
3	Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Gastroenterologicznym	14 397
4	Oddział Kardiologiczny	7 868
5	Oddział Ginekologiczno - Położniczy	5 669
6	Oddział Neurologii	10 411
7	Oddział Pediatrii	4 764
8	Oddział Chirurgii Dziecięcej	5 322
9	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	1 894
10	Oddział Rehabilitacyjny	7 305
11	Oddział Urologii i Onkologii Urologicznej	6 738
12	Oddział Neonatologii	1 888
	RAZEM	85 637
	W tym osobodni dzieci do 1,5 roku życia	3 714

¹ za okres od 01.09.2014r. do 31.08.2015r.

Zakres czynności dietetyczki Szpitala

Imię i nazwisko:

Stanowisko: **starsza dietetyczka**

Podległość służbowa: **Z-ca Dyrektora ds. pielęgniarstwa**

1. Dietetyczka Szpitala zobowiązana jest m.in. do:
 - a) organizowania żywienia pacjentów Szpitala na bazie posiłków przygotowywanych i dostarczanych przez firmę z zewnątrz,
 - b) prowadzenia w sposób sumienny i rzetelny obowiązującej dokumentacji,
 - c) sporządzania relewów,
2. Do obowiązków Dietetyczki Szpitala należy w szczególności:
 - a) uzgadnianie rodzaju diet z ordynatorami oddziałów,
 - b) planowanie jadłospisów dla chorych w zakresie wszystkich diet Szpitala na okres 7 dni,
 - c) sporządzanie raportu diet i przekazywanie go kierownikowi kuchni firmy cateringowej /na podstawie danych nadsyłanych codziennie przez pielęgniarki oddziałowe/,
 - d) dopilnowanie dokładności sporządzania zamówień zgodnie z liczbą chorych i rodzajem ich diet,
 - e) kontrola, aby potrawy były sporządzane według zasad dietetyki,
 - f) kontrola jakości posiłków dostarczanych przez firmę oraz czuwanie nad prawidłowym ich przechowywaniem,
 - g) nadzór nad sporządzaniem diet specjalnych i sporządzanie diet wymagających dokładności wagowej, kalorycznej i jakościowej,
 - h) kontrola gotowych potraw w punkcie wydawania posiłków przed wydaniem na oddziały,
 - i) nadzór nad dystrybucją posiłków na oddziały,
 - j) nadzór nad prowadzeniem edukacji dietetycznej pacjentów i ich rodzin w oddziałach szpitalnych,
 - k) nadzór nad zaopatrzeniem w posiłki oddziałów dziecięcych w zakresie kuchni mlecznej,
 - l) dbanie o należyte zabezpieczenie ustalonej rezerwy posiłków na wypadek ewentualnych niedoborów,
 - m) wydawanie płatnych posiłków dla pracowników.
3. Dietetyczka Szpitala kontroluje pod względem formalno-merytorycznym i rachunkowym faktury za zrealizowane usługi zgodnie z faktycznym wykonaniem i zapisem umowy.
4. Dietetyczka Szpitala ściśle współpracuje z kierownikiem kuchni firmy cateringowej i na bieżąco informuje i egzekwuje od Firmy niedociągnięcia wynikające z realizacji umowy, o czym na bieżąco informuje Z-cę Dyrektora ds. Pielęgniarstwa.
5. Dietetyczka Szpitala współpracuje z Z-cą Dyrektora ds. Pielęgniarstwa przy ustalaniu systemu obsługi chorych w zakresie żywienia na oddziałach.
6. Dietetyczka Szpitala jest zobowiązana nosić w czasie pracy przepisowy ubiór ochronny.
7. Dietetyczka Szpitala jest zobowiązana do zachowania tajemnicy służbowej w związku z wykonywanymi czynnościami.
8. Dietetyczka Szpitala zobowiązana jest do nadzorowania czystości pomieszczeń, przyjmowania i wydawania posiłków - zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
9. Dietetyczka Szpitala zobowiązana jest do przestrzegania dyscypliny pracy, przepisów bhp i p/poż oraz zarządzeń i regulaminów obowiązujących w Szpitalu.
10. Dietetyczka Szpitala zobowiązana jest do wykonywania innych zadań zleconych przez przełożonych.

Zestawienie produktów równoważnych.*/do wypełnienia wyłącznie w przypadku zastosowania produktów równoważnych do wskazanych w siwz/*

Lp	Produkt wskazany w specyfikacji przez zamawiającego	Produkt oferowany przez wykonawcę (producent, nazwa, numer katalogowy i charakterystyka)	Wykazanie równoważności
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

.....
*Podpis Wykonawcy
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

SP ZOZ Szpital Wielospecjalistyczny
w Jaworznie

PROTOKÓŁ WADLIWYCH DOSTAW POSIŁKÓW
Nr/.....

NAZWA I ADRES DOSTAWCY:

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

NAZWA TOWARU: ŚNIADANIE/OBIAD/KOLACJA*

DATA PRZYJĘCIA

STWIERDZENIE UCHYBIENIA:

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

* niepotrzebne skreślić

Podpis Wykonawcy

.....

Podpis kontrolującego

.....

