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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

PRZETARG NIEOGRANICZONY

NUMER PRZETARGU: **ZP/17/1/2018**

OGŁOSZONY PRZEZ:

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

PODSTAWA PRAWNA:
Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1986*), zwana dalej **Ustawą**.

I. ZAMAWIAJĄCY

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7,
72-600 Świnoujście
Reprezentowany przez:
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
Adres strony internetowej: *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 (w systemie cateringowym) dla pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.* zwanym dalej „*przedmiotem zamówienia*".
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na **2** zadania, zgodnie z niżej wskazanym zestawieniem:

Numer zadania	Nazwa	Kod CPV
1	Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia	**55321000-6** **55521200-0**
2	Przygotowanie i dostarczanie kanapek w formie bułek	**55321000-6**

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **Załącznik nr 1 do SIWZ**.
4. Termin wykonania usługi dla zadania nr 1 i 2: 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. 3a ustawy, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca:
   1) dla zadania nri 1 zatrudniał na umowę o pracę osoby wykonujące czynności związane z przygotowaniem posiłków w ramach realizacji przedmiotowej umowy tj. min. 2 kucharzy, 2 pomoce kuchenne oraz 1 kierowcę;
   2) dla zadania nr 2 zatrudniał na umowę o pracę osoby wykonujące czynności związane z przygotowaniem posiłków w ramach realizacji przedmiotowej umowy tj. 1 kucharzy, 1 pomoc 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.
8. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne zadania. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno lub oba zadania. Nie wprowadza się limitu zadań, na które Wykonawca może złożyć ofertę. Nie dopuszcza się dzielenia poszczególnych zadań na dalsze części.
9. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
10. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (*ogólne rozporządzenie o ochronie danych*) (*Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1*), dalej „RODO", Zamawiający informuje, że:
    1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. z siedzibą przy ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście,
    2) kontakt do inspektora danych osobowych: e-mail: *odo@szpital-swinoujscie.pl*.
    3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr postępowania *ZP/17/1/2018* prowadzonym w trybie *przetargu nieograniczonego*,
    4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp,
    5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
    6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp,
    7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
    8) posiada Pani/Pan:
        a na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
        b na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;

c na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;

d prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

9) nie przysługuje Pani/Panu:

a w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

b prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

c na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

IV. OPIS WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust 1 ustawy.
2. 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 (*Dz. U. z 2017 r., poz. 1508 ze zm.*) 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 (*Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 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.
3. 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:
      a. dla zadania nr 1 o wartości ***200 000,00*** zł w zakresie żywienia systemem cateringowym zakładów leczniczych posiadającym min. 80 łóżek/ każda;
      b. dla zadania nr 2 o wartości ***19 000,00*** zł w zakresie przygotowania kanapek w systemie cateringowym zakładów leczniczych, szkół, przedszkoli itp. dla min. 25 osób/ każda;

      Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na więcej niż jedno zadanie, ta sama usługa może posłużyć mu do wykazania spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej w więcej niż jednym zadaniu, jednakże pod warunkiem, że jej wartość nie będzie mniejsza niż suma wartości określonych w tych zadań tj. np. Wykonawca składający oferty częściowe na oba zadania może wykazać wykonanie jednej usługi o wartości nie mniejszej niż ***219 000,00*** zł brutto. Niedopuszczalne jest wskazanie spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej dla danego zadania w ten sposób, że dopiero łączna wartość dwóch lub większej ilości usług będzie odpowiadała wartości wymaganej dla danego zadania.

      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 zadania:

NR Zadania	Suma ubezpieczenia
1	250 000,00
2	20 000,00

Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na oba zadania, suma gwarancyjna musi odpowiadać sumie ubezpieczeń obu zadań, 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:
   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*);
   b. Decyzję właściwego organu np. PIS dopuszczająca środek transportu do przewozu żywności (*właściwą do miejsca prowadzenia działalności*);
   c. zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (*właściwe do miejsca prowadzenia działalności*).

4. 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*".
5. 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. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTEPOWANIU

