SZPITAL MIEJSKI IM. JANA GARDUŁY W ŚWINOUJŚCIU sp. z o. o.

NIP: **855-158-34-67**
REGON: **812046670**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

PRZETARG NIEOGRANICZONY

NUMER PRZETARGU: **ZP/19/1/2017**

OGŁOSZONY PRZEZ:

Szpital Miejski im. Jana Garduły
w Świnoujściu sp. z o. o.,
ul. Mieszka I 7,
72-600 Świnoujście
www.szpital-swinoujscie.pl

1. Podstawa prawna: Ustawa z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (*tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579*), zwana dalej ustawą.
2. Niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia zwana jest dalej SIWZ.

I. ZAMAWIAJĄCY

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7
72-600 Świnoujście
reprezentowany przez:
Prezesa Zarządu – Dorota Konkolewska
tel. +48-91-32-67-345
adres internetowy (URL): *www.szpital.swinoujscie.pl*

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości szacunkowej *mniejszej niż kwoty* określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług *polegających na dostarczaniu przygotowanych posiłków i kanapek dla pacjentów, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą naturalną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.*
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na 4 części/pakiety, zgodnie z niżej wskazanym zestawieniem, Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne pakiety. Wykonawca może złożyć ofertę na jeden lub więcej pakietów. Nie wprowadza się limitu pakietów, na które Wykonawca może złożyć ofertę. Niedopuszczalne jest dzielenia pakietu zamówienia na dalsze części.

Numer pakietu	Nazwa pakietu	Kod CPV
1	Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia	**55321000-6** **55521200-0**
2	Przygotowanie i dostarczanie posiłków w formie bułek	**55321000-6**
3	Art. spożywcze woda mineralna	**15000000-8**
4	Dostawa butli z wodą naturalną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody	**15981000-8**

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **Załącznik nr 1 do SIWZ**.
4. Termin wykonania usługi:
   4.1 Dla pakietu nr 1, 2 i 3 od *dnia zawarcia umowy* do *31/12/2018* r.;
   4.2 Dla pakietu nr 4 od *dnia zawarcia umowy.* do *31/12/2019 r.,*

   lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty *na realizację zamówienia w zakresie* wskazanym w Umowie- w zależności od tego, które z w/w zdarzeń wystąpi wcześniej.
5. Zgodnie z art. 29 ust. 3 a ustawy, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca:
   5.1 dla części 1 zatrudniał na umowę o pracę wszystkie osoby wykonujące czynności przygotowanie posiłków w ramach realizacji przedmiotowej umowy tj. min. 3 kucharzy, 3 pomoce kuchenne oraz 2 kierowców;
   5.2 dla części 2 zatrudniał na umowę o pracę wszystkie osoby wykonujące czynności przygotowanie posiłków w ramach realizacji przedmiotowej umowytj. 2 kucharzy, 1 pomoce kuchenną oraz 1 kierowcę;
   podczas realizacji zamówienia. Zatrudnienie, o którym mowa w powyżej powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przedstawić dowody zatrudnienia na podstawie umowy o pracę (*np. kopie umów o pracę*) osób, o których mowa powyżej.
6. Zamawiający będzie zobowiązany do uzyskania od osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 5 pisemnej zgody na przetwarzanie danych osobowych w związku z realizacją umowy w niniejszym postępowaniu, zgodnie z art. 23 ust. 1 pkt 1 oraz ust. 2 ustawy o ochronie danych osobowych.
7. Zamawiający ***przewiduje*** możliwości udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6) ustawy.

IV. PODSTAWY WYKLUCZENIA I WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie Zamówienia na podstawie:
   1) art. 24 ust. 1 ustawy,
   2) art. 24 ust. 5 pkt 1), 2) i 4) ustawy, z postępowania wyklucza się Wykonawcę:
      a) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (tj.: *Dz. U. z 2017 r., poz. 1508*) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (*tekst jedn.: Dz. U. z 2016 r. poz. 2171 ze zm.*),
      b) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, 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 stosownych środków dowodowych;

c) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.

2. Ponadto, o zamówienia może się ubiegać Wykonawca, który spełnia poniżej określone warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
   1) zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymagane zdolności techniczne lub zawodowe zapewniające należyte wykonanie zamówienia, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał należycie co najmniej **2** zamówienia odpowiadające swoim rodzajem i zakresem przedmiotowi zamówienia, o wartości brutto:
      1.1 dla pakietu nr 1 o wartości 180 000,00 zł w zakresie żywienia systemem cateringowym zakładów leczniczych posiadającym min. 80 łóżek/ każda;
      1.2 dla pakietu nr 2 o wartości 16 000,00 zł w zakresie przygotowania kanapek w systemie cateringowym zakładów leczniczych, szkół, przedszkoli itp.;dla min. 25 osób/ każda;
      1.3 dla pakietu nr 3 o wartości 4 000,00 zł w zakresie dostawy art. spożywczych - każda;
      1.4 dla pakietu nr 4 o wartości 3 000,00 zł w zakresie dostawy wody w bidonach wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów - każda;

NUMER PAKIETU	Wartość brutto zł
1	180 000,00
2	16 000,00
3	4 000,00
4	3 000,00

   Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na więcej niż jeden pakiet, ta sama usługa może posłużyć mu do wykazania spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej w więcej niż jednym pakiecie, jednakże pod warunkiem, że jej wartość nie będzie mniejsza niż suma wartości określonych w tych pakietach, zgodnie z zestawieniem powyżej, tj. np. Wykonawca składający oferty częściowe na pakiety *2 i 3* może wykazać wykonanie jednej usługi o wartości nie mniejszej niż 20 000,00 zł brutto wraz z podaniem, których pakietów dotyczy wskazana usługa. Niedopuszczalne jest wskazanie spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej dla danego pakietu w ten sposób, że dopiero łączna wartość dwóch lub większej ilości usług będzie odpowiadała wartości wymaganej dla danego pakietu.
   W przypadku, gdy w wykazie zostanie zamieszczona usługa obejmująca zakres rzeczowy szerszy aniżeli wymagany przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest wyszczególnić wartość, przedmiot i datę wykonania tej części usługi, która odpowiada rodzajowi i wartości określonej przez Zamawiającego
   W przypadku, gdy cena usługi wyrażona została w walucie obcej, Zamawiający przeliczy tę wartość na podstawie kursu walut NBP dla danej waluty z daty wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (*za datę wszczęcia postępowania Zamawiający uznaje datę umieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w miejscu publiczne dostępnym w swojej siedzibie oraz na stronie internetowej*). Jeżeli w tym dniu nie będzie opublikowany średni kurs NBP, Zamawiający przyjmie kurs średni z ostatniej tabeli przed wszczęciem postępowania.
   2) zdolności finansowej lub ekonomicznej. Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymaganą zdolność finansową lub ekonomiczną zapewniającą należyte wykonanie zamówienia, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż kwoty określone w poniższym zestawieniu dla danego pakietu:

NUMER PAKIETU	Suma ubezpieczenia
1	90 000,00
2	8 000,00
3	2 000,00
4	1 500,00

   Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na więcej niż jeden pakiet, suma gwarancyjna musi odpowiadać sumie ubezpieczeń dla pakietów, na które Wykonawca składa ofertę.
   3) posiadania uprawnienia do powykonywania określonej działalności, *jeżeli przepisy* prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Warunek ten Zamawiający uzna za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:
      3.1 Decyzję Właściwego organu np. PIS o dopuszczeniu zakładu do świadczenia usług związanych z żywieniem i świadczeniem usług cateringu żywności – (*właściwą do miejsca prowadzenia działalności*);
      3.2 Decyzję właściwego organu np. PIS dopuszczająca środek transportu do przewozu żywności (*właściwą do miejsca prowadzenia działalności*);
      3.3 zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (*właściwe do miejsca prowadzenia działalności*).

3. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na pods*tawie dokumentó*w i oświadczeń, o których mowa w rozdziale VI SIWZ według formuły „*spełnia/ niespełna*".

4. Do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenia Zamówienia publicznego stosuje się przepisy dotyczące Wykonawców. Wykonawcy łącznie musza spełniać warunki udziału w postępowaniu oraz żaden z Wykonawców oddzielenie nie może podlegać wykluczeniu z postępowania.

V. INFORMACJA O ZASTOSOWANIU PROCEDURY ODWRÓCONEJ

Zamawiający zamierza *zastosować procedurę* odwrócona, zgodnie art. 24 aa ustawy, tj. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz, czy oferowane przez niego usługi spełniają wymagania Zamawiającego.

VI. OFERTA ORAZ INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ OBOWIĄZEK ZŁOŻYĆ WYKONAWCY

1. Oferta Wykonawcy powinna zostać złożona na formularzu „Oferta", (zgodnym z *załącznikiem nr 2 do SIWZ)* (*oświadczenie należy złożyć w oryginale*). Oferta składana jest na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. W celu wstępnego wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca powinien przedłożyć wraz z ofertą oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, sporządzone (zgodnie *z załącznikiem nr 4 do SIWZ).* W przypadku, gdy Wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu powołuje się na zasoby innych podmiotów, Wykonawca składa także oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu przez inne podmioty, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, i braku w stosunku do nich podstaw do wykluczenia z postępowania, (*zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ*) (*oświadczenia należy złożyć w oryginale*).
4. W celu wstępnego wykazania, że w stosunku do Wykonawcy nie zachodzą podstawy do wykluczenia z postępowania Wykonawca powinien przedłożyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (*zgodnie z załącznikiem nr 5 do SIWZ)* (Oświadczenia należy złożyć w oryginale).
5. Wykonawca, który w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu powołuje się na zasoby innych podmiotów, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności poprzez złożenie Zamawiającemu zobowiązania tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (*oświadczenie należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie*).
6. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, składają jedną ofertę. Oświadczenie, o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (*załącznik nr 5 do SIWZ*), każdy z Wykonawców składa oddzielnie. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o podmiotach trzecich (*załącznik nr 4 do SIWZ*) Wykonawcy składają łącznie, poprzez podpisanie oświadczenia przez pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
7. Wykonawca jest zobowiązany w wskazać w formularzu oferty, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, wraz z podaniem firm podwykonawców. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę dla pakietu nr 1 i 2 części zamówienia polegające na *„przygotowaniu posiłków"*.
8. **Wykaz pozostałych dokumentów i dodatkowe informacje.**

   Oprócz dokumentów wskazanych w pkt 1 – 7 wraz z ofertą, Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
   1) dokumenty, z których wynika uprawnienie do podpisania ofert, chyba, że Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych, ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych, a Wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty (*dokumenty należy złożyć w oryginale – także jako wydruk z odpowiedniego rejestru publicznego lub kopii poświadczonej notarialnie*),
   2) pełnomocnictwo do podpisywania oferty - jeżeli osobą podpisującą ofertę nie jest osoba upoważniona na podstawie dokumentów rejestrowych (*pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie*),
   3) formularz cenowy (*zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ*) (*formularz należy złożyć w oryginale*),
   4) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców występujących wspólnie, Wykonawcy zobowiązani są załączyć pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia (*pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie*),
   5) w przypadku zastrzeżenia informacji jako tajemnica przedsiębiorstwa, Wykonawca załącza stosowne wyjaśnienie, wskazujące, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
9. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów na potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie podlega wykluczeniu, oraz, że oferowane przez niego usługi spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, następujących dokumentów:
   1) wykazu należycie wykonanych, a w przypadku świadczeń ciągłych lub okresowych także wykonywanych, co najmniej 2 usług, o których mowa w części IV SIWZ wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania, podmiotów, na rzecz których usługi są lub zostały wykonane oraz oznaczeniem wykonawcy (*zgodnie z załącznikiem nr 6 do SIWZ*) wraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym za dowody te uznaje się referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych

dokumentów – oświadczenie Wykonawcy (*wykaz usług należy złożyć w oryginale, a dowody i inne dokumenty w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem*) – w celu wykazania posiadania wymaganej zdolności technicznej lub zawodowej,

2) dowód ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, o którym mowa w części IV SIWZ (*dowód należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem*) – w celu wykazania posiadania wymaganej sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
3) odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji - w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia. W przypadku Wykonawców składających wspólną ofertę, odpis składa każdy z Wykonawców,
4) koncesji, zezwolenie lub licencja, potwierdzające posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności**:**
   a. Decyzję Właściwego organu np. *PIS* o dopuszczeniu zakładu do świadczenia usług związanych z żywieniem i świadczeniem usług cateringu żywności –(*właściwą do miejsca prowadzenia działalności*);
      KONSORCJUM – w/w dokument składa każdy z członków;
   b. Decyzję właściwego organu np. *PIS* dopuszczająca środek transportu do przewozu żywności *(właściwą do miejsca prowadzenia działalności*);
      KONSORCJUM – w/w dokument składa każdy z członków***;***
   c. zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów *PIS* (*właściwe do miejsca prowadzenia działalności*)
      KONSORCJUM – w/w dokument składa każdy z członków.

   Zamawiający wymaga utrzymywania wskazanych dokumentów przez cały okres trwania umowy. Brak ważności któregokolwiek dokumentu (np. *wstrzymanie lub zakaz*) skutkuje **rozwiązaniem** umowy z winy Wykonawcy. W przypadku prowadzenia działalności poza miejscem realizacji zamówienia Wykonawca składa oświadczenie o poddaniu się niezbędnym wymogom w zakresie bezpieczeństwa żywności żywienia właściwym dla siedziby zamawiającego **(***dowód należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem*) – w celu wykazania, że Wykonawca posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej,
5) odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej dotyczących podmiotu, na zdolnościach lub sytuacji którego Wykonawca polega, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji – jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innego podmiotu,
6) dla części 1 i 2 – projekty jadłospisów (zgodnie z załącznikiem nr 1 do SIWZ);
7) dla części 1 i 2 - dokument (*np. umowa*) potwierdzający prawo użytkowania pomieszczeń w które będą wykorzystywane do przygotowywania posiłków nie krócej niż do dnia 02/01/2019 r.

10. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Wskazane oświadczenie oraz ewentualne dowody Wykonawca składa w terminie ***3 dni*** od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy. W przypadku Wykonawców składających wspólną ofertę, oświadczenie składa każdy z Wykonawców (*oświadczenie należy złożyć w oryginale*). Wzór oświadczenia zawiera *załącznik nr 7 do SIWZ*.

VII. WYKONAWCY ZAGRANICZNI

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i jest zobowiązany, zgodnie z Rozdziałem VI do złożenia wskazanych tam dokumentów, to zgodnie z § 7 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, okresu ich ważności oraz form, w jakich dokumenty te mogą być składane (*Dz. U. z 2016 r. poz. 1126*) zamiast określonych dokumentów wskazanych w § 5 Rozporządzenia, składa odpowiednie dokumenty, zgodnie z § 7 Rozporządzenia.

