

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ POWYŻEJ 193 000 EURO
zgodnie z art. 39 i art. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień
publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zmianami) na świadczenie
usług o charakterze niepriorytetowym**

Informacje ogólne

Tryb zamówienia: **przetarg nieograniczony**
Zamawiający: **Specjalistyczny Szpital im. Alfreda Sokołowskiego**
Adres zamawiającego: **ul. Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych**

Podstawa prawna:

- Postępowanie prowadzone jest zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.) (dalej, jako Pzp).

I.Przedmiot zamówienia

Świadczenie przez okres 48 miesięcy usługi żywienia, tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów.

Żywnienie należy prowadzić zgodnie z systemem HACCP i aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia w zakładach opieki zdrowotnej – tj. zgodnie z:

- **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.04.2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. z 2004 nr 104 poz. 1096),**
- **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 30.04.2004 r. w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji (Dz.U. 2004 nr 120 poz. 1259),**
- **Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,**
- **Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.**

Dokładny opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (**dalej jako: SIWZ**).

Wzór oferty stanowi załącznik nr 2 do SIWZ.

Projekt umowy stanowi załączniki nr 3 do SIWZ.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem przypadku opisanego w art.93 ust. 4 Pzp.

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających po zaistnieniu przesłanek art. 67 ust. 1 pkt 6 Pzp.

Wykonawca zobowiązuje się do zapoznania ze standardami akredytacyjnymi Centrum Monitorowania Jakości w Ochronie Zdrowia oraz standardami ISO 9001:2008 dotyczącymi przedmiotu zamówienia i zobowiązuje się do realizowania umowy z zachowaniem tych standardów.

Treść standardów dot. przedmiotu zamówienia do wglądu u Pełnomocnika ds. jakości - mgr Joanna Langer, tel. 74,6489602, joanna.langer@zdrowie.walbrzych.pl

Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej pomieszczeń kuchni. Data wizji powinna być uzgodniona z Zamawiającym - w terminie co najmniej 24 godz. przed proponowanym terminem wizji. Brak wizji lokalnej nie zwalnia Wykonawcy z realizacji postanowień umowy dotyczących prac adaptacyjnych pomieszczeń kuchni.

II. Miejsce realizacji zamówienia

Siedziba Zamawiającego.

III. Termin realizacji zamówienia

Sukcesywnie przez okres **48 miesięcy** od daty zawarcia umowy.

IV. Wymagania od Wykonawców

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- spełniają wymogi art. 22 ust. 1 Pzp,
- nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 Pzp,
- dysponują środkami transportu posiadającymi zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego (zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171 poz. 1225) w zakresie przewozu żywności tj. gotowych posiłków w termosach hermetycznych i pojemnikach przeznaczonych do tego celu

V. Sposób oceny warunków

l.p.	Nazwa (rodzaj) warunku	Sposób oceny
1.	spełnienie wymogów art. 22 ust. 1 ustawy Pzp	<u>na podstawie załączonego do oferty przetagowej oświadczenia oraz wymaganych dokumentów tj. :</u> 1) posiadanie doświadczenie w zakresie świadczenia usług będących przedmiotem zamówienia - na podstawie wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, 2) zatrudnienie pracowników posiadających wymagane uprawnienia do wykonywania przedmiotowego zamówienia - na podstawie załączonych dokumentów tj. wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, odpowiedzialnych za świadczenie usługi wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, 3) posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - na podstawie załączonego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,
2.	brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 Pzp	<u>na podstawie załączonego do oferty przetagowej oświadczenia oraz wymaganych dokumentów tj.</u> 1) posiadanie aktualnego odpisu z właściwego rejestru – na podstawie załączonego aktualnego odpisu z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, 2) posiadanie aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego że Wykonawca nie zalega z uiszczaniem podatków – na podstawie aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zezwolenie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, 3) posiadanie aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub KRUS potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne - na podstawie aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub KRUS potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, 4) posiadanie aktualnej informacji z KRK w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy – na podstawie aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 Pzp wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, 5) posiadanie aktualnej informacji z KRK w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy – na podstawie aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 9 Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3.	dysponowanie środkami transportu posiadającymi zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego (zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie	<u>na podstawie załączonego do oferty przetargowej wykazu środków transportu posiadających zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego (zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. nr 171 poz. 1225) w zakresie przewozu żywności tj. gotowych posiłków w termosach hermetycznych i pojemników przeznaczonych do tego celu wraz z kserokopiami dowodów rejestracyjnych i środków transportu</u>

	żywności i żywienia (Dz.U. nr 171 poz. 1225) w zakresie przewozu żywności tj. gotowych posiłków w termosach hermetycznych i pojemnikach przeznaczonych do tego celu	
--	--	--

VI. Podmioty ubiegające się wspólnie o zamówienie

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia muszą wykazać, że łącznie spełniają warunek określony w powyższej tabeli wiersz 3.

Wymagania podmiotowe w zakresie opisanym w art. 22 ust. 1 pkt. 1-4 Pzp i art. 24 ust. 1 pkt. 1-9 i ust. 2 pkt. 1-3 Pzp będą sprawdzane i weryfikowane oddzielnie dla każdego Wykonawcy wchodzącego w skład podmiotu wspólnie ubiegającego się o zamówienie.

VII. Wadium

Kwota wadium wymagana do wzięcia udziału w postępowaniu:

68.000,00 zł (słownie: sześćdziesiąt osiem tysięcy zł)

DATA UZNANIA WPLĄTY BĘDZIE DATA WPŁYWU NA KONTO ZAMAWIAJĄCEGO.

