

**SP ZOZ Szpital Wielospecjalistyczny
w Jaworznie
ul. Chełmońskiego 28
43-600 Jaworzno
woj. śląskie**

**tel. +48 326164482
fax. + 48 327519844
e-mail: zampubl@szpital.jaworzno.pl**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

przetarg nieograniczony o wartości powyżej 30 000 euro i poniżej 207 000 euro pod nazwą:

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

Jaworzno, dnia 06.11.2015r.

Zatwierdzam:

*Podpisała mgr Gabriela Rokitowska
Z-ca Dyrektora ds. administracyjnych*

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI	2
I. INFORMACJE OGÓLNE.....	3
II. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	3
III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.....	5
IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW.	5
V. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA, SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.	7
VI. WYKLUCZENIE WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA.....	7
VII. POZOSTAŁE DOKUMENTY, KTÓRE WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST PRZEDŁOżyć Z OFERTĄ.....	10
VIII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.	10
IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.	11
X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.....	12
XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.....	12
XII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.	13
XIII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.....	13
XIV. INFORMACJA DOTYCZĄCA WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY WYKONAWCĄ, A ZAMAWIAJĄCYM.	15
XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY.....	15
XVI. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY.....	17
XVII. ISTOTNE DLA ZAMAWIAJĄCEGO POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY.	17
XVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.	17
XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYŚLUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.....	18
XX. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA.19	19

I. INFORMACJE OGÓLNE.

Zamawiający: SP ZOZ Szpital Wielospecjalistyczny w Jaworznie, ul. Chełmońskiego 28; 43-600 Jaworzno, zaprasza do udziału w postępowaniu o udzielenie 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”**, (Nr sprawy SZP.III.240/40/15/P), zgodnie z niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia.

- Godziny pracy od poniedziałku do piątku w godz. 7:00 – 14:35
 - Pisma, wiadomości i informacje prosimy składać pisemnie do sekretariatu Zamawiającego w jego siedzibie (I piętro)
 - Informacje można przekazywać faksem pod nr +48 32 751 98 44 (prosimy o niezwłoczne potwierdzenie pisemnie)
 - Konto e-mail: zampubl@szpital.jaworzno.pl . **(Zapytania, wyjaśnienia dotyczące treści SIWZ należy przekazywać w formie elektronicznej w formacie umożliwiającym kopiowanie a następnie pisemnie)**
 - adres strony internetowej : www.szpital.jaw.pl.
1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadami udzielania zamówień publicznych, wynikającymi z ustawy z dnia 29 stycznia 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 z późn zm.). W przypadkach nie uregulowanych w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zastosowanie mają przepisy cytowanej powyżej ustawy oraz kodeksu cywilnego.
 2. Postępowanie o udzielenie zamówienia dotyczy usług o charakterze niepriorytetowym, do których zastosowanie ma art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
 3. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: SZP.III.240/40/15/P. Wykonawcy powinni powoływać się na ten znak we wszelkich kontaktach z Zamawiającym.
 4. W celu prawidłowego złożenia oferty wykonawca winien zapoznać się z wszystkimi częściami specyfikacji.
 5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
 6. Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa w pkt. 5 zostanie wybrana Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
 7. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.

II. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest: **„Świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności”**

Przedmiot zamówienia posiada kody CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Numer kategorii: 17

2. **Wymagania zamawiającego dotyczące warunków wykonywania usługi:**

Przy świadczeniu usługi objętej niniejszym postępowaniem Wykonawca zobowiązuje się do zachowania i przestrzegania reżimu sanitarno-higienicznego, BHP i p.poż., zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, w szczególności z ustawą z dnia 8 kwietnia 2015r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz.594) z późniejszymi zmianami, rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych.

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), zgodnie z zasadami dobrej Praktyki Higienicznej - GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Cateringowej) – GMP.

