

**POWIATOWE
CENTRUM MATKI I DZIECKA
w Piotrkowie Trybunalskim
UL. ROOSEVELTA 3
97-300 PIOTRKÓW TRYBUNALSKI**

NR SPRAWY: PCMD.DZP.US.280.3 - 18/2018

TELEFON: 0-44) 645-11-21

TELEFAX: 0-44) 647-89-25

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

- Posiłki -

Wartość szacunkowa zamówienia jest mniejsza od 750.000 Euro
Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późniejszymi zmianami)

**PIOTRKÓW TRYBUNALSKI
27 GRUDZIEŃ 2018r.**

1. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

POWIATOWE
Centrum Matki i Dziecka
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. Roosevelta 3
97-300 Piotrków Trybunalski

Godziny urzędowania: poniedziałek – piątek 7³⁰ - 15⁰⁰

Telefon: (44) 645-11-21;
Telefax: (44) 647-89-25; (44)645-11-19
NIP 771-22-21-296;
REGON 000315494
KRS: 0000047609
e-mail: zamowienia@pzoz-piotrkow.pl

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 2.1. Wartość szacunkowa zamówienia jest mniejsza niż 750.000 Euro.
- 2.2. Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późniejszymi zmianami), a w pozostałym zakresie zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w opakowaniach jednorazowych - cateringowych do kucharek oddziałowych Oddziałów Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim przy ul. Roosevelta 3 z wykorzystaniem dostępnych środków komunikacji wewnętrznej Szpitala przez pracownika Wykonawcy.

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 Usługi dostarczania posiłków

- 3.2. Wymagania dotyczące przygotowywania posiłków oraz miejsca przygotowywania posiłków i ich transportu, a także wykaz diet stosowanych w Szpitalu – Powiatowym Centrum Matki i Dziecka zamieszczono w **Załączniku Nr 1** do niniejszego OGŁOSZENIA.

4. LICZBA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, NA KTÓRĄ WYKONAWCA MOŻE ZŁOŻYĆ OFERTĘ LUB MAKSYMALNĄ LICZBĘ CZĘŚCI, NA KTÓRE ZAMÓWIENIE MOŻE ZOSTAĆ UDZIELONE TEMU SAMEMU WYKONAWCY, ORAZ KRYTERIA LUB ZASADY, KTÓRE BĘDĄ MIAŁY ZASTOSOWANIE DO USTALENIA, KTÓRE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA ZOSTANĄ UDZIELONE JEDNEMU WYKONAWCY, W PRZYPADKU WYBORU JEGO OFERTY W WIĘKSZEJ NIŻ MAKSYMALNA LICZBIE CZĘŚCI

- 4.1. Zamawiający określił przedmiot zamówienia jako jedną część – jedno zadanie i nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 4.2. Oferta winna zawierać wypełnione wszystkie pozycje (wypełnione puste kolumny w tabeli i miejsca wykropkowane) w **Załączniku Nr 2** oraz **Załączniku Nr 2A**.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

5.1. Termin realizacji umowy: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

6.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

6.1.1. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące;

- a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający uzna warunek powyższy za spełniony, jeśli Wykonawca będzie posiadał:

- Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności określonej przedmiotem zamówienia - Zamawiający żąda dołączenia do oferty zaświadczenia o wpisie do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej zakładów podlegających urzędowej kontroli, a także aktualnej opinii/decyzji właściwego terenowo Inspektoratu Sanitarnego potwierdzającej spełnianie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego, świadczenia usług cateringowych na zewnątrz oraz dotyczącą spełnienia wymogów sanitarnych przy przewozie/rozwożeniu żywności.
- opracowany i wdrożony system HACCP oraz musi przestrzegać jego zasad - dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył obligatoryjny system HACCP - bądź oświadczenie potwierdzające powyższe.

- b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;

Zamawiający uzna warunek powyższy za spełniony, jeśli Wykonawca będzie posiadał:

- Polisę lub inny dokument ubezpieczeniowy potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności wraz z odpowiedzialnością za produkt wprowadzony do obrotu, na sumę nie mniejszą niż 1.000.000,00zł. i z dowodem opłacenia, przy czym w przypadku płatności ratalnej, dowodem opłacenia składek wymagalnych do terminu składania ofert.

- c) zdolności technicznej lub zawodowej;

Zamawiający uzna warunek powyższy za spełniony, jeśli Wykonawca będzie dysponował:

- kuchnią, spełniającą wszystkie wymagania HACCP, w której będą produkowane i konfekcjonowane posiłki (z której posiłki te będą dowożone do szpitala Zamawiającego). Kuchnia ta winna posiadać decyzję właściwych instytucji (Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego) dopuszczające pomieszczenia do przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym cateringu. Kuchnia musi być w dyspozycji wykonawcy na okres nie krótszy niż planowany termin wykonywania niniejszego zamówienia.

