

Cena za SIWZ – 20,00 zł brutto
Opłata pocztowa – 13,50 zł

Zamawiający:
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny
42-200 Częstochowa, ul. Bialska 104/118

Znak sprawy: W.SZ.S./DDZ-2411/ P-8/107/12

Częstochowa, dnia 20 listopada 2012 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

zwana dalej (SIWZ)

NA

kompleksowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. NMP w Częstochowie przy ul. PCK 7

w trybie
przetargu nieograniczonego

o wartości nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 PZP

tryb zgodny z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych zwaną dalej „PZP”
(Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)

**Zamawiający przewiduje dokonanie wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem
AUKCJI ELEKTRONICZNEJ**

**UWAGA:
PRZED PRZYGOTOWANIEM OFERTY PROSZĘ DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE SPECYFIKACJĄ**

§ 1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny
ul. Bialska 104/118, 42-200 Częstochowa
NIP: 573-22-99-604, REGON: 001281053
Tel. 0 34 367-36-74, fax 0 34 367-36-74,
Adres strony internetowej: www.szpitalparkitka.com.pl.
Adres poczty elektronicznej: szp@data.pl

§ 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

1. Przetarg nieograniczony, na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759, z późn. zm.), zwaną dalej ustawą.
2. Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

§ 3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.
2. Szacunkowa ilość przewidywanych do zrealizowania posiłków oraz szacunkowa ilość dostaw produktów żywnościowych została dokładnie opisana w **Załączniku Nr 2, 2A, 2B i 6B do SIWZ**.
3. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia został zrealizowany zgodnie z wytycznymi jakie zostały zawarte w **Załączniku Nr 6, 6A, 6B, 6C do SIWZ**.
4. Szacunkowe ilości posiłków określone w **Załączniku Nr 2, 2A, 2B i 6B do SIWZ** mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego.
5. Szczegółowy opis zamówienia określony został w **Załączniku Nr 6, 6A, 6B, 6C do SIWZ**.
6. W celu właściwego wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający zaleca, aby Wykonawca dokonał wizji lokalnej pomieszczeń, po uprzednim ustaleniu terminu i godziny z p. Teresą Markowską – Kierownik Kuchni Zamawiającego, tel. 0 34 367- 33-60. Nie przeprowadzenie wizji lokalnej przez Wykonawcę nie spowoduje odrzucenie oferty.
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
9. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych (CPV):
 - 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
 - 55322000-3 – usługi gotowania posiłków
 - 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

§ 4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Zamawiający ustala następujący termin wykonania zamówienia: **3 miesiące od dnia 01 stycznia 2013 r.**

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

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, tj. dotyczące:
 - 1) Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się, zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) posiadaniem aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy. W przypadku Wykonawców, którzy rozpoczęli działalność przed wejściem w życie powyższej ustawy - co najmniej posiadaniem decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

- 2) Posiadania wiedzy i doświadczenia.
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca przedłoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o którym mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 3) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada lub będzie posiadał osoby:
 - a) jedną osobę z doświadczeniem dietetyka, ze stażem pracy min. 1 roku,
 - b) jedną osobę – technolog żywienia, ze stażem pracy min. 1 roku.
- 5) Sytuacji ekonomicznej i finansowej.
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca przedłoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o którym mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. **W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa art. 24 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych.**

§ 6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANI:

1. **W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, do oferty należy załączyć:**
 - 1) Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (wzór **Załącznik Nr 3 do SIWZ (oryginał)**).
 - 2) Aktualny wpis o którym mowa w § 5 ust. 1 pkt. 1) niniejszej specyfikacji.
 - 3) Wykaz osób (w zakresie wskazanym w § 5 ust. 1 pkt. 3 niniejszej specyfikacji, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności 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 – według wzoru **Załącznika Nr 5 do SIWZ (oryginał)**).
 - 4) Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia - zawarte w druku „Formularza oferty”.
2. **W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych, należy złożyć następujące dokumenty:**
 - 1) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, według wzoru na **Załączniku Nr 4 do SIWZ (oryginał)**.
 - 2) 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, wystawiony 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 – Prawo zamówień publicznych.

Przy czym **osoby fizyczne** w celu spełnienia ww. warunku zobowiązane są do przedstawienia wyłącznie oświadczenia o którym mowa w § 6 ust. 2 pkt. 1) niniejszej specyfikacji.

3. **Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej**, zamiast dokumentów, o których mowa w § 6 ust. 2 pkt. 2) niniejszej specyfikacji, 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,

Dokumenty, o których mowa w lit. a) powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów o których mowa powyżej, 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 – wystawione z odpowiednią datą wymaganą dla tych dokumentów. Dokumenty te są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę wraz z tłumaczeniem na język polski.

4. **W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców** (tzw. konsorcjum) **lub przez spółkę cywilną**, każdy ze współników konsorcjum lub spółki cywilnej musi złożyć dokumenty wymienione w § 6 ust. 2 niniejszej specyfikacji (lub w § 6 ust. 3 niniejszej specyfikacji – jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej).

Pozostałe dokumenty będą traktowane jako wspólne. Wspólnicy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników.

Wspólnicy ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określoną w art. 366 Kodeksu Cywilnego.

5. Zgodnie z art. 26 ust. 2b Prawa zamówień publicznych Wykonawca może polegać na osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, tj. **przedstawić pisemne zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. **W/w zobowiązanie musi być przedstawione w oryginale. W przypadku złożenia zobowiązania w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub niezłożenia w/w zobowiązania, Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 4 Prawa zamówień publicznych, a jego oferta odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 5 tejże ustawy.**
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku, gdy Wykonawca wykazując spełnianie warunków, o których mowa w § 5 ust. 1 pkt. 3) niniejszej specyfikacji polega na zasobach innych podmiotów, kopie dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków, dotyczących odpowiednio współników konsorcjum lub innych podmiotów powinny być poświadczane za zgodność z oryginałem przez współników konsorcjum (każdy w odniesieniu do dokumentów go dotyczących) lub przez pełnomocnika konsorcjum, jeżeli będzie miał do tej czynności upoważnienie, a w odniesieniu do innych podmiotów przez upoważnionych przedstawicieli tych podmiotów (każdy w odniesieniu do dotyczących go dokumentów).
7. **Zamawiający wymaga także dołączenia do oferty:**
- 1) Wypełnionego „Formularza Oferty”, stanowiącego **Załącznik Nr 1 do SIWZ**.
 - 2) Wypełnionych tabel formularzy asortymentowo-cenowych (wzór stanowi **Załącznik Nr 2, 2A, 2B do SIWZ**).
 - 3) Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (**Załącznik Nr 6, 6A, 6B, 6C do SIWZ**).

§ 7. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIU OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują faksem z zastrzeżeniem ust. 3. Dokumenty stanowiące uzupełnienie złożonej oferty winny być przekazane Zamawiającemu także w formie pisemnej.
3. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań określonych przez Zamawiającego oraz pełnomocnictwa.
4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
5. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:
**Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny
Dział Zamówień Publicznych
ul. Bialska 104/118
42-200 Częstochowa
faks: (34) 367-36-74**
6. Przesyłanie korespondencji na inny adres lub numer faksu niż zostało to określone powyżej może skutkować tym, że Zamawiający nie będzie mógł zapoznać się z treścią przekazanej informacji we właściwym terminie.
7. Zawsze dopuszczalna jest forma pisemna przekazywania oświadczeń, wniosków, informacji lub dokumentów.
8. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawie procedury przetargowej są:
w sprawach merytorycznych:
Teresa Markowska – Kierownik Kuchni Zamawiającego
tel. 034 367- 33-60, godz. 8.00-14.00.
w sprawach formalno-prawnych:
Grażyna Kukuła - Dział Zamówień Publicznych Zamawiającego
tel. i faks: 034 367-36-74. godz. 7.00-14.35.

§ 8. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SIWZ:

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia udostępniona jest na stronie internetowej www.szpitalparkitka.com.pl od dnia zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych do upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawcy mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2** dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. **Połowa terminu składania ofert upływa w dniu 26.11.2012 r.**
3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 2 lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o którym mowa w ust. 2.
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest umieszczona na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie. Wyjaśnienia treści specyfikacji oraz jej ewentualne zmiany będą dokonywane zgodnie z art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SIWZ.
6. Jeżeli w wyniku treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz umieści taką informację na własnej stronie internetowej.

§ 9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

§ 10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

§ 11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:

1. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
3. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
4. Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem (kopia pełnomocnictwa powinna być poświadczona notarialnie).
5. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
6. Dokumenty składające się na ofertę mogą być złożone w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
7. Zaleca się, by każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc. powinny być parafowane przez Wykonawcę.
8. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o ilości stron.
9. W przypadku, gdy informacje zwarte w ofercie, stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 ust. 4 USTAWY Z DNIA 16 KWIETNIA 1993 r. O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz. U. z 2003 r. nr 153 poz. 1503)” i dołączone do oferty, zaleca się, aby były trwale, oddzielnie spięte. Zgodnie z tym przepisem przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
11. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
12. Wykonawca wskaże w ofercie tę część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
13. **Wykonawca winien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis:**
„Postępowanie Nr P-8/107/12. Oferta przetargowa na kompleksowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.
Proszę nie otwierać przed 2012 r.” (wpisuje Wykonawca).