VIII. SPOSÓB USTALANIA CENY

1. Wykonawca określi cenę zamówienia w walucie PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Cena oferty powinna obejmować wszystkie elementy niezbędne do realizacji zamówienia. Niedoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania przedmiotu i zakresu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w umowie.
3. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.
4. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty, doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować 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.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Na ofertę składają się: formularz oferty oraz wszystkie pozostałe wymagane dokumenty (*w tym oświadczenia, załączniki itp.*) zgodnie z rozdziałem VI i VII SIWZ.

2. Oferta powinna być złożona w języku polskim i sporządzona czytelnie na komputerze lub ręcznie długopisem zgodnie z treścią formularzy stanowiących załączniki do SIWZ.
3. Wszystkie zapisane strony oferty powinny być ponumerowane i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy. Uprawnienie powinno wynikać z dokumentów załączonych do oferty – w szczególności z rejestru sądowego lub z udzielonego na piśmie pełnomocnictwa. Oferta składana przez konsorcjum powinna zawierać oznaczenie podmiotów, które ją tworzą.
4. Kopie dokumentów (*każda strona zapisana*) powinny być potwierdzone „*za zgodność z oryginałem*". Poświadczenia dokonuje odpowiednio Wykonawca (osoba lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy), podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca (*podmiot trzeci*), Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego - w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Dokument należy złożyć w oryginale albo kopii poświadczonej notarialnie, jeżeli jest to wskazane w SIWZ lub przepisach prawa.
5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
8. Wszystkie załączone do oferty dokumenty powinny być aktualne, stosownie do obowiązujących przepisów prawa.
9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
10. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w części VI ust. 9 pkt 3 SIWZ w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
11. W przypadku, o którym mowa w pkt 10), jeżeli dokumenty nie są sporządzone w języku polskim, Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
12. Załączniki wymagające wypełnienia powinny być wypełnione zgodnie z informacją zawartą w niniejszej specyfikacji w sposób dokładny i bez dokonywania w nich zmian. Jeżeli którykolwiek zapis wypełnianych załączników nie dotyczy Wykonawcy należy to zaznaczyć na dokumencie czyniąc dopisek „nie dotyczy".
13. Oferta musi być spięta w sposób uniemożliwiający samoistne rozpinanie się.
14. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
15. Jeżeli Wykonawca składa informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jest zobowiązany oznaczyć dokumenty zawierające takie informacje, umieszczając je w odrębnej kopercie z napisem „*zastrzeżone – tajemnica przedsiębiorstwa*". Wykonawca jest także zobowiązany do załączenia stosownego wyjaśnienia, wskazującego, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
16. Wykonawca zamieszcza ofertę w zamkniętej kopercie. Na kopercie muszą znajdować się następujące oznaczenia:
    a) Nazwa i adres Zamawiającego,
    b) Nazwa i adres Wykonawcy,
    c) Napis:

NAZWA WYKONAWCY
OFERTA NA PRZETARG NIEOGRANICZONY PN:
Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 19/12/2017 r. GODZ. 14^{40}

i zaadresowanej do:

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście

X. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy.
2. Pełnomocnictwo, o którym mowa w ust. 1 należy dołączyć do oferty.
3. Wszelką korespondencję w postępowaniu Zamawiający kieruje do pełnomocnika.
4. Wspólnicy spółki cywilnej są wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą zasady współpracy Wykonawców, zawierającą, co najmniej:
    1) zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego obejmującego swoim zakresem realizację przedmiotu zamówienia;
    2) określenie zakresu działania poszczególnych stron umowy;
    3) czas obowiązywania umowy, który nie może być krótszy, niż okres obejmujący realizację zamówienia oraz czas trwania gwarancji jakości i rękojmi.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT, ZMAINA I WYCOFANIE OFERTY, OTWARCIE OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w Sekretariacie, II piętro, pokój Nr 2.010:

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7,
72-600 Świnoujście

do dnia 19/12/2017 r. do godziny 10^{00}

2. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty należy złożyć w taki sposób jak ofertę, a koperta powinna być dodatkowo oznaczona napisem: „*ZMIANA*" lub „*WYCOFANIE*".
3. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić do niej zmian po upływie terminu składania ofert.
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu **19/12/2017 r.** o godz. **14^{40}** w pokój Nr 2.018 - II piętro.
5. Przy otwarciu ofert, w części jawnej, mogą być obecni wszyscy zainteresowani.
6. Zamawiający ogłosi Wykonawcom:
   a) kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia,
   b) firmy i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
   c) cenę oferty, termin wykonania zamówienia, okres gwarancji i warunki płatności zawarte w ofertach.
7. Oferty złożone po terminie będą zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
8. Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę, jeżeli jest niezgodna z ustawą lub jej treść nie odpowiada treści SIWZ oraz w innych okolicznościach wskazanych w ustawie.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30** dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.

XII. WYJAŚNIENIA TREŚCI SIWZ, JEJ MODYFIKACJA ORAZ SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJACEGO Z WYKONAWCAMI

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują pisemnie, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.
2. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą poczty elektronicznej przy przekazywaniu następujących dokumentów i oświadczeń:
   1) pytania Wykonawców *(w wersji WORD*) i wyjaśnienia Zamawiającego dotyczące treści SIWZ;
   2) modyfikacje treści SIWZ;
   3) wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści oferty i odpowiedź Wykonawcy;
   4) wezwanie kierowane do Wykonawców na podstawie art. 26 ust. 2 f, 3 i 3 a ustawy;
   5) wezwanie do udzielenia wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny oraz odpowiedź Wykonawcy;
   6) informacja o poprawieniu oferty na podstawie art. 87 ust. 2 ustawy;
   7) oświadczenie Wykonawcy w kwestii wyrażenia zgody na poprawienie innych omyłek na podstawie art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy;
   8) wezwanie Zamawiającego do wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą oraz odpowiedź Wykonawcy;
   9) oświadczenie Wykonawcy o przedłużeniu terminu związania ofertą;
   10) zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty, zgodnie z art. 92 ust. 1 ustawy;
   11) zawiadomienie o unieważnieniu postępowania;
   12) informacje i zawiadomienia kierowane do wykonawców na podstawie 185 ustawy.
3. Komunikacja za pośrednictwem poczty elektronicznej pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym odbywa się na adresy poczty elektronicznej Zamawiającego: *tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl* i Wykonawcy – na adres wskazany w formularzu oferty. Wykonawca składa oświadczenia za pomocą poczty elektronicznej w ten sposób, że przesyła Zamawiającemu za pomocą poczty elektronicznej skan dokumentu, wskazanego w ust. 2, podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy lub przez pełnomocnika, którego umocowanie wynika z treści pełnomocnictwa złożonego do oferty.
4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Dowód transmisji danych oznacza, że Wykonawca otrzymał korespondencję w momencie jej przekazania przez Zamawiającego, niezależnie od ewentualnego potwierdzenia faktu jej otrzymania. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niesprawne działanie urządzeń Wykonawcy.
5. Postępowanie odbywa się w języku polskim w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a Wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim.
6. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest *Pan Tadeusz Koralewski*, numer telefonu (91) 32-67-365. Kontakt: w *poniedziałek, środę* i czwartek w godzinach 07^{40}-12^{00} oraz we *wtorek i piątek* w godzinach 11^{00}-15^{00}, *tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl.*
7. Adres do korespondencji Zamawiającego: Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o., ul. Mieszka I 7, 72-600 ŚWINOUJŚCIE (*pok. 2.010*).
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

9. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
10. Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu składania wniosków o wyjaśnienie treści SIWZ.
11. Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszczone na stronie internetowej.
12. Zamawiający nie przewiduje zwoływania zebrania Wykonawców.
13. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający udostępnia na stronie internetowej. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
14. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert.
15. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią SIWZ i będą wiążące przy składaniu ofert.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJACY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według kryterium 100 % cena.
2. Oferta z najniższą ceną **za dany pakiet** otrzyma maksymalną liczbę punktów – **100**.
3. Każda następna oferta zostanie przeliczona proporcjonalnie, według poniższego wzoru:

$$C_p = \frac{C_{min}}{C_o} \times 100$$

Cp – ilość otrzymanych punktów za kryterium „*cena*" **za dany pakiet**.
C_{min} – najniższa cena spośród ofert **za dany pakiet**.
C_o – cena oferty badanej **za dany pakiet**.

4. Obliczenia punktów dokonuje się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający dokona wyboru oferty i udzieli zamówienia Wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów.

XIV. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH JAKIE ZOSTANA DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Wykonawca, który zostanie wybrany, zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia ogłoszenia, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą. Umowa może zostać zawarta w krótszym terminie w przypadku, gdy w trakcie prowadzonego postępowania zostanie złożona tylko jedna oferta.
2. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
3. W przypadku, gdy okaże się, że Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.

XV. ZABEZPIECZENIE NALEZYTEGO WYKONANIA UMOWY:

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY:

1. Zamawiający wymaga zawarcia umów według wzorów stanowiących załącznik od nr 8 do 11 do SIWZ.
2. Strony ustalają, że każda istotna zmiana umowy może nastąpić zgodnie z art. 144 pkt 2)-6) ustawy oraz na warunkach określonych w projektach umowy stanowiących załączniki od nr 8 do nr 11 do SIWZ.

XVII. POUCZENIE O OŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

1. Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego zasad określonych w ustawie lub w SIWZ, przysługują środki odwoławcze zawarte w dziale VI ustawy: odwołanie i skarga.
2. Odwołanie przysługuje wobec czynności:
   1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
   2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
   3) odrzucenia oferty odwołującego;
   4) opisu przedmiotu zamówienia;
   5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynności lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu w terminie określonym w art. 182 ustawy.
5. 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.
6. Na orzeczenie **I**zby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

XVIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznikami do SIWZ są:

1) Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
2) Załącznik nr 2 – Formularz oferty,
3) Załącznik nr 3 – Formularz cenowy,
4) Załącznik nr 4 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o podmiotach trzecich,
5) Załącznik nr 5 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia,
6) Załącznik nr 6 – Wykaz usług,
7) Załącznik nr 7 – Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej,
8) Załącznik nr 8 – Wzór umowy dla pakietu nr 1;
9) Załącznik nr 9 – wzór umowy dla pakietu nr 2;
10) Załącznik nr 10 – wzór umowy dla pakietu nr 3;
11) Załącznik nr 11 – wzór umowy dla pakietu nr 4.

Świnoujście, dnia 11/12/2017 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o. p. w d. p. p.
Zatwierdził dn.: 11/12/2017 r.
Prezes Zarządu: Dorota Konkolewska

Szczegółowe wymagania dla części 1 i 2:

1 Realizacja przedmiotu zamówienia musi być wykonana na bazie własnych pomieszczeń kuchennych Wykonawcy lub oddanych mu w użyczenie przez osoby trzecie na podstawie stosownej umowy określającej czasookres użyczenia pomieszczeń, odpowiadający czasookresowi realizacji niniejszego zamówienia, spełniających wszelkie wymogi oraz posiadający stosowne dokumenty (np.; *zezwolenia, decyzje itp*.) wynikające z przepisów prawa.

2 Wszystkie produkty do przygotowania posiłków zapewnia we własnym zakresie Wykonawca od Dostawców znajdujących się pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej stosownie do wykonywanej działalności gospodarczej i na każde żądanie Zamawiającego przedstawić stosowne dokumenty Dostawców (*protokoły kontroli, decyzje itp*.).

3 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania Zamawiającemu etykiet produktów użytych do przygotowywania posiłków na każde **jego żądanie**.

4 Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli (*przynajmniej 1 raz w miesiącu*) – przez przedstawicieli Zamawiającego– stanu sanitarno – higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków, ocenę ich jakości i przygotowania do transportu, dokumentów potwierdzających zaopatrywanie się u wykonawców posiadających dokumenty wskazane w pkt. 2

5 Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków oraz ocenę organoleptyczną wsadu. Na tę okoliczność zostanie wypełniona karta kontroli wg wzoru.

KARTA KONTROLI DOSTAWY POSIŁKÓW na dzień…… ODDZIAŁ……

Rodzaj posiłku	Ocena opakowań	Temperatura posiłku	Ilość porcji/ waga posiłków	Uwagi	Podpis pracownika Wykonawcy	Podpis osoby kontrolującej dostawę
I śniadanie						
II śniadanie						
Obiad						
Podwieczorek						
Kolacja						

Załączniki:

1. Jadłospis na dzień……..

6 Ocenę jakości posiłków dokonywać będą przedstawiciele Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy lub służby sanitarno – epidemiologicznej. Zamawiający zastrzega możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych (*np.: rozgotowane potrawy mączne, kasze, ryż, zawiesiste sosy, posklejane pierogi, naleśniki*). Zwrot zostanie potwierdzony na arkuszu reklamacji produktu lub potrawy wg. wzoru:

Pieczątka oddziału

ARKUSZ REKLAMACJI PRODUKTU LUB POTRAWY

OSOBY ZGŁASZJĄCE REKLAMACJĘ ……. …….	**PRACOWNIK PRZYJMUJĄCY REKLAMACJĘ** ……. …….
DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJ ……..	**REKLAMACJA DOTYCZY POSIŁKU, POTRAWY** …….
DOŁĄCZONO REKLAMOWANY WYRÓB **TAK NIE**	…….
OPIS ZGŁASZANYCH ZASTRZEŻEŃ ……. …….	
WYPEŁNIA FIRMA KATERINGOWA	
REKLAMACJA UZASADNIONA **TAK NIE**	**UZASADNIENIE**

7 Zamawiający zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli warunków przewożenia posiłków, stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszelkich parametrów dotyczących posiłków dostarczanych do oddziałów Zamawiającego na karcie odbioru jakościowego gotowych dań wg. wzoru

KARTA ODBIORU JAKOŚCIOWEGO GOTOWYCH DAŃ W ODDZIALE…… W MIESIĄCU……

L.P.	DATA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	*WARUNKI TRANSPORTU/STAN OPAKOWANIA*	Ś																															
		O																															
		K																															
2	*TEMPERATURA DOSTARCZONYCH POTRAW*	Ś																															
		O																															
		K																															
3	*HIGIENA*	Ś																															
		O																															
		K																															
4	*CECHY ORGANOLEPTYCZNE*	Ś																															
		O																															
		K																															
5	*ODBIÓR JAKOŚCIOWY/DECYZJA O PRZYJĘCIU*	Ś																															
		O																															
		K																															
6	*DZIAŁANIA KOREKCYJNE/UWAGI*	Ś																															
		O																															
		K																															
7	*PODPIS OSOBY PRZYJMUJĄCEJ*	Ś																															
		O																															
		K																															

Ad 1, 3 ,4

P- prawidłowo

N- nieprawidłowo

Ad. 2

zupy- minimum 75 °C

napoje gorące- minimum 80 °C

drugie danie- minimum 65 °C

Ad. 5

T - tak

N - nie

Ad. 6

R - reklamacja

B - brak reklamacji

SPRAWDZIŁ: ……

ZATWIERDZIŁ: ……..