1. Zamawiający dokona badania i oceny ofert z zastosowaniem *procedury z art. 24 aa)* ustawy, tj. Zamawiający dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. **W celu wstępnego wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca powinien przedłożyć wraz z ofertą następujące dokumenty:**
   1) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (*załącznik nr 12 do SIWZ);*
   2) Oświadczenie Wykonawcy powołującego się na zasoby innych podmiotów o spełnieniu przez nie warunków udziału w postępowaniu, (załącznik nr 12 do SIWZ.
3. **W celu wykazania, że brak jest podstaw do wykluczenia z postępowania na podstawie części IV pkt 2) SIWZ, Wykonawca powinien przedłożyć wraz z ofertą następujące dokumenty**:
   1) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (*załącznik nr 13 do SIWZ*);
   2) Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w przypadku powoływania się na zasoby innych podmiotów, (załącznik *nr 12 do SIWZ);*
4. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie Zamówienia są zobowiązani do dołączenia do oferty egzemplarza pełnomocnictwa dla podmiotu reprezentującego Wykonawców. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie Zamówienia, składają jedną ofertę. Oświadczenie, o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, każdy z Wykonawców składa oddzielnie. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o podmiotach trzecich Wykonawcy składają łącznie, poprzez podpisanie oświadczenia przez pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
5. Forma dokumentów:
   1) wymagane dokumenty powinny być przedstawione w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, chyba, że dla danego dokumentu wymagane jest złożenie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie;
   2) w przypadku, gdy załączone do oferty dokumenty zostały sporządzone w języku obcym *(w tym dokumenty składane przez Wykonawcę zagranicznego*) niezbędne jest dołączenie ich tłumaczenia na język polski.
6. **Wykaz pozostałych dokumentów i dodatkowe informacje.**
   1) Oprócz dokumentów wskazanych w pkt 2 – 4, Wykonawca zobowiązany jest także do złożenia:
      a. 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, w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie;
      b. Pełnomocnictwo do podpisywania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie dokumentów rejestrowych – w oryginale lub poświadczonej notarialnie kopii;
      c. wypełniony i podpisany załącznik nr 1 do SIWZ - szczegółowe wymagania dotyczące przedmiot Zamówienia;
      d. wypełniony i podpisany formularz ofertowy (*załącznik nr 10 do SIWZ*),
      e. wypełniony i podpisany formularz cenowy (*załącznik nr 11 do SIWZ*).
7. 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 posiada:
   1) zdolności techniczne lub zawodowe. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę posiadania zdolności technicznej lub zawodowej Zamawiający żąda złożenia wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania

ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wskazującego, że Wykonawca wykonał należycie co najmniej 2 zamówienia odpowiadające swoim rodzajem i zakresem przedmiotowi zamówienia, tj. zadania na który Wykonawca składa ofertę o wartości brutto min:

Nr zadania	Nazwa	Wartość (zł)
1	Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia	200 000,00
2	Przygotowanie i dostarczanie posiłków w formie bułek	19 000,00

wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (*załącznik nr 14 do SIWZ)*. Do wykazu należy dołączyć dowody określające 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 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, zaś referencje lub inne dokumenty wykazujące należyte wykonanie zamówienia należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem;

2) 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.
3) W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę posiadania zdolności ekonomicznej lub finansowej, Zamawiający żąda złożenia dowodu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na kwotę nie mniejszą niż:

Nr zadania	Nazwa	Wartość (zł) Polisy
1	Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia	250 000,00
2	Przygotowanie i dostarczanie posiłków w formie bułek	20 000,00

   Dowód należy złożyć w oryginale lub w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
4) projekty jadłospisów (załącznik nr 2 i/lub 3 do SIWZ);
5) w przypadku gdy, Wykonawca prowadzi działalności w oparciu o najmowane lub dzierżawione pomieszczenia załączy dokument (*np. umowa*) potwierdzający prawo użytkowania pomieszczeń w które będą przygotowywane posiłków nie krócej niż do dnia 02/01/2020 r.

8. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, Wykonawca zgodnie z art. 24 ust 11 ustawy 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 składania oferty wspólnej, ww. oświadczenie składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną. Oświadczenie należy złożyć w oryginale. W przypadku gdy w postepowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta dla jednego zadania Zamawiający odstępuje od obowiązku spełnienia przez Wykonawcę przedmiotowego wymogu.

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

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, z zastrzeżeniem ust 3, dopuszczającym porozumiewanie się za pomocą poczty elektronicznej.
2. Każda ze stron zobowiązana jest do potwierdzenia otrzymania oświadczenia przesłanego za pośrednictwem poczty elektronicznej. W przypadku przekazywania dokumentów e-mailem 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.

3. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą emaila: *tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl* przy przekazywaniu następujących dokumentów:
   1) pytania i wyjaśnienia dotyczące treści SIWZ (w formacie WORD);
   2) modyfikacja treści SIWZ;
   3) wezwanie kierowane do wykonawców na podstawie art. 26, art. 90 *ustawy*;
   4) informacja o poprawieniu oczywistych omyłek , o których mowa w art. 87 ust. 2 *ustawy*;
   5) oświadczenie wykonawcy w kwestii wyrażenia zgody na poprawienie omyłek, o których mowa w art. 87 ust. 2 *ustawy*;
   6) wniosek Zamawiającego o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą oraz odpowiedź Wykonawcy;
   7) samodzielne przedłużenie terminu związania ofertą przez Wykonawcę;
   8) zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty, o Wykonawcach, którzy zostali z postępowania wykluczeni i Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone;
   9) zawiadomienie o unieważnieniu postępowania;
   10) informacje i zawiadomienia kierowane do Zamawiającego i Wykonawców na podstawie art. 185 *ustawy*.
4. Oświadczenia Wykonawcy kierowane do Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej, zgodnie z ust. 2 wysyłane są z adresu poczty elektronicznej wskazanego w ofercie Wykonawcy. Wykonawca składa oświadczenia za pomocą poczty elektronicznej w ten sposób, że przesyła Zamawiającemu za pomocą poczty elektronicznej skan dokumentu, wskazanego w ust. 3, podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy lub przez pełnomocnika, którego umocowanie wynika z treści pełnomocnictwa złożonego do oferty.
5. Wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:
   1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków zamówienia nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem pkt 2.
   2) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji 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.
   3) Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w pkt. 2, po upłynięciu, którego Zamawiający może pozostawić wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji bez rozpoznania.
   4) Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszczone na stronie internetowej.
   5) Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
   6) Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami.
6. Modyfikacja treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:
   1) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
   2) Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów, zamieszczone zostaną na stronie internetowej Zamawiającego.
   3) Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
   4) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
   5) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji nie prowadzi do zmiany treści ogłoszenia, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli będzie to niezbędne.
7. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest *Pan Tadeusz Koralewski – tel. 91/32-67-365, poniedziałek, środę i czwartek w godz. 09^{00}-12^{00}, we wtorek i piątek w godz. 12^{50}-15^{00}.*
8. Adres do korespondencji:
   Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
   ul. Mieszka I 7,
   72-600 ŚWINOUJŚCIE
   (*pok. 2.010***).**

VIII WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający **nie wymaga** wadium.

IX 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, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do

Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż **60 dni** (*zgodnie z art. 85 ust. 2 ustawy*).

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być złożona w języku polskim i sporządzona pismem maszynowym, na komputerze lub ręcznie długopisem zgodnie z treścią formularzy stanowiących załączniki do SIWZ.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa **załącznik nr 1 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. Podpis powinien być złożony w oryginale.
5. Kopie dokumentów (każda strona zapisana) powinny być potwierdzone „*za zgodność z oryginałem*" przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy i opatrzone datą.
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem ofert.
8. Do oferty należy załączyć wszystkie dokumenty wymagane w niniejszej specyfikacji. .
9. Wszystkie załączone do oferty zaświadczenia, wypisy, odpisy, potwierdzenia itp. powinny być aktualne, stosownie do obowiązujących przepisów prawa.
10. Wszystkie składane dokumenty załączone do niniejszej specyfikacji w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski, poświadczone przez wykonawcę.
11. 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" opatrzony parafą osoby uprawnionej.
12. Oferta musi być spięta w sposób uniemożliwiający samoistne rozsypanie się.
13. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
14. 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*".
15. 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 żywienia pacjentów
NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 07/01/2019, GODZ. 11^{30}

i zaadresowanej do:

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

XI MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

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

Szpital Miejski im. Jana Gaduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7,
72-600 Świnoujście
do dnia 07/01/2019 r. do godz. 09^{30}

2. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczętowane i oznaczone, a koperta będzie dodatkowo oznaczona „*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 **07/01/2019** r. o godz. **11^{30}** w pokój Nr **2.018** -**II piętro**.
5. Przy otwarciu ofert, w części jawnej, mogą być obecni wszyscy zainteresowani.
6. Zamawiający ogłosi Wykonawcom:
    1) kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia,
    2) firmy i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
    3) 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 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz w innych okolicznościach wskazanych w ustawie.

9. W przypadku, gdy Wykonawca nie uczestniczył w części jawnej, na jego wniosek Zamawiający prześle mu informację zawierającą nazwy i adresy pozostałych Wykonawców oraz proponowane przez nich ceny.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY:

1. Wykonawca określi cenę zamówienia w walucie PLN cyfrowo i słownie uwzględniając należny podatek 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. Zaproponowana cena musi być zgodna z ustawą z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (*Dz. U. z 2018 r., poz. 419 ze zm.*).
3. Cena oferty musi być podana w złotych polskich netto i brutto – cyfrowo i słownie z wyodrębnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania ofert przepisami.
   Cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT= wartość brutto.
4. Na podstawie wartości brutto, Zamawiający w oparciu o kryterium:
   a. **100 % - cena;**

   dokona wyboru najkorzystniejszej oferty.
5. 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
6. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu Zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym do złożenia dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
7. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJACY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT

1. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszej ceny w zakresie danego zadania. Kryterium stanowi najniższa cena.
2. Oferta z najniższą cena otrzyma maksymalna liczbę punktów, tj. 100 pkt.
3. Każda następna oferta zostanie przeliczona proporcjonalnie, według poniższego wzoru:

