

16/2019

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
NA USŁUGĘ**

/Postępowanie poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP. /

I. Informacje wprowadzające

Spółka z o.o. „Szpital Powiatowy w Jarocinie” zaprasza do składania ofert w postępowanie prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.

Przedmiotem postępowania jest zamówienie na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie.

Postępowanie zostanie przeprowadzone na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych wraz z późniejszymi zmianami, przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zmiana może nastąpić w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim podmiotom, które pobrały od Zamawiającego Specyfikację oraz zamieszczona na stronie internetowej zawierającej SIWZ i będzie dla nich wiążąca.

Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

„Zamawiający” – Spółka z o.o. „Szpital Powiatowy w Jarocinie”

„Postępowanie” – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej Specyfikacji.

„SIWZ” – niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia.

„Ustawa” - ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych z późniejszymi zmianami

„Zamówienie” – należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w punkcie 2 SIWZ.

„Wykonawca” – podmiot, który ubiega się o wykonanie Zamówienia, złoży ofertę na wykonanie Zamówienia albo zawrze z Zamawiającym umowę w sprawie wykonania Zamówienia.

Dane Zamawiającego:

Spółka z o.o. „Szpital Powiatowy w Jarocinie” . ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin

NIP: 617 218 9328

KRS: 0000354792

Dokładny adres do korespondencji: „Szpital Powiatowy w Jarocinie” Spółka z o.o.

ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin, bud. F pok.14

Faks do korespondencji w sprawie Zamówienia: 62 3322359

E-mail do korespondencji w sprawie Zamówienia: przetargi@szpitaljarocin.pl

Znak Postępowania: 16/2019

Uwaga: w korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem.

II. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem postępowania jest zamówienie na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w niniejszej specyfikacji oraz załącznikach do niej, a w szczególności w Projekcie umowy.

Przewidywana ilość całodobowych posiłków wynosi miesięcznie około 2500 szt.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia zamówienia w przypadku niemożności pełnego zabezpieczenia środków finansowych lub zmiany rodzaju i zakresu zakontraktowanych świadczeń zdrowotnych.

Wykonawca będzie wykonywał usługę zgodnie z:

1) Ustawą z dnia 15 kwietnia 2011 roku o działalności leczniczej (j.t. Dz. U. z dnia 15 lutego 2013 roku, poz. 217 ze zm.), 2) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z dnia 27 lipca 2010 roku Nr 136, poz. 914 ze zm.), 3) Ustawą z dnia 08 stycznia 2010 roku o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z dnia 08 lutego 2010 roku Nr 21 poz. 105), 4) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z dnia 09 maja 2007 roku Nr 80, poz. 545), 5) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L Nr 31 z dnia 01 lutego 2002 roku), 6) Rozporządzeniem WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L Nr 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku), 7) Rozporządzeniem WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L Nr 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku).

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 27 kwietnia 2001 o odpadach (Dz. U. z 2010 r. nr 185, poz. 1243 ze zm.).

III. Opis części zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

IV. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych .

V. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych, nie przewiduje zawarcia umowy ramowej .

Va. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę wszystkich osób wykonujących wszystkie prace i roboty będące przedmiotem niniejszej umowy w trakcie realizacji zamówienia.

Wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia zostały określone w zał. nr 3 Wzór umowy. Powyższe wymagania określają w szczególności:

- a) sposób dokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp,
- b) uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań,
- c) rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia.

VI. Termin wykonania zamówienia .

12 m-cy od podpisania umowy

VII. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, w zakresie w jakim zostały określone przez zamawiającego i dotyczą:

1.1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Wykonawca powinien posiadać pozytywną decyzję PPIS potwierdzającą że zakład w którym będą przygotowywane posiłki posiada zezwolenia/decyzję na przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz prowadzenie usług cateringowych lub równoważny zapis uprawniający Wykonawcę do wykonywania usług będących przedmiotem zamówienia.

1.2) zdolności technicznej lub zawodowej:

W zakresie doświadczenia Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże się w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonaniem co najmniej 1 usługi polegającej na sporządzaniu i dostarczaniu całodziennego wyżywienia w jednostkach służby zdrowia o wartości nie mniejszej niż 380.000,00 zł brutto.

2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–23 ustawy

5. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie przez oferowane dostawy wymagań określonych przez zamawiającego.

1. Do oferty każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenia w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 oraz 2 a) do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniach będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o którym mowa w ust. VIII.1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt VIII.1 niniejszej SIWZ.

4. Zamawiający nie żąda aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieścić informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt VIII.1 niniejszej SIWZ.

5. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:

W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

1) pozytywna decyzja/opinia PPIS potwierdzająca, że zakład, w którym będą przygotowywane posiłki posiada zezwolenia/decyzję na przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz prowadzenie usług cateringowych lub równoważny zapis uprawniający Wykonawcę do wykonywania usług będących przedmiotem zamówienia

2) wykaz wykonanych usług, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

6. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

7. W zakresie nie uregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).

8. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VIII.1 niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

IX. Pozostałe dokumenty wymagane przez Zamawiającego.

Do oferty należy dołączyć:

- 1) Wypełniony i podpisany Formularz ofertowy /zał. 1/
- 2) Pełnomocnictwa określone w pkt XIII.3) oraz XIII.5) SIWZ.

X. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt VIII niniejszej SIWZ (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP) dla których dopuszczalna jest forma pisemna.
2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ.
3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Szpital Powiatowy w Jarocinie” Spółka z o.o. ,ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin, bud. F pok.14
4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: przetargi@szpitaljarocin.pl, a faksem na nr 62 33 22 359.
5. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 10. Pkt 7 niniejszej SIWZ.
9. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
10. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
11. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
 - 1) w kwestiach formalnych – Karolina Łubińska, Tomasz Roguszcak tel. 62 33 22 321
 - 2) w kwestiach merytorycznych – Wanda Olesińska tel.62 33 22 345, Monika Michalak 62 33 22 170

XI. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XII. Termin związania ofertą.

Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni od ostatniego terminu składania ofert. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, o którym mowa w punkcie 14 SIWZ.

XIII. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1) Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SIWZ i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.

2) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku Postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Oferenci zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego, z zastrzeżeniem art. 93 ust.

4 Ustawy.

3) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale spięte, ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymaganiami ustawowymi. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo lub upoważnienie podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, które winno mieć określony zakres oraz być dołączone do oferty w oryginale lub w kopii potwierdzonej „za zgodność,” przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

4) Ewentualne poprawki w tekście Oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osoby uprawnione (upoważnione). Dodatkowo, w przypadku oferty składanej przez konsorcjum/podmioty występujące wspólnie, do oferty powinno zostać dołączone pełnomocnictwo dla osoby uprawnionej do ich reprezentowania w trakcie postępowania (pełnomocnictwo może także obejmować uprawnienie do zawarcia umowy).

5) W przypadku oferty składanej przez konsorcjum/podmioty występujące wspólnie (wymagana jest zgodność z art. 23 ustawy) należy dołączyć do oferty stosowne pełnomocnictwo z określonym zakresem umocowania dla wyznaczonego lidera podpisane przez wszystkich członków konsorcjum/podmioty wyst. wspólnie. Każdy z członków konsorcjum/podmiotów wyst. wspólnie jest zobowiązany złożyć oświadczenie wskazane w pkt. VIII.1

6) Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.

7) Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy powinny zostać przekazane w taki sposób, by Zamawiający mógł z łatwością określić zakres informacji objętych tajemnicą. Brak stosownego zastrzeżenia będzie traktowany jako jednoznaczny ze zgodą na włączenie całości przekazanych dokumentów i danych do dokumentacji Postępowania oraz ich ujawnienie na zasadach określonych w Ustawie.

8) Ofertę należy umieścić w jednej zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie wewnętrznej oraz jednej nieprzeźroczystej kopercie zewnętrznej oznaczonej napisem: „Oferta 16/2019 nie otwierać przed dniem 20.09.2019 roku, do godz. 10:10”. Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy.

9) Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

10) Do oświadczeń Wykonawcy dotyczących zmiany lub wycofania oferty stosuje się odpowiednio podpunkt 9) niniejszego punktu. Na kopercie zewnętrznej należy dodatkowo umieścić zastrzeżenie „ZMIANA OFERTY” lub „WYCOFANIE OFERTY”.

XIV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

Termin składania ofert upływa **20.09.2019 o godz. 10:00**. Oferty złożone po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.

Oferty należy dostarczyć do: Szpital Powiatowy w Jarocinie” Spółka z o.o., ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin, bud. F pok.14

Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu 20.09.2019 o godz. 10:10, w siedzibie Zamawiającego Szpital Powiatowy w Jarocinie” Spółka z o.o., ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin, bud. F pok.12.

Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert zamieści na stronie internetowej informację, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP

XV. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w zł cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje. Ceną oferty jest wartość brutto.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki.
3. Cena może być tylko jedna.

XVI. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą.

Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą prowadzone będą w PLN

XVII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1.Cena 90%

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 90 pkt.

Wartość punktowa kryterium ceny „C” będzie obliczana według wzoru :

$$C = (\text{najniższa proponowana cena} / \text{cena oferty ocenianej}) \times 90$$

2.Odległość 10%

Odległość dowozu posiłków w km (ilość km konieczna do przejechania w celu dostarczenia posiłków) od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego - Szpitala Powiatowego w Jarocinie, ul. Szpitalna 1.

Zamawiającemu zależy, aby dostarczone posiłki były świeże i docierały do pacjentów jak najszybciej po ugotowaniu oraz na ograniczeniu ryzyka wychłodzenia czy też niedostarczenia posiłków z uwagi na warunki pogodowe i drogowe.