Wykonawca zapewni usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z przepisami ustawy **z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21.**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera:

- a. opis przedmiotu zamówienia-załącznik nr 2 i nr 2.1 do niniejszej SIWZ.
 - b. wzór umowy, stanowiący załącznik nr 5 do SIWZ .
3. Wykaz osobodni pacjentów hospitalizowanych w poszczególnych oddziałach Szpitala w okresie 12 miesięcy, zawiera załącznik nr 7 do SIWZ.
 4. Zamawiający wskazując nazwy handlowe bądź własne w szczególności w asortymentach posiłków **dopuszcza składanie ofert równoważnych**. Pod pojęciem produkt równoważny zamawiający rozumie produkt co najmniej równy pod względem cech jakościowych produktowi oryginalnemu, o takim samym działaniu oraz przeznaczeniu do stosowania.
 5. W przypadku zaoferowania produktów równoważnych istnieje obowiązek wypełnienia załącznika nr 9 do SIWZ – Zestawienie produktów równoważnych. Udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.
 6. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie z przeznaczeniem na punkt wydawania posiłków. Wykonawca będzie ponosić koszty najmu wraz z kosztami zużywanych mediów (energia elektryczna, woda, centralne ogrzewanie). Szczegóły warunków najmu zostaną określone w odrębnej umowie z Wykonawcą - wzór umowy - załącznik nr 5a do SIWZ. Powierzchnia punktu wydawania posiłków wynosi 59,60 m² (ogółem pomieszczeń zajmowanych przez firmę- Wykonawcę). Płukanie termosów, pojemników odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
 7. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej i wymaga złożenia oferty w oparciu o dokumenty zawarte w SIWZ.
 8. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
 9. Zamawiający nie dopuszcza podziału zamówienia na części.

10. **Zamawiający przewiduje zamówienia uzupełniające**, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy, w **wysokości 5%** zamówienia podstawowego, w szczególności w przypadku uruchomienia nowego oddziału i/lub zwiększenia hospitalizacji, dokonywane na podstawie nowej umowy, zawartej w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie zamówienia z wolnej ręki.

Uregulowania dotyczące podwykonawstwa:

11. Zamawiający zgodnie z art.36a ustawy Pzp zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia tj. wykonania usługi przygotowania i gotowania posiłków. Zastrzeżenie nie jest skuteczne w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na zasoby innego podmiotu na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełnienia warunków, o których mowa w art.22 ust.1 ustawy Pzp.
12. Zamawiający zgodnie z art. 36b ustawy Pzp żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy; podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust 2b, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust.1. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust.1, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
13. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty przy wykorzystaniu aukcji elektronicznej. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
14. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Wymagany termin wykonania zamówienia: **12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.**

(przewiduje się termin od dnia 01.12.2015 do dnia 30.11.2016)

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki **określone w art.22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych**, dotyczące:
- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności , jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania- wymagane złożenie oświadczenia wykonawcy;
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia- zamawiający wymaga, aby Wykonawca w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał/wykonuje **usługi cateringowe żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, które**

wykonują działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – świadczone sukcesywnie przez okres nie krótszy, niż 12 miesięcy na rzecz przynajmniej jednego podmiotu i o wartości rocznej nie mniejszej niż 500 000,00 zł brutto dla jednego podmiotu (*w przypadku zamówienia rozliczanego w walutach innych niż polski złoty, wartość należy przeliczyć na PLN wg średniego kursu NBP tej waluty z dnia publikacji ogłoszenia o zamówieniu*).

Wykonane/wykonywane usługi **cateringowe** muszą obejmować transport **samochodem dostawczym**, dostępnym Wykonawcy w celu transportu posiłków i wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
 - Wykonawca dysponuje lub będzie dysponować 1 **kuchnią ogólną** dostępną Wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi- wymagane złożenie oświadczenia wykonawcy;
 - Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 1 **samochodem dostawczym**, dostępnym Wykonawcy w celu transportu posiłków i wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi- wymagane złożenie oświadczenia wykonawcy;
 - Wykonawca dysponuje lub będzie dysponować minimum **2 osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia**, legitymującymi się formalnym wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, z 5 letnim stażem pracy na stanowiskach dotyczących zbiorowego żywienia, **w tym co najmniej 1 osobą na stanowisku dietetyka**;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej- Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał **posiadanie środków finansowych lub zdolność kredytową na kwotę nie mniejszą niż 100 000,00 zł** oraz aby Wykonawca posiadał **ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej** w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, które utrzyma w trakcie realizacji zamówienia, **na kwotę nie mniejszą, niż 700 000,00 złotych**.