Potwierdzenie wniesienia wadium należy dołączyć do oferty. Oferta nie zabezpieczona akceptowalną formą wadium zostanie odrzucona bez rozpatrywania.

Konto bankowe: Kredyt Bank S.A. o/Wałbrzych 36 1500 1764 1217 6005 2413 0000.

Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

- 1) pieniądzu,
- 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
- 3) gwarancjach bankowych,
- 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (tekst jednolity: Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275).

Gwarancja ubezpieczeniowa lub gwarancja bankowa złożona, jako zabezpieczenie wadium musi posiadać okres ważności nie krótszy niż okres związania ofertą.

Informacje dodatkowe:

- 1) wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert. W przypadku wnoszenia wadium w formie pieniężnej za termin wniesienia wadium przyjmuje się datę uznania rachunku bankowego Zamawiającego,
- 2) w przypadku wnoszenia wadium w innej formie, kopię dokumentu należy dołączyć do oferty, a oryginał złożyć w siedzibie Zamawiającego – Sekretariat Dyrektora Szpitala, budynek C, pok. 32 – 37,

- 3) wadium będzie zwrócone w terminie i na warunkach wskazanych w art. 46 Pzp,
- 4) zamawiający zatrzyma wadium w przypadkach określonych w art. 46 Pzp.

VIII. Pozostałe informacje

- Niniejsza specyfikacja oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty, pod rygorem odpowiedzialności odszkodowawczej.
- Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać w godz. od 08:00 do 14:35 pod wymienionymi niżej numerami telefonów, lub osobiście w siedzibie Zamawiającego – od osób uprawnionych do kontaktowania się z Wykonawcami.

Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są:

- w sprawach formalno prawnych: mgr Agnieszka Rudzka – Specj. ds. zam. publ. tel. (074) 6489700,

- w sprawach merytorycznych: Halina Praska – Technolog żywienia, tel. (074) 6489714.

Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami: porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami może odbywać się formie pisemnej za pomocą Poczty Polskiej lub faksem na numer (074) 6489700. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

IX. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą upływa po **60 dniach** od daty terminu składania ofert.

X. Zawartość oferty

A) Oferta musi zawierać:

Lp.	Nazwa (rodzaj) dokumentu
1.	Wypełniony wzór oferty wraz z formularzem cenowym – załącznik nr 2 do SIWZ
2.	Dowód wniesienia lub ustanowienia wadium
3.	Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu wymogów art. 22 ust 1 Pzp
4.	Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 Pzp
5.	Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy
6.	Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zezwolenie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert
7.	Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału ZUS lub KRUS potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert

8.	Dokument – opłacona polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia
9.	Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
10.	Aktualna informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 Pzp wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
11.	Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 9 Pzp, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
12.	Wykaz środków transportu posiadających zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego (zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. nr 171 poz. 1225) w zakresie przewozu żywności tj. gotowych posiłków w termosach hermetycznych i pojemników przeznaczonych do tego celu wraz z kserokopiami dowodów rejestracyjnych środków transportu.
13.	Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, odpowiedzialnych za świadczenie usługi wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakres wykonywanych przez nie czynności oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami.

B) Wymienione w niniejszej SIWZ dokumenty powinny być oryginałami albo kopiami potwierdzonymi za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Dokumenty sporządzane w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczoną przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy

C) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów wymienionych w poz. 5, 6 i 7 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert), b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu (wystawiony nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu składania ofert), c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie (wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert). W stosunku do dokumentu wymienionego w pkt. 10 Wykonawca składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 4-8 ustawy.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się w/w dokumentów zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

D) Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, lub którzy złożyli dokumenty zawierające błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym

terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Dokumenty, o których mowa w zdaniu poprzednim nie mogą być wystawione po terminie składania ofert ani też dotyczyć okresu po terminie składania ofert.

XI. Sposób składania ofert

- Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.
- Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
- Wykonawcy zobowiązani są przedstawić ofertę zgodną z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i ustawy Prawo zamówień publicznych.
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- Oferta musi być napisana czytelnie, w języku polskim oraz zostać podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania firmy, zgodnie z przepisami powszechnego prawa obowiązującego w kraju pochodzenia Wykonawcy.
- Wszystkie strony oferty muszą być kolejno ponumerowane, spięte (zszyte) we właściwej kolejności w sposób zapobiegający dekompletacji oferty.
- Wszystkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę/y podpisującą/ce ofertę.
- Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, przedmiotem zamówienia, sposobem przygotowania i złożenia oferty.
- Zamawiający udzieli pisemnej odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z prowadzonym postępowaniem, przy czym odpowiedź pisemna zostanie przesłana wszystkim uczestnikom postępowania bez wskazania źródła zapytania oraz zostanie umieszczona na stronie internetowej.
- Zamawiający udzieli odpowiedzi zgodnie z art. 38 Pzp.
- W szczególnie uzasadnionych przypadkach, przed terminem składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. O każdej ewentualnej zmianie Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich uczestników postępowania, zamieszczając informację na stronie internetowej.
- Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. W takim przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
- Zgodnie z art. 8 ust. 3 Pzp dotyczącymi jawności postępowania oraz w związku z przepisami ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz.U. z 2003r. Nr 153, poz.1503 z późniejszymi zmianami), Wykonawca może, nie później niż w terminie składania ofert zastrzec, że informacje nie mogą być udostępniane. Wykonawca w tym celu może złożyć jedną ofertę składającą się z dwóch części:
 - części jawnej,
 - części niejawnej – w sytuacji, w której Wykonawca zastrzega sobie tajemnice przedsiębiorstwa za wyjątkiem informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa – powinien ją oznaczyć w sposób nie budzący wątpliwości np. w odrębnym opakowaniu oznaczonym napisem: „Tajemnica przedsiębiorstwa. Nie udostępniać innym uczestnikom postępowania”.
- Brak powyższego zastrzeżenia zwalnia Zamawiającego od odpowiedzialności za ujawnienie danych zawartych w ofercie, o których mowa w art. 8 ust. 3 Pzp.