- minimum dwoma środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarno-epidemiologiczne do przewożenia żywności odbiorcom zewnętrznym w opakowaniach zbiorczych – termosach lub w innych pojemnikach termoizolacyjnych wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - załącznik Nr 5.
- Zamawiający uzna warunek powyższy za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
Zamawiający wymaga wykonania jednej usługi przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów w żywieniu placówek Zakładów Opieki Zdrowotnej realizujących świadczenia szpitalne – całodobowe świadczenia zdrowotne na kwotę 300.000,00 zł. brutto, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych wartość wykonywanej usługi na dzień składania ofert powinna wynosić co najmniej 300.000,00zł. brutto - załącznik Nr 7.

6.1.2. nie podlegają wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 oraz art. 24 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

7. PODSTAWY WYKLUCZENIA.

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie:
- a) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp,
 - b) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp, tj.: Wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (*Dz. U. poz. 978, ze zm.*) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (*Dz. U. z 2015 r. poz. 233, ze zm.*);

8. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA;

- 8.1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 i art. 24 ust. 5 pkt. 1 Ustawy Pzp Zamawiający żąda następujących dokumentów:

Lp.	Wymagany dokument
1.	oświadczenie Wykonawcy dotyczących przesłanek wykluczenia z postępowania - <u>Załącznik Nr 3</u>
2.	oświadczenie Wykonawcy, dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu - <u>Załącznik Nr 4</u>
3.	Proponowany jadłospis na pierwszą dekadę- 10 dni dla diet: - diety normalnej, - diety wątrobowej, - diety lekkostrawnej, - diety cukrzycowej, - wysokobiałkowej, z podaniem gramatury poszczególnych składników posiłku oraz dokładnym określeniem nazw produktów (np. nazwa wędliny) i kaloryczności każdego posiłku (śniadania, obiadu, kolacji) oraz alergenów (wykazanie ich w proponowanym jadłospisie) Z powyższych jadłospisów przy wyborze oferty ocenie zostanie poddany jadłospis dla diety normalnej. Jadłospis powinien odpowiadać wymaganiom Zamawiającego określonym w Załączniku Nr 1 „Wymagania Zamawiającego w zakresie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków do Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Roosevelta 3 (dotyczy wszystkich rodzajów diet)” .
4.	Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. <u>wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</u>
5.	Zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, <u>wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert</u> lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowy w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.
6.	Zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, <u>wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania</u> lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnymi, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

7.	zaświadczenia o wpisie do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej zakładów podlegających urzędowej kontroli.
8.	aktualnej opinii/decyzji właściwego terenowo Inspektoratu Sanitarnego potwierdzającej spełnianie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego, świadczenia usług cateringowych na zewnątrz oraz dotyczącą spełnienia wymogów sanitarnych przy przewozie/rozwożeniu żywności.
9.	Aktualna/e decyzja/e właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, o spełnieniu warunków dla środków transportu przeznaczonych do dostarczania posiłków (minimum na dwa środki transportu) wraz z określeniem marki i numeru rejestracyjnego .
10.	Polisa lub inny dokument ubezpieczeniowy potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności wraz z odpowiedzialnością za produkt wprowadzony do obrotu, na sumę nie mniejszą niż 1.000.000,00zł. i dowodem opłacenia, przy czym w przypadku płatności ratalnej, dowodem opłacenia składek wymagalnych do terminu składania ofert.
11.	Dokumenty certyfikatów HACCP
12.	Protokół z ostatniej kontroli kuchni sporządzony przez Sanepid.
13.	Wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami (środkami transportu) – <u>Załącznik nr 5</u>
14.	Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków, kontrolę jakości, wraz z informacją na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – <u>Załącznik Nr 6.</u>
15.	Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy: w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert - <u>Załącznik Nr 7.</u> <u>Zamawiający wymaga wykonania jednej usługi przygotowywania</u>

	<u>i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów w żywieniu placówek Zakładów Opieki Zdrowotnej realizujących świadczenia szpitalne – całodobowe świadczenia zdrowotne na kwotę 300.000,00zł. brutto, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych wartość wykonywanej usługi na dzień składania ofert powinna wynosić co najmniej 300.000,00zł. brutto.</u> Przez usługę należy rozumieć usługę zrealizowaną lub w trakcie realizacji w okresie ostatnich 3 lat przed upływem składania ofert.
16.	Oświadczenie, że usługa będzie realizowana wg zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz, że w Firmie został wdrożony system HACCP.