W przypadku braku w/w danych Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia mogące wyniknąć z powodu tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską – jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

§ 12. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Oferty muszą być złożone w siedzibie Zamawiającego w Częstochowie przy ul. Bialskiej 104/118, Kancelaria – pokój 356, **w terminie do dnia 30.11.2012 r. do godz. 10:00.**
2. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
3. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
4. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według takich samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności z danymi zamieszczonymi na kopercie wycofywanej oferty. Koperty z ofertami wycofanymi nie będą otwierane.

§ 13. MIEJSCE ORAZ TERMIN OTWARCIA OFERT:

1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego przy ul. Bialskiej 104/118, w Częstochowie, w pokoju 310 (Dział Zamówień Publicznych), **w dniu 30.11.2012 r. o godz. 10:30.**
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy), adresy Wykonawców, informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
4. Otwarcie ofert jest jawne, Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert Zamawiający prześle Wykonawcy informację z otwarcia ofert na pisemny wniosek Wykonawcy.

§ 14. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:

1. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.
2. Wykonawca określi ceny na wszystkie elementy zamówienia wymienione w formularzach asortymentowo-cenowych, stanowiących **Załącznik Nr 2 i 2A, 2B do SIWZ**, które po wypełnieniu przez Wykonawcę stanowiąc będą formularze asortymentowo-cenowe – Załączniki do „Formularza Oferty”, według następujących zasad:
 - 1) wszystkie pozycje muszą zawierać cenę,
 - 2) ostateczna cena oferty, powinna być liczona z dokładnością **do dwóch miejsc po przecinku.**
 - 3) brak wypełnienia i określenia ceny w formularzu asortymentowo-cenowym i druku „Formularza Oferty” spowoduje odrzucenie oferty,
 - 4) upusty oferowane przez Wykonawcę muszą być zawarte w cenach jednostkowych netto, które po zastosowaniu upustu nie mogą być niższe niż koszty własne lub koszty wytworzenia;
3. Przy obliczeniu ceny oferty należy przyjąć stawkę podatku VAT od towarów i usług właściwą dla przedmiotu zamówienia obowiązującą **według stanu prawnego na dzień składania ofert.**
4. Rozliczenia między Zamawiającym a przyszłym Wykonawcą zamówienia odbywać się będą w złotych polskich. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 15. OPIS KRYTERIUM, KTÓRYM ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TEGO KRYTERIUM I SPOSOBU OCENY OFERT:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium ceny brutto za realizację przedmiotu zamówienia obliczonej przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i podanej w „Formularzu oferty” (Załącznik Nr 1 do SIWZ).
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną (brutto), obejmującą realizację całości zamówienia.
3. Liczba punktów, którą można uzyskać w kryterium zostanie obliczona wg wzoru:

$$X_{om} = C_{min}/C_o \times 100$$

X_{om} - ilość punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium cena

C_{min} - najniższa cena brutto spośród cen zaproponowanych w złożonych ofertach

C_o - cena brutto ocenianej oferty

§ 16. AUKCJA ELEKTRONICZNA:

1. Jeżeli w postępowaniu złożone zostaną co najmniej 3 oferty nie podlegające odrzuceniu po dokonaniu oceny złożonych ofert, w celu wyboru najkorzystniejszej oferty, przeprowadzona zostanie aukcja elektroniczna. W toku aukcji elektronicznej stosowane będzie jedynie kryterium ceny.
2. Sposób oceny ofert w toku aukcji elektronicznej będzie obejmował przeliczanie postąpień na punktową ocenę oferty, z uwzględnieniem punktacji otrzymanej przed otwarciem aukcji. W toku aukcji punktacja będzie przeliczana do 8 miejsca po przecinku. Oferta w toku aukcji jest składana w wartości brutto podobnie jak w fazie przed aukcją.
3. Warunki przeprowadzania aukcji zostaną przekazane w zaproszeniu zgodnie z art. 91 b ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji Wykonawców:
 - 1) Wykonawcy, których oferty nie podlegają odrzuceniu zostaną dopuszczeni do aukcji i otrzymają od Zamawiającego wraz z zaproszeniem poufne identyfikatory, komplety login-hasło, umożliwiające im zalogowanie do systemu aukcyjnego EPP (www.soldea.pl).
 - 2) Przed przystąpieniem do aukcji Wykonawcy przeprowadzają proces rejestracji.
 - 3) Dokonanie procesu rejestracji jest warunkiem koniecznym udziału w aukcji.
 - 4) Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia rejestracji od momentu otrzymania wraz z zaproszeniem poufnego identyfikatora. W toku rejestracji Wykonawca testuje posiadany podpis elektroniczny.
 - 5) Zaproszenia do udziału w aukcji elektronicznej, zawierające, między innymi, poufne identyfikatory, zostaną przekazane Wykonawcom przez Zamawiającego: drogą elektroniczną, na adres e-mail Wykonawcy, wskazany w ofercie (w oświadczeniu rejestracyjnym).
 - 6) Fakt otrzymania drogą elektroniczną zaproszeń, Wykonawcy potwierdzą Zamawiającemu niezwłocznie faksem na numer: (34) 367-37-53 lub adresem e-mail: szp@data.pl .
5. Wymagania techniczne urządzeń informatycznych użytych do udziału w aukcji elektronicznej, zapewniające stabilne współdziałanie z platformą EPP.
 - a) komputer klasy PC, system operacyjny: Windows 2000/XP/VISTA/7,
 - b) stabilny dostęp do internetu bez pośrednictwa serwera Proxy,
 - c) przeglądarka internetowa: Internet Explorer 5.5 lub wyższy, FireFox, Google Chrome,
 - d) zainstalowany program Java (bezpłatny),
 - e) bezpieczny podpis elektroniczny weryfikowany ważnym kwalifikowanym certyfikatem,
 - f) wszelkie aktualne i szczegółowe informacje dotyczące ww. warunków Wykonawca znajdzie na stronie www.soldea.pl w dziale „Platforma przetargowa” oraz w instrukcjach postępowania udostępnianych wraz z zaproszeniem do elektronicznego składania ofert.
6. **UWAGA:**

Dla Wykonawców nie posiadających bezpiecznego podpisu elektronicznego. POSIADANIE PRZEZ WYKONAWCĘ BEZPIECZNEGO PODPISU ELEKTRONICZNEGO JEST WARUNKIEM KONIECZNYM UDZIAŁU W AUKCJI. Czas potrzebny do nabycia bezpiecznego podpisu elektronicznego waha się w granicach 3-5 dni.
7. Informacji i pomocy w zdobyciu wymaganego podpisu może udzielić Operator, który będzie administrował aukcją.
8. Adres strony na której będzie prowadzona aukcja: <http://www.soldea.pl> .

9. **UWAGA:**

Zwycięski Wykonawca zobowiązany będzie w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, przedstawić ponownie wypełniony druk formularza asortymentowo-cenowego (jako skan w formacie PDF podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, na adres szp@data.pl), uwzględniający wynik aukcji. Poszczególne ceny jednostkowe w formularzu asortymentowo-cenowym nie mogą być wyższe niż te podane w formularzu asortymentowo-cenowym załączonym do oferty. Ceny jednostkowe w formularzu asortymentowo-cenowym mają zostać określone tak, aby łączna cena zamówienia brutto była równa cenie realizacji, która wygrała aukcję elektroniczną. Niedopuszczalna jest jakkolwiek zmiana w opisie przedmiotu zamówienia.

§ 17. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Prawo zamówień publicznych oraz w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia kryterium wyboru.
2. O odrzuceniu ofert (-y) Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu oraz zamieści informacje określone w art. 92 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty) na własnej stronie internetowej (www.szpitalparkitka.com.pl) w zakładce Zamówienia publiczne oraz w swojej siedzibie na „Tablicy ogłoszeń”.
4. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty faksem. Termin ten może ulec zmianie w przypadku złożenia odwołania przez któregoś z Wykonawców. O nowym terminie zawarcia umowy Wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania odwoławczego.
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem 5-dniowego terminu, jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta.

§ 18. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

1. W przypadku udzielenia zamówienia konsorcjum (tzw. Wykonawcy określone w art. 23 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych) – Zamawiający przed podpisaniem umowy zażąda złożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
2. Wykonawca będący osobą fizyczną prowadząca działalność gospodarczą, zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy dostarczyć osobie odpowiedzialnej za przygotowanie umowy zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (oryginał lub potwierdzoną za zgodność kserokopię) celem przygotowania umowy.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany jest także do dostarczenia Zamawiającemu najpóźniej na 2 dni robocze przed podpisaniem umowy, kopii opłaconej polisy potwierdzającej, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczeniową nie mniejszą niż 200.000,00 zł. Zamawiający będzie wymagał, aby Wykonawca był ubezpieczony w wyżej wymienionym zakresie i kwocie przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

§ 20. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH.