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

   C_{of} – ilość otrzymanych punktów za kryterium „*cena*" za dane zadanie;
   C_{min} – najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych za dane zadanie;
   C_o – cena oferty badanej za dane zadanie.
4. Obliczenia punktów dokonuje się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na dany pakiet (*na podstawie art. 91 ust. 1 ustawy*) 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.
4. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie Zamówienia zostanie wybrana w niniejszym postępowaniu jako najkorzystniejsza, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy – umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. ZABEZPIECZENIE NALEZYTEGO WYKONANIA UMOWY:

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

XVI. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY:

1. Zamawiający wymaga zawarcia umowy według wzoru stanowiącego załącznik nr 16 i/lub 17 do SIWZ.
2. Strony ustalają, że każda istotna zmiana umowy może nastąpić wg zasad i na warunkach określonych w projekcie umowy stanowiący załącznik nr 16 i/lub 17 do SIWZ.

XVII. POUCZENIA 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, jak też w niniejszej 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 **P**rezesa **I**zby 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 – Projekt jadłospisu dla zadania nr 1,
3) Załącznik nr 3 – Projekt jadłospisu dla zadania nr 2,
4) Załącznik nr 4 – Minimalne normy granatowe dla zadania nr 1,
5) Załącznik nr 5 - Minimalne normy granatowe dla zadania nr 2,
6) Załącznik nr 6 – Opis diet,
7) Załącznik nr 7 – wzór karty kontroli dostawy posiłków,
8) Załącznik nr 8 – Wzór karty odbioru;
9) Załącznik nr 9 – wzór arkusza reklamacyjnego;
10) Załącznik nr 10 – formularz ofertowy,
11) Załącznik nr 11 – formularz cenowy,
12) Załącznik oświadczenie o spełnieniu warunków,
13) Załącznik nr 13 – oświadczeniu o wykluczeniu,
14) Załącznik nr 14 – wykaz usług,
15) Załącznik nr 15 – oświadczenie o grupie kapitałowej,
16) Załącznik nr 16 – wzór umowy dla zadania nr 1,
17) Załącznik nr 17 – wzór umowy dla zadania nr 2,
18) Załącznik nr 18 – oświadczenie o RODO

Świnoujście, dnia 21/12/2018 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
Oryginał podpisu w dokumentacji postępowania
Zatwierdził dn.: 24/12/2018 r.
Prezes Zarządu: Dorota Konkolewska

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „*Świadczenie usług polegających na dostarczaniu przygotowanych posiłków i kanapek dla pacjentów, dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o.* z siedzibą w Świnoujściu ul. Mieszka I 7 w Świnoujściu. z

Szczegółowe wymagania dla zadania nr 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 stanowiąca załącznik nr 7 do SIWZ.

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 co stanowi załącznik nr 9 do SIWZ.

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, która stanowi załącznik nr 8 do SIWZ.
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. oraz Zamawiający **nie dopuszcza**, by wędlina, makaron, sery lub jajka itp. były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8 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.

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 zadania nr 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. 25.10.2011r. 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.** Wykonawca jest zobowiązany dostarczać do jadłospisów receptury potraw tj. wykaz ilościowo- jakościowy produktów użytych do ich przyrządzenia.

14 **Dla zadania nr 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 *aneta_calus@tlen.pl* **2** dni przed wprowadzeniem jadłospisu). Zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy do CZP najpóźniej w ostatnim dniu pracującym tygodnia w którym obowiązywał poprzedni jadłospis. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać do jadłospisów receptury potraw tj. wykaz ilościowo- jakościowy produktów użytych do ich przyrządzenia.

15 Wymogi co do jadłospisu dotyczy zadania nr 1:

1) *piątki dzień bezmięsny (obiad*),
2) ***śniadanie winno uwzględniać dla jednej osoby*:**
   a. zupa mleczna 300 ml (z ryżem, płatkami, makaronem, kaszą manną) codziennie;
   b. kakao – (2 razy w tygodniu; 250 ml);
   c. kawa z mlekiem/ herbata; - (5 razy w tygodniu 250 ml)
   d. pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne rozumiane jako bułka i chleb krojony w zależności od diety) 100 g;
   e. masło min. 82 % zaw. tłuszczu 20 g;
   f. dżem lub miód [w opakowaniach jednorazowych - 2 x 25 g (lub 1 x 50 g)]
   g. 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
   h. warzywa sezonowe (min. 50 g)
3) ***II śniadanie winno uwzględniać w przypadku diety cukrzycowej lub diet specjalnych oraz dla dzieci*:**
   a. pieczywo krojone mieszane;
   b. wędlina plasterkowana/ nabiał plasterkowany;
   c. masło min. 82 % zaw. tłuszczu - 20 g;
      lub
   a. 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:

a) 3 razy w dekadzie ser żółty/ ser topiony,
b) 3 razy w dekadzie mięso wędlina wysokogatunkowa,
c) 2 razy w dekadzie twaróg/ pasta twarogowa,
d) 2 razy w dekadzie jajko,
e) warzywo lub owoce świeże (z wykorzystaniem sezonowości)- **codziennie;**