Oferta z najkrótszą trasą dowozu posiłków otrzyma maksymalną ilość punktów. Każda kolejna dłuższa trasa otrzyma ilość punktów wyliczoną wg proporcji matematycznej w stosunku do najkrótszej trasy dowozu.

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 10 pkt.

Wartość punktowa kryterium odległość „O” będzie obliczana według wzoru :

$$O = (\text{najmniejsza odległość} / \text{odległość oferty ocenianej}) \times 10$$

Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji odległości podanej w ofercie.

Oferta która uzyska najwyższą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą , pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

XVIII. Informację o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
2. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
3. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego.
4. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych

ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

XIX. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Wykonawca nie jest zobowiązany do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. Wzór umowy jaką Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą

Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa dostawy zgodnie z wzorem umowy stanowiącym zał. nr 3 do siwz.

-Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia zamówienia w przypadku niemożności pełnego zabezpieczenia środków finansowych lub zmiany rodzaju i zakresu zakontraktowanych świadczeń zdrowotnych.

-W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach Wykonawca może wówczas żądać jedynie wynagrodzenia z tytułu wykonania części umowy.

XXI. Postanowienia dotyczące jawności protokołu postępowania o udzielenie zamówienia:

Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnienia postępowania.

Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.

Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.

Ujawnienie treści ofert, protokołu oraz załączników odbywać się będzie wg następujących zasad:

- 1) zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku,
- 2) zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępniania dokumentów i informacji,
- 3) zamawiający wyznaczy członka komisji, w którego obecności dokonana zostanie czynność przeglądania,
- 4) zamawiający umożliwi kopiowanie udostępnionych dokumentów i informacji
- 5) udostępnianie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie zamawiającego oraz w czasie godzin jego pracy – urzędowania.
- 6) Zamawiający prześle Wykonawcy na jego wniosek kopię protokołu

XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy PZP jak dla postępowań poniżej określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

XXIII. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, które wykonanie powierzy podwykonawcom.

XXIV. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.

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”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Powiatowy w Jarocinie” Spółka z o.o., ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin

tel. 62 33 22 321, fax. 62 33 22 359; e-mail: sekretariat@szpitaljarocin.pl

2. inspektorem ochrony danych osobowych w „Szpitalu Powiatowym w Jarocinie” Spółka z o.o. jest Pan Michał Szczerbań,
kontakt: adres e-mail: abi@szpitaljarocin.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 na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie znak sprawy **16/2019**, 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 z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa 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:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych *;
 - 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**;
 - 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:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 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.*

Załączniki :

- 1) Formularz ofertowy
- 2) i 2 a) Oświadczenia
- 3) Wzór umowy
- 4) Zasady transportu posiłków
- 5) Wykaz diet

ZATWIERDZAM:

**FORMULARZ OFERTOWY
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

Dane dotyczące oferenta

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/faks.....

e-mail

nr KRS.....

nr NIP.....

nr REGON.....

Oferent jest małym/średnim przedsiębiorstwem* TAK NIE

*zaznaczyć „x” właściwe

Dane dotyczące zamawiającego

„SZPITAL POWIATOWY W JAROCINIE” Sp. z o.o.
SZPITALNA 1
63-200 JAROCIN
tel/fax 33 22 350/33 22 359

Zobowiązania oferenta

Zobowiązuję się wykonać zamówienie zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz ofercie z dnia :.....

1.Cena zamówienia - Cena całodobowego wyżywienia dla jednego pacjenta:

cena netto.....zł

(słownie:)

podatek VAT.....zł

cena brutto..... zł

(słownie:)

2.Miejsce przygotowywania posiłków.....

Odległość w km od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego.....

.....
(imię i nazwisko)
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

Wybranie mojej oferty jako najkorzystniejszej nie prowadzi / prowadzi* do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego o którym mowa w art. 91 ust. 3a ustawy Pzp (w przypadku powstania obowiązku podatkowego należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dotyczy wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

Oświadczam, że wymieniona powyżej kwoty zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia – zgodnie z otrzymaną i sprawdzoną przeze mnie dokumentacją , a oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.

Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni.

Oświadczam, że akceptuję proponowany przez zamawiającego wzór umowy oraz zobowiązuję się do jej zawarcia na przedstawionych w nim warunkach.

Oświadczam, że oferowany asortyment odpowiada warunkom określonym w dokumentach dopuszczających go do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Oferuję termin płatności 30 dni.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

PODWYKONAWCY:

Podwykonawcom zamierzam powierzyć poniższe części zamówienia (jeżeli jest to wiadome należy również podać dane proponowanych podwykonawców):

- 1)
- 2)
- 3)

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

- 1
- 2

Zastrzeżenie oferenta:

Zgodnie z art. 8 ustawy Oferent zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania:

- 1
- 2
- 3
- 4

.....
(imię i nazwisko)
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

*niepotrzebne skreślić

¹⁾rozporządzenie 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).