1. Wzór umowy stanowi **Załącznik Nr 8 do SIWZ**.
2. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
3. Zamawiający wyraża zgodę na zmianę stawki VAT, pod warunkiem niezmienności ceny brutto.

§ 21. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

1. W prowadzonym postępowaniu mają zastosowanie przepisy zawarte w dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych - „Środki ochrony prawnej”. Zgodnie z art. 180 ust. 2 odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - a) opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
 - b) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - c) odrzucenia oferty odwołującego.
2. W odniesieniu do odwołań zastosowanie mają także następujące przepisy wykonawcze do ustawy Prawo zamówień publicznych, tj.:
 - 1) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie regulaminu postępowania przy rozpoznawaniu odwołań (Dz. U. Nr 48, poz. 280);
 - 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 15 marca w 2010 r. w sprawie wysokości oraz sposobu pobierania wpisu od odwołania oraz rodzajów kosztów w postępowaniu odwoławczym i sposobu ich rozliczania (Dz. U. nr 41, poz. 238).

§ 22. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
3. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Adresy poczty elektronicznej i strony internetowej Zamawiającego znajdują się w paragrafie 1 niniejszej specyfikacji.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
7. Zamawiający przewiduje dokonanie wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
9. Zamawiający nie przewiduje określania w opisie przedmiotu zamówienia wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 23. ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ:

- Zał. Nr 1 - Formularz Oferty.
- Zał. Nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy (Zapotrzebowanie na posiłki).
- Zał. Nr 2A - Formularz asortymentowo-cenowy (Zapotrzebowanie na posiłki profilaktyczne).
- Zał. Nr 2B - Formularz asortymentowo-cenowy (Zapotrzebowanie na produkty żywnościowe).
- Zał. Nr 3 – Oświadczenia z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- Zał. Nr 4 - Oświadczenie z art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- Zał. Nr 5 - Wykaz osób.
- Zał. Nr 6 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
- Zał. Nr 6A - Informacja o rodzaju diet.
- Zał. Nr 6B - Zasady dostarczania posiłków na Oddział Dziecięcy.
- Zał. Nr 6C - Zasady przygotowania i wydawania posiłków profilaktycznych.
- Zał. Nr 7 - Harmonogram pracy wind.
- Zał. Nr 8 - Wzór umowy.

Częstochowa, dnia 20 listopada 2012 r.

**ZATWIERDZAM:
Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia**

**DYREKTOR
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego
im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie**

Kazimierz Pankiewicz

.....
Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:
Adres*:
REGON*:
NIP*:
.....
numer telefonu wraz z numerem kierunkowym*
.....
numer faksu wraz z numerem kierunkowym*
.....
adres e-mail Wykonawcy*

FORMULARZ OFERTY

WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY
im. Najświętszej Maryi Panny
42-200 Częstochowa
ul. Bialska 104/118

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na kompleksowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.

1. Oferujemy wykonanie całego przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia na następujących zasadach:

1) **Wartość przedmiotu umowy za cały okres jej obowiązywania wynosi:**

cena brutto: zł
słownie złotych:)
podatek VAT w wysokość ...%: zł
słownie złotych:)
podatek VAT w wysokość ...%: zł
słownie złotych:)
podatek VAT w wysokość ...%: zł
słownie złotych:)
cena netto: zł
słownie złotych:)

- 2) Cena oferty - jest to suma za realizację przedmiotu zamówienia [suma cen wynikająca z podsumowania poszczególnych wartości – wynika z Załącznika Nr 2, 2A, 2B do SIWZ], stanowiącego odpowiednio Załącznik Nr 1 do oferty.
W cenę oferty należy wliczyć cenę za kompleksową realizację przedmiotu zamówienia określoną w SIWZ.
- 3) Ilość przewidywanych do zrealizowania posiłków oraz przewidywanych do zrealizowania dostaw produktów żywnościowych zobowiązujemy się zrealizować zgodnie z Załącznikiem Nr 2, 2A, 2B i 6B do SIWZ.

..... - str. oferty
..... - str. oferty

12. Wskazujemy dane niezbędne do aukcji elektronicznej:

1) Adres e-mail, na który zostanie przesłane zaproszenie oraz poufny identyfikator, komplet login- hasło, umożliwiający zalogowanie do systemu aukcyjnego EPP.

.....
.....

2) Imię i nazwisko osoby (osób) upoważnionej do otrzymania poufnego identyfikatora i odpowiedzialnej za jego poufność.

.....
.....

Nr telefonu:

3) Oświadczam, że w toku aukcji elektronicznej oferty będą podpisywane podpisem elektronicznym należącym do osoby, która posiada lub będzie posiadać w dniu aukcji stosowne pełnomocnictwo do reprezentacji firmy.

.....
Miejscowość i data

.....
*Pieczęć i podpis osób uprawnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

Informacja dla Wykonawcy:

Formularz oferty musi być podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące pełnomocnika Wykonawcy.

* niepotrzebne skreśli

.....
(pieczęć adresowa Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**Zapotrzebowanie na posiłki w okresie 3 miesięcy.**

Lp.	Nazwa posiłku	Jedn. miary	Szacunkowe zapotrzebowanie na posiłki w okresie 3 miesięcy	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) kol. 4 x kol.5	Stawka podatku VAT (w %)	Wartość brutto (zł) kol. 6+ VAT
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	I Śniadania	szt.	23 900				
2.	II śniadania ogółem	szt.	5 450				
3.	Obiady	szt.	23 500				
4.	Podwieczorki ogółem	szt.	3 590				
5.	Kolacje	szt.	21 280				
6.	Dodatek nocny dla cukrzyków	szt.	2 430				
7.	Mieszanki dla niemowląt	szt.	450				
8.	ogólna suma:						

.....
miejsowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

.....
(pieczęć adresowa Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Zapotrzebowanie na posiłki profilaktyczne w okresie 3 miesięcy.

Lp.	Nazwa posiłku	Jedn. miary	Szacunkowe zapotrzebowanie na posiłki w okresie 3 miesięcy	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) kol. 4 x kol.5	Stawka podatku VAT (w %)	Wartość brutto (zł) kol. 6+ VAT
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Posiłki profilaktyczne	szt.	130 posiłków				
2.	ogólna suma:						

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

.....
(pieczęć adresowa Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Zapotrzebowanie na produkty żywnościowe w okresie 3 miesięcy.

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miary	Szacunkowe zapotrzebowanie na produkty żywnościowe w okresie 3 miesięcy	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł) kol. 4 x kol.5	Stawka podatku VAT (w %)	Wartość brutto (zł) kol. 6+ VAT
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Kleik ryżowy	kg	24				
2.	Herbata granulowana	kg	2,5				
3..	Cukier	kg	33				
4.	Ogólna suma:						

Ilość i rodzaj produktów wynikać będzie z bieżącego zapotrzebowania przez dietetyka Zamawiającego.

Tak obliczone wartości netto, VAT, brutto dla całości przedmiotu zamówienia **[jest to suma cen wynikająca z podsumowania poszczególnych wartości w ramach Załącznika Nr 2, 2A, 2B do SIWZ]** należy następnie przenieść do „Formularza Oferty”, stanowiącego odpowiednio Załącznik Nr 1 do SIWZ.

.....
Miejscowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

OŚWIADCZENIE
z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

Ja/my, niżej podpisany/i

.....
.....

działając w imieniu i na rzecz (nazwa/firma i adres Wykonawcy)

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

oświadczam/y, iż Wykonawca spełnia warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
Miejscowość i data

.....
*Pieczęć i podpis osób uprawnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

UWAGA:

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców (tzw. konsorcjum) lub przez spółkę cywilną, oświadczenie o spełnianiu warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 składa co najmniej ze współników konsorcjum lub spółki cywilnej w imieniu swoim i pozostałych Wykonawców.

OŚWIADCZENIE
z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

Ja/my, niżej podpisany/i

.....
.....

działając w imieniu i na rzecz (nazwa/firma i adres Wykonawcy)

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

oświadczam/y, iż Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Na potwierdzenie spełnienia wyżej wymienionych warunków do oferty załączam wszystkie dokumenty i oświadczenia wskazane przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

.....
Miejscowość i data

.....
*Pieczęć i podpis osób uprawnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy*

UWAGA:

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców (tzw. konsorcjum) lub przez spółkę cywilną, każdy ze współników konsorcjum lub spółki cywilnej musi złożyć ww. oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu.