2. Ocena spełnienia w/w warunków dokonana zostanie w oparciu o dokumenty wyszczególnione w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia (Rozdz. V).

Wykonawca na żądanie zamawiającego i w zakresie przez niego wskazanym jest zobowiązany wykazać, nie później niż na dzień składania ofert, spełnienie warunków, o których mowa w art.22 ust.1 i brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp (wymagane dokumenty określono w Rozdz. VI SIWZ)

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.

V. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA, SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

- Stosownie do art. 44 ustawy Pzp, Zamawiający na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdz. IV pkt. 1 ppkt. 1-4 wymaga złożenia **oświadczenia**, stwierdzającego, że wykonawca spełnia **wymagania art. 22 ust.1 ustawy Pzp**– wzór stanowi **załącznik nr 4.1** do niniejszej SIWZ.

Ponadto Zamawiający żąda następujących dokumentów dla potwierdzenia:

- **posiadania wiedzy i doświadczenia- wykazu wykonanych/wykonywanych usług** 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, **oraz załączeniem dowodów, czy zostały** wykonane lub są wykonywane należycie (wzór – załącznik nr 3 do SIWZ); W przypadku gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów w tym zakresie.

- **dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia- wykazu osób** (wzór – załącznik nr 6 do SIWZ), 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 informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

- **sytuacji ekonomicznej i finansowej - informacji banku**, lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawionej nie wcześniej, niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; **-opłaconej polisy**, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

VI. WYKLUCZENIE WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA.

1. Stosownie do Art. 24 ust.1 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

(w ust.1 uchyla się pkt. 1 i 1a)

2) *wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;*

3) *wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;*

4) *osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;*

5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

10) wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. poz. 769) – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;

11) wykonawców będących spółką jawną, spółką partnerską, spółką komandytową, spółką komandytowo-akcyjną lub osobą prawną, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art.9 lub art.10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku

2. Stosownie do Art. 24 ust. 2 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również Wykonawców, którzy:

1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, z wyłączeniem czynności wykonywanych podczas dialogu technicznego, o którym mowa w art. 31a ust. 1, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;

2) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą;

3) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;

4) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu.

5) należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), złożyli odrębne oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w tym samym postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

oraz na podstawie **Art. 24 ust. 2 a** ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawcę który:

„w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych, jeżeli Zamawiający przewidział taką możliwość wykluczenia

wykonawcy w ogłoszeniu o zamówieniu, w specyfikacji istotnych warunków zamówienia lub w zaproszeniu do negocjacji. Zamawiający nie wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy, który udowodni, że podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, które mają zapobiec zawinionemu i poważnemu naruszeniu obowiązków zawodowych w przyszłości oraz naprawił szkody powstałe w wyniku naruszenia obowiązków zawodowych lub zobowiązań się do ich naprawienia."

3.1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy PZP na podstawie Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r Poz. 231 § 3.1. zamawiający żąda:

1) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (**zał.4.2 do SIWZ**);
2) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

3.2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 ustawy, zamawiający żąda zgodnie z art. 26 ust. 2d Ustawy PZP złożenia:

1) **Listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej**, o której mowa w art 24 ust. pkt.5 Ustawy PZP albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej w formie oświadczenia (**wzór załącznik nr 5**)

3.3. Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, zamawiający **żąda od Wykonawcy** przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt. 3.1.

4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w pkt. 3.1.ppkt.2:

- składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

5. Dokumenty, o których mowa w pkt. 4, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

6. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem- wystawionym nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

W przypadku składania elektronicznych dokumentów powinny być one opatrzone przez wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

8. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty.

9. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

10. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli zamawiający wyraził zgodę, o której mowa w art. 9 ust. 3 ustawy.

11. W przypadku wykonawców występujących wspólnie wymaga się złożenia dokumentów określonych w Rozdz. VI pkt. 3.1 i pkt.3.2 SIWZ dla wszystkich podmiotów.

VII. POZOSTAŁE DOKUMENTY, KTÓRE WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST PRZEDŁOŻYĆ Z OFERTA.

1. W celu potwierdzenia, że **oferowane usługi, odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego**, zamawiający żąda następujących oświadczeń (karta ofertowa- załącznik nr 1 do SIWZ):

- Oświadczenie o spełnieniu wymagań umożliwiających realizację w całości przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno- epidemiologicznymi, w szczególności o spełnieniu wymagań prowadzenia kuchni cateringowej (z uwzględnieniem transportu) zgodnie ze standardami HACCP, GHP i GMP w odniesieniu do:

pomieszczeń kuchni,

środków transportu

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

- Oświadczenie Wykonawcy, że jest uprawniony do transportu i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych lub, że zobowiązuje się najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia do zawarcia Umowy o odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z firmą uprawnioną do utylizacji takich odpadów. Zamawiający ma prawo wglądu w trakcie realizacji zamówienia do w/w dokumentów.

2. Dokument potwierdzający wniesienie wadium przez Wykonawcę (w przypadku gwarancji oryginał należy przekazać do kasy w Dziale Księgowości zamawiającego przed upływem terminu składania ofert).

3. Wypełniony załącznik nr 2.1 do SIWZ- zestawienie wymaganych parametrów i warunków dostawy chłodziarki.

Oferta niezgodna z niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia zostanie odrzucona.

VIII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie.
2. Zamawiający dopuszcza przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem (+48 32 751 98 44) lub drogą elektroniczną (zampubl@szpital.jaworzno.pl), z tym, że każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Zamawiający informuje, że podany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym numer faksu oraz adres mailowy będzie traktowany jako obowiązujący do celów przesyłania korespondencji, w tym **zawiadomienia o wyborze**, które Wykonawca obowiązany jest potwierdzić niezwłocznie po jego otrzymaniu.
4. Wykonawca może zwrócić się na piśmie do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, chyba, że zapytanie wpłynie do niego później niż w dniu, w którym upływa połowa terminu składania ofert; tj. 12.11.2015r. Jeśli zapytanie wpłynie po tym terminie, zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający przekaże treść wyjaśnień wszystkim wykonawcom, którzy pobrali od niego specyfikację istotnych warunków

zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz umieści ją na stronie internetowej, na której umieszczona została SIWZ. Zapytania należy przesłać także e-mailem na adres: zampubl@szpital.jaworzno.pl

5. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
6. W uzasadnionych przypadkach, zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację oraz zostanie umieszczona na stronie internetowej, na której umieszczona została SIWZ.
7. Jeżeli zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz na stronie internetowej, jeżeli specyfikacja istotnych warunków zamówienia jest udostępniana na tej stronie.
9. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami ze strony zamawiającego jest:
Grażyna Czarnecka – St. specjalista do spraw zamówień publicznych

IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia przed upływem terminu składania ofert **wadium** w wysokości:

13 600,00 PLN

1. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:

- a) pieniądzu – przelew na rachunek Zamawiającego w ING Bank Śląski S.A. O/Jaworzno Nr 30 1050 1142 1000 0023 2866 3923, do oferty należy dołączyć kopię wniesienia wadium,
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
 - c) gwarancjach bankowych,
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 z późn. zm.). - poręczeniach zwanych funduszem poręczeniowym.
2. Oryginały dokumentów wskazanych w ppkt b) - e) należy złożyć w siedzibie zamawiającego w kasie Szpitala przy ul. Chełmońskiego 28 przed upływem terminu składania ofert; kserokopie powyższych dokumentów należy przedłożyć w składanej ofercie.
 3. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert i zawieszenia biegu terminu związania ofertą do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia, zamawiający wezwie Wykonawców nie później niż na 7 dni przed upływem ważności wadium, pod rygorem wykluczenia z postępowania, do przedłużenia ważności wadium albo wniesienia nowego wadium na okres niezbędny do zabezpieczenia postępowania do zawarcia umowy.