Wycofanie oferty lub jej zmiany

Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o tym fakcie przed upływem terminu składania ofert.

Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych wymagań, jak składana oferta, tj. z podpisem osoby, która podpisała ofertę, w kopercie odpowiednio oznakowanej dodatkowo z dopiskiem „ZMIANA”.

Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia z podpisem osoby upoważnionej do reprezentacji Wykonawcy.

Koperty ofert wycofanych nie będą otwierane.

Koperty oznaczone dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian zostaną one dołączone do oferty.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zabezpieczonej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Oferta powinna być umieszczona w kopercie oznakowanej w sposób następujący:

<NAZWA WYKONAWCY I JEGO ADRES >

<NAZWA ZAMAWIAJĄCEGO I JEGO ADRES >

oferta w <TRYB PRZETARGU>

na <NAZWA (TYTUŁ) POSTĘPOWANIA>

nie otwierać przed <DATA I GODZINA OTWARCIA OFERT>

XII. Miejsce i termin składania ofert

- 1) Oferty można składać w siedzibie Zamawiającego bud. C pok. 32-37 (sekretariat Dyrektora szpitala) w terminie do dnia **15.04.2011 r.** do godziny **10.00.**
- 2) Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania po upływie terminu określonego w art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.

XIII. Miejsce i termin otwarcia ofert

- 1) Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego bud. D w bibliotece (Sali konferencyjnej) w dniu **15.04.2011 r.** o godz. **10.15.**
- 2) Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
- 3) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

XIV. Sposób obliczenia ceny oferty

- 1) Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (także podatku od towarów i usług) a także z uwzględnieniem całego okresu trwania umowy.

- 2) Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności między zapisem cyfrowym i słownym decyduje zapis słowny.

XV. Ocena ofert

- 1) Oceny ofert będzie dokonywała komisja. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz dokonać poprawek oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Zamawiający odrzuci ofertę zawierającą błędy w obliczeniu ceny.
- 2) W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

Lp.	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
1.	Cena	100%

Sposób obliczenia punktów dla kryterium cena:

Cena najniższa otrzymuje automatycznie 100 pkt.

Przeliczenie punktów dla oferty o wyższej cenie:

Cena najniższa z oferty a

----- x 100 pkt. = *ilość punktów dla*

Cena wyższa z oferty ocenianej *oferty ocenianej o wyższej cenie*

- 3) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.
- 4) Zamawiający niezwłocznie po wyborze oferty zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty, zawiadomi o Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone i Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni oraz zamieści informację na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
- 5) Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została wybrana do podpisania w określonym terminie umowy, jednak nie krótszym niż 10 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty i nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.
- 6) Wykonawca, którego oferta została wybrana jest zobowiązany, w terminie podanym w powiadomieniu o wyborze oferty, do podpisania umowy zgodnej ze wzorem załączonym do SIWZ.
- 7) Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zobowiązani oni są przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę.

XVI. Istotne warunki umowy

Umowa o wykonanie zamówienia zostanie zawarta stosownie do przedstawionych niżej istotnych jej warunków:

- Zgodnie z załącznikiem nr 3 – wzór umowy.

XVII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zgodnie z art. 147 Pzp, w wysokości 5% wartości brutto zamówienia, nie później niż w dniu zawarcia umowy.

XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

W przedmiotowym postępowaniu Wykonawcom biorącym udział w postępowaniu przysługują środki ochrony prawnej na zasadach opisanych w dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

Z A T W I E R D Z A M

Mariola Dudziak

Dyrektor Szpital

data zatwierdzenia: **11.03.2011 r.**

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez okres 48 miesięcy usługi żywienia, tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów.

Żywienie należy prowadzić zgodnie z systemem HACCP i aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, tj. zgodnie z:

- **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.04.2004 r. W sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. z 2004 nr 104 poz. 1096),**
- **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 30.04.2004 r. w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji (Dz.U. 2004 nr 120 poz. 1259),**
- **Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,**
- **Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.**

1. Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy w celu wykonania umowy pomieszczenia kuchni o powierzchni 423,60m².
2. Wykonawca przeprowadzi przed rozruchem we własnym zakresie i na własny koszt badania wody oraz kontrole Sanepid-u dopuszczające do użytku pomieszczenia kuchni.
3. Wykonawca na własny koszt sporządzi projekt technologiczny kuchni i zatwierdzony przez rzeczoznawcę udostępni Zamawiającemu w celu zaakceptowania zakresu remontu pomieszczeń, wykonania wymiany wentylacji oraz niezbędnych instalacji.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia żywienia chorych w czasie trwania remontu.
5. Wykonawca wyposaży wszystkie stanowiska do mycia rąk w dozowniki na płynne mydło, środek do dezynfekcji rąk i dozowniki na ręczniki jednorazowego użytku.
6. W celu realizacji usług Wykonawca wyposaży kompleksowo pomieszczenia kuchenne w nowe meble ze stali nierdzewnej i będzie używał do produkcji posiłków wyłącznie własnych, nowych urządzeń, naczyń i sprzętów kuchennych wykonanych również ze stali nierdzewnej, lub z materiałów wysokiej jakości, posiadających odpowiednie certyfikaty i spełniających normy dopuszczenia do użytku przy produkcji żywności.
7. Wykonawca wyposaży we własnym zakresie stanowisko do wyparzania naczyń kuchennych i utworzy stanowisko do odbioru resztek pokonsumpcyjnych.
8. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków do oddziałów szpitalnych we własnych naczyniach.