4) ***obiad winien uwzględniać*:**
   a. zupa (z wyłączeniem jako składnik: groch, fasoli) 400 ml (70 g warzywa),
   b. drugie danie : (dania mięsne i bezmięsne),
   c. ziemniaki, ryż, makaron, kasza,
   d. surówka (z warzyw surowych/ gotowanych) 100 g do każdego drugiego dania,
   e. 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:

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

5) ***podwieczorek winien uwzględniać*:**
   a. 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 4 i 5 do SIWZ
6) ***kolacja winna uwzględniać*:**

a. kawa zbożowa/ herbata 250 ml,
b. pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne, rozumiane jako bułka i chleb krojony w zależności od diety) 100 g;
c. masło min. 82 % zaw. tłuszczu 20 g;
   d. dżem lub miód [w opakowaniach jednorazowych - 2 x 25 g (lub 1 x 50 g)];
   e. 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 4 i 5 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:

a) 2 razy w dekadzie ser żółty/ser topiony,
b) 3 razy w dekadzie mięso wędlina wysokogatunkowa,
c) 2 razy w dekadzie twaróg/ pasta twarogowa, rybna, jajeczna,
d) 3 razy w dekadzie ciepły posiłek;

7) Przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia należy uzupełnić owocami świeżymi, zwłaszcza w okresie ich sezonowej podaży (truskawki, śliwki itp.),
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.);
9) W czasie świąt (*Wielkanoc, Boże Narodzenie*) przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców.
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.
11) Diety indywidualne zlecone przez lekarza, zgłaszane będą przez pielęgniarki oddziałowe lub dyżurne i ustalane indywidualnie z dietetykiem zatrudnionym przez Wykonawcę.

16 Wymogi co do przygotowania kanapek (***zadanie nr 2***) są następujące:
- wtorki i czwartki – bułka z masłem wysokogatunkową wędliną i sałatą

1) poniedziałki, środy i piątki –bułka z masłem, żółtym serem i sałatą,
2) wtorki i czwartki – bułka z masłem wysokogatunkową wędliną i sałatą
3) posiłek winien uwzględniać:
a. bułkę;
b. wędlina wysoko gatunkową plasterkowaną/ nabiał plasterkowany
c. masło min. 82 % zaw. tłuszczu;

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:
1) dla zadania nr **1**: *67* (*56* składających się z *3* posiłków i *11* składających się z *5* posiłków),
2) dla zadania nr **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 11 do SIWZ,

22 Posiłki dla zadania nr 1 winny być przygotowane wg następujących wymogów kalorycznych:
1) dieta podstawowa ogólna – 2400 kcal (+/ - 20%),
2) dieta łatwostrawna – 2200 kcal (+/ - 20%),
3) diety specjalistyczne – 1200 – 3200 kcal (+/ - 20%) - cukrzycowa, wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa itd.

Opis diet stosowanych stanowi załącznik nr 6 do SIWZ.
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 %.
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:
   1) zupa – min. **75ºC**,
   2) drugie danie główne – min. **65ºC**,
   3) dodatek do drugiego dania (np. z*iemniaki*) – min. **65ºC,**
   4) napoje gorące – min. **80ºC.**

33 Wykonawca **zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych** zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego) oraz prowadzenie dokumentacji z pobranych próbek i ich utylizacji. Posiłki powinny zawierać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze. zm.*) oraz gramaturę wg załącznika nr 4 i 5 do SIWZ.

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

35 Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni trwania umowy bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.

36 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.

37 Zamawiający wymaga aby „*wsad do kotła*" na 1 żywionego w części 1 wynosił min. 9,00 zł. nett.

38 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)
   1) śniadanie + II śniadanie - 25% ceny posiłku,
   2) obiad – 50% ceny posiłku,
   3) kolacja + podwieczorek – 25% ceny posiłku

39 W cenę posiłków wliczony jest suchy prowiant tj. kleik, suchary Zamawiający szacuje następujące średnie miesięczne zapotrzebowanie suchego prowiantu:
   1) kleik ryżowy, kukurydziany (bez owoców) **na gorącą wodę bez gotowania**– 30 opakowań (1 opakowanie - min. 200 g),
   2) suchary bez cukru – 30 opakowań (1 opakowanie –min. 280 g)

40 Zamawiający wymaga aby wykonywanie przedmiotu zamówienia tj. przygotowywanie posiłków było realizowane przez min. **3** pracowników (kucharzy) zatrudnionych na podstawie umowy o pracę przez cały okres trwania umowy pod rygorem rozwiązania umowy z winy Wykonawca.