ZWROT WADIUM

1. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako

najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem: (art.46 ust.4a ustawy Pzp): Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

2. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.
3. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
4. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie ust. 1, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez zamawiającego.
5. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę.
6. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
 - 2) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA.

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert, bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Treść oferty musi odpowiadać wymogom treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Oferta powinna być sporządzona w jednym egzemplarzu, w języku polskim, pismem komputerowym, maszynowym lub ręcznie – długopisem, albo nieścieralnym atramentem. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.
3. Każda strona oferty oraz wszystkie załączniki powinny być podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu wykonawcy. W przypadku reprezentacji wykonawcy przez osoby inne niż wykazane w dokumentach załączonych do oferty, wymagane jest załączenie stosownego pełnomocnictwa.
4. Celem ułatwienia pracy komisji przetargowej, wskazane jest, aby każda zapisana strona oferty oraz wszystkie załączniki były kolejno ponumerowane i podpisane oraz **spięte (zszyte)** w sposób zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
5. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
6. Do oferty muszą zostać dołączone wszystkie oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami zawartymi w niniejszej specyfikacji.
7. Wymagane dokumenty należy złożyć w oryginałach lub kopiach potwierdzonych za zgodność z oryginałem przez osobę (osoby) upoważnioną do reprezentacji wykonawcy, za wyjątkiem pełnomocnictwa, które musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonych notarialnie. Za zgodność z oryginałem należy potwierdzić każdą zapisaną stronę kserokopii dokumentu.

8. Dokumenty sporządzone w języku obcym winny zostać złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
9. Wszelkie załączniki do SIWZ powinny zostać wypełnione przez wykonawcę ściśle wg warunków i postanowień specyfikacji. Jeżeli jakaś część dokumentów nie będzie dotyczyła wykonawcy powinien na niej umieścić adnotację „nie dotyczy”. Wykonawca nie może dokonywać żadnych merytorycznych zmian w załącznikach i dostosowywać ich do własnych potrzeb.
10. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej zapoznanie się z jej treścią przed upływem terminu otwarcia ofert.
11. Koperta powinna być opisana w następujący sposób:
12. Oferta na przetarg nieograniczony w dniu dot. „.../podać temat zadania/...” oraz dopisek: „nie otwierać przed upływem terminu składania ofert”. Na kopercie należy **podać nazwę i adres wykonawcy**. W momencie złożenia tak przygotowanej oferty, na kopercie zostanie złożona pieczęć firmowa Zamawiającego, zapisana data i godzina złożenia oferty oraz kolejny numer w dzienniku podawczym.
13. Oferty złożone po wyznaczonym do składania ofert terminie nie będą rozpatrywane i zostaną niezwłocznie zwrócone wykonawcy bez otwierania.
14. W przypadku złożenia oferty drogą pocztową, o ważności jej złożenia nie będzie decydowała data stempla pocztowego, a tylko i wyłącznie data wpływu oferty do Zamawiającego.
15. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Wprowadzenie zmian lub wycofanie oferty powinno być przygotowane identycznie jak oferta, z tym, że na kopercie powinny znaleźć się dodatkowe napisy: „ZMIANA”, „WYCOFANIE”.
16. W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, które informacje nie mogą być udostępniane. Wykonawca zobowiązany jest również wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te winny być umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane. Nie mogą stanowić tajemnicę przedsiębiorstwa w szczególności informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

Specyfikację można uzyskać pod adresem: www.szpital.jaw.pl lub w Dziale Zamówień Publicznych Szpitala tel. 32 616-44-82 wew. 292, po wcześniejszym złożeniu wniosku o przekazanie SIWZ. Koszt SIWZ 20 zł. Forma płatności przelewem lub za pobraniem pocztowym.