- 8.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenia, o których mowa w pkt 8.1 (tabela pkt. 1 - **Załącznik Nr 3** i pkt. 2 - **Załącznik Nr 4**), składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają wstępnie potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
- 8.3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 8.4. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się wskazanego dokumentu zastępuje się go dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji lub oświadczenie osoby, której dokument dotyczy, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsca zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

9. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI,

- 9.1. Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz.U.2016 r. poz. 1113 ze zm.), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną - pocztą elektroniczną.
- 9.2. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski, oraz informacje przekazywane drogą elektroniczną należy kierować na adres e-mail: zamowienia@pcmd.pl. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania informacji faksem lub drogą elektroniczną. Przekazywanie informacji w innej formie nie jest wiążące.

W/w dokumenty przekazane drogą e-mail winny być w formie skanu (oryginał pisma) oraz dodatkowo w wersji do edycji (np. WORD).

- 9.3. Adres do korespondencji w celu przekazania dokumentów, o których mowa w punkcie 9.2. za pośrednictwem operatora pocztowego lub osobiście:

POWIATOWE
Centrum Matki i Dziecka
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. Roosevelta 3
97-300 Piotrków Trybunalski
Nr tel. 44/645-11-21; Nr faxu 44/647-89-25

- 9.4. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy.
- 9.5. Osobami upoważnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:
- ❖ Pan Zygmunt Czopor, Pani Dorota Gąsieniec
Dział Zamówień Publicznych i Umów
Tel.: 044/ 645-11-21; fax 044/ 647-89-25
Poniedziałek – piątek 7³⁰ – 15⁰⁰
- 9.6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści OGŁOSZENIA. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści OGŁOSZENIA wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 9.7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści OGŁOSZENIA wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 9.6. lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrywania.
- 9.8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 9.6.
- 9.7. Wniosek odnośnie zapisów niniejszego ogłoszenia należy sformułować na piśmie i przesłać faksem oraz e-mailem: zamowienia@pcmd.pl a następnie niezwłocznie przesać oryginał wniosku do siedziby Zamawiającego.
- 9.8. Zamawiający przekazuje treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wszystkim Wykonawcom, którym przekazano OGŁOSZENIE bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli ogłoszenie jest umieszczone na stronie internetowej zamieszcza się treść zapytań i wyjaśnień na tej stronie.
- 9.9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść OGŁOSZENIA. Dokonaną zmianę treści OGŁOSZENIA Zamawiający udostępnia na stronie internetowej.
- 9.10. Jeżeli w wyniku zmiany, o której mowa w pkt. 9.9. nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert oraz zamieści informację na stronie internetowej.
- 9.11. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
- 9.12. Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, w zakresie wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach dotyczących toczącego się postępowania – obowiązuje forma pisemna.

10. WADIUM

10.1. Zamawiający nie wymaga w przedmiotowym postępowaniu wniesienia wadium.

11. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

- 11.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert,
- 11.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 12.1. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
- 12.2. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a) Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na załączonym druku „FORMULARZ OFERTOWY” stanowiącym **Załącznik Nr 2** wraz z **Załącznikiem Nr 2A** do specyfikacji.
 - b) Oświadczenia wymienione w pkt 8.1 (tabela pkt. 1 - **Załącznik Nr 3** i pkt. 2 - **Załącznik Nr 4**) niniejszej SIWZ.
 - c) Proponowany jadłospis na pierwszą dekadę – 10 dni dla diet:
 - diety normalnej,
 - diety wątrobowej,
 - diety lekkostrawnej,
 - diety cukrzycowej,
 - wysokobiałkowej,o którym mowa w pkt. 8.1 (tabela pkt. 3) SIWZ
- 12.3. Dokumenty sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 12.4. Ofertę składa się pod rygorem nieważności, w formie pisemnej, napisaną w języku polskim, na maszynie, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisaną przez osobę występującą w rejestrze lub w wpisie do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.

Pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę w imieniu Wykonawcy, udzielone przez osobę upoważnioną zgodnie z wpisem do właściwego rejestru lub wpisem do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej – załączyć tylko w sytuacji, kiedy ofertę podpisuje osoba, której uprawnienie do reprezentacji nie wynika z wpisu do właściwego rejestru lub wpisu do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. Powyższe pełnomocnictwo winno złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
- 12.5. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści OGŁOSZENIA.
- 12.6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i złożeniem oferty oraz z udziałem w postępowaniu. Zdobywanie niezbędnych informacji koniecznych do przygotowania oferty leży w interesie Wykonawcy.