.....
(pieczęć adresowa Wykonawcy)

**WYKAZ OSÓB
KTÓRYMI DYSPONUJE WYKONAWCA I KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ
W WYKONYWANIU ZAMÓWIENIA**

spełniających wymagania określone w § 5 ust. 1 pkt. 3)
Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem zamówienia jest „**Kompleksowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. NMP w Częstochowie przy ul. PCK 7**” w imieniu Wykonawcy wskazanego powyżej przedstawiam/my, wykaz osób którymi dysponuje Wykonawca i które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia:

Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe	Wykształcenie i doświadczenie zawodowe	Zakres wykonywanych przez nie czynności	Podstawa dysponowania

(powtórzyć tabelę w razie konieczności)

UWAGA* :

W przypadku, gdy Wykonawca polega na osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie nimi dysponował, tj. musi przedstawić pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji tych osób na okres korzystania z nich przy wykonywaniu przedmiotu niniejszego zamówienia.

.....
Miejscowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.

1. Przygotowanie i produkcja posiłków dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz posiłków profilaktycznych, **poza siedzibą Zamawiającego.**
2. Przygotowanie i produkcja mieszanek dla dzieci **poza siedzibą Zamawiającego.**
3. Dostawa posiłków i produktów żywnościowych do pomieszczeń do tego przeznaczonych w siedzibie Zamawiającego, a następnie dystrybucja posiłków do kuchенок poszczególnych oddziałów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie, ul. PCK 7.
4. Odbiór naczyń z oddziałów (G-N, termosów) po posiłkach i butelek po mieszankach, ich mycie, wyparzenie i sterylizacja, poza siedzibą Zamawiającego.
5. Wyposażenie kuchенок oddziałowych w zmywarko - wyparzarki (zalecana temperatura 85 - 90°C), mikrofalówki do podgrzania posiłków, oraz czajniki elektryczne.
6. Ponoszenie kosztów eksploatacji (przeglądy, naprawy, koszty części, robocizny itp.), zakupionych zmywarko - wyparzarek, mikrofalówek, czajników elektrycznych niezbędnych do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia należy do Wykonawcy.
7. Zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń i sztućców jednorazowego użytku na Oddziale Obserwacyjno – Zakaźnym i Oddziale Intensywnej Terapii i dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego oraz Oddziału Zakaźnego Chorób Płuc – planowane uruchomienie w 2013 r.
8. Zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń (G-N, termosów) do przewożenia żywności oraz niezbędnego wyposażenia do porcjowania posiłków na Oddziałach.
9. Zapewnienie odpowiedniej ilości wózków do transportu zewnętrznego i wewnętrznego na wszystkie Oddziały.
10. Opracowania jadłospisów dekadowych i dziennych w oparciu o Podstawy Naukowe Żywienia w Szpitalach, System Dietetyczny dla Zakładów Służby Zdrowia opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
11. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z obowiązującymi przepisami, szczegółowo opisanymi w części II niniejszego Załącznika do SIWZ.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny przy ul. PCK 7 w Częstochowie w swoich strukturach posiada następujące Oddziały:

Lp.	Oddział:	Liczba łóżek
1.	Chirurgia ogólna	30
2.	Chorób Wewnętrznych	64
3.	Położniczy w I kwartale 2013	35
4.	Ginekologii w I kwartale 2013	25
5.	Pedriatrii	30
6.	Neurologii	22
7.	Udarowy	19
8.	Otolaryngologii	21
9.	Psychiatrii - całodobowy	25
10.	Psychiatrii - dzienny	25
11.	Obserwacyjno-zakaźny	30
12.	Opieka paliatywna	15
13.	Reumatologii	25
14.	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy	17
15.	OIOM I kwartał 2013	4
16.	Oddział Płucny zakaźny planowane otwarcie 2013 r.	15
17.	Oddział psychiatryczny asomatyczny planowane otwarcie 2013 r.	25
RAZEM:		427

2. Średnia ilość osobodni w okresie 3 miesięcy wynosi 26.540 szt.

3. Ilość zamawianych posiłków w skali 3 miesięcy:

1.	śniadania	23.900 porcji
2.	II śniadania	5.450 porcji
3.	obiad	23.500 porcji
4.	podwieczorek	3.590 porcji
5.	kolacja	21.280 porcji
6.	posiłek nocny	2.430 porcji

4. Ilość posiłków określona w **Załączniku Nr 2 i 2A do SIWZ** jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego.
5. Dostawa produktów żywnościowych w ilości określonej w **Załączniku Nr 2B i 6B do SIWZ** jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego.
6. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki do Zamawiającego zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie (zasady GMP, GHP, HACCP). Wykonawca udostępni na wniosek Zamawiającego dokumenty potwierdzające wprowadzenie HACCP, GHP, GMP. Wykonawca powinien posiadać księgę HACCAP wraz z prowadzonymi zapisami.
7. Pracownicy Wykonawcy odpowiedzialni za realizację usługi zobowiązani są do utrzymania w czystości sprzętu i wyposażenia tak, aby spełniały wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
8. Pomieszczenia kuchenne w tym Kuchnia Mleczna, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi higieniczno-sanitarne konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia w ZOZ.
9. Transport mieszanek (2 razy dziennie) z Kuchni Mlecznej na Oddziały Zamawiającego odbywać się będzie zgodnie z zasadami przygotowania posiłków przez Kuchnię mleczną określonymi w **Załączniku Nr 6B do SIWZ**.

10. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu surowca do produkcji mieszanek posiadającego wszelkie wymagane na terenie Polski dokumenty określone przepisami prawa dopuszczające do użytku w placówkach ochrony zdrowia.
11. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania realizacji aktualnie obowiązujących przepisów w sprawie norm żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet i mężczyzn o małej aktywności fizycznej - wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm żywieniowych ujętych w wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia, aktualnie obowiązujących.
12. Wykonawca powinien posiadać wymagane uprawnienia i pozwolenia na wykonywanie usługi wraz z decyzją Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej (kuchnia, środki transportu).
13. Pracownicy biorący udział w przygotowaniu i produkcji posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych wpisów do książeczek zdrowia, zaświadczeń o dopuszczeniu do pracy oraz zaświadczeń do celów sanitarno- epidemiologicznych, potwierdzających dopuszczenie do pracy przez lekarza. Wykonawca udostępni na każde żądanie Zamawiającego ww. dokumenty do wglądu.
14. Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia pracowników biorących udział w procesie przygotowania i produkcji posiłków oraz pozostałych, zatrudnionych przy realizacji zamówienia w odpowiednie obuwie, odzież roboczą i ochronną, zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.
15. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się transportem zewnętrznym i wewnętrznym zobowiązani są do schludnego wyglądu zewnętrznego.
16. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pracowników zatrudnionych na terenie szpitala w jednolite ubrania z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.
17. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej ilości stabilnych naczyń jednorazowego użytku i sztućców na Oddziale Obserwacyjno – Zakaźnym, Oddziale Intensywnej Terapii i dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego (ZOL), dla Oddziału Psychiatryczno Zakaźnego.
18. Zabezpieczenie naczyń jednorazowych w skali miesiąca:

Oddział	Talerze na śniadania i kolację szt.	Pojemniki na zupę 500 ml styropianowe szt.	Talerze na II danie szt.	Kubki 250 ml cienkie szt.	Łyżki plastikowe szt.	Noże plastikowe szt.	Widelce plastikowe szt.	Kubki 250 ml styropianowe szt.
Zakaźno – Obserwacyjny	800	1200	400	1200	1200	800	800	
Opiekuńczo – Leczniczy z Wybudzeniowym	-	2600	-	2600	-	-	-	
Intensywnej Terapii	-	600	-	600	-	-	-	600
Psychiatryczno - Zakaźny	900	1350	450	-	1350	900	900	1350
RAZEM	1700	5750	850	3800	2550	1700	1700	1950

19. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń stołowych (talerz płytki, głęboki, deserowy, kubki) i sztućców ze stali nierdzewnej (*ok. 490 kompletów*) na poszczególnych Oddziałach oraz ich bieżące uzupełnianie.

20. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń (G-N, termosów) do przewożenia żywności oraz niezbędnego wyposażenia do porcjowania posiłków na Oddziałach (chlebaki, łyżki wazowe, dzbanki, itp.) i ich bieżące uzupełnienie.
21. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia zmywarko – wyparzarek (zalecana temperatura 85 - 90°C), mikrofalówek do podgrzania posiłków oraz czajników elektrycznych w terminie najpóźniej do dnia rozpoczęcia zamówienia. Wykonawca zobowiązany będzie do naprawy oraz serwisowania dostarczonego sprzętu (zmywarko - wyparzarek, czajników, mikrofalówek).