8 Wykonawca dostarczy do poszczególnych oddziałów Zamawiającego posiłki specjalistycznym transportem posiadającym dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu żywności (*w przypadku pojazdów posiadających ww. dokumenty wydane przez PIS z poza terenu m. Świnoujścia, Wykonawca dokona potwierdzenia w PPIS w Świnoujściu brak potwierdzenia skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy*), we własnych termosach i pojemnikach przeznaczonych do przewozu żywności (zgodnych z obowiązującymi przepisami) - na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi odpowiednie dokumenty, potwierdzające spełnienie ww. wymogów, chyba że na opakowaniach znajdują się odpowiednie oznaczenia. Pojemniki i termosy muszą być szczelne, posiadające zamknięcia uniemożliwiające samoczynne otwarcie, nieuszkodzone i mające zastosowanie do przechowywania i transportu żywności. Zamawiający **nie dopuszcza** stosowania pojemników odzyskanych z opakowań zbiorczych tj. po serkach, lodach itp. Za stan higieniczno – sanitarny w/w odpowiada Wykonawca.

9 Celem dostarczenia posiłków do oddziałów Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia własnego **wózka do transportu żywności oraz o jego serwis**.

10 Posiłki dla pacjentów przebywających w Izbie Przyjęć mają być zapakowane pojedynczo w jednorazowe pojemniki posiadające dopuszczenie do kontaktu z żywnością wraz z dołączonymi sztućcami.

11 Bułki muszą być zapakowane pojedynczo w folię przystosowaną do zabezpieczenia żywności i dostarczone w zbiorczym pojemniku

12 Posiłki mają być przygotowane w dniu wydania i dowiezione do Zamawiającego o ściśle określonych porach:
- śniadanie godz. 08^{15} – 08^{30} + **II śniadanie (dla diabetyków i dla dzieci),**
- posiłki w formie bułek godz.: 08^{15} - 09^{45};
- obiad godz. 13^{15} – 13^{30} + **podwieczorek (dla diabetyków i dla dzieci**)
- kolacja godz. 18^{00} – 18^{15}.

Zamawiający przewiduje dokonanie możliwości korekty (telefonicznie/ e-mailowo) ilości posiłków min. 15 min. przed ich dostarczeniem.

13 **Dla części 1**: Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie **10** - dniowych jadłospisów przygotowanych wg ściśle określonych norm przez dietetyka (czytelnie podpisany) i zatwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego (pocztą elektroniczną na adres: *ddwornik@szpital-swinoujscie.pl* na **6** dni przed wprowadzeniem jadłospisu, Zamawiający w terminie **2** dni zgłosi ewentualne uwagi na adres poczty elektronicznej Wykonawcy). Zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy do poszczególnych oddziałów na 2 dni przed ich obowiązywaniem. Jadłospis dzienny winien zawierać nazwy posiłków, potraw i ich wagi oraz informację o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji). Opisy dań muszą być szczegółowe bez stosowania ogólników typu: **ser, filet, surówka**. Zamawiający **dopuszcza** zmiany w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych. **Jadłospisy są sporządzane oddzielnie dla każdej z diet stosowanych w Szpitalu.**

14 **Dla części 2**: Sporządzanie posiłków przez Wykonawcę odbywać się będzie na podstawie **5-**dniowych jadłospisów przygotowanych wg ściśle określonych norm przez dietetyka (podpisanych czytelnie) i zatwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego (przesłane pocztą elektroniczną na adres *ddwornik@szpital-swinoujscie.pl* / **2** dni przed wprowadzeniem jadłospisu). Zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy do CZP najpóźniej w ostatnim dniu pracującym tygodnia w którym obowiązywał poprzedni jadłospis

15 *Wymogi co do jadłospisu dotyczy części 1*:

15.1 *piątki dzień bezmięsny (obiad*),

15.2 ***śniadanie winno uwzględniać dla jednej osoby*:**
1. zupa mleczna 300 ml (z ryżem, płatkami, makaronem, kaszą manną) codziennie;
2. kakao – (2 razy w tygodniu; 250 ml);
3. kawa z mlekiem/ herbata; - (5 razy w tygodniu 250 ml)
4. pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne rozumiane jako bułka i chleb krojony w zależności od diety) 100 g;
5. masło min. 82 % zaw. tłuszczu 20 g;
6. dżem lub miód [w opakowaniach jednorazowych - 2 x 25 g (lub 1 x 50 g)]
7. dodatki do pieczywa:–**na zimno -**pasty 100 g, wędlina plasterkowana porcja po 50 g, nabiał wg gramatury z załącznika nr 3 do SIWZ lub **na ciepło** (np. parówka) wg gramatury z załącznika nr 3 do SIWZ
8. warzywa sezonowe (min. 50 g)

15.3 ***II śniadanie winno uwzględniać w przypadku diety cukrzycowej lub diet specjalnych oraz dla dzieci*:**
1. pieczywo krojone mieszane;
2. wędlina plasterkowana/ nabiał plasterkowany;
3. masło min. 82 % zaw. tłuszczu - 20 g;

lub

1. owoc, jogurt, kefir, serek homogenizowany- podawane na przemiennie.

Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu jednej dekady i stosowanie zasady dla przygotowywania śniadań:
- 3 razy w dekadzie ser żółty/ ser topiony;
- 3 razy w dekadzie mięso wędlina wysokogatunkowa ;
- 2 razy w dekadzie twaróg/ pasta twarogowa,
- 2 razy w dekadzie jajko;
- **warzywo lub owoce świeże (z wykorzystaniem sezonowości)- codziennie;**

15.4 ***obiad winien uwzględniać*:**

1. zupa (z wyłączeniem jako składnik: groch, fasoli) 400 ml (70 g warzywa);
2. drugie danie: (dania mięsne i bezmięsne)
3. ziemniaki, ryż, makaron, kasza wg gramatury z załącznika nr 3 do SIWZ
4. surówka (z warzyw surowych/ gotowanych) 100 g do każdego drugiego dania;
5. kompot, soki, napoje owocowe, warzywne lub owocowo- warzywne 250 ml.

Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu jednej dekady i stosowanie zasady dla przygotowywania obiadów:

- 1 raz w dekadzie obiad bez mięsa (pierogi z nadzieniem, pierogi leniwe, pyzy, naleśniki);
- 2 razy w dekadzie ryba (filet rybny: gotowany, smażony, w jarzynach);
- 2 razy w dekadzie mięso w formie mielonej -mięso 80%; (pulpety, klopsy, kotlety mielone) ;
- 1 raz w dekadzie gulasz (mięsny),
- 1 raz w dekadzie potrawka (np. kurczak z warzywami)
- 3 razy w dekadzie porcja mięsa w całości : drób z kością, mięsa bez kości(filet drobiowy, kotlet schabowy, zrazy).

15.5 ***podwieczorek winien uwzględniać*:**

- dla dzieci i diety cukrzycowej: owoc, jogurt, kefir, a dla dzieci: kisiel/ budyń gotowy do spożycia (*w opakowaniu jednorazowym*), biszkopty, herbatniki, drożdżówki, serek homogenizowany itp. - podawane na przemiennie wg gramatury z załącznika nr 3 do SIWZ

15.6 ***kolacja winna uwzględniać*:**

1. kawa zbożowa/ herbata 250 ml,
2. pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne, rozumiane jako bułka i chleb krojony w zależności od diety) 100 g;
3. masło min. 82 % zaw. tłuszczu 20 g;
4. dżem lub miód [w opakowaniach jednorazowych - 2 x 25 g (lub 1 x 50 g)];
5. dodatki do pieczywa: **na zimno**- pasty 100g; wędlina plasterkowana na zimno (lub jeden na zimno plasterkowany, jeden na ciepło); porcja po 50 g, nabiał wg gramatury z załącznika nr do SIWZ lub na ciepło (np. parówka) wg gramatury z załącznika nr 3 SIWZ

Kolacja ciepła co **3 dzień** z dodatkiem pieczywa. Kolacja ciepła winna być przygotowana w taki sposób aby zachowała ona swoje właściwości (jakość, temperaturę, wygląd i smak),

Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu jednej dekady i stosowanie zasady dla przygotowywania kolacji:

- 2 razy w dekadzie ser żółty/ser topiony;
- 3 razy w dekadzie mięso wędlina wysokogatunkowa ;
- 2 razy w dekadzie twaróg/ pasta twarogowa, rybna, jajeczna;
- 3 razy w dekadzie ciepły posiłek;

Projekt jadłospisu:

Pieczęć firmowa Wykonawcy

JADŁOSPISU DLA CZĘŚCI 1

Rodzaj Diety (podstawowa, cukrzycowa, itd.):

Posiłek	Menu - produkty żywnościowe	Waga	Kaloryczność	Alergeny
Dzień 1				
Śniadanie				
Obiad				
Kolacja				
Dzień 2				
Śniadanie				
Obiad				
Kolacja				

itd.

Uwaga: ilość rubryk (wierszy) może być większa w zależności od ilości przewidzianych produktów żywnościowych przewidzianych na dany posiłek. Ilośc jadłospisów w zależności od ilości diet.

Czytelny podpis osoby upoważnionej

15.7 Przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia należy uzupełnić owocami świeżymi, zwłaszcza w okresie ich sezonowej podaży (truskawki, śliwki itp.),

15.8 Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
na zimno: wędliny wysokogatunkowe chude (polędwica, szynka gotowana, kiełbasa szynkowa, kiełbasa krakowska sucha, szynki drobiowe), sery (twaróg chudy, twardy), pasty (rybne, jajeczne, serowe max. **2** razy w dekadzie na śniadanie i max **2** razy w dekadzie na kolację), jajko na twardo,
na ciepło: jajecznica, wędlina (kiełbasa podlaska, śląska, parówki itp.);

15.9 W czasie świąt (*Wielkanoc, Boże Narodzenie*) przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców.

15.10 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków na oddział dziecięcy **z uwzględnieniem zaleceń lekarza-pediatry z jak największym urozmaiceniem dań.** Na podwieczorki należy planować posiłki przygotowywane na bieżąco, jak racuszki z owocami (dieta podstawowa) - min. 1 x w dekadzie, naleśniki – min. 1 x w dekadzie, budyń z sokiem – min. 1 x w dekadzie, itp.

15.11 Diety indywidualne zlecone przez lekarza, zgłaszane będą przez pielęgniarki oddziałowe lub dyżurne i ustalane indywidualnie z dietetykiem zatrudnionym przez Wykonawcę.

15.12 Wymagana minimalna gramatura potraw i produktów na 1 posiłek

Lp.	Nazwa produktu	Gramatura
1.	Zupa mleczna/ Zupa do obiadu	300 ml/ 400 ml (warzywa 70 g)
2.	Ziemniaki	200 g
3.	Ryż, kasza, makaron	200 g
4.	Pyzy, pierogi, naleśniki, racuchy, kluski	350g
5.	Ryż lub makaron z owocami, warzywami itp.	200g (100g ryż+100g dodatek)
6.	Placki ziemniaczane	250 g
7.	Masło	15 g
8.	Pieczywo mieszane, pszenne, żytnie	100 g
9.	Ser twarogowy	60 g
10.	Ser żółty	50 g
12	Jajko „L”	1 szt.
13.	Jajecznica bez dodatków	100 g
14.	Wędliny wysokogatunkowe	50 g
15.	Szynka drobiowa	50 g
16.	Parówka, serdelek	min 60 g
17	Kiełbasa typu podlaska , śląska	min 70 g
18.	Ryby wędzone (bez ości i skóry)	70 g
19.	Filet z ryby	100 g
20.	Kotlet rybny	120 g
21.	Ryba z warzywami	150g (100g ryba+50g warzywa)
22.	Pasty z ryb, jaj, sera twarogowego	100 g

23.	Mięso bez kości (filet drobiowy, schab, karkówka itp.)	100 g
24.	Kotlet mielony	110 g
25.	Pieczeń rzymska	120 g + 50 g sos
26	Gulasz	150g (100 g mięso+50 g sos)
27.	Drób z kością (tylko udka)	150 g
28.	Potrawka z kurczaka	200 g (mięso 130 g +sos 70 g)
29.	Surówka do II dania	100 g
30.	Dodatki warzywne do śniadania lub kolacji (ogórek, pomidor, surówka, warzywa konserwowe itp.)	70 g
31.	Dżem, powidła, miód	50 g
32.	Owoce (jabłko, gruszka, pomarańcza, grapefruit, brzoskwinia, nektarynka)	1 szt.
33.	Owoce drobne (jagody, czereśnie, truskawki itp.)	150 g
34.	Desery (budyń, kisiel, jogurt itp.)	125 g
35.	Jogurt	125 g
36.	Ciasto, ciastka	100 g
37.	Pączek, drożdżówka	1 szt.
38.	Wafelek	min. 24 g
39.	Kawa, herbata, mleko, kakao	250 ml
40.	Kompot	200 ml
41	Cukier (na każdy oddział) x na 5 dni	1 kg.

16 Wymogi co do przygotowania kanapek (***części 2***) są następujące:

16.1 poniedziałki, środy i piątki –bułka z masłem, żółtym serem i sałatą,

16.2 wtorki i czwartki – bułka z masłem wysokogatunkową wędliną i sałatą

16.3 posiłek winien uwzględniać:

1. bułkę;
2. wędlina wysoko gatunkową plasterkowaną/ nabiał plasterkowany
3. masło min. 82 % zaw. tłuszczu;

16.4 Wymagane minimalne normy gramowe dla części 2:

Lp.	Nazwa produktu	Minimalna gramatura
1.	Bułka pszenna	min. 100 g.
2.	Masło min. 82 % tłuszczu	20 g.
3.	Ser twardy	50 g.
4.	Wędliny wysokogatunkowe plasterkowana (szynka, polędwica sopocka)	50 g.
5.	Dodatki warzywne np. pomidor św., ogórek św., sałata itp.	50 g.

Pieczęć firmowa Wykonawcy

PROJEKT JADŁOSPISU DLA CZĘŚCI 2

KANAPKI (BUŁKA)

Posiłek	Menu - produkty żywnościowe	Waga
Dzień 1		
Kanapka (bułka)		
Dzień 2		
Kanapka (bułka)		

Uwaga: ilość rubryk (wierszy) może być większa w zależności od ilości przewidzianych produktów żywnościowych przewidzianych na dany posiłek.