XII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w SP ZOZ Szpitalu Wielospecjalistycznym w Jaworznie, ul. Chełmońskiego 28; 43-600 Jaworzno (w Sekretariacie I piętro).
2. Termin składania ofert upływa **18.11.2015r o godz. 11:00**.
3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **18.11.2015 r o godz. 11:30** w SP ZOZ Szpitalu Wielospecjalistycznym w Jaworznie, ul. Chełmońskiego 28 (Dział zamówień publicznych - I piętro).

XIII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. Wykonawca określi ryczałtową cenę jednostkową za realizację przedmiotu zamówienia jako cenę 1 osobodnia, będącą zgodnie z § 14 wzoru umowy podstawą rozliczeń pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym.

W cenę 1 osobodnia żywienia powinny być w kalkulowane następujące elementy:

- koszty wsadu do kotła (minimum 5,50 zł netto – bez podatku vat); oferowany koszt wsadu do kotła podlega ocenie w/g kryterium opisanego w Rozdziale XV niniejszej SIWZ)

- koszty przygotowania posiłków
 - koszty transportu posiłków do Szpitala
 - koszty obsługi punktu wydawania posiłków w siedzibie zamawiającego
 - oraz inne koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia opisane szczegółowo np. naprawa wózków do transportu posiłków, odbiór odpadów żywnościowych.
 - Wykonawca kalkulując wysokość ceny uwzględni przewidywany wzrost kosztów wykonawcy wynikających z podwyższenia wynagrodzeń poszczególnych pracowników, którzy będą brać udział w realizacji zamówienia do wysokości wynagrodzenia minimalnego obowiązującego po zmianie przepisów lub jej odpowiedniej części, w przypadku osób zatrudnionych w wymiarze niższym niż pełen etat. W związku z przewidywaną zmianą przepisów przy kalkulacji ceny należy do kosztów doliczyć wysokość dodatkowych składek od wynagrodzeń osób zatrudnionych na umowę o pracę lub na podstawie innej umowy cywilnoprawnej zawartej z osobami fizycznymi.
2. Oferowana cena netto za realizację całości zamówienia w okresie realizacji zamówienia jest wyliczana wg wzoru:
- Cena całkowita netto = cena 1 osobodnia żywienia netto x ilość osobodni w okresie realizacji umowy. Ilość przewidywanych osobodni w okresie 12 miesięcy wynosi 85 637 (w tym dzieci do 1,5 roku życia 3714 osobodni).
- Cena całkowita brutto, służąca do porównania ofert- to cena netto obliczana jak wyżej i powiększona o wartość podatku VAT (stawka VAT obowiązująca zgodnie z Polską Klasyfikacją Wyrobów i Usług).
3. Kwoty wykazywane w formularzu ofertowym zaokrągla się do pełnych groszy (do dwóch miejsc po przecinku), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
4. Cena powinna zawierać ewentualne upusty oferowane przez wykonawcę.
5. Na podstawie art. 87 ust. 2 Ustawy Zamawiający poprawia w ofercie:
- * oczywiste omyłki pisarskie,
 - * oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - * inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona
8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
- 1) jest niezgodna z ustawą,
 - 2) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy,
 - 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - 5) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - 6) zawiera błędy w obliczeniu ceny,

- 7) wykonawca w terminie 3 dni od daty doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, polegającej na niezgodności oferty ze specyfikacją niepowodującą istotnych zmian w treści oferty (art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy),
- 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

XIV. INFORMACJA DOTYCZĄCA WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY WYKONAWCĄ, A ZAMAWIAJĄCYM.

Rozliczenia między wykonawcą, a zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich. Nie dopuszcza się stosowania do rozliczania walut obcych.

XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY.