Lp.	Oddziały	zmywarko - wyparzarki	czajniki elektryczne	mikrofalówki
1.	Chirurgia Ogólna	1	1	1
2.	Chorób Wewnętrznych	1	1	1
3.	Położnicy	1	1	1
4.	Ginekologii	1	1	1
5.	Pediiatrii	1	1	1
6.	Neurologii	1	1	1
7.	Udarowy	1	1	1
8.	Otolaryngologii	1	1	1
9.	Psychiatrii - całodobowy	1	1	1
10.	Psychiatrii - dzienny	1	1	1
	Obserwacyjno-Zakaźny		1	1
	Opieka Paliatywna	1	1	1
	Reumatologii	1	1	1
	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy		1	1
	OIOM		1	1
	Oddział Płucny Zakaźny		1	1
	Oddział Psychiatryczno-Somatyczny	1	1	1
	Razem:	13	17	17

22. Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) produkcji posiłków przy użyciu surowców wysokiej jakości, bez dodatku preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość itp.,
 - 2) wykluczenie konserw i półproduktów,
 - 3) wykluczenie suszu warzyw (z wyłączeniem pietruszki zielonej i koperku w okresie zimowym),
 - 4) wykluczenie puree ziemniaczanego na bazie suszu.
23. Dostarczane posiłki przez Wykonawcę muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej.
24. Zakupy produktów żywnościowych i surowców do produkcji posiłków Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania jakości surowca na etapie produkcji i w magazynach. Wykonawca zobowiązany jest do udostępniania atestów na zakupioną żywność.
25. Posiłki w chwili dostawy do Oddziałów muszą posiadać temperaturę nie niższą niż:

1.	zupa	temp. 80° C
2.	drugie danie	temp. 70° C
3.	gorące napoje	temp. 85° C
4.	surówki, sałatki	temp. 4° C

26. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia kompleksowego całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych wg diet **Załącznika Nr 6A do SIWZ** - w tym:
- 1) chorych żywionych wg diety normalnej,
 - 2) chorych żywionych wg diety specjalnej
 - 3) dzieci powyżej 2 roku życia,
 - 4) niemowląt do 1,5 roku życia karmionych sztucznie w pełnym zakresie, **Załącznik Nr 6B do SIWZ**.

- 5) pacjenci na diecie bogatobiałkowej, położniczej i WZW oraz dzieci muszą otrzymywać 5 posiłków dziennie, tj. trzy posiłki podstawowe plus drugie śniadanie i podwieczorek,
 - 6) pacjenci na diecie cukrzycowej 6 posiłków dziennie, tj. oprócz w/w także dodatek nocny; drugie śniadanie winno być dostarczone na Oddział razem z pierwszym śniadaniem, podwieczorek razem z obiadem, dodatek nocny dla chorych na cukrzycę razem z kolacją.
27. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców zgodnie z obowiązującymi normami żywienia.
 28. Dzienna ilość posiłków oraz rodzaj diet ustalana będzie codziennie na podstawie zgłoszeń telefonicznych i pisemnych zgłoszeń z placówki Zamawiającego do godziny 7⁰⁰. Korekta posiłków danego dnia może nastąpić w danym dniu do godziny 10:30 i 13:30 tego dnia.
 29. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów dekadowych diet oraz ich modyfikacji z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy dekadowe będą analizowane przez dietetyka Zamawiającego.
 30. Na podstawie zaakceptowanych przez dietetyka Zamawiającego jadłospisów okresowych dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospisy dzienne dla wszystkich rodzajów zamawianych diet z określeniem gramatury dla wszystkich produktów i potraw oraz podaniem informacji o wartości odżywczej (białko, tłuszcze, węglowodany) i kalorycznej.
 31. Wykonawca zagwarantuje dodatkowo w planowanych i realizowanych jadłospisach niżej określone wymogi:
 - 1) prawidłowe rozdzielenie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia,
 - 2) urozmaicenie posiłków pod względem doboru produktów, nie powtarza się planowanych potraw w ciągu jednej dekady,
 - 3) prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw,
 - 4) zestawienie produktów i potraw umożliwiające zachowanie równowagi kwasowo-zasadowej, zachowanie prawidłowych stosunków kwasów tłuszczowych oraz zachowanie prawidłowego udziału białka zwierzęcego w ogólnej ilości białka w posiłkach.
 - 5) udział wszystkich wymaganych produktów w planowanym i realizowanych jadłospisach dla poszczególnych diet
 - 6) sezonowość produktów i potraw,
 - 7) uwzględni wymagane zalecenia w żywieniu pacjentów w poszczególnych jednostkach chorobowych
 - 8) uwzględni w jadłospisach dekadowych:
 - a) co najmniej trzy porcje mięsa w całości z uwzględnieniem różnorodności mięs,
 - b) podaż ryb co najmniej 1 raz w tygodniu,
 - c) podaż w pozostałych dniach dekady potraw z mięsa rozdrobnionego (np. potrawka, gulasz z mięsa mielonego, potrawy półmięsne oraz potrawy jarskie),
 - d) podaż dodatków warzywnych lub owocowych do śniadań i kolacji, w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zabezpieczenie w prawidłową ilość warzyw w ciągu doby,
 - e) planowanie potraw z uwzględnieniem wszystkich dozwolonych technik sporządzania posiłków dla poszczególnych diet,
 - f) wędliny różnego gatunku, dla diet chude wysokogatunkowe wędliny drobiowe i wieprzowe,
 - g) zup mlecznych w ilości 350 ml na osobę, a na wskazanych oddziałach uwzględni zamiennik w formie nabiału,
 - h) pieczywo mieszane do śniadania i kolacji, z wyjątkiem diet indywidualnych.
 32. Przygotowywanie posiłków dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz posiłków profilaktycznych musi odbywać się przy udziale wykwalifikowanego personelu: szefów kuchni, kucharzy i pomocy kuchennych, pod nadzorem dietetyka.
 33. Wykonawca będzie podawał codzienny jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego najpóźniej przed śniadaniem.

34. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował transportem wewnętrznym i zewnętrznym przystosowanym do przewozu żywności, z barierą higieniczną (tzw. część czysta i brudna), posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.
35. Wykonawca dokonywać będzie na bieżąco napraw i wymiany uszkodzonych wózków transportowych.
36. Transport posiłków powinien odbywać się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur posiłków. Sprzęt musi być wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością oraz musi posiadać wymagane atesty; termosy opisane będą nazwami poszczególnych Oddziałów, ciepłe napoje (kawa, mleko, herbata) będą dostarczane w termosach – dzbankach, lub w termosach z kranikiem.
37. Przed rozpoczęciem realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wykaz ilościowy naczyń, sztućców i sprzętu przeznaczonego do dystrybucji posiłków w Oddziałach.
38. Wykonawca będzie dostarczał pacjentom posiłki do poszczególnych Oddziałów własnym transportem, własnym personelem na swój koszt, zgodnie z „Harmonogramem pracy wind” – [Załącznik Nr 7 do SIWZ](#), codziennie w godzinach:

śniadania i drugie śniadanie	08:00 – 09:00
obiad i podwieczorek	12:30 – 13:30
kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków	17:00 – 18:00
posiłki dla dzieci w wieku poniżej 1,5 roku życia dostarczane będą na oddziały pediatrii codziennie w godzinach:	08:00 – 09:00
	12:30 – 13:30
	17:00 – 18:00

39. Wykonawca na zlecenie Zamawiającego będzie dostarczał posiłki profilaktyczne dla pracowników zatrudnionych w warunkach szczególnie uciążliwych, [Załącznik Nr 6C do SIWZ](#).
40. Do Wykonawcy należy mycie, wyparzenie i dezynfekcja pojemników (termosy, G-N, bemały), w których transportowana jest żywność i napoje, po każdym posiłku w zmywalni centralnej Wykonawcy. Pojemniki nie podlegają wstępnemu myciu w Kuchenkach Oddziałowych ani innych pomieszczeniach Zamawiającego.
41. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru brudnych pojemników oraz butelek z Oddziału, w/g „Harmonogramu pracy brudnej windy”, [Załącznik Nr 7 do SIWZ](#).
42. Wykonawca zobowiązany jest do sterylizacji butelek.
43. Zamawiający zobowiązany jest do odbioru odpadów pozostałych, pokonsumpcyjnych, zużytych naczyń jednorazowych z Oddziałów, codziennie po każdym posiłku podstawowym.
44. Zamawiający zobowiązany jest do utrzymania w czystości pojemników przeznaczonych na odpady.
45. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli świadczonych usług w placówce Wykonawcy pod względem sanitarno-epidemiologicznym i jakościowym.
46. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji przez dietetyka Zamawiającego wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dystrybucji posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dystrybucji posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej.
47. Zamawiający wymaga, aby wszystkie posiłki były opiniowane organoleptycznie przez dietetyka Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw.

48. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą, degustacji potraw oraz gramatury przez dietetyka Zamawiającego z losowo wybranego terminu.
49. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków tj.
 - 1) odpowiednia gramatura,
 - 2) wartość energetyczna i odżywcza,
 - 3) właściwe walory smakowe i estetyczne,
 - 4) czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
 - 5) dobór właściwych surowców,
 - 6) dobór właściwych procesów technologicznych.
50. Fakt dostarczenia posiłków zgodnie z zamówieniem będzie potwierdzony pisemnie (imiennie) przez pracownika – dietetyka Zamawiającego.
51. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej płatnych przez Wykonawcę badań na czystość mikrobiologiczną urządzeń, sprzętów i powierzchni mających kontakt z żywnością oraz rąk personelu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w/w badań, w przypadku podejrzenia lub wystąpienia zakażeń przewodu pokarmowego lub zatruc pokarmowych u osób konsumujących posiłki dostarczane przez Wykonawcę.
52. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennego pobierania tzw. próbek prokuratorskich przez dietetyka Zamawiającego z każdej składowej części potrawy w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, dodatkowo zastrzega sobie możliwość przekazania posiłku celem przeprowadzenia badania do akredytowanego laboratorium.
53. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 z każdego posiłku tzw. próbek prokuratorskich na potrzeby kontroli sanitarno-epidemiologicznej. W przypadku złożonej przez Zamawiającego reklamacji na piśmie Wykonawca niezwłocznie przekaże próbę żywnościową do badania mikrobiologicznego w Laboratorium Akredytowanym i niezwłocznie po otrzymaniu wyniku dostarczy go Zamawiającemu.
54. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością.
55. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na każde wezwanie Zamawiającego wszystkich posiadanych instrukcji, procedur oraz wykazu stosowanych środków myjących i dezynfekujących.
56. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m. in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z opisanymi wyżej normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
57. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na żądanie Zamawiającego kserokopii protokołów pokontrolnych PPIS, PIP dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia.
58. Wykonawca zabezpiecza środki czystości i preparaty dezynfekcyjne do zmywarek. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji wózków, którymi transportuje posiłki na Oddziały.
59. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność:
 - 1) prawną i finansową za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PPIS, PIP i innych),
 - 2) za wszystkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy powstałych w trakcie i zakresie realizacji umowy.

60. Wykonawca zobowiązany jest do :
- 1) podjęcia natychmiastowych (najpóźniej w ciągu 24 godzin) działań i likwidacji nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego,
 - 2) zabezpieczenia depozytu żywnościowego w razie ewentualnych braków przy dostawie posiłków do Zamawiającego,
 - 3) wymiany zakwestionowanych posiłków na koszt Wykonawcy w czasie 1 godziny od chwili obowiązujących godzin wydania posiłków.
61. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia ZOZ.

.....
Miejscowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

Informacja o rodzaju diet występujących w Oddziałach Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7

Numer diety	Nazwa diety	Wartość energetyczna kcal	Białko w g.	Węglowodany w g.	Tłuszcze w g.
I	Normalna	2500	75	400-450	80
Id	Dieta dla dzieci	2300	75	400	80
I p	Dieta dla położnic	2500	100-110	360	50
II	Dieta lekkostrawna	2400	85	350	80
II a	Dieta lekkostrawna wysokobiałkowa	2500	120-150	290-320	73
II b	Dieta lekkostrawna niskobiałkowa	2300	50	355	75
I d	Dieta dla dzieci 1-3 lat	1200	45	200	45
II p	Dieta lekkostrawna papkowa	2400	75	350	80
III	Dieta kleikowa + sucharek	960	21	200	7,7
IV	Dieta niskotłuszczowa	2000	70	400	45
V	Dieta przy krwawiącym wrzodzie żołądka	765	51	72	30
VI	Dieta niskokaloryczna	1200	72	172	35
VII	Dieta przy nerczycy	2400	90-120	250-320	75
VIII	Dieta bezsolna	2400	75	350	80
IX	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów przy cukrzycy	2000-2200	90	250-300	30-60
X	Dieta płynna wysokobiałkowa	2000	100	300	70
XI	Dieta bezresztkowa	2400	80	400	70
XII	Dieta kisłowa	1330	4-5	350	1-1,5
XIII	Dieta z ograniczeniem cholesterolu	2000	90	250	40
XIV	Dieta przy WZW I okres leczenia	2200-2300	60	400	70
XIV a	Dieta przy WZW II okres leczenia	2200	90-100	300-400	70
	Diagnostyczne	-	-	-	-

Uwaga: Ilość i rodzaje zamawianych diet mogą ulec zmianie.

Uwaga: Inne diety w zależności od zleceń lekarza.

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Zasady dostarczania posiłków na Oddział Dziecięcy w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.

1. Przygotowanie mieszanek mlecznych i przetworów mieszanych – zwanych dalej posiłkami i dystrybucji ich na Oddziały Dziecięce.
2. **Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe żywienie dzieci (mieszanki mleczne oraz przetwory mieszane).**
3. Posiłki transportowane są w przeznaczonych do tego celu zamkniętych pojemnikach. Dostarczane są na Oddziały Dziecięce w wyznaczonych przez Zamawiającego niżej wskazanych porach:
 - 1) I dostawa – do godziny 12.00.
 - 2) II dostawa – do godziny 16.00
4. Posiłki muszą być opisane (godziną i datą sporządzenia, podpis osoby przygotowującej mieszankę) i odpowiednio zabezpieczone. Posiłki muszą być dostarczane w sterylnych butelkach o pojemności do 250 ml.
5. Przygotowanie mieszanek mlecznych oraz przetworów mieszanych dla niemowląt odbywa się zgodnie z recepturami według zaleceń lekarzy Zamawiającego i zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka.
6. Posiłki dostarczane są na podstawie zgłoszenia dziennego zapotrzebowania składanego faksem przez dietetyka Zamawiającego do Wykonawcy.
7. Dostarczanie posiłków odbywa się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
8. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, ich czystość mikrobiologiczną, dobór właściwych składników oraz właściwych procesów technologicznych.
9. Zakupy posiłków Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.
10. Zakupu mieszanek leczniczych dokonuje Wykonawca i dostarcza na Oddział Dziecięcy przez dietetyka Zamawiającego.
11. Wykaz mieszanek mlecznych i innych stosowanych w żywieniu dzieci w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia innych mieszanek dla dzieci, wynikających z bieżącego zapotrzebowania.
13. **Zapotrzebowanie na mieszanki w okresie 3 miesięcy dla niemowląt w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7.**

I.p.	Nazwa produktu	Szacunkowe zapotrzebowanie na mieszanki na 3 miesiące w litrach
1.	NAN pro 1	28
2.	NAN pro 2	28
3.	NAN HA 1	28
4.	NAN HA 2	28
5.	Bebiko 1	28
6.	Bebiko 2	28
7.	Bebiko 2R	9,5
8.	Bebiko HA 1	9,5
9.	Bebiko HA 2	9,5
10.	Bebiko Comfort 1	13
11.	Bebiko Comfort 2	13
12.	Bebilon Comfort 1	15
13.	Bebilon Comfort 2	15
14.	Bebilon pepti 1	22,5
15.	Bebilon pepti 2	22,5

16.	Bebilon HA 1	9,5
17.	Bebilon HA 2	9,5
18.	NUTRAMIGEN 1	30
19.	NUTRAMIGEN 2	30
20.	Zupa jarzynowa gotowy produkt.	75
21.	Deserki (różne smaki) gotowy produkt.	56

Ilość i rodzaj mieszanek dla dzieci wynikać będzie z bieżącego zapotrzebowania przez dietetyka Zamawiającego.

.....
Miejscowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

Zasady przygotowania i wydawania posiłków profilaktycznych.

1. Posiłki profilaktyczne dla pracowników Zamawiającego są przygotowywane i wydawane w okresie zimowym tj. przez okres 3 miesięcy.
2. Szacunkowe zapotrzebowanie na posiłki wynosi około 130 sztuk na 3 miesiące (ilości korygowane będą przez dietetyka Zamawiającego).
3. Posiłek zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279) powinien być:
 - 1) podawany w formie jednego dania gorącego,
 - 2) zawierać około 55-55% węglowodanów, 30-35 g tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1.000 kcal.
4. Należy zagwarantować możliwość dostarczania większej liczby posiłków w przypadku zwiększenia liczby pracowników.
5. Posiłki są wydawane dla pracowników Zamawiającego w opakowaniach jednorazowych przez Wykonawcę w czasie regularnych przerw w pracy, w zasadzie po 3-4 godzinach pracy 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku – w dniach wykonywania pracy uzasadniających ich wydawanie) w godzinach od 10:00 do 11:00 w pokoju socjalnym w Dziale Technicznym.
6. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego tygodniowego zapotrzebowania składanego przez dietetyka Zamawiającego i dostarczonego Wykonawcy z ewentualnymi zmianami zgłaszanymi telefonicznie Wykonawcy do godziny 13:00 dnia poprzedzającego ich wydanie.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.
8. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez pracowników Zamawiającego odbierających posiłki.
9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów (dekadowego lub 5-dniowego) i dostarczenie ich przed rozpoczęciem danego tygodnia dietetykowi Zamawiającego.
10. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

.....
Miejscowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

**Harmonogram pracy wind w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym
im. Najświętszej Maryi Panny przy ul. PCK 7 w Częstochowie**

Godziny pracy wind „czystych”

6:00- 9:00

11:00-14:00

16:00-19:00

20:00-6:00

Godziny pracy wind „ brudnych”

9:00-11:00

14:00-16:00

19:00-20:00

.....
Miejscowość i data

.....
*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy*

UMOWA Nr – wzór umowy

zawarta w dniu 2012 r. w, pomiędzy:

WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY IM. NAJSWIĘTSZEJ MARYI PANNY
ul. Bialska 104/118, 42-200 Częstochowa

wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego Sądu Rejonowego w Częstochowie, XVII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS: 0000003907, NIP 573-22-99-604, REGON: 001281053, zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”

który reprezentuje:

.....

a firmą:

.....