Czytelny podpis osoby upoważnionej

17 Wykonawca oraz miejsce przygotowywania posiłków musi posiadać decyzję właściwego organu dopuszczającego do prowadzenia tego typu działalności.

18 Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań zgodnych z „*Ruchem chorych*" odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14^{00}.

19 Zamawianie bułek odbywać się będzie przez pracowników Centrum Zdrowia Psychicznego z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań odbieranych przez Wykonawcę przy dostawie bułek. Potwierdzenie dostarczonych ilości będzie odnotowane na kopii zapotrzebowania.

20 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych związanych z potrzebami dietetycznymi chorych i ruchem chorych, które będą zgłaszane mailowo przez Zamawiającego na adres mailowy Wykonawcy do godz. określonej w złożonej ofercie

21 Dzienna szacunkowa ilość pełnych posiłków wynosi dla części **1**: *67* (*56* składających się z *3* posiłków i *11* składających się z *5* posiłków), dla części **2**: *25*. Ilość ta będzie ulegała zmianie w zależności od ilości pacjentów przebywających w danym dniu w Szpitalu. w tym zmniejszenia ilości zamawianych posiłków, nie więcej jednak niż o 30% szacunkowej liczby posiłków wskazanej w załączniku Nr 3 do SIWZ,

22 Posiłki dla części 1 winny być przygotowane wg następujących wymogów kalorycznych:
- dieta podstawowa ogólna – 2400 kcal
- dieta łatwostrawna – 2200 kcal
- diety specjalistyczne – 1200 – 2500 kcal - cukrzycowa, wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa itd.

Posiłki poszczególnych diet muszą być pakowane osobno, każde opakowanie musi być wyraźnie opisana jaką dietę zawiera.

23 Diety dla dzieci winny być rozdzielane zgodnie z zapotrzebowaniami oddziałów na podstawowe, łatwostrawne oraz specjalistyczne i dotyczyć muszą każdego z pięciu posiłków, **skład podwieczorku i II śniadania musi być uzgodniony z przedstawicielem Zamawiającego na podstawie przedstawionych do zatwierdzenia 10-dniowych jadłospisów**. W skład podwieczorku i II śniadania nie mogą wchodzić: lizaki, małe cukierki typu „*draże*", „*groszki*", cukierki twarde, owoce cytrusowe.

24 Diety dla dzieci muszą codziennie zawierać w swoim składzie zupę mleczną (*śniadanie* i *kolacja*), a do smarowania pieczywa Wykonawca zapewni masło o zawartości tłuszczu min. 82 %.

OPIS DIET

1. **Dieta normalna- podstawowa.**
   Żywienie podstawowe powinno spełniać wymogi zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. Zalecana zawartość składników pokarmowych w 3 posiłkach dziennie:
   - białko 10- 15 %
   - tłuszcze ogółem nie więcej niż 30 %
   - węglowodany 40- 65 %
   - cholesterol poniżej 300 mg.

   Nie zaleca podawać pokarmów ciężko strawnych i wzdymających.
   Kaloryczność: 2300- 2400 kcal dla kobiet i mężczyzn o zajęciu siedzącym.
2. **Dieta lekko strawna**
   Wykluczenie potraw tłustych, zawierających dużo błonnika, wzdymających. Potrawy powinny być tylko gotowane. Podaje się chude mięsa i wędliny, jajka, twaróg, marchew itp.
   Kaloryczność; - dorośli 2200- 2400 Kcal, dzieci 2000 – 2500 kcal.

3. **Dieta cukrzycowa**
   Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów powinna być jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. Potrawy gotowane, duszone bez tłuszczu.
   Kaloryczność 2200- 2300 kcal
4. **Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa)**
   Tłuszcz jest ograniczany do 45- 50 g na dobę. (tłuszcz zawarty w produktach i jako dodatek do pieczywa – 10 g). Dieta bogata w węglowodany. Ogranicza się masło, sery, śmietanę. Potrawy gotowane i duszone bez tłuszczu. Podaje się chudy twaróg, jaja tylko do potraw, mięso gotowane, wędliny
   Kaloryczność: 2500 kcal.
5. **Dieta lekkostrawna- wysokobiałkowa**
   Dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości odżywczej tj. Białko pochodzenia zwierzęcego od 90 g na dobę. Zasada jak w diecie lekkostrawnej z dodatkami białkowymi (jogurt, twaróg, jaja). Zalecana także dla kobiet ciężarnych i karmiących. Wykluczenie potraw ciężkostrawnych, wzdymających, kwaśnych, ostrych przypraw.
   Kaloryczność: 2300- 2400 kcal.
6. **Dieta lekkostrawna- żołądkowa**
   Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, w pełni pokrywająca zapotrzebowanie energetyczne. Należy unikać potraw smażonych na tłuszczu, tłustych sosów na zasmażkach. Możliwa modyfikacja konsystencji.
   Kaloryczność: 2500 kcal.
7. **Dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji**
   dieta zmiksowana – pożywienie zmiksowane musi mieć wymaganą wartość energetyczną i odżywczą.
   Kaloryczność: 2000 kcal.
   dieta papkowata- dostarczenie choremu wszystkich składników pokarmowych w odpowiednich ilościach i w postaci papki dobowe zapotrzebowanie 2500 kcal.
8. **Dieta dziecięca**
   Dieta dla dzieci do lat 3 – potrawy gotowane w postaci stałej i przetartej zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, nie zawiera potraw pieczonych, tłustych, wzdymających.
   5 posiłków.
   Dieta dla dzieci od 4 lat do 10 lat- posiłki w postaci stałej przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, 5 posiłków dziennie.
   dieta biegunkowa ścisła – rozszerzona, oparta na bazie ryżu, marchwi. Wykluczenie produktów mlecznych, jajek, słodyczy, dżemów i soków.
   Kaloryczność: 1700- 1800 kcal.
9. **Diety indywidualne- specjalne wg zaleceń lekarza.**

25 Zamawiający zastrzega sobie prawo zapotrzebowania każdej z diet jako pojedynczej, przecieranej lub płynnej.

26 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania każdego dnia dwóch zup: jedna zupa dla diety podstawowej na bazie wywaru mięsno-jarzynowego (*bez kości*), druga zupa na bazie wywaru jarskiego bez warzyw wzdymających.

27 Wykonawcy zobowiązany jest do dostarczania świeżego pieczywa, urozmaicania posiłków, uwzględniania warzyw i owoców w ramach zamawianych posiłków.

28 Zamawiający nie dopuszcza stosowania: zup, ziemniaków i jajek z komponentów proszkowych, mortadeli, podrobów, koncentratów białkowych, galarety wieprzowej, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, pangi oraz ryb pod postacią paluszków rybnych, kostek itp. oraz przygotowywania kompotu z soków smakowych, herbat owocowych itp.

29 W przypadku dodatku soli, pieprzu i ziół do potraw wyklucza się stosowanie przypraw typu jarzynka oraz przyprawy w płynie typu magi oraz octu. Zamawiający dopuszcza stosowanie przypraw ziołowych.

30 W przypadku diet składających się z kleiku, sucharów, strony dopuszczają wydawanie suchego prowiantu dostarczanego z posiłkami głównymi.

31 Napoje muszą być dostarczone w termosach termoizolacyjnych szczelnie zamkniętych (*napoje gorące*) lub dzbankach szczelnie zamkniętych (*napoje zimne*) zabezpieczonych przed rozlaniem, gotowe do spożycia, niesłodzone do każdego z trzech głównych posiłków. Cukier należy dostarczyć osobno w formie suchego prowiantu wraz ze śniadaniem. Zamawiający zabrania używania do transportu napoi butelek plastikowych, garnków, kanistrów lub innych przygodnych pojemników.

32 Wymagane jest aby dostarczane posiłki miały niżej wskazaną minimalną temperaturę:
- zupa – min. **75ºC**,
- drugie danie główne – min. **65ºC**,
- dodatek do drugiego dania (np. z*iemniaki*) – min. **65ºC,**
- napoje gorące – min. **80ºC.**

33 Wykonawca **zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych** zgodnie art. 72 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedno.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.*) oraz prowadzić dokumentację z pobranych próbek i ich utylizację.

34 Posiłki powinny zawierać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedno.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.*) oraz ww. gramaturę pkt 15.12 i 16.4.

35 Za wszelkie szkody spowodowane złą jakością produktów stosowanych do przygotowania posiłków, nieprawidłowym cyklem produkcyjnym, nieprzestrzeganiem wymogów sanitarno – higienicznych odpowiada Wykonawca.

36 Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni trwania umowy bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
37 Zamawiający przed podpisaniem umowy dokona kontroli przez pielęgniarkę epidemiologiczną, naczelną pielęgniarkę oraz osobę wyznaczoną przez Zamawiającego celem potwierdzenia spełnienia wymagań zawartych w ofercie potwierdzonej protokołem.
38 Zamawiający wymaga aby „*wsad do kotła*" na 1 żywionego w części 1 wynosił min. 8,00 zł brutto.
39 Wykonawca w ofercie poda koszt dziennego wyżywienia jednej osoby za trzy i pięć posiłków, jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo zapłaty za poszczególne składowe posiłku w zależności od zamówienia i ewentualnej korekty wg poniższego schematu (dotyczy posiłku składającego się zarówno z 3 jak i 5 składowych)
   - śniadanie + II śniadanie - 25% ceny posiłku
   - obiad – 50% ceny posiłku
   - kolacja + podwieczorek – 25% ceny posiłku
40 W cenę posiłków wliczony jest suchy prowiant tj. kleik, suchary Zamawiający szacuje następujące średnie miesięczne zapotrzebowanie suchego prowiantu:
   a) kleik ryżowy, kukurydziany (bez owoców) **na gorącą wodę bez gotowania**– 30 opakowań (1 opakowanie - min. 200 g)
   b) suchary bez cukru – 30 opakowań (1 opakowanie – min. 280 g)

Szczegółowe wymagania dla części 3:
1 Napój gazowany o smaku owocowym typu piccolo 750 ml (kolor biały lub żółty),nasycony dwutlenkiem węgla, nie zawierający alkoholu, butelka szklana, zamknięta plastikowym korkiem zabezpieczonym drutem i owiniętym folią aluminiową
2 Babeczka waniliowa 100g w papilotkach papierowych o kształcie charakterystycznym dla produktu, struktura odpowiednia dla wyrobu, ciasto pulchne, lekko wilgotne, kolor bursztynowy, bez obcych zapachów, bez zniekształceń i deformacji, dodatkowo pakowana pojedynczo w folię spożywczą, data przydatności do spożycia min. *30 dni*, kraj pochodzenia produktu: Polska
3 Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia bezpośrednio do siedziby Zamawiającego, w dni robocze w godz. 10^{00}- 14^{00} pokój 3.010, w ciągu **2 dni roboczych** od złożenia zamówienia w formie pisemnej, e-mailem lub telefonicznie. Dostawca potwierdzi odbiór zamówienia e-mailem niezwłocznie po jego otrzymaniu.
4 Dostawy winny być realizowane transportem Wykonawcy do Zamawiającego, na koszt i ryzyko Wykonawcy.

Szczegółowe wymagania dla części 4:
1. Dzierżawa dystrybutorów oraz butli o pojemności nie mniej niż 15 l na 24 miesiące. Cena butli bez kaucji.
2. Naturalna woda źródlana, bezbarwna, przeźroczysta, bez szczególnego zapachu i smaku z terminem przydatności minimum *4 miesiące od daty dostawy*
3. Wymagane butle z rączką.
4. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia bezpośrednio do siedziby Zamawiającego
5. Dostawy winny być realizowane transportem Wykonawcy do Zamawiającego, na koszt i ryzyko Wykonawcy

Załącznik nr 2 do SIWZ ZP/19/1/2017

FORMULARZ OFERTWOWY

na *Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.*

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa .....

Siedziba .....

Adres e-mailowy: ……..@.....

Nr telefonu ..... Nr fax: .....

NIP..... REGON.....

KRS: ……

Nr konta Bankowego: ……..

Dane dotyczące Zamawiającego
Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7
72-600 Świnoujście

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na ***Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.***, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia dla tego postępowania składam niniejszą ofertę.

1. Oferuję wykonanie dostaw będących przedmiotem niniejszego zamówienia za cenę całkowitą:

PAKIET NR …….

CENA NETTO	..... złotych (słownie: .... zł
VAT……%	..... złotych (słownie: .... zł
CENA BRUTTO	..... złotych (słownie: .... zł

PAKIET NR …….

CENA NETTO	..... złotych (słownie: .... zł
VAT……%	..... złotych (słownie: .... zł
CENA BRUTTO	..... złotych (słownie: .... zł

PAKIET NR …….

CENA NETTO	..... złotych (słownie: .... zł

VAT……%	..... złotych (słownie: .... zł
CENA BRUTTO	..... złotych (słownie: .... zł

Oświadczenia Wykonawcy:

- Oświadczam, że przedmiot niniejszego zamówienia zrealizujemy w terminie od *dnia zawarcia umowy* do dnia *31.12.2018* r., dla zadania/ń nr ……;
- Oświadczam, że przedmiot niniejszego zamówienia dla pakietu nr 4 zrealizujemy w terminie *od dnia zawarcia umowy* do dnia *31.12.2019* r.,
- Oświadczam, że cena brutto niniejszego formularza zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
- Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, w tym z wzorem umowy i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
- W przypadku udzielenia zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 8, 9, 10, 11 (w zależności od zadania) do niniejszej SIWZ.
- Oświadczam, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego.
- Oświadczam, że powierzymy niżej wymienionym podwykonawcom wykonanie niżej wskazanych części zamówienia:

Lp.	Firma (nazwa) podwykonawcy	Część (zakres) zamówienia
1.		
2.		

(*należy wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców*)

- Oświadczam, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, będziemy polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych, niżej wymienionych podmiotów (podmioty trzecie):

Lp.	Firma (nazwa) podmiotu trzeciego	Udostępniany potencjał
1.		
2.		

(*należy wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podmiotów trzecich*)

- Oświadczam, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
- W przypadku wyboru naszej oferty u Zamawiającego nie powstaje/powstanie[1] obowiązek podatkowy (*zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług*).
- Oferta wraz z załącznikami została złożona na ……... stronach.
- Niniejszym informuję, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach ..... stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.
- Oświadczamy, że jesteśmy*:
  - ***13.1 Mikroprzedsiębiorstwem: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;***
  - ***13.2 Małym przedsiębiorstwem: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;***
  - ***13.3 Średnim przedsiębiorstwem: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami***

    i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR *lub* roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

  *właściwe podkreślić
- Do oferty załączamy następujące dokumenty:
  1) ……
  2) ……

III. Inne informacje Wykonawcy:

.....