** 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).

Załącznik nr 2 do SIWZ

Zamawiający:

SZPITAL POWIATOWY W JAROCINIE
SPÓŁKA Z O.O.
SZPITALNA 1
63-200 JAROCIN

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie prowadzonego przez Szpital Powiatowy w Jarocinie Sp. z o.o. oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w SIWZ w pkt VII.

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w SIWZ w pkt VII polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....
.....

....., w następującym zakresie:

.....

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

Załącznik nr 2a do SIWZ

Zamawiający:

SZPITAL POWIATOWY W JAROCINIE
SPÓŁKA Z O.O.
SZPITALNA 1
63-200 JAROCIN

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie prowadzonego przez Szpital Powiatowy w Jarocinie Sp. z o.o. oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik 3

UMOWA NR/ wzór

NINIEJSZA UMOWA W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO (zwana dalej "Umową") zostaje zawarta dnia

POMIĘDZY:

„Szpitalem Powiatowym w Jarocinie” Spółka z o.o. z siedzibą w Jarocinie, ul. Szpitalna 1, 63-200 Jarocin, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego Przedsiębiorców nr KRS 0000354792, prowadzonego przez Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, o kapitale zakładowym w wysokości 41.806.000,00 zł., NIP 6172189328 , Regon 301415604

reprezentowanym przez :

Henryka Szymczaka – Prezesa Zarządu
(zwanym dalej "Zamawiającym")

a

.....

.....
(zwanym dalej "Wykonawcą")

ZWAŻYWSZY, ŻE:

Zamawiający przeprowadził postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie zgodnie z tym jak zostało to określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia załączonych do niniejszej Umowy;

Oferta Wykonawcy została wybrana przez Zamawiającego;

DLATEGO TEŻ Strony niniejszym uzgadniają, co następuje:

Następujące dokumenty wymienione poniżej stanowią integralną część Umowy:

Załącznik 1: Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie.

Załącznik 2: Oferta Wykonawcy z dnia na sporządzanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Jarocinie.

Wzajemne prawa i zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego odpowiadać będą ustaleniom przyjętym w Umowie.

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Na podstawie niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na kompleksowym przygotowywaniu całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zgłaszanych diet oraz na dostarczaniu ich do oddziałów szpitalnych znajdującego się w budynku Szpitala Powiatowego w Jarocinie ul. Szpitalna 1.

2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej Usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej Usługi tj. na potrzeby pacjentów Szpitala.

§ 2

Czas trwania Umowy

1. Umowa zawarta zostaje na czas oznaczony od i obowiązuje do dnia r.

2. Strony Umowy ustalają możliwości jej rozwiązania bez podania przyczyn z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie Umowy następuje w formie pisemnego oświadczenia.

§ 3 Sposób realizacji Umowy

I. Realizacja

1. Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje:

- sporządzenie posiłków w kuchni Wykonawcy zgodnie z warunkami fizjologicznymi i higieną żywienia.
- dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego
- dostawa kawy lub herbaty w termosach na oddziały szpitala
- dostarczenie i dystrybucja posiłków na poszczególne oddziały szpitalne (6 oddziałów) rozmieszczone na czterech kondygnacjach szpitala (dowóz za pomocą windy oraz klatką schodową)
- odbiór i utylizacja resztek pokarmowych
- doposażenie Szpitala w wózek służący do transportu posiłków na poszczególne oddziały szpitalne. Wózek stanowić będzie własność Wykonawcy, który pokrywa koszty jego naprawy w trakcie trwania umowy.
- zmywanie naczyń po posiłkach , które odbywać się będzie w kuchenkach oddziałowych przy pomocy zmywarek do naczyń.

2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki :

- zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu , warunków produkcji i transportu oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- posiłki muszą być dostarczane do oddziałów.
- dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych , wykonanych z tworzyw zabezpieczających posiłki przed wylaniem i schłodzeniem: termosy jednoskładnikowe na zupę i napoje, termosy wieloskładnikowe, wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji mają zapewnić dostarczanie do oddziałów poszczególnych części posiłków, pojemniki do przechowywania żywności poniżej 8 ° C (dotyczy wędlin, masła, serów, świeżych warzyw). Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie standardu wymaganego przez Stację Sanitarno –Epidemiologiczną
- dostarczanie dwóch dodatkowych bezpłatnych posiłków obiadowych w celu oceny organoleptycznej (smaku, zapachu, barwy, konsystencji)

3. Dowożenie posiłków do Szpitala musi odbywać się samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.

4. Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka zgodnie z procedurami obowiązującymi u Wykonawcy oraz – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych nie będących przedsiębiorcami (Dz.U. nr 151, poz.896)

5. Fakt wydania posiłków będzie potwierdzony przez upoważnionych pracowników poszczególnych oddziałów szpitalnych Zleceniodawcy , bezpośrednio po ich otrzymaniu.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad systemu HACCP , czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

7. Wykonawca zapewni odpowiednią zastawę stołową wraz ze sztućcami w ilości niezbędnej do podawania posiłków. Zastawy uszkodzone(stłuczenia, odpryski itp.) należy wycofywać z obiegu i uzupełniać do niezbędnej ilości.

8. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywnościowych, przechowywania ich przez 72 godz. i udostępniania pracownikom Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej .

9. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w eksploatacji 6 automatycznych zmywarek do naczyń 6 czajników bezprzewodowych oraz 6 kuchenek mikrofalowych będących własnością Zamawiającego i stanowiących wyposażenie oddziałów szpitala (w przypadku awarii eliminującej dany sprzęt z użycia Wykonawca udostępni na czas trwania umowy sprzęt zastępczy).

Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na

żądanie Zamawiającego „Karty Mycia i Dezynfekcji” zmywarek, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby Zamawiającego (minimum :czynność, data, podpis)

II. Harmonogram dostaw.

1.Ustala się następujący harmonogram dostaw posiłków, o których mowa w § 1 ust. 2 niniejszej Umowy:
Codziennie

Na posiłek całodobowy składają się 3 następujące posiłki:

- śniadanie w godz. 8:00-9:00 – dostarczenie posiłków do godz. 8:00
- obiad w godz. 12:30-13:30 - dostarczenie posiłków do godz. 12:30
- kolacja w godz. 17:00-18:00 – dostarczenie posiłków do godz. 17:00
- II śniadanie (oddział dziecięcy oraz oddział położniczy) – przywożone razem ze śniadaniem
- II kolacja (dla cukrzyków) - przywożona razem z kolacją

III. Zapotrzebowanie

1.Posiłki dostarczane będą na podstawie dziennego zbiorczego zapotrzebowania żywnościowego wysłanego przez Zamawiającego do Wykonawcy za pomocą poczty elektronicznej (e-maila).

2.Zapotrzebowanie żywnościowe wysyłane będzie do godziny 9:45, od poniedziałku do piątku dnia bieżącego oraz w piątek na sobotę i niedzielę i obejmować będzie:

- obiady i kolacje na dzień bieżący
- śniadanie na dzień następny

3. W razie wystąpienia korekty w ilości zamawianych posiłków Wykonawca jest zobowiązany odebrać od Zamawiającego korektę zapotrzebowania żywnościowego wysłanego mailem do godziny 10:30.

4. Po godzinie 10:30 zamawianie kolacji na dzień bieżący lub śniadań na dzień następny będzie dokonywane telefonicznie przez Zamawiającego (dietetyk, pielęgniarka, położna) u Wykonawcy. Wszystkie domówienia będą odnotowywane przez Zamawiającego na „ Karcie domówień dodatkowych posiłków ” i rozliczane z Wykonawcą na koniec każdego miesiąca. Wykonawca jest zobowiązany do notowania każdego domówienia złożonego przez Zamawiającego.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy

I. Jakość zdrowotna żywności

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
2. Przez odpowiednią jakość zdrowotną żywności rozumie się ogół cech i kryteriów przy pomocy, których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta.
Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd barwę i konsystencję.
3. Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja żywności, z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią, odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

4. Zamawiający wymaga stosowania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z dnia 08.01.2010 r. (Dz. U. 2010 r. Nr 21 poz. 105 z późn. zm.).

II. Kontrola Wewnętrzna

Wykonawcę zobowiązuje się do szczególnego nadzoru poprzez monitorowanie:

- stanu higienicznego środka transportu
- czystości pojemników i termosów
- temperatury posiłków przed załadunkiem do samochodu

Powyższe karty monitoringu wypełniane przez pracowników Wykonawcy muszą być stale dostępne dla Zamawiającego.

III. Transport żywności

1. Dostawa posiłków odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt.
2. Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia.
3. Środek transportu, o którym mowa w ust. 1 winien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na żądanie Zamawiającego „Karty Mycia i Dezynfekcji” środków transportu, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby Zamawiającego (minimum :czynność, data, podpis)
5. Pożywienie winno być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności, pojemnikach transportowych.
6. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia.

IV. Przechowywanie próbek żywności

1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu.
2. Wykonawca przechowuje próbki przez 72 godziny, licząc od chwili ich pobrania w miejscu odpowiednio do tego wydzielonym.
3. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z późn. zm.) oraz w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw, z dnia 08.01.2010 r. (Dz. U. 2010 r. Nr 21 poz. 105 z późn. zm.), art. 72 ust. 1-4.