9. Wykonawca jest zobowiązany do uzupełniania 2 x w roku braków porcelanowych naczyń stołowych (sztućców, kubków i talerzy różnego rodzaju) - w kuchenkach oddziałowych.
10. Przygotowane wózki z potrawami w dni powszednie w określonych godzinach odbierają salowe z poszczególnych oddziałów.
11. W soboty, niedziele i święta Wykonawca zapewnia dowóz wózków z posiłkami do oddziałów szpitalnych w Specjalistycznym Szpitalu im. Sokołowskiego.
12. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania do oddziałów szpitalnych położonych przy ul. Batorego termosów z posiłkami własnym transportem, w określonych godzinach.
13. Pracownik Wykonawcy dostarcza termosy bezpośrednio do kuchenek w poszczególnych oddziałach.
14. W budynku z oddziałami dziecięcymi pracownik Wykonawcy dostarcza termosy do wyznaczonego pomieszczenia dystrybucji posiłków.
15. Pracownicy Wykonawcy ponoszą pełną odpowiedzialność za stan sanitarno-higieniczny przestrzeni ładunkowej samochodu, w której przewożone są termosy z posiłkami.
16. Orientacyjna ilość posiłków dla chorych jaką Wykonawca powinien przygotować w okresie trwania umowy wynosi **1 800 000 posiłków tj. 600 000 śniadań, 600 000 obiadów, 600 000 kolacji.**

Wartość odżywcza posiłków wynosi:

- a) 1 600 - 1 800 kalorii na dobę dla dorosłych (3 posiłki) - przy minimalnym wsadzie do kotła **5,00zł z Vat**
- b) 1600 -1800 kalorii dla pacjentów Oddziału Psychiatrycznego- przy minimalnym wsadzie do kotła **5,00zł z Vat**
- c) 1200 -1500 kalorii w diecie cukrzycowej dla dorosłych; należy zapewnić 4 posiłki na dobę, ostatni ok. godz. 21 w formie lekkiej przekąski - przy minimalnym wsadzie do kotła **5,50 zł z Vat**
- d) 2 300 – 2 500 kalorii dla dzieci (3 posiłki) - przy minimalnym wsadzie do kotła **5,50zł z Vat**

Zamawiający wymaga: aby pacjenci Oddziału Psychiatrycznego i Oddziałów Dziecięcych otrzymywali codziennie obiad dwudaniowy.

Pacjenci pozostałych oddziałów: trzy razy w tygodniu zupeł, trzy razy drugie danie mięsne i jeden raz danie rybne lub jarskie.

Posiłki muszą charakteryzować się dobrą jakością, posiadać właściwe walory smakowe oraz właściwą temperaturę zgodnie z wymogami HACCP, tzn. nie niższą niż:

Zupy - 75° C

Drugie dania - 63° C

Gorące napoje - 80° C

Zamawiający wymaga sporządzenia w każdym miesiącu jadłospisów 10-dniowych, tzw. dekadowych.

Do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis dekadowy dla diety ogólnej, lekkostrawnej i cukrzycowej wraz z gramaturą.

Koszt wykonania usługi nie powinien przekraczać około 160.000,00 zł brutto miesięcznie.

17. Zamawiający zastrzega, aby w produkcji posiłków dla chorych Wykonawca nie stosował produktów wysokoprzetworzonych (zupy w proszku, koncentraty soków) oraz produktów zawierających ilość konserwantów przekraczającą normy określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r., Dz. U. nr 9, poz. 72.
18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian dot. zmniejszenia kosztów wsadu do kotła oraz kaloryczności, aby w ten sposób mieć wpływ na obniżenie kosztów miesięcznych Zamawiającego.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości żywionych pacjentów, w przypadku otwarcia nowych oddziałów szpitalnych. Przewidywana ilość dodatkowych łóżek w 2011 r. – 50 – 70, po zakończeniu rozbudowy szpitala.
20. Wykonawca zapewni planowanie jadłospisów i sporządzanie posiłków dla dorosłych i dla dzieci zgodnie z dietami zleconymi przez lekarzy leczących i zasadami żywienia chorych. Jadłospis podpisany przez dietetyka i akceptowany przez szpitalnego technika żywienia, ma być dostarczany do oddziałów codziennie ze śniadaniem.
21. Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydawanych posiłków, z uwzględnieniem ilości, asortymentu oraz nazw oddziałów, dla których wykonuje usługę.
22. Wykonawca zapewni wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z zaleceniami Zamawiającego.
23. Wykonawca zapewni personelowi kuchni obuwie i jednolitą, schludną odzież roboczą w dostatecznej ilości.
24. Wykonawca będzie stosował wydzielony sprzęt do sprzątania dla pomieszczeń:
 - produkcyjnych,
 - gospodarczych,
 - magazynowych, zaplecza sanitarnego.
25. Wykonawca będzie używał własnych środków myjących i dezynfekujących posiadających odpowiednie atesty.
26. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia w dokumentacji przetargowej szczegółowo opracowanego systemu HACCP (preferowana wersja elektroniczna): Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i) Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) wraz z dokumentem wystawionym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną potwierdzającym wdrożenie i stosowanie systemu (protokół prac wraz z arkuszem oceny).
27. Zamawiający wymaga od Wykonawcy sporządzenia i przedstawienia w ciągu dwóch miesięcy do zaakceptowania pielęgniarce epidemiologicznej szpitala:
 - instrukcji wykonywania prac porządkowych,