.....

Miejscowość …… data ….....……..

…….

(*podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców*)

[1] niewłaściwe skreślić

Załącznik nr 3 do SIWZ ZP/19/1/2017

.....
(pieczęć wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Ja (My), niżej podpisany (ni) .....
działając w imieniu i na rzecz :
.....
(pełna nazwa wykonawcy)
.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:
Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

składamy niniejszy formularz cenowy:
Pakiet nr 1[1]:

Wykaz ilościowo – cenowy przedmiotu zamówienia część nr 1:

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Jm	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT stawka	Wartość VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę
1.	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 3 posiłków (*śniadanie, obiad, kolacja*)	17 000	Osobo/ dzień						
2	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 5 posiłków *(śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek kolacja*)	4000	Osobo/ dzień						
3	Suchy prowiant (Sucharki op. min. 280 g, Kleik ryżowy, min. 200 g)	360	Osobo/ dzień						
Średnia cena 1 racji									
RAZEM						**X**			**X**

Miejscowość: :……..data:…….

.....
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Część nr 2[1]

Wykaz ilościowo – cenowy przedmiotu zamówienia część nr 2:

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Jm	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT stawka	Wartość VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę
1.	Przygotowanie posiłków kanapek	6000	Osobo/ dzień						
RAZEM						**X**			**X**

Miejscowość: :……..data:…….

……
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Część nr 3[1]:

Wykaz ilościowo – cenowy przedmiotu zamówienia część nr 3:

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Jm.	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT stawka	Wartość VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę
1.	Napój gazowany typu piccolo 750 ml o smaku owocowym (*kolor biały lub żółty*),nasycony dwutlenkiem węgla, nie zawierający alkoholu, butelka szklana, zamknięta plastikowym korkiem zabezpieczonym drutem i owiniętym folią aluminiową	100	szt.						
2	Babeczka waniliowa 100g w papilotkach papierowych o kształcie charakterystycznym dla produktu, struktura odpowiednia dla wyrobu, ciasto pulchne, lekko wilgotne, kolor bursztynowy, bez obcych zapachów, bez zniekształceń i deformacji, dodatkowo pakowana pojedynczo w folię spożywczą, data przydatności do spożycia min. 30 dni, kraj pochodzenia produktu: Polska	200	szt.						
RAZEM						**X**			**X**

Miejscowość: :……..data:…….

……
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Część nr 4[1]:

Wykaz ilościowo – cenowy przedmiotu zamówienia część nr 4:

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Jm	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT stawka	Wartość VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę
1.	Woda źródlana- butla	200	szt.						
2	Kubek plastikowy j. u. 200 ml biały	10 000	szt.						
RAZEM						**X**			**X**

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Jm	Cena jednostkowa netto / 1 miesiąc	Wartość netto	VAT stawka	Wartość VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę
1.	Dzierżawa i serwis dystrybutorów	6	szt.						
RAZEM						**X**			**X**

<u>Wykaz pomieszczeń lokalizacji dystrybutorów z wodą źródlaną</u>

Lp.	Nazwa produktu	Minimalna gramatura
1.	Budynek główny Szpitala	3 szt.
2.	Budynek Centrum Zdrowia Psychicznego	1 szt.
3.	Budynek Przychodni przy ul. Dąbrowskiego 4, gabinet RTG (III p.)	1 szt.
4.	Budynek Laboratorium przy ul. Mieszka I 4	1 szt.

Miejscowość: :……..data:…….

.....
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

[1] *– wypełnić część na którą jest składana oferta.*

I. Oświadczenie o spełnianiu warunków z art. 22 ust. 1 pkt 2 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (*t.j. Dz. U. z 2017r., poz. 1579***)**

Ja niżej podpisany, działając w imieniu i na rzecz ……..
.....

przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pt.

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

oświadczam, że spełniam 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.

Miejscowość: …….. dn.: ……..

……
Podpis osoby upoważnionej

II. Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca

(należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podmiotów trzecich):

Oświadczam/y, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia wykonawca, którego reprezentuję/jemy polega na zasobach następującego/ych podmiotu/ów (podmiot/ty trzeci/cie):

Pełna nazwa/firma i adres ……..……..

KRS/CEiDG podmiotu trzeciego: ……..

Wskazanie warunku którego dotyczy wsparcie podmiotu trzeciego: ……..

Oświadczam, że w stosunku do podmiotu/ów wymienionych powyżej nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania w sytuacjach określonych w art. 24 ust. 1 oraz art. 24 ust. 2 pkt 1), 2) i 4) Ustawy Prawo zamówień publicznych.

_____
(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

(składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy)

Ja (my), niżej podpisany(ni) .....

działając w imieniu i na rzecz : ……

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

oświadczam(my), że w stosunku do Wykonawcy, którego reprezentuję/jemy nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania w sytuacjach określonych w SIWZ.

....., dn. ....
(*podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców*)

Załącznik nr 6 do SIWZ ZP/19/1/2017

……
(pieczęć składającego oświadczenie)

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„*Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.*"

działając w imieniu …….. składam/y wykaz wykonanych usług, zgodnie z warunkami SIWZ:

Przedmiot usługi	Data rozpoczęcia	Data zakończenia	Wartość usług (brutto)	Podmiot, na rzecz którego usługę wykonano	Wykonawca usługi

....., dn. .....

……
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI/
BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ
(w rozumieniu art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych)

Ja (My), niżej podpisany (ni) .....
działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„*Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów, dostawa kanapek, art. spożywczych oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla spółki Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.*"

1) Oświadczam(y), że wykonawca, którego reprezentuję(jemy) nie przynależy do grupy kapitałowej z wykonawcami, którzy złożyli ofertę w niniejszym postępowaniu.

....., dn. ....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)

---

2) Oświadczam(y), że wykonawca, którego reprezentuję(jemy) przynależy do tej samej grupy kapitałowej z niżej wymienionymi wykonawcami, którzy złożyli ofertę w niniejszym postępowaniu:

Lp.	Nazwa	Adres
1.		
2.		

....., dn. ....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)

Uwaga! Należy wypełnić pkt 1) albo pkt 2)

UMOWA Nr …./Żywn/2017

zawarta w dniu ……..201.. r. pomiędzy:

Szpital Miejski, im. Jana Garduły w Świnoujściu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Świnoujściu, (*72-600 Świnoujście*), *ul. Mieszka I – go 7*, zarejestrowana w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonym przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz w Krajowym Rejestrze Sądowym – rejestrze stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Szczecin-Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000490038, NIP: 855-158-34-67 o kapitale 4 010 000,00 zł
zwanym w treści umowy „**Szpitalem**",
reprezentowanym przez:
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
a
……..
zwanym w treści umowy ***„Wykonawcą"*** reprezentowanym przez:
…….

Umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „*Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów ,dostawa kanapek i wody oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. – część 1*"**,** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*tj.: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579*).

§ 1 Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem niniejszej umowy są usługi polegające na dostarczaniu przygotowanych posiłków dla pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. przy ul. Mieszka I 7 w Świnoujściu, poprzez zapewnienie codziennej produkcji i dostawy posiłków dla hospitalizowanych pacjentów Szpitala, w ilościach wskazanych w Załączniku Nr 1 do umowy.
2. Wykonawca gwarantuje, że żywienie pacjentów hospitalizowanych odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami dietetycznymi, zaleceniami lekarskimi oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
3. Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie kuchni zewnętrznej Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Szpitala.
4. Wykonawca będzie przygotowywał i transportował posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu, produkcji i transportu, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność. Wykonawca zapewni produkcję i dystrybucję posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP zaakceptowanego przez Szpital.
5. Ilości wskazane w Załączniku Nr 1 do umowy zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Szpitala. Ilości zostały podane jedynie by ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. W trakcie realizacji niniejszej umowy Szpital zastrzega sobie prawo do zmiany zamawianych ilości, w tym zmniejszenia ilości zamawianych posiłków.

§ 2

1. Sporządzanie posiłków przez Wykonawcę odbywać się będzie na podstawie 10-dniowych jadłospisów przygotowanych wg ściśle określonych norm przez dietetyka Wykonawcy (*podpisanych czytelnie*) i zatwierdzonych przez przedstawiciela Szpitala (*przesłane pocztą elektroniczną na pięć dni kalendarzowych przed wprowadzeniem jadłospisu*). Zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy do poszczególnych oddziałów szpitalnych Szpitala najpóźniej **na 2 dni** przed jego obowiązywaniem.
2. Jadłospis dzienny winien zawierać gramaturę i kaloryczność poszczególnych składników posiłków. Szpital dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych.
3. Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Szpitala z poszczególnych oddziałów z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań zgodnych z „*Ruchem chorych*" odbieranych przez Wykonawcę w godz. 13^{00}- 13^{30}.
4. Szpital zastrzega sobie prawo zmian ilościowych posiłków w danym dniu, związanych z potrzebami dietetycznymi i ruchami chorych, w takim przypadku przedstawiciele Szpitala z poszczególnych oddziałów mogą zgłosić Wykonawcy korektę ilości zamawianych posiłków (telefonicznie pod nr …… lub e-mail na adres ……@.....) do 1 godziny przed ich dostawą.
5. Dzienna szacunkowa ilość pełnych posiłków wynosi 67 (tj. 56 składających się z 3 posiłków i 11 składających się z 5 posiłków). Ilość ta będzie ulegała zmianie w zależności od ilości pacjentów przebywających w danym dniu w Szpitalu w tym zmniejszenia ilości zamawianych posiłków, z zastrzeżeniem postanowień § 1 ust. 5 umowy.
6. Posiłki będą przygotowywane w dniu wydania i dowiezione do Szpitala o ściśle określonych porach:
   - śniadanie godz. 08^{15} – 08^{30} + **II śniadanie (dla diabetyków i dla dzieci),**
   - obiad godz. 13^{15} – 13^{30} + **podwieczorek (dla diabetyków i dla dzieci**)
   - kolacja godz. 18^{00} – 18^{15}.
7. Szpital **<u>nie wyraża</u>** zgody na dostarczanie kolacji z obiadem.
8. Dodatki do posiłków będą uwzględnione w zamówieniu.
9. Posiłki powinny być przygotowywane przez Wykonawcę wg. następujących diet:

- dieta podstawowa ogólna – 2400 kcal,
- dieta łatwostrawna – 2200 kcal;
- diety specjalistyczne – 1200 – 2500 kcal - cukrzycowa, wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa itd.

10. Posiłki poszczególnych diet muszą być pakowane przez Wykonawcę osobno, przy czym każde opakowanie musi być wyraźnie opisane jaką dietę zawiera.
11. Diety dla dzieci winny być rozdzielane przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniami oddziałów szpitalnych na podstawowe, łatwostrawne, oraz specjalistyczne i dotyczyć muszą każdego z pięciu posiłków, skład podwieczorku i II śniadania musi być uzgodniony z przedstawicielem Wykonawcy na podstawie przedstawionych do zatwierdzenia 10-dniowych jadłospisów. W skład podwieczorku i II śniadania **nie mogą wchodzić**: lizaki, małe cukierki typu „draże" „groszki", cukierki twarde, owoce cytrusowe.
12. Szpital zastrzega sobie prawo zapotrzebowania każdej z diet jako pojedynczej, przecieranej lub płynnej.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania każdego dnia dwóch zup: jedna zupa dla diety podstawowej na bazie wywaru mięsno-jarzynowego (bez kości), druga zupa na bazie wywaru jarskiego bez warzyw wzdymających.
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania świeżego pieczywa, urozmaicania posiłków, uwzględniania warzyw i owoców w ramach zamawianych diet.
15. Szpital nie dopuszcza możliwości stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych.
16. Wykonawca jest zobowiązany do:
    a) stosowania środków spożywczych zgodnie z obowiązującymi polskimi normami jakości,
    b) stosowania środków do utrzymania higieny i czystości oraz pozostałych środków materiałowych, posiadających atesty lub certyfikaty jakości wydane przez uprawnione do tego instytucje,
    c) bezwzględnego przestrzegania wymogów i nakazów Instytutu Higieny i Epidemiologii, w zakresie przedmiotu niniejszej umowy,
    d) zakupu produktów mięsnych i nabiału, wyłącznie od dostawców, objętych nadzorem weterynaryjnym (zgodnie z wykazem aktualizowanym na bieżąco znajdującym się w dokumentacji Szpitala wraz ze stosownymi dokumentami).

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się także do przygotowywania posiłków uwzględniających diety dla poszczególnych chorych zgodnie z zamówieniem Szpitala.
2. Szpital zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli warunków przewożenia posiłków, stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszelkich parametrów dotyczących posiłków w tym min. gramatury przygotowanych posiłków.
3. Szpital zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli – przez wyznaczonych przedstawicieli – stanu sanitarno-higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków, ocenę ich jakości i przygotowania posiłków do transportu oraz dokumentów potwierdzających wartość produktów tzw. „*wsad do kotła*".
4. W przypadku diet składających się z kleiku, sucharów strony dopuszczają wydawanie suchego prowiantu dostarczanego z posiłkami głównymi. Napoje muszą być dostarczone przez Wykonawcę w termosach (napoje gorące) lub dzbankach (napoje zimne) zabezpieczone przed rozlaniem, gotowe do spożycia, niesłodzone do każdego z trzech głównych posiłków. Cukier Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć osobno w formie suchego prowiantu wraz ze śniadaniem.
5. Wykonawca oświadcza, iż nie będzie transportował napoi przy użyciu butelek plastikowych, garnków, kanistrów lub innych przygodnych pojemników.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki dla pacjentów przebywających w Izbie Przyjęć, zapakowane pojedynczo w jednorazowe pojemniki z dołączonymi sztućcami.
7. Wykonawca gwarantuje, że proces przygotowywania i transportu dostarczanych posiłków spełnia wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze. zm.*).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywani próbek dotaczanych szpitalowi potraw zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze. zm.*).
9. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych technologii gastronomicznych, z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
10. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania posiłków oraz transporcie, będą posiadali aktualne książeczki zdrowia i spełniali wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w podmiotach prowadzących działalność leczniczą.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia niezwłocznie po zawarciu umowy i aktualizowania imiennych list członków personelu wykonującego usługę.
12. Wykonawca zobowiąże członków personelu wykonujących usługę w siedzibie Zamawiającego do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji, powziętych przez nich w związku z wykonywaniem usługi, a których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę.
13. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć personel uczestniczący w świadczeniu usług w:
    a. środki ochrony osobistej tj. odzież ochronną (fartuch, czepek, obuwie), rękawice jednorazowego użytku;
    b. środki do mycia i dezynfekcji rąk;
    c. identyfikatory imienne;
    d. odzież ochronna winna być bezwzględnie czysta i wyprasowana.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości lub przygotowanych niezgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.