41 Oferta musi obejmować całość usługi nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

42 SIWZ stanowi załącznik do umowy i jest jej integralną częścią.

Czytelny podpis osoby upoważnionej

PROJEKT JADŁOSPISU DLA ZADANIA NR 1

DIETA PODSTAWOWA

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.

DIETA CUKRZYCOWA

Posiłek	Menu - produkty żywnościowe	Waga	Kaloryczność	Alergeny
Dzień 1				
Śniadanie				
Obiad				
Kolacja				
II śniadanie i dodatek nocny				
Dzień 2				
Śniadanie				
Obiad				
Kolacja				

II śniadanie i dodatek nocny				

itd.

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

DIETA ŁATWO STRAWNA

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.

POZOSTAŁE DIETY

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.

Załącznik nr 3 do SIWZ ZP/17/1/2018

PROJEKT JADŁOSPISU DLA ZADANIA 2

KANAPKI (BUŁKA)

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

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

Czytelny podpis osoby upoważnionej

Załącznik nr 4 do SIWZ ZP/17/1/2018

Pieczęć firmowa Wykonawcy

Minimalne normy granatowe potraw i produktów na 1 posiłek (zadanie nr 1)

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	20 g
8.	Pieczywo mieszane, pszenne, żytnie	100 g
9.	Ser twarogowy	70 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	120 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.)	150 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.

Czytelny podpis osoby upoważnionej

Pieczęć firmowa Wykonawcy

Minimalne normy granatowe dla 1 osoby dla zadania 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.

Czytelny podpis osoby upoważnionej

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.**
   Opracowano na podstawie : „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2011r. Instytut Żywienia i Żywności

WZÓR - KARTY 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……..

WZÓR - KARTY 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 1,2,3,4

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: ……..

Pieczątka oddziału

WZÓR - ARKUSZ REKLAMACJI PRODUKTU LUB POTRAWY

<table>
<tr><td>OSOBY ZGŁASZJĄCE REKLAMACJĘ
…….

……</td><td>PRACOWNIK PRZYJMUJĄCY REKLAMACJĘ
…….

……</td></tr>
<tr><td>DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJ

……..</td><td rowspan="2">REKLAMACJA DOTYCZY POSIŁKU, POTRAWY

…….

…….

…….</td></tr>
<tr><td>DOŁĄCZONO REKLAMOWANY WYRÓB

TAK NIE</td></tr>
<tr><td colspan="2">OPIS ZGŁASZANYCH ZASTRZEŻEŃ

…….

…….

…….

…….

……...

……...</td></tr>
<tr><td colspan="2">WYPEŁNIA FIRMA KATERINGOWA</td></tr>
<tr><td>REKLAMACJA UZASADNIONA

TAK NIE</td><td>UZASADNIENIE</td></tr>
</table>

Załącznik nr 10 do SIWZ ZP/17/1/2018

FORMULARZ OFERTWOWY
na *Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego 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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego 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:
Zadanie nr 1.

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

Zadanie nr 2:

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

Oświadczenia Wykonawcy:

1) Oświadczam, że przedmiot niniejszego zamówienia zrealizujemy w terminie od *dnia zawarcia umowy* do *31.12.2019* r., dla zadania/ń nr ……;
2) Oświadczam, że cena brutto niniejszego formularza zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
3) 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.
4) 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 16, 17 (w zależności od zadania) do niniejszej SIWZ.
5) Oświadczam, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego.
6) 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*)

7) 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*)

8) Oświadczam, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
9) W przypadku wyboru naszej oferty u Zamawiającego nie powstaje/powstanie[1] obowiązek podatkowy (*zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług*).
10) Oferta wraz z załącznikami została złożona na ……... stronach.
11) 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.
12) Oświadczamy, że jesteśmy*:
    - *a* ***Mikroprzedsiębiorstwem: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;***
    - *b* ***Małym przedsiębiorstwem: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;***
    - *c* ***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
13) 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 11 do SIWZ ZP/17/1/2018

.....
(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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

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

Wykaz ilościowo – cenowy przedmiotu zamówienia zadania 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*)	17 250	Osobo/ dzień						
2	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 5 posiłków *(śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek kolacja*)	4 790	Osobo/ dzień						
3	Suchy prowiant (Sucharki op. min. 280 g)	345	Osobo/ dzień						X
	Suchy prowiant (Kleik ryżowy, min. 200 g)	345	Osobo/ dzień						X
Średnia cena 1 racji									
RAZEM						**X**			**X**

Zadanie nr 2[1]

Wykaz ilościowo – cenowy przedmiotu zamówienia zadanie 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)

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

Załącznik nr 12 do SIWZ ZP/17/1/2018

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I PODMIOTACH TRZECICH

(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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

oświadczam(my), co następuje:

I. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam/y, że Wykonawca, którego reprezentuję/jemy spełnia warunki udziału w postępowaniu określone SIWZ.