1. Zamawiający nie będzie oceniał ofert odrzuconych.
2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

<i>Lp.</i>	<i>Kryterium (X)</i>	<i>Znaczenie procentowe kryterium</i>	<i>Maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta za dane kryterium (MAX)</i>
1	Cena	90 %	90 punktów
2	Koszt wsadu do kotła	7%	7 punktów
3	Wiedza i doświadczenie	3%	3 punkty

3. Sposób oceny ofert:

KRYTERIUM Cena

Oferta „i” podlegająca ocenie otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$P(C_i) = \frac{C_{(min)}}{C_i} \times 90\% \times 100$$

gdzie :

P (C_i) – ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena" (maksymalnie do otrzymania 90 punktów)

C_(min) – najniższa cena brutto spośród nieodrzuconych ofert;

C_i – cena brutto oferty "i";

KRYTERIUM Koszt wsadu do kotła

Zamawiający dokona oceny przyznając punkty za zaoferowanie wartości kosztu wsadu do kotła **ponad wymagane minimum** (5,50 zł). Ocenie podlega wartość netto bez podatku VAT.

Oferta „i” podlegająca ocenie otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$P(K_i) = \frac{K_i - K_{(min)}}{K_{(max)} - K_{(min)}} \times 7\% \times 100$$

gdzie :

P (K_i) – ilość punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium „Koszt wsadu do kotła" (maksymalnie do otrzymania 7 punktów)

K_i – koszt wsadu do kotła oferty "i"

K_(max) – najwyższy koszt wsadu do kotła spośród nieodrzuconych ofert;

K_(min) - minimalna dopuszczalna wartość wsadu kotła **5,50 zł**

Zaoferowanie wsadu do kotła wartości 5,50 zł skutkuje przyznaniem 0,00 punktów w tym kryterium oceny ofert.

KRYTERIUM Wiedza i doświadczenie

Zamawiający dokona oceny na podstawie Załącznika nr 3 do SIWZ - wykaz wykonanych usług.

Ocenie podlega ilość usług spełniających warunki określone w Rozdz. IV ust.1 pkt.2 niniejszej SIWZ.

Usługa nie spełniająca jakiegokolwiek z warunków określonych w Rozdz. IV ust.1 pkt.2 nie zostanie zakwalifikowana do oceny ofert.

Punkty **P(D_i)** zostaną przyznane bez dalszego przeliczania w następujący sposób:

5 lub więcej wykazanych usług: 3,00 pkt.

4 wykazane usługi: 2,50 pkt.

3 wykazane usługi: 2,00 pkt.

2 wykazane usługi: 1,50 pkt.

1 wykazana usługa: 0,00 pkt.

4. Ocena punktowa ofert.

Ocena punktowa oferty "i" będzie wynikać z sumowania ilości punktów, jakie otrzyma ta oferta za poszczególne kryteria:

$$P_i = P(C_i) + P(K_i) + P(D_i)$$

gdzie :

P_i – ocena punktowa oferty "i";

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert określonych powyżej zostanie uznana za najkorzystniejszą. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą punktację, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

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

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."**

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.

XVI. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY.

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przestania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 (faksem lub drogą elektroniczną), albo 10 dni – jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1.
4. O miejscu i terminie podpisania umowy wykonawca zostanie poinformowany w piśmie zawiadamiającym o wyborze ofert. W wyznaczonym terminie wykonawca powinien przybyć w celu podpisania umowy.

XVII. ISTOTNE DLA ZAMAWIAJĄCEGO POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY.

Z wybranym wykonawcą zamawiający zawrze umowę na warunkach określonych w projekcie umowy. Wysokość kar umownych z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy jak również okoliczności i warunki zmiany umowy zostały określone w projekcie umowy, który stanowi załącznik nr 5 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia i jest jej integralną częścią.

XVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

1. Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy .
2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana będzie zobowiązany, **najpóźniej wraz z zawarciem umowy**, do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zwanego dalej Zabezpieczeniem.
3. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
4. **Wysokość Zabezpieczenia ustala się na 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.** Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach: pieniądzu, poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

5. **Zabezpieczenie** wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaci przelewem na rachunek bankowy w ING Bank Śląski Oddział w Jaworznie nr **30 1050 1142 1000 0023 2866 3923**.
6. Zatrzymane kwoty będą przechowywane na oprocentowanym rachunku bankowym Zamawiającego. Zamawiający zwróci zabezpieczenie wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
7. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania całego zamówienia i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane w wysokości 70 %. Kwota pozostawiona na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady nie może przekraczać 30% wysokości zabezpieczenia i zostanie zwrócona nie później niż w 15 dniu po upływie okresu rękojmi za wady.