§ 4

1. Koszt posiłku (dieta podstawowa – 3 posiłki) wynosi ……zł za 1 osobo/dzień, (słownie: ……00/100) brutto.
2. Koszt posiłku (dieta cukrzycowa i dzieci – 5 posiłków) wynosi …… za 1 osobo/dzień, (słownie: ……..00/100) brutto.
3. Cena usługi, o której mowa w ust. 1 i ust. 2 uwzględnia wszystkie koszty Wykonawcy związane ze świadczeniem usługi żywienia.
4. Całkowita wartość zamówienia wynikająca z oferty Wykonawcy wynosi ……. złotych (słownie: ……/100) netto powiększona o należy podatek VAT w wysokości …..% w kwocie: …… zł. (słownie: ……../100), co stanowi wartość oferty brutto w wysokości ……. zł.(słownie: ……../100) brutto.
5. Koszt produktów tzw. „wsadu do kotła" dla jednego pacjenta wynosi ……. złotych (słownie: ……/100) brutto.

§ 5

1. Podstawą do rozliczenia umowy będą zestawienia zbiorcze wykonanych usług, sporządzone w oparciu o zlecenia potwierdzone przez osobę upoważnioną przez Szpital.
2. Płatność za wykonane usługi realizowana będzie w cyklu miesięcznym, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na podstawie zestawień zbiorczych wykonywanych usług, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Płatność realizowana będzie w terminie 30 dni od dnia doręczenia faktury Szpitalowi.
4. Za dzień płatności wynagrodzenia strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Szpitala.

§ 6

1. Reklamacje w zakresie jakości usług zgłaszane przez oddziały szpitalne Szpitala oraz chorych będą usuwane przez Wykonawcę natychmiast, tylko zaś w uzasadnionych przypadkach w ciągu do 60 min. od zgłoszenia.
2. Za stan sanitarny przyrządzania posiłków i transportu odpowiada Wykonawca.
3. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia z tego tytułu na Szpital kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy.
4. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Szpitala z tytułu zatruć pokarmowych, Szpital zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.
5. Wykonawca odpowiada za szkody wynikłe z niewykonania lub nienależytego wykonania tej umowy w pełnej wysokości. Odpowiedzialność ta obejmuje także szkody następcze tj. szkody których bezpośrednią przyczyną nie jest niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, ale których przyczyną jest zdarzenie, które wywołało szkodę na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

§ 7

1. Szpitalowi przysługuje prawo do natychmiastowego rozwiązania niniejszej umowy w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków niniejszej umowy i zapisów SIWZ, a w szczególności:
   a) w razie stwierdzenia nierzetelności w wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową przez Wykonawcę;
   b) utracenia ważności dokumentów Wykonawcy wynikających z treści ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.*),
   c) w przypadku nałożenia trzykrotnie na Wykonawcę kary umownej, na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 lit. a), lit. h), lit. i), lit. l) lit. m) niniejszej umowy.
   d) w przypadku nałożenia trzykrotnie na Wykonawcę kary umownej (*w skali miesiąca*) i max. 6 krotnie (*w skali kwartału*) na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 lit. d), lit. e), lit. f), lit. g), lit i) niniejszej umowy,
   e) w przypadku nałożenia dwukrotnie na Wykonawcę kary umownej (w skali kwartału) na podstawie ust. 2 lit. j), niniejszej umowy,
   f) w razie poniesienia szkody przez Szpital z powodu niezachowania należytej staranności przy wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową przez Wykonawcę,
   g) w przypadku przygotowywania posiłków przez Wykonawcę w innym miejscu, niż to w zakresie, którego Wykonawca przedłożył Szpitalowi dokumenty do oferty,
   h) złożenia w ofercie oświadczeń i dokumentów niezgodnych z prawdą,

2. Wykonawca zapłaci Szpitalowi karę umowną w przypadku:
   a) braku dostawy w terminie posiłku – w wysokości 50,00 złotych za każdy stwierdzony brak dostawy posiłku;
   b) opóźnienia w dostawie posiłku – w wysokości 10,00 złotych za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia w dostawie posiłku (*dotyczy również przywiezienia posiłku przed wyznaczonym terminem – wówczas kara umowna liczona będzie za każde rozpoczęte 15 minut licząc wstecz od terminu wyznaczonego na dostawę posiłku*);
   c) każdorazowego stwierdzenia braku ilościowego w danym asortymencie – w wysokości 50,00 złotych;
   d) każdorazowego stwierdzenia niezgodności asortymentu z jadłospisem zatwierdzonym przez Szpital – w wysokości 50,00 złotych za każdą niezgodność z jadłospisem;
   e) każdorazowego stwierdzenia braku jakości wyżywienia w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury, a także temperatury potraw – w wysokości 30,00 złotych;

f) braku przedstawienia przez Wykonawcę jadłospisu do zatwierdzenia przez Szpital – w wysokości 30,00 złotych za każdy dzień opóźnienia w przedstawieniu Szpitalowi jadłospisu,
g) braku dostarczenia przez Wykonawcę jadłospisu do oddziału szpitalnego – w wysokości 30,00 złotych za każdy dzień opóźnienia,
h) dowożenia przez Wykonawcę posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany w ofercie Szpitala – w wysokości 50,00 złotych za każdy dowóz. Szpital w przypadku dostarczania posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany przez Wykonawcę może również odmówić przyjęcia posiłków,
i) stosowanie przez Wykonawcę pojemników i termosów niedozwolonych – w wysokości 30,00 złotych za każde stwierdzone naruszenie. Szpital w przypadku dostarczania posiłków przez Wykonawcę w pojemnikach lub termosach niedozwolonych może również odmówić przyjęcia posiłków,
j) stwierdzenia w czasie kontroli (*na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów*) nie zachowania stawki określonej w § 4 pkt. 5 w wysokości 0,2 % kwoty netto określonej w § 4 pkt. 4,
k) braku niezbędnych dokumentów przez kierowcę środka transportu Wykonawcy – w wysokości 30,00 złotych za każdy stwierdzony brak danego dokumentu,
l) braku udokumentowanego zatrudnienia min. 3 kucharzy, 3 pomocników kuchennych i 2 kierowców na podstawie umowy o pracę w trakcie trwania umowy - w wysokości 50,00 złotych za każde stwierdzone uchybienie;
m) stwierdzonych braków w wyposażeniu środka transportu (np.: środki ochronny indywidualnej, środki czystości) – w wysokości 40,00 złotych za każde stwierdzone naruszenie,
n) stwierdzonych w czasie kontroli pomieszczeń kuchennych, zaplecza kuchennego i środka transportu Wykonawcy zastrzeżeń dotyczących stanu sanitarno-higienicznego, potwierdzonych stosownym protokołem opracowanym przez Szpital – w wysokości 80,00 złotych za każde naruszenie.
o) Rozwiązania umowy w trybie ust. 1 powyżej lub odstąpienia od niej przez Zamawiającego w wysokości ……

3. Kary umowne podlegają sumowaniu.
4. W przypadku, gdy szkoda Szpitala przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej, Szpital jest upoważniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wartości rzeczywiście poniesionej szkody.
5. Wykonawca zwróci Szpitalowi równowartość szkody, którą Szpital poniesie w związku z nienależytym wykonywaniem umowy przez Wykonawcę.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych i odszkodowania za nienależyte wykonywanie umowy z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 8

1. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż posiada aktualną *(tj. ważną przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy)* umowę ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejsza niż ……..
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania dokumentu potwierdzającego posiadanie ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania niniejszej umowy i w odpowiednim terminie przedstawi nowy aktualny dokument wraz z potwierdzeniem dokonanej opłaty.

§ 9

1. Niniejsza umowa jest zawarta na czas określony tj. od ***…….***r. do ***31/12/2018*** r. lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty *na realizację zamówienia w zakresie* wskazanym w Umowie- w zależności od tego, które z w/w zdarzeń wystąpi wcześniej
2. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać jakichkolwiek wierzytelności z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Szpitala pod rygorem nieważności.

§ 10

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Szpital przewiduje możliwość, stosownie do treści art. 144 ust. 1 Prawo zamówień publicznych, dokonania zmiany niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
   a. jeżeli nastąpiła zmiana danych podmiotów zawierających umowę (np. w wyniku zmiany przekształceń, przejęć, itp.);
   b. dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę;
   c. zmiany cen mogą także nastąpić :
   – w wyniku zmiany stawki VAT oraz jeżeli przedmiot dostawy zostanie obarczony obowiązkiem zapłacenia podatku, który nie obowiązywał w dniu podpisania umowy. Aneks powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.
   – w wyniku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3 - 5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Aneks do umowy powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny;
   – w wyniku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Aneks do umowy powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.
   d. zmiana jest nieistotna.

§ 11

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, Szpital może odstąpić od umowy w terminie 30 dni 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.

§ 12

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Szpitala.
3. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać na osobę trzecią jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z umowy, a w szczególności wierzytelności przysługujących mu od Szpitala na podstawie niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody pod rygorem nieważności.
4. Umowa sporządzona zostanie w trzech egzemplarzach – jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa egzemplarze dla Szpitala.

Załączniki do umowy:

1. Oferta cenowa Wykonawcy z dnia …… (Załącznik Nr 1 do SIWZ);
2. SIWZ z załącznikami.

SZPITAL **WYKONAWCA**

UMOWA Nr …./Żywn/2017

zawarta w dniu ……..201.. r. pomiędzy:

Szpital Miejski, im. Jana Garduły w Świnoujściu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Świnoujściu, (*72-600 Świnoujście*), *ul. Mieszka I – go 7*, zarejestrowana w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonym przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz w Krajowym Rejestrze Sądowym – rejestrze stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Szczecin-Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000490038, NIP: 855-158-34-67 o kapitale 4 010 000,00 zł
zwanym w treści umowy „**Szpitalem**",
reprezentowanym przez:
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
a
……..
zwanym w treści umowy ***„Wykonawcą"*** reprezentowanym przez:
…….

Umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „*Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów ,dostawa kanapek i wody oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. – część 2*"**,** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579).

§ 1 Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem niniejszej umowy są usługi polegające na dostarczaniu przygotowanych kanapek (bułek) dla pacjentów Oddziału Terapii Uzależnień (*zwanym dalej OTU*) Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. przy ul. Jana z Kolna 12 w Świnoujściu, poprzez zapewnienie w dni robocze od poniedziałku do piątku (*za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy*) produkcji i dostawy kanapek (bułek) dla pacjentów Szpitala, w ilości wskazanej w załączniku Nr 1 do umowy.
2. Wykonawca gwarantuje, że żywienie pacjentów odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi normami dietetycznymi, zaleceniami lekarskimi oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
3. Przygotowywanie bułek odbywać się będzie na bazie kuchni zewnętrznej Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Szpitala.
4. Wykonawca będzie przygotowywał i transportował kanapki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu, produkcji i transportu, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność. Wykonawca zapewni produkcję i dystrybucję kanapek zgodnie z zasadami systemu HACCP zaakceptowanego przez Szpital.
5. Ilości wskazane w Załączniku Nr 1 do umowy zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Szpitala. Ilości zostały podane jedynie by ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. W trakcie realizacji niniejszej umowy Szpital zastrzega sobie prawo do zmiany zamawianych ilości, w tym zmniejszenia ilości zamawianych bułek.

§ 2

1. Sporządzanie bułek przez Wykonawcę odbywać się będzie na podstawie 5-dniowych jadłospisów przygotowanych wg ściśle określonych norm przez dietetyka (podpisanych czytelnie) i zatwierdzonych przez przedstawiciela Szpitala (przesłane pocztą elektroniczną na 2 dni przed wprowadzeniem jadłospisu). Zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy do OTU najpóźniej w ostatnim dniu pracującym tygodnia w którym obowiązywał poprzedni jadłospis.
2. Jadłospis dzienny winien zawierać gramaturę i kaloryczność poszczególnych składników bułki. Szpital dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie warzyw.
3. Zamawianie kanapek odbywać się będzie przez pracowników Szpitala z OTU z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań zgodnych z „*Ruchem chorych*" odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14^{00}.
4. Przedstawiciel Szpitala z OTU może zgłosić Wykonawcy korektę ilości zamawianych kanapek na dany dzień telefonicznie do 1 godziny, w dniu dostawy kanapek. Zapis korekty ilości zamawianych kanapek na dzień bieżący sporządza Szpital. Odbioru korekty za potwierdzeniem dokonuje Wykonawca do godz. 09^{00}.
5. Dzienna szacunkowa ilość bułek wynosi 25. Ilość ta będzie ulegała zmianie w zależności od ilości pacjentów przebywających w danym dniu w OTU, w tym zmniejszenia ilości zamawianych bułek, z zastrzeżeniem postanowień § 1 ust. 5 umowy.
6. Bułki będą przygotowywane w dniu wydania i dowiezione do Szpitala o ściśle określonych - godz. 08^{15} – 09^{30}
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania świeżego pieczywa, urozmaicania bułek oraz uwzględniania warzyw.
8. Wykonawca jest zobowiązany do:
   a) stosowania środków spożywczych zgodnie z obowiązującymi polskimi normami jakości,
   b) stosowania środków do utrzymania higieny i czystości oraz pozostałych środków materiałowych, posiadających atesty lub certyfikaty jakości wydane przez uprawnione do tego instytucje,
   c) bezwzględnego przestrzegania wymogów i nakazów Instytutu Higieny i Epidemiologii, w zakresie przedmiotu niniejszej umowy,

d) zakupu produktów mięsnych i nabiału, wyłącznie od dostawców, objętych nadzorem weterynaryjnym (zgodnie z wykazem aktualizowanym na bieżąco znajdującym się w dokumentacji Szpitala wraz ze stosownymi dokumentami).

§ 3

1. Szpital zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli warunków przewożenia bułek, stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszelkich parametrów dotyczących bułek w tym min. gramatury przygotowanych bułek (zgodnie ze złożoną ofertą) .
2. Szpital zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli – przez wyznaczonych przedstawicieli – stanu sanitarno-higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji bułek, ocenę ich jakości i przygotowania bułek do transportu.
3. Wykonawca gwarantuje, że proces przygotowywania i transportu dostarczanych bułek spełnia wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.*).
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych technologii gastronomicznych, z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywani próbek dotaczanych szpitalowi potraw zgodnie z zapisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze. zm.*).
6. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania bułek oraz transporcie, będą posiadali aktualne książeczki zdrowia i spełniali wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w podmiotach prowadzących działalność leczniczą.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia bułek złej jakości.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia niezwłocznie po zawarciu umowy i aktualizowania imiennych list członków personelu wykonującego usługę.
9. Wykonawca zobowiąże członków personelu wykonujących usługę w siedzibie Zamawiającego do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji, powziętych przez nich w związku z wykonywaniem usługi, a których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę.
10. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć personel uczestniczący w świadczeniu usług w:
    a. środki ochrony osobistej tj. odzież ochronną (fartuch, czepek, obuwie), rękawice jednorazowego użytku;
    b. środki do mycia i dezynfekcji rąk;
    c. identyfikatory imienne;
    d. odzież ochronna winna być bezwzględnie czysta i wyprasowana.