- instrukcji stosowania środków dezynfekcyjnych,
- harmonogramów sprzątania gruntownego i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń,
- postępowania ze sprzętem do sprzątania po użyciu,

- 28.** Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia posiadanych referencji z prowadzenia żywienia zbiorowego.
- 29.** Zamawiający wymaga od Wykonawcy posiadania minimum jednorocznego doświadczenia zawodowego w prowadzeniu żywienia zbiorowego.
- 30.** Zamawiający wymaga od Wykonawcy stosowania do usuwania odpadów kolorów worków czerwonych i niebieskich obowiązujących w szpitalnej „Procedurze postępowania z odpadami”.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

.....
(miejscowość i data)

O F E R T A
DLA
SPECJALISTYCZNEGO SZPITALA im. DRA
ALFREDA SOKOŁOWSKIEGO w WAŁBRZYCHU

Nawiązując do ogłoszenia w sprawie przetargu nieograniczonego

na « Świadczenie przez okres 48 miesięcy usługi żywienia, tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów » – Zp/22/PN-18/11.

informujemy, że składamy ofertę w przedmiotowym postępowaniu.

1. Zarejestrowana nazwa Przedsiębiorstwa:

.....

2. Zarejestrowany adres Przedsiębiorstwa:

.....

REGON:

NIP:

Numer telefonu Numer teleksu /fax

3. Oferujemy wykonanie usługi zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SIWZ **za średnim wynagrodzeniem za trzy posiłki dziennie, tj. za śniadanie, obiad, kolację**, w kwocie :

„netto” PLN, (słownie:

..... złotych),

podatek VAT – %: PLN,

„brutto” PLN, (słownie:

..... złotych).

Opis przedmiotu zamówienia	Średnia cena netto	Średnia cena z VAT
3 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolacja)		
śniadanie		
obiad		
kolacja		

Załączniki do oferty (zgodnie z SIWZ dla Wykonawców):

1.
2.
3.
(rozszerzyć zgodnie z wymaganiami)

.....
(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osób upoważnionych przez Wykonawcę)

UMOWA Nr Zp/22/PN-18/11

zawarta w dniu r. pomiędzy:

**Specjalistycznym Szpitalem im. dra Alfreda Sokołowskiego
z siedzibą w Wałbrzychu przy ul. Sokołowskiego 4**

wpisanym do rejestru stowarzyszeń innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji,
publicznych zakładów opieki zdrowotnej, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia –
Fabrycznej we Wrocławiu, IX Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem 0000046016

zwanym w treści umowy „Zamawiającym”

reprezentowanym przez:

mgr Mariolę Dudziak – Dyrektora Szpitala

dr nauk med. Romana Szelemeja – Z-cę Dyrektora ds. Lecznictwa

a

.....

.....

zwanym w treści umowy „Wykonawcą”

reprezentowanym przez:

.....

.....

§ 1

Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest rozstrzygnięcie **przetargu nieograniczonego** na
« **Świadczenie przez okres 48 miesięcy usługi żywienia, tj. przygotowywanie całodziennych
posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów** », zgodnie z art. 39 i art. 5 ustawy
z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z
późn. zmianami) na świadczenie usług o charakterze niepriorytetowym, ogłoszonego w
Suplemencie do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej w dniu, nr ogłoszenia
.....

§ 2

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Świadczenia kompleksowych usług w zakresie żywienia chorych, (zgodnie z systemem HACCP zaakceptowanym przez przedstawiciela Zamawiającego), tzn. przygotowywania całodziennych posiłków: śniadań, obiadów i kolacji oraz suchego prowiantu; wartość suchego prowiantu ma stanowić 1/3 wsadu do kotła.
 - a) dziennej wartości odżywczej określonej przez Zamawiającego w § 5 ust.1;
 - b) w każdym dniu tygodnia, w godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego;
 - c) w ilości określanej w wykazach składanych przez poszczególne oddziały szpitalne.
2. Prowadzenia ewidencji ilościowej według zasad określonych w § 7 ust. 1- 2 umowy.
3. Przygotowywania w kuchni głównej, zgodnie z normami HACCP, całodziennych posiłków, tzn. śniadań, obiadów i kolacji oraz suchego prowiantu za odpłatnością ustaloną przez Wykonawcę.