V. Inne

1. Wykonawca sporządza jadłospis dekadowy stanowiący podstawę zamówienia posiłków, uwzględniając sezonowość, normy dziennych racji pokarmowych oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego z uwzględnieniem zaleceń Państwowego Inspektora Sanitarnego. Jadłospis wymaga akceptacji Zamawiającego w terminie na cztery dni przed dekadą. W przypadku niezatwierdzenia ww. jadłospisu, Wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione. Żaden posiłek całodzienny przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

W jadłospisie należy uwzględnić:

śniadanie:

- zupa mleczna (min. 5 razy w tygodniu)
- herbata 5 razy w tygodniu
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao raz w tygodniu
- pieczywo mieszane, pokrojone (pszenne, pszenno- żytnie, graham, żytnie, razowe),
- dodatek tłuszczowy – masło,
- dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, żółte, topione i podpuszczkowe, pasty, pasztety)
- dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy).
- parówka, kielbasa raz w tygodniu (z dodatkiem ketchupu, musztardy, chrzanu)

drugie śniadanie – oddział dziecięcy, położniczy:

- np. jogurt naturalny, jogurt owocowy, kefir, maślanka, kanapka z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel, budyń, kasza manna, suchary, owoce o niskiej zawartości cukru, wafelki, herbatniki, ciastka, galaretka mleczna, galaretka owocowa, rogal mleczny, koktajl mleczno – owocowy.

obiad (dwa dania):

- zupa,
- drugie danie z uwzględnieniem:
 - składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski itp.),
 - składnika białkowego,
 - składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej)
- napój (kompot)

kolacja:

- herbata - w saszetkach,
 - pieczywo mieszane, pokrojone (pszenne, pszenno- żytnie, graham, żytnie, razowe),
 - dodatek tłuszczowy – masło,
 - dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, żółte, topione i podpuszczkowe, pasty, pasztety)
 - dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub po obróbce termicznej)
 - parówka, kielbasa raz w tygodniu (z dodatkiem ketchupu, musztardy, chrzanu)
 - lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym (sałatki)
 - lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym (sałatki)
 - lub potrawa mączna z dodatkiem nabiału (naleśniki z twarogiem)
- Dodatkowe wymogi dla diety cukrzycowej, niskocholesterolowej
- napoje bez dodatku cukru
 - pieczywo graham lub razowe
 - dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

II kolacja dla cukrzyków:

- pieczywo mieszane, pokrojone (pszenne, pszenno- żytnie, graham, żytnie, razowe),
- dodatek tłuszczowy – masło,
- dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, żółte, topione i podpuszczkowe, pasty, pasztety)
- dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy).

W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, ciasta – jabłecznik, babka)

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w ten sposób, aby drugie dania pięć razy w tygodniu zawierały porcje mięsa, w tym trzy porcje mięsa w postaci nie zmielonej i nie krojonej, jeden raz w tygodniu zawierały porcje ryby oraz jeden raz w tygodniu będzie to danie bezmięsne. Raz w tygodniu wymagana jest ciepła kolacja (np. parówka , kielbasa, pierogi, risotto)

2. Racje pokarmowe ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24.06.1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS z 1974

nr 16 poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie (nowelizacja w 2012 r.).

3. Co kwartał Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia protokołu z przeprowadzonych badań żywności przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną badanej kaloryczności, składu procentowego (białko, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla pacjentów.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówioną ilość oraz asortyment posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania. Wykonawca zobowiązuje się do wyraźnego opisywania pojemników przez umieszczenie nazwy oddziału, rodzaju diety oraz ilości porcji.
5. Wykonawca zobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników w swojej siedzibie przed ich kolejnym napełnieniem.
6. Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy przez Zamawiającego powinna wynosić z uwzględnieniem zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej:
 - zupa - temp. nie niższa niż 75 °C (+/- 2 °C)
 - napoje gorące – temp. nie niższa niż 75 °C(+/- 2 °C)
 - drugie danie – temp. nie niższa niż 65 °C (+/- 2 °C)
 - sałatki, surówki ,sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C (+/- 2 °C)

Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 3 pkt. 1 niniejszej Umowy.
 8. Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków bez względu na jakiegokolwiek przeciwieństwa.
 9. W przypadku wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków Wykonawcy koszt leczenia pacjentów z ww. tytułu pokrywa Wykonawca.
 10. Ustala się, że raz na kwartał Wykonawca zobowiązany jest do uczestnictwa w spotkaniu przedstawicieli stron w siedzibie Zamawiającego celem oceny współpracy.
 11. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest
 12. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest
- tel.

§ 5

Kontrola realizacji świadczonej Usługi

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonania Umowy i przedstawiania na bieżąco swoich uwag Wykonawcy.
2. Realizacja przedmiotowej kontroli następować będzie na podstawie i w granicach obowiązujących przepisów prawnych z uwzględnieniem odpowiednich zaleceń właściwego miejscowo Oddziału Sanepidu.
3. Przyjmuje się, iż w ramach realizacji kontroli, o której mowa w niniejszej Umowie, Zamawiający sporządzać będzie „Protokół z przywiezienia posiłku do Szpitala”.
4. Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
5. Zamawiający musi być pisemnie poinformowany przez Wykonawcę o zmianie osoby wyznaczonej do kontaktu w trakcie trwania umowy.