§ 4

1. Koszt kanapki (bułki)) wynosi ……..zł za 1 osobo/dzień, (słownie: ……./100) brutto.
2. Cena usługi, o której mowa w ust. 1, uwzględnia wszystkie koszty związane ze świadczeniem usługi żywienia przez Wykonawcę.
3. Całkowita wartość zamówienia wynikająca z oferty Wykonawcy wynosi ……. złotych (słownie: ……./100) netto powiększony o należy podatek VAT w wysokości …..% w kwocie: ……. zł. (słownie: ……../100), co stanowi wartość oferty brutto w wysokości ……. zł (słownie: ……../100) brutto.

§ 5

1. Podstawą do rozliczenia umowy będą zestawienia zbiorcze wykonanych usług sporządzone w oparciu o zlecenia potwierdzone przez osobę upoważnioną przez Szpital.
2. Płatność za wykonane usługi realizowana będzie w cyklu miesięcznym, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na podstawie zestawień zbiorczych wykonywanych usług na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Płatność realizowana będzie w terminie 30 dni od dnia doręczenia faktury Szpitalowi.
4. Za dzień płatności wynagrodzenia strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Szpitala.

§ 6

1. Reklamacje w zakresie jakości usług zgłaszane przez OTU oraz chorych będą usuwane przez Wykonawcę natychmiast, tylko zaś w uzasadnionych przypadkach w ciągu do 60 min. od zgłoszenia.
2. Za stan sanitarny przyrządzania bułek i transportu odpowiada Wykonawca.
3. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia z tego tytułu na Szpital kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy.
4. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Szpitala z tytułu zatruć pokarmowych, Szpital zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

§ 7

1. Szpitalowi przysługuje prawo do natychmiastowego rozwiązania niniejszej umowy w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków niniejszej umowy, a w szczególności:
    a) w razie stwierdzenia nierzetelności w wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową przez Wykonawcę;

b) utracenia ważności dokumentów Wykonawcy wynikających z treści ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579ze zm.*),
c) w przypadku nałożenia dwukrotnie na Wykonawcę kary umownej, na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 lit. a), lit. h), lit. i), lit. l) niniejszej umowy.
d) w przypadku nałożenia trzykrotnie na Wykonawcę kary umownej (w skali miesiąca) i max. 3 krotnie (w skali kwartału) na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 lit. d), lit. e), lit. f), lit. g), lit i) niniejszej umowy.
e) w razie poniesienia szkody przez Szpital z powodu niezachowania należytej staranności przy wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową przez Wykonawcę,
f) w przypadku przygotowywania bułek przez Wykonawcę w innym miejscu, niż to w zakresie, którego Wykonawca przedłożył Szpitalowi dokumenty do oferty,
g) złożenia w ofercie oświadczeń i dokumentów niezgodnych z prawdą.

2. Wykonawca zapłaci Szpitalowi karę umowną w przypadku:
   a) braku dostawy w terminie bułek – w wysokości 5,00 złotych za każdy stwierdzony brak dostawy bułek;
   b) opóźnienia w dostawie bułek – w wysokości 5,00 złotych za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia w dostawie bułek (dotyczy również przywiezienia bułek przed wyznaczonym terminem – wówczas kara umowna liczona będzie za każde rozpoczęte 15 minut licząc wstecz od terminu wyznaczonego na dostawę bułek)
   c) każdorazowego stwierdzenia braku ilościowego w danym asortymencie – w wysokości 5,00 złotych;
   d) każdorazowego stwierdzenia niezgodności asortymentu z jadłospisem zatwierdzonym przez Szpital – w wysokości 10,00 złotych za każdą niezgodność z jadłospisem;
   e) każdorazowego stwierdzenia braku jakości wyżywienia w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury– w wysokości 5,00 złotych;
   f) braku dostarczenia przez Wykonawcę jadłospisu do OTU – w wysokości 5,00 złotych za każdy dzień opóźnienia,
   g) dowożenia przez Wykonawcę bułek środkiem transportu innym niż zadeklarowany w ofercie Szpitalowi – w wysokości 40,00 złotych za każdy dowóz. Szpital w przypadku dostarczania bułek środkiem transportu innym niż zadeklarowany przez Wykonawcę może również odmówić przyjęcia bułek,
   h) stosowanie przez Wykonawcę pojemników niedozwolonych – w wysokości 50,00 złotych za każde stwierdzone naruszenie. Szpital w przypadku dostarczania bułek przez Wykonawcę w pojemnikach niedozwolonych może również odmówić przyjęcia bułek,
   i) braku niezbędnych dokumentów przez kierowcę środka transportu Wykonawcy – w wysokości 50,00 złotych za każdy stwierdzony brak danego dokumentu,
   j) stwierdzonych braków w wyposażeniu środka transportu (np.: środki ochronny indywidualnej, środki czystości) – w wysokości 50,00 złotych za każde stwierdzone naruszenie,
   k) stwierdzonych w czasie kontroli pomieszczeń kuchennych, zaplecza kuchennego i środka transportu Wykonawcy zastrzeżeń dotyczących stanu sanitarno-higienicznego, potwierdzonych stosownym protokołem – w wysokości 70,00 złotych za każde naruszenie;
   l) braku udokumentowanego zatrudnienia min. 2 kucharzy, 1 pomocników kuchennych i 1 kierowcę na podstawie umowy o pracę w trakcie trwania umowy - w wysokości 50,00 złotych za każde stwierdzone uchybienie.
   m) Rozwiązania umowy w trybie ust. 1 powyżej lub odstąpienia od niej przez Zamawiającego w wysokości ……

3. Kary umowne podlegają sumowaniu.
4. W przypadku, gdy szkoda Szpitala przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej, Szpital jest upoważniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wartości rzeczywiście poniesionej szkody.
5. Wykonawca zwróci Szpitalowi równowartość szkody, którą Szpital poniesie w związku z nienależytym wykonywaniem umowy przez Wykonawcę.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych i odszkodowania za nienależyte wykonywanie umowy z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 8

1. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż posiada aktualną (tj. ważną przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy) umowę ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż……..
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania dokumentu potwierdzającego posiadanie ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania niniejszej umowy i w odpowiednim terminie przedstawi nowy aktualny dokument wraz z potwierdzeniem dokonanej opłaty.

§ 9

1. Niniejsza umowa jest zawarta na czas określony tj.: od **……** do **31/12/2018** r. lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty *na realizację zamówienia w zakresie* wskazanym w Umowie- w zależności od tego, które z w/w zdarzeń wystąpi wcześniej.
2. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać jakichkolwiek wierzytelności z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Szpitala pod rygorem nieważności.

§ 10

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

2. Szpital przewiduje możliwość, stosownie do treści art. 144 ust. 1 Prawo zamówień publicznych, dokonania zmiany niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
    a. jeżeli nastąpiła zmiana danych podmiotów zawierających umowę (np. w wyniku zmiany przekształceń, przejęć, itp.),
    b. dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę;
    c. zmiany cen mogą także nastąpić :
    – w wyniku zmiany stawki VAT oraz jeżeli przedmiot dostawy zostanie obarczony obowiązkiem zapłacenia podatku, który nie obowiązywał w dniu podpisania umowy. Aneks powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.
    – w wyniku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Aneks do umowy powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny;
    – w wyniku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Aneks do umowy powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.
    d. zmiana jest nieistotna.

§ 11

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, Szpital może odstąpić od umowy w terminie 30 dni 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.

§ 13

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Szpitala.
3. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać na osobę trzecią jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z umowy, a w szczególności wierzytelności przysługujących mu od Szpitala na podstawie niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody pod rygorem nieważności.
4. Umowa sporządzona zostanie w trzech egzemplarzach – jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa egzemplarze dla Szpitala.

Załączniki do umowy:

1. Oferta cenowa Wykonawcy z dnia …… (Załącznik Nr 1 do SIWZ);
2. SIWZ z załącznikami.

SZPITAL **WYKONAWCA**

UMOWA Nr …./Żywn/2017

zawarta w dniu ……..201.. r. pomiędzy:

Szpital Miejski, im. Jana Garduły w Świnoujściu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Świnoujściu, (*72-600 Świnoujście*), *ul. Mieszka I – go 7*, zarejestrowana w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonym przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz w Krajowym Rejestrze Sądowym – rejestrze stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Szczecin-Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000490038, NIP: 855-158-34-67 o kapitale 4 010 000,00 zł
zwanym w treści umowy „**Szpitalem**”,
reprezentowanym przez:
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
a
……..
zwanym w treści umowy **„*Dostawcą*”** reprezentowanym przez:
…….

Umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „*Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów ,dostawa kanapek i wody oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. – część 3*”**,** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579).

§ 1

1. Dostawca zobowiązuje się dostarczać bezpośrednio do magazynu Działu Zaopatrzenia Szpitala mieszczącego się w Świnoujściu, przy ul. Mieszka I 7 pok. 0.071 (parter), a Szpital zobowiązuje się do odbioru przedmiotu dostawy szczegółowo określonego co do asortymentu w specyfikacji zapotrzebowania stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej umowy - oraz w ilościach określonych w zamówieniach szczegółowych.
2. Dostawca dostarczać będzie przedmiot dostawy w dni robocze w godz. 10^{00} - 14^{00}.
3. Szpital będzie składał zamówienia do godz.**12^{30}** w terminie ***2 dni roboczych*** przed planowana dostawą. Jeżeli dostawa wypada w dniu wolnym od pracy lub w sobotę dostawa nastąpi w pierwszym dniu roboczym po wyznaczonym terminie.
3. Dostawy będą realizowane sukcesywnie zgodnie ze skala danymi przez Szpital zamówieniami.
4. Ilość wskazana w Załączniku Nr 1 – została podana orientacyjnie i może ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Szpitala. Ilość została podana jedynie by ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. W trakcie realizacji niniejszej umowy Szpital zastrzega sobie prawo do zmiany zamówionej ilości z tym jednak zastrzeżeniem, że nie zostanie przekroczona ogólna wartość wynikająca z oferty cenowej Dostawcy i stanowiąca wartość umowy.

§ 2

§ 2 Realizacja przedmiotu umowy

1. Dostawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot dostawy na własny koszt i ryzyko, partiami w ciągu w ciągu **2 dni roboczych** od złożenia szczegółowego zamówienia przez Szpital. Szpital zobowiązuje się składać Dostawcy zamówienie szczegółowe w formie pisemnej (faksem lub e-mailem) Dostawca potwierdzi odbiór zamówienia faksem (e-mailem) niezwłocznie po jego otrzymaniu.
2. Dostawca zapewnia realizację dostaw poszczególnych partii przedmiotu dostawy w oryginalnych opakowaniach oraz własnym transportem gwarantując należyte zabezpieczenie przedmiotu dostawy przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp.
3. W przypadku braku przedmiotu zamówienia Dostawca dostarczy Szpitalowi produkt równoważny w cenie określonej w niniejszej umowie, po uprzedniej akceptacji Szpitala.
4. Dostawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot dostawy należytej jakości określonej w odrębnych przepisach.
5. Dostawca udziela Szpitalowi gwarancji co do jakości przedmiotu dostawy. Termin używalności przedmiotu dostawy nie krótszy **niż 30 dni** od daty dostawy będzie określony na pojedynczych opakowaniach.
6. Szpital ma obowiązek sprawdzić przedmiot dostawy pod względem zgodności z zamówieniem szczegółowym w dniu dostawy.
7. W przypadku stwierdzenia rozbieżności pomiędzy zamówieniem szczegółowym a dokonaną dostawą, Szpital zgłosi ten fakt Dostawcy w ciągu **2** dni od dnia odbioru przedmiotu dostawy. Inne zauważone wady Szpital zobowiązany jest zgłosić niezwłocznie po ich wykryciu.
8. Termin rozpatrzenia reklamacji wynosi **4** dni od dnia otrzymania przez Dostawcę pisemnego zawiadomienia o wystąpieniu wad.
9. Szpital zastrzega sobie prawo do korzystania z czasowych bądź okresowych promocji wprowadzanych przez producenta lub Dostawcę. Ewentualne obniżki cen nie stanowią zmiany postanowień niniejszej umowy i nie wymagają zawarcia odrębnego aneksu.

§ 3

1. Jeżeli Dostawca nie wywiąże się terminowo z dostawy, Szpitalowi przysługuje prawo dokonania interwencyjnego zakupu u innego Dostawcy na koszt i ryzyko Dostawcy (koszt transportu, różnica w cenie).
2. Dostawca wyraża zgodę na potrącenie należności, o których mowa w ust. 1, poprzez wystawienie przez Szpital pisemnego dokumentu obciążającego Dostawcę zwanego notą obciążeniową ze wskazaniem tytułu obciążenia (tj. powołania odpowiedniego zapisu umowy).
3. Wydłużenie terminu realizacji poszczególnych zamówień jednostkowych (dostaw) może nastąpić wyłącznie w przypadku działania siły wyższej. W takim przypadku Dostawca niezwłocznie pisemnie zawiadomi Szpital o powyższych okolicznościach przedstawiając dowody potwierdzające zaistnienie powyższych okoliczności oraz wskaże proponowany termin dostawy. Nowy termin realizacji dostawy zostanie ustalony przez Strony umowy.