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

II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA (*należy wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podmiotów trzecich*):

1. Oświadczam/y, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych SIWZ, Wykonawca, którego reprezentuję/jemy polega na zasobach następującego/ych podmiotu/ów (podmiot/ty trzeci/cie):

Lp.	Pełna nazwa/firma i adres oraz KRS/CEiDG podmiotu trzeciego	Wskazanie warunku określonego w, którego dotyczy potencjał podmiotu trzeciego
1.		
2.		

2. Oświadczam, że w stosunku do podmiotu/ów wymienionych pkt 1 nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania w sytuacjach określonych w SIWZ, oraz, że do podmiot/y wymienione pkt 1 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zasobów, o których mowa w pkt 1.

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

.....
(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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego 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*)

.....
(pieczęć składającego oświadczenie)

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego 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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego 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 SM/…../DT/DD/2018

zawarta w dniu …….2018 r. pomiędzy:

Szpitalem Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. z siedzibą w Świnoujściu (72-600 Świnoujście), ul. Mieszka I 7, wpisaną do rejestru podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonego przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz do Krajowego Rejestru Sądowego – rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr **KRS**: *0000490038* (**NIP**: *855-158-34-67*) o kapitale zakładowym 4 238 100,00 zł.
reprezentowaną przez
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
zwaną dalej „***Szpitalem***" lub „***Zamawiającym***",
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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. – zadanie nr 1*", na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1986*).

§ 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, nie więcej jednak niż o 30 % szacunkowej liczby posiłków wskazanych w załączniku nr 1 do umowy.

§ 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 15 minut 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:
   1) śniadanie godz. 08^{15} – 08^{30} + **II śniadanie (dla diabetyków i dla dzieci),**
   2) obiad godz. 13^{15} – 13^{30} + **podwieczorek (dla diabetyków i dla dzieci**),
   3) kolacja godz. 18^{00} – 18^{15}.
7. Szpital **nie wyraża** zgody na dostarczanie kolacji z obiadem.
8. Dodatki do posiłków będą uwzględnione w zamówieniu.
9. Posiłki powinny być przygotowywane przez Wykonawcę wg. następujących diet:
   1) dieta podstawowa ogólna – 2400 kcal (+/ - 20%),
   2) dieta łatwostrawna – 2200 kcal (+/ - 20%),

3) diety specjalistyczne – 1200 – 3200 kcal (+/ - 20%) - 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 (*Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze. zm.*).
8. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych technologii gastronomicznych, z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
9. 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.
10. 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 rachunek Wykonawcy wskazany 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, Szpital 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.

§ 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 (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.*),
   c) stwierdzenia przez Szpital pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego) oraz prowadzenie dokumentacji z pobranych próbek i ich utylizacji,
   d) w przypadku nałożenia trzykrotnie na Wykonawcę kary umownej, na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 lit. a), lit. g), lit. h), lit. k) lit. l) niniejszej umowy.
   e) 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. h) niniejszej umowy,
   f) w przypadku nałożenia dwukrotnie na Wykonawcę kary umownej (w skali kwartału) na podstawie ust. 2 lit. i), niniejszej umowy,
   g) w razie poniesienia szkody przez Szpital z powodu niezachowania należytej staranności przy wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową przez Wykonawcę,
   h) w przypadku przygotowywania posiłków przez Wykonawcę w innym miejscu, niż wynika to z dokumentów, które Wykonawca przedłożył Szpitalowi składając ofertę,
   i) złożenia w ofercie oświadczeń i dokumentów niezgodnych z prawdą,
   j) braku zatrudnienia min. 2 kucharzy na podstawie umowy o pracę w trakcie trwania umowy.

2. Wykonawca zapłaci Szpitalowi karę umowną w przypadku:
   a) braku dostawy w terminie posiłku – w wysokości 100,00 złotych za każdy stwierdzony brak dostawy posiłku;
   b) opóźnienia w dostawie posiłku – w wysokości 50,00 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 100,00 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 100,00 złotych;
   f) braku przedstawienia przez Wykonawcę jadłospisu do zatwierdzenia przez Szpital – w wysokości 50,00 złotych za każdy dzień opóźnienia w przedstawieniu Szpitalowi jadłospisu,
   g) dowożenia przez Wykonawcę posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany w ofercie Szpitala – w wysokości 500,00 złotych za każdy dowóz. Szpital w przypadku dostarczania posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany przez Wykonawcę może również odmówić przyjęcia posiłków,
   h) stosowanie przez Wykonawcę pojemników i termosów niedozwolonych – w wysokości 500,00 złotych za każde stwierdzone naruszenie. Szpital w przypadku dostarczania posiłków przez Wykonawcę w pojemnikach lub termosach niedozwolonych może również odmówić przyjęcia posiłków,
   i) 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,
   j) braku niezbędnych dokumentów przez kierowcę środka transportu Wykonawcy – w wysokości 150,00 złotych za każdy stwierdzony brak danego dokumentu,