§6

1. Wykonawca jest zobowiązany do przyjmowania i reagowania na protokół wadliwej usługi. Protokół wadliwej usługi może być wystawiony w przypadku, gdy Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami umowy/ warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia/oferty, a w szczególności w przypadkach:
 - każdorazowe powyżej 0,5 godzinne opóźnienie w dostawie posiłków,
 - dostarczenie potraw niewłaściwej jakości,
 - dostarczenie posiłków o temperaturze, niespełniającej wymagań określonych przez Zamawiającego

- braki ilościowe w dostawie i niedostarczenie brakujących porcji (po zgłoszeniu zdarzenia przez Zamawiającego)
- zaniżona waga posiłków
- niezgodność dostarczonych posiłków z obowiązującym jadłospisem
- brak próbek żywnościowych, ich niewłaściwa ilość, nieodpowiednie przechowywanie, stwierdzone podczas kontroli u Wykonawcy
- niewłaściwy stan higieniczny dostawy, samochodu, kierowcy

2. Wadliwa usługa będzie zgłaszana pisemnie na "Protokole wadliwej usługi" potwierdzanym przez Zamawiającego (dietetyk, pielęgniarka oddziałowa, położna) oraz Wykonawcę.

3. Protokół wadliwej usługi Zamawiający przekazuje Wykonawcy przez osobę odpowiedzialną za przyjmowanie protokołów. Wykonawca do przyjmowania protokołu wadliwej usługi wyznacza:

- Pana/Panią (imię i nazwisko)

Kopia protokołu wadliwej usługi pozostaje w siedzibie Zamawiającego. Dodatkowo wadliwe usługi będą zgłaszane telefonicznie osobom wskazanym przez Wykonawcę.

4. W przypadku stwierdzenia uchybień wskazanych w pkt 1,2,3 , Wykonawca zapłaci karę umowną zgodnie z zapisami §10 niniejszej umowy.

5. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych dostarczonego posiłku Zamawiający może zapewnić brakującą ilość we własnym zakresie a kosztami zakupu obciążyć Wykonawcę.

6. W przypadku stwierdzenia braków dotyczących jakości , świeżości, walorów smakowych dostarczonych posiłków Zamawiający ma prawo przeprowadzić wśród pacjentów ankietę oceny posiłku z możliwymi ocenami: ocena pozytywna / ocena negatywna. Ankieta winna być przeprowadzona wśród minimum 40% spożywających posiłki danego dnia .

7. Jeżeli 70% lub więcej ocen w przeprowadzonej ankiecie oceny posiłku będzie negatywnych zamawiający może wypowiedzieć umowę z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia.

8. Wykonawca może wyznaczyć osobę będącą obecną przy komisijnym sprawdzaniu wyników przeprowadzonej ankiety oceny posiłku.

9. Wzór protokołu wadliwej usługi:

Protokół wadliwej usługi:

Data i godzina	Rodzaj wadliwej usługi	Posiłek/ produkt wadliwej usługi	Ilość / wielkość wadliwej usługi	Przyczyna / uzasadnienie/ inne uwagi
	- niewłaściwa jakość potraw - braki ilościowe itd.			

§ 7

Wynagrodzenie

1. Ustala się wynagrodzenie w oparciu o przedstawioną w Formularzu ofertowo – cenowym stawkę całodziennego wyżywienia jednego pacjenta, która wynosi:

..... nettobrutto

2. Całkowitą wartość przedmiotu umowy ustala się w przybliżeniu na kwotę:

Stawka dzienna.....zł netto x 83 posiłki dziennie x dni = zł netto + zł VAT (8 %) = zł brutto.

słownie:

3. W razie wystąpienia diet niepełnych (np. posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych) do obliczenia wartości całodziennego posiłku przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
Śniadanie stanowi 30% wartości ceny jednostkowej usługi
Obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi
Kolacja stanowi 20% wartości ceny jednostkowej usługi
4. Przyjmuje się, iż stawka netto ustalona w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały czas trwania umowy.
5. Zmiany w zakresie obowiązującej stawki VAT następują z mocy prawa.
6. Zmiana stawki dziennej, o której mowa w ust.1 podyktowana zmianami wartości podatkowych wymaga jej wprowadzenia mocą pisemnego aneksu do umowy
7. Zamawiający zastrzega, iż nie ma obowiązku złożenia zamówień do pełnej wartości kwoty ustalonej umową.

§ 8

Rozliczenia

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków w przyjętym okresie rozliczeniowym (zgodnie z danymi ilościowego wykazu przekazywanych posiłków – załącznik nr 3 do Umowy).
3. Wykonawca wystawia fakturę wraz ze zbiorczym zestawieniem ilości wydanych posiłków, w terminie do 7 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.
5. Zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Opóźnienie w zapłacie faktury przez Zamawiającego, skutkuje powstaniem po stronie Wykonawcy roszczeń o odsetki ustawowe.
7. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez podpisu.
8. Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.