§ 4

1. Za dostawę poszczególnych partii przedmiotu dostawy, Szpital wypłaci Dostawcy wynagrodzenie wyliczone przez przemnożenie ceny jednostkowej poszczególnych produktów wymienionych w załączniku nr 1 do umowy przez ilość dostarczonych produktów danego rodzaju wynikających z zamówienia szczegółowego.
2. Strony przewidują, iż łączna wysokość wynagrodzenia za dostawy w okresie, na który została zawarta umowa wyniesie:
   - **…….** zł netto (*słownie: ……../100*),
   …… zł VAT (*słownie: ……../100*)
   - **…….** zł brutto (*słownie: ……/100*).
3. Ceny brutto zawierają koszt transportu przedmiotu umowy do siedziby Szpitala oraz cło i podatek od towarów i usług.
4. Ostateczną wartość umowy określą zamówienia szczegółowe, składane w trakcie realizacji niniejszej umowy.
5. W przypadku, gdy zamówienia szczegółowe nie wyczerpią kwoty łącznego przewidzianego wynagrodzenia w okresie trwania niniejszej umowy, Dostawcy nie przysługuje roszczenie o zapłatę pozostałego (przewidywanego) wynagrodzenia.
6. Zapłata należności za realizację poszczególnych partii przedmiotu dostawy wynikających z zamówienia szczegółowego nastąpi przelewem na konto Dostawcy wskazane w fakturze w terminie 30 dni od daty doręczenia faktury.
7. W przypadku realizacji kilku umów przez tego samego Dostawcę, pozycje dotyczące niniejszej umowy winny być fakturowane na oddzielnej fakturze.
8. Warunkiem zapłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 i 2 jest prawidłowo zrealizowany i odebrany przez Szpital bez zastrzeżeń przedmiot umowy (dostawa)

§ 5 Rozwiązanie, odstąpienie od umowy

1. Szpital zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, bez wypowiedzenia w przypadku:
   a) niewywiązania się przez Dostawcę z terminów realizacji zamówień,
   b) dostarczenia towaru złej jakości, nieodpowiadającej warunkom umowy.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Szpital może odstąpić od umowy w terminie **30** dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 Dostawcy nie przysługują roszczenia odszkodowawcze, a Dostawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego za zrealizowaną część umowy.

§ 6 Polisa

1. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż posiada aktualną (tj. ważną przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy) umowę ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejsza niż ……..
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania dokumentu potwierdzającego posiadanie ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania niniejszej umowy i w odpowiednim terminie przedstawi nowy aktualny dokument wraz z potwierdzeniem dokonanej opłaty.

§ 6 Kary umowne

1. Dostawca zapłaci Szpitalowi karę umowną w przypadku:
   a) opóźnienia w realizacji dostawy lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem (braki ilościowe lub jakościowe) - w wysokości **10%** wartości brutto opóźnionej/niezgodnej z zamówieniem dostawy, za każde opóźnienie lub za każdą niezgodną z zamówieniem dostawę;
   b) w razie niedostarczenia dostawy - w wysokości **10%** umownej wartości brutto niedostarczonej części dostawy.
   c) za rozwiązanie/odstąpienie od umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Dostawcy – w wysokości 10 % wartości umowy brutto
2. Kary umowne podlegają sumowaniu.
3. W przypadku, gdy szkoda Szpitala przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej, Szpital jest upoważniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wartości rzeczywiście poniesionej szkody.
4. Wykonawca zwróci Szpitalowi równowartość szkody, którą Szpital poniesie w związku z nienależytym wykonywaniem umowy przez Wykonawcę.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych i odszkodowania za nienależyte wykonywanie umowy z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 7 Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Stosownie do art. 144 ust. 1 Prawo zamówień publicznych, Szpital dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadku zmiany dotyczącej:
   a) jeżeli nastąpiła zmiana danych podmiotów zawierających umowę (np. w wyniku zmiany przekształceń, przejęć, itp.),
   b) nastąpiła zmian nazwy handlowej oferowanego przedmiotu zamówienia,
   c) zmiany konfekcjonowania dotyczącą pojemności lub ilości sztuk w opakowaniu przy nieprzekroczeniu ceny ofertowej,
   d) wprowadzenia zamienników o takich samych parametrach o ile nie będą droższe niż cena ofertowa,
   e) dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę.
   f) zmiany cen mogą także nastąpić:
      - w wyniku zmiany stawki VAT oraz jeżeli przedmiot dostawy zostanie obarczony obowiązkiem zapłacenia podatku, który nie obowiązywał w dniu podpisania umowy. Aneks powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.
      - w wyniku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Aneks do umowy powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny;
      - w wyniku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Aneks do umowy powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.
   g) zmiana jest nieistotna.

§ 8 Termin obowiązywania umowy

Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od ***……..*** do dnia ***31/12/2018 r.*** lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty *na realizację zamówienia w zakresie* wskazanym w Umowie- w zależności od tego, które z w/w zdarzeń wystąpi wcześniej.

§ 9 Inne postanowienia

1. W przypadku zmiany adresu siedziby Dostawca winien ten fakt zgłosić niezwłocznie Szpitalowi, a jeżeli tego nie uczyni, to pisma doręczone pod dotychczasowy adres będą uważane za doręczone prawidłowo.
2. Oświadczenia Szpitala wymagające doręczenia Dostawcy na piśmie są skuteczne, jeżeli zostaną dokonane listem poleconym na adres siedziby Dostawcy lub wskazany przez niego adres do doręczeń.
3. Doręczenie jest skuteczne również, gdy Dostawca nie poinformował Szpitala o zmianie siedziby lub adresu do doręczeń.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych i ustawy - Kodeks cywilny.
5. Spory powstałe na tle umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Szpitala.
6. Dostawca zobowiązuje się nie przelewać na osobę trzecią jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z umowy, a w szczególności wierzytelności przysługujących mu od Szpitala na podstawie niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody pod rygorem nieważności.
7. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – jeden egzemplarz dla Dostawcy i dwa egzemplarze dla Szpitala.

Załączniki do umowy:

1. Oferta cenowa Dostawcy z dnia …… (Załącznik Nr 1 do SIWZ);
2. SIWZ z załącznikami.

SZPITAL **DOSTAWCA**

UMOWA Nr …./Żywn/2017

zawarta w dniu ……..201.. r. pomiędzy:

Szpital Miejski, im. Jana Garduły w Świnoujściu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Świnoujściu, (*72-600 Świnoujście*), *ul. Mieszka I – go 7*, zarejestrowana w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonym przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz w Krajowym Rejestrze Sądowym – rejestrze stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Szczecin-Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000490038, NIP: 855-158-34-67 o kapitale 4 010 000,00 zł
zwanym w treści umowy „**Szpitalem**",
reprezentowanym przez:
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
a
……..
zwanym w treści umowy ***„Wykonawcą"*** reprezentowanym przez:
…….

Umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „*Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pacjentów ,dostawa kanapek i wody oraz dostawa butli z wodą źródlaną wraz z dzierżawą i serwisem dystrybutorów wody dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. – część 4*"**,** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*tj.: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579*).

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa naturalnej wody źródlanej oraz dzierżawa i sanityzacja dystrybutorów dla potrzeb Szpitala.
2. Sukcesywna dostawa wody w baniakach odbywać się będzie do 6 dystrybutorów zlokalizowanych w siedzibie Szpitala.
3. Podane ilości w formularzu cenowym są szacunkowe, w przypadku niezrealizowania przedmiotu umowy w całości Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
4. Baniaki oraz dystrybutory przez cały czas trwania umowy pozostają własnością Wykonawcy

§ 2

Umowę zawiera się na okres od …***……..*** do dnia ***31 grudnia 2019 r.*** lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty *na realizację zamówienia w zakresie* wskazanym w Umowie- w zależności od tego, które z w/w zdarzeń wystąpi wcześniej.

§ 3

1. Instalacja dystrybutorów, dostarczenie wody oraz wykonanie sanityzacji przez Wykonawcę odbywać się będzie każdorazowo za pokwitowaniem Szpitala.
2. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonej wody z wymaganiami określonymi w umowie lub w zamówieniu dostarczona woda nie zostanie odebrana. Wszelkie koszty z ponownym dostarczeniem wody poniesie Wykonawca.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do ponownego dostarczenia zareklamowanej partii wody w ciągu 2 dni roboczych od daty zgłoszenia takiego faktu przez Szpital.
4. Woda oraz dystrybutory do wody będą dostarczane na koszt Wykonawcy w dni robocze w godzinach od **08^{00}** do **14^{00}** .
5. Dystrybutory zostaną dostarczone do poszczególnych budynków i zainstalowane w ciągu ***7 dni roboczych*** od dnia obowiązywania umowy wraz z pierwszą dostawą wody. Miejsca dostarczania wody oraz zainstalowania dystrybutorów zostaną wskazane przez pracowników Szpitala.
6. Woda będzie dostarczana w baniakach sukcesywnie co dwa tygodnie.
7. W przypadku wcześniejszego zużycia wody Szpital dokona drogą elektroniczną dodatkowego zamówienia, w ramach realizacji niniejszej umowy. Dostawa zostanie zrealizowana w ciągu 2 dni roboczych od dnia zgłoszenia.
8. Szpital zastrzega sobie prawo do kontroli jakości wody w czasie realizacji umowy. W przypadku stwierdzenia, że jakość wody nie spełnia wymogów określonych w opisie przedmiotu zamówienia, Szpital złoży Wykonawcy reklamację drogą elektroniczną a Wykonawca w ciągu 2 dni roboczych wymieni reklamowana wodę.
9. W ramach usuwania awarii dystrybutora Wykonawca zobowiązuje się do naprawy najpóźniej w terminie 24 godzin od momentu przyjęcia drogą elektroniczną zgłoszenia awarii. W przypadku naprawy trwającej dłużej niż 24 godziny Wykonawca zobowiązuje się do zastąpienia naprawianego dystrybutora dystrybutorem sprawnym. Awaria może być zgłaszana w dni robocze w godzinach **08^{00}** - **14^{00}**.
10. W ciągu trwania umowy Wykonawca dokona 2 obowiązkowych sanityzacji dzierżawionych dystrybutorów, która winna być wykonana w ciągu 5 dni roboczych od zgłoszenia wykonania zadania.
11. Wykonawca oświadcza, że przed dostarczeniem używanych dystrybutorów będzie przeprowadzona sanityzacja na koszt Wykonawcy oraz że stopień czystości dystrybutorów dostarczonych Szpitalowi w celu dzierżawy będzie gwarantować, że jakość spożywanej wody będzie zgodna z odpowiednimi przepisami prawa i normami obowiązującymi w polskiej branży spożywczej.

12. Wykonawca zobowiązany jest odebrać dystrybutory w ciągu 7 dni roboczych od dnia wygaśnięcia umowy
13. Osoba odpowiedzialna za nadzór nad realizacją umowy ze strony Szpitala:
    a) ……
14. Osoba odpowiedzialna za nadzór nad realizacją umowy ze strony Wykonawcy:
    a) ……

§ 4

1. Za wykonanie przedmiotu umowy, Strony ustalają wynagrodzenie w wysokości nie większej niż:
    a) netto: ……. słownie…….
    b) stawka VAT: …… słownie…….
    c) brutto: …….. słownie…….
2. Kwota, o której mowa w ust. 1 uwzględnia wszystkie koszty Wykonawcy poniesione w celu należytego wykonania umowy a w szczególności: koszty opakowań, transportu, dostarczenia wody do dystrybutorów, usuwanie ewentualnych awarii dystrybutorów, dzierżawy oraz 2 sanityzacji dzierżawionych dystrybutorów w czasie trwania umowy.
3. Cena jednostkowa brutto określona w formularzu ofertowym jest ceną stałą.
4. Podstawą wystawienia faktury będzie prawidłowa realizacja partii przedmiotu umowy, bez zastrzeżeń Szpitala.
5. Zapłata należności za poszczególne zamówienia nastąpi w formie przelewu na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 30 dni od daty jej doręczenia Szpitalowi. Dniem zapłaty będzie dzień obciążenia rachunku Szpitala.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dołączania do faktury raportów z wykonywania przedmiotu umowy, w których wyszczególni miejsce odbioru, asortyment, ilość, cenę jednostkową brutto, wartość dostawy za dany miesiąc.

§ 5

1. Wykonawca zapłaci Szpitalowi kary umowne w przypadku:
    a) odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania przez Szpital z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% ceny określonej w § 4 ust. 1 umowy;
    b) opóźnienia w realizowaniu ponownego dostarczenia zareklamowanej partii wody w wysokości 5% ceny określonej w § 4 ust. 1 umowy, za każdy dzień opóźnienia liczony od następnego dnia, w którym miała nastąpić dostawa zgodnie z § 3 ust. 3 umowy;
    c) opóźnienia w dostawie wody w wysokości 5 % ceny określonej w § 4 ust. 1 umowy, za każdy dzień opóźnienia, liczony od następnego dnia, w którym miała nastąpić dostawa zgodnie z § 3 ust. 4 umowy,
    d) opóźnienia usuwania awarii dystrybutora w wysokości 5 % ceny określonej w § 4 ust. 1 umowy, za każdy dzień opóźnienia, liczony od następnego dnia, w którym miała nastąpić naprawa zgodnie z § 3 ust. 9 umowy,
    e) opóźnienia w przeprowadzeniu sanityzacji wszystkich dzierżawionych dystrybutorów w wysokości 5 % ceny określonej w § 4 ust. 1 umowy, za każdy dzień opóźnienia, liczony od następnego dnia, w którym miała nastąpić sanityzacja zgodnie z § 3 ust. 10 umowy,
2. Kary umowne podlegają sumowaniu.
3. W przypadku, gdy szkoda Szpitala przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej, Szpital jest upoważniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wartości rzeczywiście poniesionej szkody.
4. Wykonawca zwróci Szpitalowi równowartość szkody, którą Szpital poniesie w związku z nienależytym wykonywaniem umowy przez Wykonawcę.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych i odszkodowania za nienależyte wykonywanie umowy z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 6

1. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż posiada aktualną (tj. ważną przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy) umowę ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejsza niż …….
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania dokumentu potwierdzającego posiadanie ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania niniejszej umowy i w odpowiednim terminie przedstawi nowy aktualny dokument wraz z potwierdzeniem dokonanej opłaty.

§ 7

1. Szpital przewiduje możliwość, stosownie do treści art. 144 ust. 1 Prawo zamówień publicznych, dokonania zmiany niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
    a. jeżeli nastąpiła zmiana danych podmiotów zawierających umowę (np. w wyniku zmiany przekształceń, przejęć, itp.);
    b. dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę;
    c. zmiany cen mogą także nastąpić:
        – w wyniku zmiany stawki VAT oraz jeżeli przedmiot dostawy zostanie obarczony obowiązkiem zapłacenia podatku, który nie obowiązywał w dniu podpisania umowy. Aneks powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.

§8

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Szpitala.

3. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać na osobę trzecią jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z umowy, a w szczególności wierzytelności przysługujących mu od Szpitala na podstawie niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody pod rygorem nieważności.
4. Umowa sporządzona zostanie w trzech egzemplarzach – jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa egzemplarze dla Szpitala.

Załączniki do umowy:

1. Oferta cenowa Wykonawcy z dnia …… (Załącznik Nr 1 do SIWZ);
2. SIWZ z załącznikami.

SZPITAL **WYKONAWCA**