§ 3

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian dotyczących zmniejszenia kosztów wsadu do kotła oraz kaloryczności posiłków, w celu obniżenia kosztów miesięcznych Zamawiającego. Wykonawca wyraża na to zgodę oraz oświadcza, że w stosunku do Zamawiającego nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług, o których mowa w § 2 ust.1, wyłącznie w siedzibie Zamawiającego, w pierwszej kolejności na rzecz Zamawiającego.
Wykonawca może sporządzać posiłki poza siedzibą Zamawiającego w szczególnych przypadkach, np. remont, awaria itp. - wyłącznie za zgodą Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przedstawienia koncepcji sposobu przygotowywania posiłków dla pacjentów Zamawiającego do czasu uzyskania stosownych dokumentów dotyczących pomieszczenia kuchni w budynku Zamawiającego (tj. pozytywnej opinii wydanej przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w zakresie produkcji i obrotu żywnością) w celu zapewnienia ciągłości świadczenia usług w przypadku awarii lub innych sytuacji losowych uniemożliwiających przygotowywanie posiłków w kuchni mieszczącej się w pomieszczeniach Szpitala. Żywnienie zastępcze powinno spełniać wymogi wynikające z powszechnie obowiązujących przepisów oraz zapisów SIWZ.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia we własnym zakresie i na własny koszt remontu, modernizacji oraz całkowitej wymiany urządzeń i wyposażenia po przedstawieniu projektu i uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
4. Warunki przeprowadzenia adaptacji lub remontu pomieszczeń kuchni oraz zasady rozliczenia inwestycji zostaną ustalone między Zamawiającym a Wykonawcą w drodze odrębnej umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia we własnym zakresie pomieszczeń kuchennych w nowe meble ze stali nierdzewnej oraz nowoczesny sprzęt produkcyjny i używania do produkcji posiłków wyłącznie własnych, nowych urządzeń, naczyń i sprzętów kuchennych wykonanych również ze stali nierdzewnej, lub z materiałów wysokiej jakości, posiadających odpowiednie certyfikaty i spełniających normy dopuszczenia do użytku przy produkcji żywności.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia we własnym zakresie stanowiska do mycia i wyparzania naczyń kuchennych oraz utworzenia stanowiska do odbioru resztek pokonsumpcyjnych.
7. Wykonawca wyposaży wszystkie stanowiska do mycia rąk w dozowniki na płynne mydło, środek do dezynfekcji rąk i dozowniki na ręczniki jednorazowego użytku.
8. Wykonawca zobowiązuje się do mycia i dezynfekcji wózków podgrzewanych oraz utworzenia miejsca do ich parkowania.
9. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków do oddziałów szpitalnych we własnych naczyniach.

10. Wykonawca jest zobowiązany do uzupełniania 2 x w roku braków porcelanowych naczyń stołowych (sztućców, kubków i talerzy różnego rodzaju) - w kuchenkach oddziałowych.
11. Przygotowane wózki z potrawami w dni powszednie w określonych godzinach odbierają salowe z poszczególnych oddziałów.
12. W soboty, niedziele i święta Wykonawca zapewnia dowóz wózków z posiłkami do oddziałów szpitalnych w Specjalistycznym Szpitalu im. Sokołowskiego.
13. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania do oddziałów szpitalnych położonych przy ul. Batorego oznakowanych termosów z posiłkami własnym transportem, w określonych godzinach.
14. Pracownik Wykonawcy dostarcza termosy bezpośrednio do kuchenek w poszczególnych oddziałach.
15. W budynku z oddziałami dziecięcymi pracownik Wykonawcy dostarcza termosy do wyznaczonego pomieszczenia dystrybucji posiłków.
16. Pracownicy Wykonawcy ponoszą pełną odpowiedzialność za stan sanitarno-higieniczny przestrzeni ładunkowej samochodu, w której przewożone są termosy z posiłkami.
17. Wykonawca zobowiązuje się do planowania jadłospisów i sporządzania posiłków dla dorosłych i dla dzieci zgodnie z dietami zleconymi przez lekarzy leczących i z normami żywienia chorych. Jadłospis w formie pisemnej i opatrzony podpisem dietetyka oraz akceptowany przez szpitalnego technika-technologa żywienia, ma być dostarczany do oddziałów codziennie ze śniadaniem.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania czynności określonych w § 2 umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi i systemem HACCP.

Wartość odżywcza posiłków wynosi:

- 1) 1 600 - 1 800 kalorii na dobę dla dorosłych (3 posiłki) - przy minimalnym wsadzie do kotła **5,00zł z Vat.**
- 2) 1600 -1800 kalorii dla pacjentów Oddziału Psychiatrycznego- przy minimalnym wsadzie do kotła **5,00zł z Vat.**
- 3) 1200 -1500 kalorii w diecie cukrzycowej dla dorosłych; należy zapewnić 4 posiłki na dobę, ostatni ok. godz. 21 w formie lekkiej przekąski - przy minimalnym wsadzie do kotła **5,50 zł z Vat.**
- 4) 2 300 – 2 500 kalorii dla dzieci (3 posiłki) - przy minimalnym wsadzie do kotła **5,50zł z Vat.**

Zamawiający wymaga: aby pacjenci Oddziału Psychiatrycznego i Oddziałów Dziecięcych otrzymywali codziennie obiad dwudaniowy.

Pacjenci pozostałych oddziałów: trzy razy w tygodniu zupeł, trzy razy drugie danie mięsne i

jeden raz danie rybne lub jarskie.

Posiłki muszą charakteryzować się dobrą jakością, posiadać właściwe walory smakowe oraz właściwą temperaturę zgodnie z wymogami HACCP, tzn. nie niższą niż:

- ✓ zupy - 75° C
- ✓ drugie dania - 63° C
- ✓ gorące napoje - 80° C

Zamawiający będzie wymagał sporządzenia jadłospisów dekadowych. Do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis dekadowy dla diety ogólnej, lekkostrawnej i cukrzycy wraz z gramaturą.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przedmiotu zamówienia w sposób gwarantujący:
 - a) przygotowywanie posiłków zgodnie z zaleceniami Zamawiającego;
 - b) zapewnienie planowania jadłospisów i sporządzania posiłków dla dorosłych i dla dzieci zgodnie z dietami zleconymi przez lekarzy leczących i zasadami żywienia chorych;
 - c) pobieranie prób pokarmowych i przechowywanie ich zgodnie z obowiązującymi przepisami;
 - d) zabezpieczenie we własnym zakresie odpowiednich urządzeń do zapewnienia właściwych warunków przechowywania artykułów żywnościowych;
 - e) dowożenie wózków podgrzewanych z posiłkami do oddziałów szpitalnych w soboty, niedziele i święta w Specjalistycznym Szpitalu im. Sokołowskiego w Wałbrzychu.
 - f) sporządzanie posiłków dla chorych bez stosowania produktów wysokoprzetworzonych (zupy w proszku, koncentraty soków) oraz produktów zawierających ilość konserwantów przekraczającą normy określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r., Dz. U. nr 9, poz. 72.
3. Wykonawca jest zobowiązany do uzgadniania ze szpitalnym technikiem- technologiem żywienia każdorazowej zmiany w jadłospisie wynikłej z przyczyn obiektywnych.
4. Wykonawca zobowiązuje się do usuwania odpadów w workach o kolorach obowiązujących w procedurze Zamawiającego: czerwonych i niebieskich.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości żywionych pacjentów, w przypadku otwarcia nowych oddziałów szpitalnych. Perspektywiczna ilość dodatkowych łóżek w 2011 r. 50 – 70, po zakończeniu rozbudowy szpitala.

§ 6

Wykonawca zapewni:

- a) zachowanie higieny osobistej, schludny, estetyczny wygląd pracowników oraz wyposażenie w dostateczną ilość obuwia i ubrań ochronnych,
- b) do produkcji posiłków odzież stanowiskową,
- c) zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników do produkcji posiłków dla chorych, aby zapewnić prawidłowe stosowanie zasad GMP i GHP.
- d) wykonywanie u pracowników systematycznych badań okresowych i posiadanie aktualnych książeczek zdrowia;

- e) zachowanie należytego stanu sanitarno-epidemiologicznego wszystkich pomieszczeń, urządzeń oraz naczyń – w czasie produkcji, przewożenia i wydawania posiłków zgodnie z opracowanym systemem HACCP i wymogami obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej;
- f) Wykonawca będzie stosował wydzielony sprzęt do sprzątania dla pomieszczeń:
 - produkcyjnych,
 - gospodarczych,
 - magazynowych, zaplecza sanitarnego.
- g) Wykonawca będzie używał własnych środków myjących i dezynfekujących posiadających odpowiednie atesty.
- h) Zamawiający wymaga od Wykonawcy sporządzenia i przedstawienia w ciągu dwóch miesięcy do zaakceptowania pielęgniarce epidemiologicznej szpitala:
 - instrukcji wykonywania prac porządkowych,
 - instrukcji stosowania środków dezynfekcyjnych,
 - harmonogramów sprzątania gruntownego i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń,
 - postępowania ze sprzętem do sprzątania po użyciu,
- i) Zamawiający wymaga od Wykonawcy systematycznego wykonywania w pomieszczeniach kuchennych zabiegów dezynfekcyjnych – zgodnie z instrukcją i harmonogramem oraz skuteczną realizację programu ochrony przed szkodnikami.
- j) kopię programu ochrony przed szkodnikami Wykonawca udostępni technikowi-technologowi żywienia i Kierownikowi Zakładu Centralnej Sterylizacji i Dezynfekcji,
- k) każdorazową akcję przeciw szkodnikom Kierownik kuchni zgłasza z trzydniowym wyprzedzeniem na piśmie Kierownikowi Zakładu Centralnej Sterylizacji i Dezynfekcji – poprzez sekretariat główny szpitala.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, z uwzględnieniem ich ilości, asortymentu oraz oznaczeniem oddziałów, dla których wykonano usługę.
2. Ewidencja, o której mowa w § 2 ust. 2 będzie podstawą do rozliczania wykonanych usług będących przedmiotem umowy.
3. Wydawane posiłki odbierają upoważnieni pracownicy Zamawiającego, dokonując na miejscu ich odbioru ilościowego.
4. Upoważnieni do odbioru pracownicy Zamawiającego poświadczają fakt odbioru, o którym mowa w ust 3 czytelnym podpisem na kwicie odbioru.
5. Odbioru jakościowego ze strony Zamawiającego dokonuje upoważniony pracownik Zamawiającego.

§ 8

1. Zamawiający upoważnia szpitalnego technika- technologa żywienia do:

- a) kontroli przestrzegania systemu HACCP przez Wykonawcę;
- b) oceny organoleptycznej posiłków;
- c) kontroli zawartości kalorii w całodziennym wyżywieniu chorych;
- d) kontroli ewidencji posiłków wydawanych do poszczególnych oddziałów;
- e) wyrywkowych kontroli wagi oraz sposobu pakowania poszczególnych posiłków: śniadań, obiadów, kolacji i suchego prowiantu;
- f) kontroli czystości pomieszczeń kuchni, naczyń i wózków;
- g) pobierania prób na czystość mikrobiologiczną ze sprzętu i naczyń do produkcji i transportu posiłków;
- h) kontroli prawidłowości planowania diet.

2. Zamawiający upoważnia pielęgniarkę epidemiologiczną szpitala do okresowych kontroli:

- a) stanu sanitarno- higienicznego wszystkich dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń oraz wyposażenia;
- b) wykonywania czynności sprzątania i dezynfekcji zgodnie z opracowanymi procedurami,
- c) znajomości procedur pracowników Wykonawcy,
- d) przestrzegania procedur i zasad higieny podczas produkcji, przygotowywaniu posiłków i podczas transportu;
- e) badań na czystość mikrobiologiczną wyparzonych sztućców i naczyń;
- f) przestrzegania systemu HACCP, a w szczególności Dobrej Praktyki Produkcyjnej;
- g) dokumentacji HACCP w zakresie realizacji indywidualnego planu higieny, przeprowadzania dezynfekcji i dezynsekcji dzierżawionych pomieszczeń;
- h) stanowiska i postępowania z resztkami pokonsumpcyjnymi;
- i) książeczek zdrowia zatrudnionych pracowników.