REGON:

NIP:

zwaną dalej „WYKONAWCĄ”

którą reprezentuje:

.....

w wyniku rozstrzygnięcia przetargu nieograniczonego w trybie przepisów ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.), zawarta została umowa następującej treści:

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do **kompleksowego świadczenia usług w zakresie żywienia pacjentów i pracowników – posiłki profilaktyczne w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie, przy ul. PCK 7** w ilości i rodzajach określonych w „Formularzach asortymentowo-cenowych” (Załącznik Nr 2, 2A, 2B do SIWZ), stanowiących odpowiednio Załącznik Nr 1 do niniejszej umowy oraz zgodnie z wytycznymi i na zasadach określonych w „Opisie przedmiotu zamówienia” (Załącznik Nr 6, 6A, 6B, 6C do SIWZ), stanowiących odpowiednio Załącznik Nr 2 do niniejszej umowy.
2. Ilość określona w Załączniku Nr 1 do niniejszej umowy stanowi wielkość szacunkową i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego.
3. Wykonawca w ramach wykonywanej usługi jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania i produkcji posiłków dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz posiłków profilaktycznych, poza siedzibą Zamawiającego.
 - 2) przygotowania i produkcji mieszanek dla dzieci poza siedzibą Zamawiającego.
 - 3) dostawy posiłków i produktów żywnościowych do pomieszczeń do tego przeznaczonych w siedzibie Zamawiającego, a następnie do kuchenek poszczególnych oddziałów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie przy ul. PCK 7,
 - 4) odbioru z oddziałów naczyń (G-N, termosów) po posiłkach i butelek po mieszankach, ich mycia, wyparzania i sterylizacji,
 - 5) wyposażenia kuchenek oddziałowych w zmywarko - wyparzynki (zalecana temperatura 85 - 90°C), mikrofalówki do podgrzania posiłków, oraz czajniki elektryczne,
 - 6) ponoszenie kosztów eksploatacji (przeeglądy, naprawy, koszty części, robocizny itp.), zakupionych zmywarko - wyparzynki, mikrofalówek, czajników elektrycznych niezbędnych do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia należy do Wykonawcy,
 - 7) zapewnienia środków myjących i dezynfekujących oraz środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych do zmywarek,
 - 8) zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń i sztućców jednorazowego użytku na Oddziale Obserwacyjno – Zakaźnym i Oddziale Intensywnej Terapii dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego oraz Oddziału Zakaźnego Chorób Płuc.
 - 9) zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń stołowych i sztućców (ok. 490 kompletów) na poszczególnych oddziałach oraz ich bieżące uzupełnianie.

- 10) zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń (G-N, termosów) do przewożenia żywności oraz niezbędnego wyposażenia do porcjowania posiłków na oddziałach.
 - 11) zapewnienia odpowiedniej ilości wózków do transportu zewnętrznego i wewnętrznego na wszystkie oddziały.
 - 12) opracowania jadłospisów dekadowych i dziennych w oparciu o Podstawy Naukowe Żywnienia w Szpitalach, System Dietetyczny dla Zakładów Służby Zdrowia opracowane przez Instytut Żywności i Żywnienia w Warszawie.
4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów kupowanych na swój koszt.

§2

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza obiektami Zamawiającego.
2. Wykonawca może przechowywać wózki służące do realizacji usługi w pomieszczeniach Zamawiającego w piwnicach budynku „A” Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie, ul. PCK 7, które są wykorzystywane przez pracowników Zamawiającego tj. dietetyków do kontrolowania jakości.

§3

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w oparciu o codzienne pisemne zapotrzebowania, zgłaszane przez Zamawiającego do godziny 7:00 w formie telefonicznej i pisemnej. Zapotrzebowanie określać będzie dzienną ilość posiłków oraz rodzaj diet.
2. Korekta ilości i rodzaju posiłków danego dnia może nastąpić do godziny 10:30 i 13:30 tego dnia.
3. Wykonawca będzie dostarczał pacjentom posiłki do poszczególnych oddziałów własnym transportem, własnym personelem na swój koszt, według następującego harmonogramu:
 - 1) śniadanie i drugie śniadanie – w godz. 8.00 - 9.00
 - 2) obiad i podwieczorek – w godz. 12:30 – 13:30
 - 3) kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków – w godz. 17:00 – 18:00
 - 4) posiłki dla dzieci w wieku poniżej 1,5 roku dostarczane będą na oddziały pediatrii i codziennie w godzinach jak wyżej.

§4

1. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, kalorycznych i gramatury posiłków, wartości odżywczych i smakowych dostarczanych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie, tj. sezonowość, święta.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być o wysokim standardzie jakościowym, a Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na żądanie Zamawiającego kserokopii protokołów pokontrolnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej płatnych przez Wykonawcę badań na czystość mikrobiologiczną urządzeń, sprzętów i powierzchni mających kontakt z żywnością oraz rąk personelu.
4. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U z 2007 r. Nr 80, poz. 545) z każdego posiłku, tzw. próbek prokuratorskich na potrzeby kontroli sanitarno-epidemiologicznej. W przypadku złożonej przez Zamawiającego reklamacji na piśmie Wykonawca niezwłocznie przekaże próbę żywnościową do badania mikrobiologicznego w Laboratorium Akredytowanym i niezwłocznie po otrzymaniu wyniku dostarczy go Zamawiającemu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wyznaczonej przez Zamawiającego codziennej kontroli organoleptycznej przygotowanych przez Zamawiającego posiłków celem dokonania przez tę osobę wpisów w księżce jadłospisów.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy, powstałe w trakcie i zakresie realizacji umowy.
7. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków lub artykułów żywnościowych braków ilościowych, wad jakościowych oraz towarów przeterminowanych, a także innych braków powodujących, że dostarczone posiłki lub artykuły spożywcze nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w umowie.

8. Strony ustalają, iż:
- 1) do kontroli, nadzoru oraz składania reklamacji ze strony Zamawiającego jest upoważniony:
..... – Kierownik
 - 2) osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do przyjęcia i potwierdzenia reklamacji jest:
.....
.....
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) podjęcia natychmiastowych (najpóźniej w ciągu 24 godzin) działań i likwidacji nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego (zgłoszenie o reklamacji),
 - 2) zabezpieczenia depozytu żywnościowego w razie ewentualnych braków przy dostawie posiłków do Zamawiającego,
 - 3) wymiany zakwestionowanych posiłków na koszt Wykonawcy w czasie 1 godziny od chwili obowiązujących godzin wydania posiłków.
 - 4)

§5

Zamawiające zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania niniejszej umowy, jeżeli Wykonawca niezwłocznie po otrzymaniu reklamacji nie wymieni zakwestionowanego towaru wadliwego ze skutkami określonymi w § 8 ust. 3

§6

1. Wartość niniejszej umowy ustala się na: netto zł. (słownie:), brutto zł. (słownie:).
2. Należność z tytułu świadczonych przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług będzie wypłacana w okresach miesięcznych na podstawie wystawionych faktur VAT.
3. Należność ustalana będzie w taki sposób, iż całkowita należność miesięczna za zrealizowane usługi wynikać będzie z przemnożenia ilości wydanych posiłków i ich cen jednostkowych określonych w Załączniku 2, 2A, 2B do SIWZ, stanowiącym odpowiednio **Załącznik Nr 1 do niniejszej umowy**.
4. W fakturze, o której mowa w ust. 2 określona będzie ilość poszczególnych posiłków.
5. W przypadku rozbieżności Zamawiający ma prawo zażądać przedstawienia przez Wykonawcę oryginałów zapotrzebowań na posiłki.
6. Brak oryginałów zapotrzebowań stanowić będzie podstawę do odmowy zapłaty faktury.
7. Zapłata wynagrodzenia określonego w ust. 3 nastąpi w formie polecenia przelewu w terminie do 30. dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień uznania rachunku bankowego Wykonawcy. W przypadku, gdy dzień zapłaty przypada na dzień ustawowo wolny od pracy, to płatność nastąpi w następnym dniu roboczym następującym po tym dniu.
8. w przypadku nieterminowej zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługuje prawo wstrzymania świadczenia usług objętych niniejszą umową. W przypadku zwłoki w zapłacie wynagrodzenia za dokonane dostawy, Wykonawca może naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.
9. Przyjmujący zamówienie nie może bez pisemnej zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego przenosić wierzycelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiegokolwiek prawem przewidzianej formie, tj. w formie określonej w przepisach art.876 – 887 Kodeksu cywilnego).
W szczególności wierzycelności Wykonawcy z tytułu niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem zabezpieczenia (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki).
Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 Kodeksu cywilnego).
10. Zamawiający otrzyma od Wykonawcy oryginał oraz jedną kopię faktury VAT wraz z miesięcznym wykazem ilości dostarczonych posiłków uzgodnionych z dietetykiem Zamawiającego.
11. Faktura niezgodna z postanowieniami § 6 ust. 3, 10, niniejszej umowy upoważnia Zamawiającego do wystawienia noty korygującej, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