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5. Pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - a) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - b) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - c) odrzucenia oferty odwołującego.
5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
7. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy.
8. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy
9. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtórzy czynność albo dokona czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności. Na czynności te nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem art. 180 ust. 2 ustawy.
10. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy, albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
11. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu i postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

SZP.III.240/40/15/P

12. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w art. 182 ust. 1 i 2 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
13. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert lub termin składania wniosków.
14. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

XX. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA.

Niniejsza specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera następujące załączniki:

Załącznik nr 1 - karta ofertowa

Załącznik nr 2 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2.1 - zestawienie wymaganych parametrów i warunków dostawy chłodziarki

Załącznik nr 3 - wykaz wykonanych usług - wzór

Załącznik nr 4.1 - oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust 1. Ustawy Prawo zamówień publicznych- wzór

Załącznik nr 4.2 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy- wzór

Załącznik nr 4.3 – Informacja o przynależności do grupy kapitałowej- wzór

Załącznik nr 5 i 5a - umowa - wzór

Załącznik nr 6 - wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia - wzór

Załącznik nr 7 - wykaz osobodni pacjentów hospitalizowanych wg oddziałów

Załącznik nr 8 - zakres czynności dietetyczki Szpitala

Załącznik nr 9 - zestawienie produktów równoważnych- wzór

Załącznik nr 10 - protokół wadliwych dostaw posiłków- wzór

Załącznik nr 11 - zapotrzebowanie żywnościowe z oddziałów- wzór

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 **85 637** 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. **Termin płatności: do 30 dnia** licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Należności będą płacone przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.

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

5. Oświadczamy, że uważamy się za **związanych niniejszą ofertą** na czas **30 dni**.

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

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

8. Część zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom:

.....

9. Termin wykonania zamówienia: **12 miesięcy od dnia zawarcia umowy** (przewiduje się termin od dnia 01.12.2015r do dnia 30.11.2016r).

10. 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.

11. 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 obsługiwane 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 (wątrobowa 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 (wątrobowa)** – 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

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.

.....
(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”

Lp.	Przedmiot usługi*	Wartość wykonanych/wykonywanych usług w PLN	Data rozpoczęcia dd/mm/rrrr nie wcześniej niż na trzy lata przed upływem terminu składania ofert	Data zakończenia dd/mm/rrrr nie później niż do dnia składania ofert lub wpisać nadal**	Podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane
1	2	3	4	5	6

W przypadku zamówienia rozliczanego w walutach innych niż polski złoty, wartość wykazaną w kol.3 należy przeliczyć na PLN wg średniego kursu NBP tej waluty z dnia publikacji ogłoszenia o zamówieniu.

*** usługi cateringowe żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, które wykonują działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne** – świadczone sukcesywnie przez okres nie krótszy, niż 12 miesięcy na rzecz jednego podmiotu i o wartości rocznej nie mniejszej niż 500 000,00 zł brutto dla jednego podmiotu. Usługi **cateringowe** muszą obejmować transport **samochodem dostawczym**, dostępnym Wykonawcy w celu transportu posiłków i wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

** przed dniem składania ofert i przed dniem złożenia potwierdzenia-referencji o należyтым wykonaniu usług, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego mają być **wykonane** usługi o minimalnej wartości 500 000 zł brutto rocznie (wartość odpowiednio wykazana w kol. 3).

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

....., 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.240/40/15/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.240/40/15/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 12 miesięcy realizacji umowy- tj. **85 637 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 1/12 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.

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 12 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.

§ 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 pogorszonej 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 przekazywania 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

.....