k) stwierdzonych braków w wyposażeniu środka transportu (np.: środki ochronny indywidualnej, środki czystości) – w wysokości 250,00 złotych za każde stwierdzone naruszenie,
l) 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 700,00 złotych za każde naruszenie.
m) rozwiązania umowy przez wykonawcę w trybie określonym w ust. 1 w wysokości 20 % wartości brutto umowy.

§ 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 250 000,00 zł.
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

Niniejsza umowa jest zawarta na czas określony tj. od ***……..*** r. 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

§ 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. w przypadku zmiany w mieniu szpitala, które skutkować będą koniecznością skorygowania załączników do SIWZ lub zapisów umowy,
   c. dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę,
   d. 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 w tym przypadku cena netto pozostaje bez zmian. 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.
   e. 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 Wykonawcy z dnia …… (Załącznik Nr 10 i 11 do SIWZ);
2. SIWZ z załącznikami.

SZPITAL **WYKONAWCA**

UMOWA Nr SM/…./DT/DD/2018

zawarta w dniu ……..2018 r. pomiędzy:

Szpitalem Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. z siedzibą w Świnoujściu (72-600 Świnoujście), ul. Mieszka I 7, wpisaną do rejestru podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonego przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz do Krajowego Rejestru Sądowego – rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr **KRS**: *0000490038* (**NIP**: *855-158-34-67*) o kapitale zakładowym 4 238 100,00 zł.
reprezentowaną przez
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
zwaną dalej „***Szpitalem***" lub „***Zamawiającym***",
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 żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. – zadanie nr 2*", na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1986*).

§ 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. W trakcie realizacji niniejszej umowy Szpital zastrzega sobie prawo do zmiany zamawianych ilości, w tym zmniejszenia ilości zamawianych kanapek, nie więcej jednak niż o 30 % szacunkowej liczby kanapek wskazanych w załączniku nr 1 do umowy

§ 2

1. Sporządzanie kanapek (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 (*Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 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 (*Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 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.

§ 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 rachunek Wykonawcy wskazany 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 (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.*),
   c) stwierdzenia przez Szpital pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego) oraz prowadzenie dokumentacji z pobranych próbek i ich utylizacji
   d) 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.
   e) 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.
   f) w razie poniesienia szkody przez Szpital z powodu niezachowania należytej staranności przy wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową przez Wykonawcę,

g) w przypadku przygotowywania bułek przez Wykonawcę w innym miejscu, niż wynika to z dokumentów, które Wykonawca przedłożył Szpitalowi składając ofertę,
h) 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 20,00 złotych za każdy stwierdzony brak dostawy bułek;
   b) opóźnienia w dostawie bułek – w wysokości 10,00 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 10,00 złotych;
   d) każdorazowego stwierdzenia niezgodności asortymentu z jadłospisem zatwierdzonym przez Szpital – w wysokości 20,00 złotych za każdą niezgodność z jadłospisem;
   e) każdorazowego stwierdzenia braku jakości wyżywienia w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury– w wysokości 20,00 złotych;
   f) braku dostarczenia przez Wykonawcę jadłospisu do OTU – w wysokości 10,00 złotych za każdy dzień opóźnienia,
   g) dowożenia przez Wykonawcę bułek środkiem transportu innym niż zadeklarowany w ofercie Szpitalowi – w wysokości 50,00 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) rozwiązania umowy przez wykonawcę w trybie określonym w ust. 1 w wysokości 20 % wartości brutto umowy.

§ 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 20 000,00zł.
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

Niniejsza umowa jest zawarta na czas określony tj.: od **……** 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.

§ 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. w przypadku zmiany w mieniu szpitala, które skutkować będą koniecznością skorygowania załączników do SIWZ lub zapisów umowy,
   c. dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę,
   d. 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 w tym przypadku cena netto pozostaje bez zmian. 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.
   e. 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 Wykonawcy z dnia …… (Załącznik Nr 10 i 11 do SIWZ);
2. SIWZ z załącznikami.

SZPITAL **WYKONAWCA**

Załącznik nr 18 do SIWZ ZP/17/1/2018

Oświadczenie

wymaganego od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu przetargowym pn.:

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

*w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO **

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

Miejscowość i data ….....……..

……
Podpis osoby (osób) uprawnionych

∗ W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).