§7

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w następujących przypadkach i na określonych warunkach:
 - a) dopuszcza się obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy przy zachowaniu zakresu jego świadczenia umownego,

- b) dopuszcza się skrócenie terminu wykonania umowy,
 - c) dopuszcza się zmianę świadczenia Wykonawcy na lepszą jakość przy zachowaniu tożsamości przedmiotu zamówienia,
 - d) dopuszcza się zmianę stawki podatku VAT od towarów i usług na przedmiot zamówienia, pod warunkiem niezmienności cen brutto,
 - e) dopuszcza się przedłużenie terminu realizacji umowy do czasu wykorzystania ilościowego i wartościowego przedmiotu zamówienia,
 - f) dopuszcza się zmianę umowy polegającą na zmianie danych Wykonawcy bez zmian samego Wykonawcy np. zmiana siedziby, adresu, nazwy.
2. Zmiany postanowień zawartej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej, chyba że przepisy odrębne wymagają formy szczególnej. Zmiana umowy na wniosek Wykonawcy wymaga wskazania okoliczności uzasadniających dokonanie tej zmiany. Każda zmiana umowy wymaga zgody Zamawiającego.

§8

1. Zmiana postanowień umowy, wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
2. Zmiana umowy na wniosek Wykonawcy wymaga wskazania okoliczności uzasadniających dokonanie tej zmiany.
3. Każda zmiana umowy wymaga zgody Zamawiającego.
4. Ewentualne aneksy oraz inne dokumenty związane z przedmiotem niniejszej umowy zostaną przesłane/odesłane Wykonawcy za zaliczeniem pocztowym, obejmującym koszty przesyłki. Nie dotyczy to sytuacji, gdy do zmiany treści umowy dochodzi z inicjatywy Zamawiającego.

§9

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługi będące przedmiotem niniejszej umowy z należytą starannością, zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy oraz wymogami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, a w szczególności w „Opisie przedmiotu zamówienia”, który stanowi integralną część niniejszej umowy w formie Załącznika Nr 2.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania usług będących przedmiotem niniejszej umowy w zakresie sposobu, terminu, jakości Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące Kary umowne:
 - 1) za nieprzestrzeganie warunków sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków – w wysokości 1% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
 - 2) za nieprzestrzeganie godzin dostarczania posiłków – w wysokości 1% wartości brutto średniej miesięcznej należności za wykonane usługi,
 - 3) za nieprawidłową jakość posiłków – w wysokości 1% wartości średniej miesięcznej należności za wykonane usługi.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w 5% wartości umowy, określonej w § 6 ust.1 umowy w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, jak również z powodu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. W przypadku, gdy szkoda spowodowana niewykonaniem obowiązku wynikającego z niniejszej umowy przekracza wysokość kar umownych, poszkodowana tym Strona może niezależnie od kar umownych, dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

§10

W przypadku opóźnienia przez Zamawiającego terminu zapłaty określonego w § 6 ust. 7 umowy, Wykonawca ma prawo naliczania odsetek za zwłokę w wysokości ustawowej.

§ 11

Umowa zostaje zawarta na okres 3 miesięcy, tj. od dnia do dnia r.

§ 12

1. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy do utrzymywania ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi niniejszej umowy, w szczególności obejmującym zatrucia pokarmowe.
2. Minimalna suma ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1 powinna wynosić 200 000 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych zero groszy).

3. Kopię aktualnej polisy ubezpieczenia lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia wraz z kopią dowodu opłacenia bieżącej składki, Wykonawca dostarczy w terminie 3 dni od daty podpisania umowy. W przypadku, gdy umowa od odpowiedzialności cywilnej ulegnie rozwiązaniu w trakcie obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kopię nowej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia na kolejny okres – najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania poprzedniej umowy ubezpieczenia.

§13

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.


§14

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowania przepisy Ustawy Prawa Zamówień Publicznych oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy mogą być dokonywane wyłącznie
3. Ewentualne spory wynikłe z umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa niniejszą wraz z załącznikami sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy oraz jeden egzemplarz dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

ZAŁĄCZNIK DO UMOWYZnak sprawy: **P-8/ 107/12**

	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie Dokument Zintegrowanego Systemu Zarządzania	
	ZAL-105-000-001 Protokół koordynacyjny dla wykonawców zewnętrznych wykonujących prace na terenie Szpitala	Nr edycji: 1 Strona 1 i 2

W związku z wdrożeniem w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Najświętszej Maryi Panny Zintegrowanego Systemu Zarządzania (w tym ISO 9001, ISO 14001 oraz PN-N-18001) zobowiązuje się wykonawców zewnętrznych wykonujących prace na terenie Szpitala do stosowania poniższych zasad:

1. Przed przystąpieniem do realizacji zadania wykonawca wyznacza osobę odpowiedzialną za przestrzeganie poniższych zobowiązań.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymagań funkcjonującego w Szpitalu Zintegrowanego Systemu Zarządzania, a w szczególności do:

2.1. Przestrzegania przez podległe osoby ogólnych przepisów oraz zasad BHP i Ppoż.

2.2. Organizacji stanowisk roboczych – zgodnie z ww. przepisami.

2.3. Zapoznania się ze szczegółowymi instrukcjami wewnętrznymi BHP i Ppoż. oraz wysłuchanie niezbędnych wyjaśnień osoby nadzorującej.

2.4. Przeprowadzenia uzupełniającego instruktażu stanowiskowego uwzględniającego wymogi instrukcji BHP i Ppoż.

2.5. Zobowiązania osób bezpośrednio nadzorujących wykonawstwo do stosowania się do szczegółowych uwag i zaleceń otrzymywanych od osoby zlecającej wykonanie prac oraz od służby BHP.

2.6. Właściwej gospodarki odpadami:

- prowadzenia segregacji odpadów w miejscu ich powstawania,
- gromadzenia wytworzonych odpadów w wyznaczonych, oznakowanych i zabezpieczonych miejscach,
- usuwania odpadów z terenu przedsiębiorstwa,
- uzgodnienia sposobu i miejsca tymczasowego gromadzenia i postępowania z odpadami niebezpiecznymi.

2.7. Zabezpieczenia terenu przed skażeniem substancjami niebezpiecznymi.

2.8. Zabezpieczenia terenu Szpitala przed niepożądanymi emisjami pyłów i gazów.

2.9. Realizacji zadania w sposób najmniej uciążliwy dla środowiska w tym racjonalnego korzystania z wody, energii elektrycznej i innych surowców.

2.10. Stosowania przy realizacji zadań sprzętu sprawnego technicznie:

- bez wycieków oleju,
- spełniającego wymogi BHP i prawa o ruchu drogowym.

2.11. W przypadku zaistniałej awarii natychmiast powiadomić służby BHP, w celu podjęcia wspólnych działań naprawczych - jeżeli nastąpi niekontrolowany wyciek oleju należy zastosować skuteczny sorbent, zebrać warstwę skażoną i przetransportować do utylizacji.

2.12. Utrzymania porządku w obszarze swojej działalności.

2.13. Uporządkowania terenu po zakończeniu przedsięwzięcia.

3. Kierownictwo przedsiębiorstwa, któremu Szpital zlecił wykonanie prac na swoim terenie odpowiada w całości za prewencję BHP i Ppoż. oraz postępowanie powypadkowe dotyczące swoich pracowników.

4. Kierownictwo wymienione w punkcie 3 zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania również służb BHP o zaistniałym wypadku / zdarzeniu potencjalnie wypadkowym z udziałem swoich pracowników.

5. Szpital zastrzega sobie prawo kontroli realizacji powyższych zobowiązań przez swoich przedstawicieli.

6. Wykonawcy prac zobowiązują się do natychmiastowego usunięcia z terenu organizacji osób, wskazanych przez Kierownictwo Szpitala.

Oświadczam, że przyjmuję zasady ustalone w niniejszym protokole.

Wykonawca:

Zlecający:

Przedstawiciel Wykonawcy:		Przedstawiciel Szpitala:	Artur Piekacz
Data:		Data:	
Podpis		Podpis	