W celu realizacji przedmiotu umowy Wykonawca umożliwi wstęp na teren pomieszczeń kuchennych upoważnionym pracownikom Zamawiającego.

§ 9

1. Każdej ze stron przysługuje prawo dochodzenia kar umownych:

- 1) W przypadku odstąpienia od umowy wskutek okoliczności zawinionych przez drugą stronę – w wysokości 20% wartości wynagrodzenia netto za rok kalendarzowy.
- 2) Za wady w wykonaniu umowy, w szczególności **gramatura, temperatura, kaloryczność** – w wysokości 2 % wynagrodzenia netto za dany miesiąc.
- 3) Za zwłokę w wykonaniu umowy- w wysokości 1000,00 zł. (słownie: jeden tysiąc) netto.

2. Okoliczności określone w ust. 1 wymagają udokumentowania.

3. Każdej ze stron przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku doznania szkody przekraczającej wysokość zastrzeżonych kar umownych.

4. Za niewykonanie umowy przyjmuje się co najmniej dwukrotną niezgodność gramatury, temperatury, kaloryczności z zapisami umowy oraz dokumentacją prowadzoną przez Wykonawcę.

§ 10

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 2 ust.1 i 2, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w kwocie zł. (słownie:.....) brutto za 3 posiłki dziennie (śniadanie.....zł. brutto; obiad.....zł. brutto; kolacja.....zł. brutto).
2. Okresem rozliczeniowym będzie miesiąc kalendarzowy.
3. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku od towarów i usług VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP -
4. Za wykonane usługi Wykonawca będzie wystawiał fakturę VAT w terminie do 5 dnia każdego miesiąca, za miesiąc poprzedni – wraz z zestawieniem ilości, rodzaju i wartości wydanych posiłków i oznaczeniem oddziałów szpitalnych, dla których wykonano usługę.
5. Podstawę do wystawienia faktury stanowi zestawienie zbiorcze potwierdzone przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, w oparciu o zestawienia jednostkowe, potwierdzone przez Pielęgniarki Oddziałowe.
6. Wynagrodzenie za wykonane usługi płatne będzie przez Zamawiającego w terminie 30 dni od otrzymania faktury VAT, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
7. W przypadku nieterminowej zapłaty Wykonawca zastrzega sobie możliwość naliczania odsetek ustawowych.
7. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na stronę trzecią w trybie art. 509 – 518 Kodeksu Cywilnego.

§ 11

1. Wykonawca zapewnia stałość cen posiłków, o których mowa w § 10 ust. 1, w okresie obowiązywania umowy.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę cen o których mowa w § 10 ust. 1 tylko i wyłącznie w ściśle uzasadnionych przypadkach, tj:
 - wzrostu ceny paliwa,
 - wzrostu ceny energii elektrycznej,
 - wzrostu cen artykułów spożywczych – w szczególności: mleko i jego przetwory, pieczywo, nabiał, tłuszcze, przetwory zbożowe, ziemniaki, owoce i warzywa, mięso i wędliny.
 - wzrostu najniższego wynagrodzenia,
 - wzrostu ceny wody,
 - zmiany stawek podatku VAT,
 - zmiany korzystnej dla Zamawiającego.
3. Zmiany ceny mogą odbywać się tylko i wyłącznie jeden raz w roku kalendarzowym proporcjonalnie do wzrostu składników (udziału w kosztach) i nie mogą przekraczać 10 % wartości posiłków określonej w § 10 ust.1 niniejszej umowy.

§ 12

Nadzór nad wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będą :

1. ze strony Zamawiającego:

1/ Halina Praska – Technik – Technolog Żywienia

2/ inż. Jarosław Dołkowski – Kierownik Działu Obsługi Szpitala

2. ze strony Wykonawcy:

1/

2/

§ 13

W celu wykonania przedmiotu umowy Zamawiający zobowiązuje się wydzierżawić Wykonawcy pomieszczenia kuchni szpitalnej o powierzchni **423,60 m²**

§ 14

Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej Zamawiającemu z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy.

§ 15

Wykonawca nie może powierzyć zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innemu podmiotowi.

§ 16

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dniar. do dniar. (48 miesięcy).
2. W przypadku rozwiązania lub wygaśnięcia umowy wyposażenie ruchome (meble, urządzenia, naczynia kuchenne i inne sprzęty) pomieszczeń kuchennych stanowiąc będą własność Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku, gdy Wykonawca dopuści się naruszenia postanowień niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku rozwiązania w takim trybie umowy na dzierżawę pomieszczeń kuchni.

§ 17

1. Wykonawca zobowiązuje się do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, w wysokości 5 % kwoty netto określonej w formularzu cenowym powiększonej o kwotę podatku VAT, co stanowi kwotęzł (słownie:.....).

2. Zabezpieczenie w wysokości 100 % kwoty, o której mowa w ust.1 zwrócone będzie Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

§ 18

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

§ 19

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29.01.2004 r., ustawy Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 ze zm.).

2. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze standardami akredytacyjnymi Centrum Monitorowania Jakości w Ochronie Zdrowia oraz standardami ISO 9001:2008 dot. przedmiotu zamówienia i zobowiązuje się do realizowania umowy z zachowaniem tych standardów.

§ 20

Spory mogące wyniknąć na tle wykonania niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 21

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