§ 9

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę wszystkich osób wykonujących wszystkie prace i roboty będące przedmiotem niniejszej umowy w trakcie realizacji zamówienia.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy; lub
 - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania; lub
 - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o ochronie danych osobowych*.
4. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 500,00 złotych za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązku określonego w ust. 1. Nie złożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie nie krótszym niż 7 dni, żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 10

Odstąpienie od umowy , kary umowne

1. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania są niżej wymienione kary umowne:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

- za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy Wykonawcę w wysokości 3% wynagrodzenia umownego określonego w § 7 ust 2
- za opóźnienie w dostarczeniu posiłków na oddział szpitalny, przekraczające 20 min. w wysokości 10% wartości tych posiłków za każde 10 min. opóźnienia
- za dostarczenie posiłku niezgodnego z normami ilościowymi, jakościowymi, dietetycznymi a także temperaturowymi w wysokości 100% wartości tego posiłku

1) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne:

- za odstąpienie od umowy z przyczyn zawnionych przez Zamawiającego w wysokości 3% wynagrodzenia umownego § 7 ust 2

W przypadku gdy wysokość kary umownej nie pokrywa zaistniałej szkody , stronom przysługuje możliwość dochodzenia dodatkowego odszkodowania.

2. W przypadku gdy opóźnienie w dostarczeniu posiłków określone w ust.1 pkt 1) przekraczać będzie 60 min Zamawiający może zakupić posiłki u innego dostawcy , a ewentualną różnicą kosztów obciążyć Wykonawcę.

§11

Wykonawca, może dokonać cesji wierzytelności powstałych z tytułu niniejszej umowy jedynie po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowane będą przepisy regulujące ogólne zasady odpowiedzialności między stronami zgodnie z Kodeksem oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§13

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

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik 4

ZASADY TRANSPORTU I ZMYWANIA NACZYŃ PO POSIŁKACH W SZPITALU POWIATOWYM W JAROCINIE

- I. Zasady ogólne dotyczące pracowników.
 - 1) Pracownicy pracujący przy przewożeniu posiłków
 - aktualną książeczkę i zaświadczenie lekarskie do celów sanitarnych
 - kwalifikacje zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 18.12.2002. w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcyjnym lub w obrocie żywnością
 - 2) Każdy pracownik obowiązany jest nosić identyfikator określający imię nazwisko oraz nazwę firmy
 - 3) Pracownicy po przywiezieniu posiłków do szpitala ubierają czyste fartuchy i obuwie
 - 4) Pracownicy winni przestrzegać godzin transportu posiłków

- II. Transport.
 - 1) Kabina wewnętrzna samochodu , gdzie przewożone są posiłki winna być umyta przed każdym transportem posiłków.
 - 2) Posiłki są dostarczane w oznakowanych nazwami oddziałów kontenerach na podstawie sporządzonych relew.
 - 3) Wykonawca dostarcza codziennie na każdy oddział aktualny jadłospis

- III. Każdy z pracowników uczestniczy w okresowym szkoleniu, za które odpowiedzialna jest dietetyczka wykonawcy.
- IV. Za przestrzeganie powyższych zasad i utrzymywanie ich na właściwym poziomie odpowiedzialna jest dietetyczka wykonawcy.
- V. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu listę osób zajmujących się dystrybucją posiłków na oddziałach zawierającą wszystkie dane wskazane w pkt I 1) oraz aktualizować ją w miarę potrzeby.
- VI. Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania czystości samochodu do transportu żywności , pojemników codziennie po każdym użyciu oraz przekazywania odnośnych protokołów Zamawiającemu.
- VII. Wieczorem po pracach porządkowych związanych z ostatnim posiłkiem wykonawca winien zmywarkę oczyścić, a fakt ten odnotować w „zeszycie czystości zmywarek”
- VIII. Wykonawca informuje o rodzaju środków kuchennych , które są używane do mycia sprzętów kuchennych i czyszczenia zmywarek

WYKAZ DIET - SZPITAL W JAROCINIE

- I Dieta podstawowa**
 - Śniadanie
 - Obiad
 - Kolacja
- II Dieta lekkostrawna**
- III Dieta modyfikowana**
 - bezglutenowa
 - beztłuszczowa
 - niskotłuszczowa
 - ziemniaczana
 - Bogatoresztkowa, ubogoresztkowa
 - Bogatobiałkowa, eliminacyjna (z wyłączeniem pokarmów alergizujących)
- IV Dieta wątrobowa**
- V Dieta bezsolna, bezmleczna**
- VI Dieta cukrzycowa**
 - przy dietach cukrzycowych należy podawać również II śniadanie (dostarczane razem z I śniadaniem) oraz II kolację (dostarczaną z I kolacją)

- VII Dieta mleczna (kleiki,kaszki)**
- VIII Dieta płynna**
 - płynna wysokokaloryczna
 - płynna wysokobiałkowa
 - papkowata
 - płynna do karmienia p/sondę

- IX Dieta ścisła**