- 12.7. Zaleca się aby każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami a cała oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób ze sobą połączona np. zbindowana, zszyta umożliwiając jej samoistną dekompletację.
- 12.8. Wszelkie poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę,
- 12.9. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w formie elektronicznej. Wykonawcy przedstawiają oferty zgodnie z wymaganiami w SIWZ.
- 12.10. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do oferty przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone w kopercie opisanej jak punkcie 13.1 oznakowanej dopiskiem **“ZMIANA”**. Koperty oznakowane dopiskiem **“ZMIANA”** zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
- 12.11. Wykonawca może wycofać złożoną przez siebie ofertę, pod warunkiem że pisemne powiadomienie wpłynie do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
- 12.12. Zamawiający informuje, że oferty składane w niniejszym postępowaniu są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r., Nr 153, poz. 1503 z późniejszymi zmianami), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 12.13. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.

13. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 13.1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści do terminu otwarcia ofert i oznaczyć:
„USŁUGA SPOŁECZNA – POSIŁKI”

- 13.2. ***Miejsce składania ofert:***

POWIATOWE Centrum Matki i Dziecka
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. Roosevelta 3,
97-300 Piotrków Trybunalski
Budynek Administracyjno-Leczniczy I piętro – sekretariat

- 13.3 Termin składania ofert upływa dnia **04 stycznia 2019r. o godz. 10⁰⁰**.
❖ **Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ma data i godzina wpływu oferty do siedziby Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.**
- 13.4 Otwarcie ofert jest jawne i odbędzie się dnia **04 stycznia 2019r. o godz. 10³⁰**

13.5. **Miejsce otwarcia ofert :**

- ❖ POWIATOWE Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Roosevelta 3, 97-300 Piotrków Trybunalski, Budynek Administracyjno-Leczniczy I piętro – sekretariat, sala konferencyjna.

13.6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jako zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,

13.7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta n/w informacje:

- a) nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także
- b) cenę,
- c) termin wykonania zamówienia,
- d) warunki płatności,
- e) odległość dowożenia posiłków.

13.8. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej www.pcmd.pl informacje dotyczące:

- ❖ kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- ❖ firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
- ❖ ceny, terminu wykonania zamówienia, warunków płatności zawartych w ofertach, odległość dowożenia posiłków, .

14. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

14.1 Podana w ofercie cena winna obejmować wszystkie koszty realizacji zamówienia, które mają wpływ na cenę oferty,

14.2. Wszystkie wartości cenowe winny być określone w złotych polskich (PLN).

14.3 Cenę należy wyliczyć:

- **wartość netto = ilość x cena jedn. netto**
(kolumna 6 = kolumna 4 x kolumna 5)
- **kwota VAT = wartość netto x stawka VAT**
(kolumna 8 = kolumna 6 x kolumna 7)
- **wartość brutto = wartość netto +kwota VAT**
(kolumna 9 = kolumna 6 + kolumna 8)
- **cena jedn. brutto = wartość brutto : ilość**
(kolumna 10 = kolumna 9 : kolumna 4)

14.4 **Kwoty wykazywane w druku „OFERTA” należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku,**

14.5 Zamawiający poprawia w ofercie:

a) oczywiste omyłki pisarskie,

b) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek

c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

15. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

15.1. CENA - 60%

Sposób oceny ofert za w/w kryterium

Cena min

----- x 100 x 60% = ilość przyznanych punktów w ocenianej ofercie

cena proponowana

gdzie: cena min - najniższa cena ofertowa zaoferowana w ważnej ofercie
cena proponowana – cena zaoferowana w ocenianej ofercie

15.2. ODLEGŁOŚĆ DOWOŻENIA POSIŁKÓW - 20%

- rozumiana jako najkrótsza trasa – odległość samochodowa z obiektu Wykonawcy, w którym będą przygotowywane posiłki do placówki Zamawiającego tj. Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3. Wykonawca w celu obliczenia tych odległości użyje portalu: <http://www.targeo.pl>

Sposób oceny ofert za w/w kryterium

Odległość najkrótsza

spośród ofert ocenianych

----- x 100 x 20% = ilość przyznanych punktów w ocenianej ofercie

Odległość

w badanej ofercie

15.3. ATRAKCYJNOŚĆ OFEROWANYCH POSIŁKÓW - 10%

- Ocenę powyższego kryterium Zamawiający dokona na podstawie sporządzonego jadłospisu dekadowego dla diety normalnej wymaganego do spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
- Do oceny atrakcyjności oferowanych posiłków przyjęto następującą punktację:
- niepowtarzalność zup w jadłospisie 10 - dniowym – 5 pkt.
 - niepowtarzalność wędlin w jadłospisie 10 - dniowym w śniadaniach – 5 pkt.
 - niepowtarzalność wędlin w jadłospisie 10 - dniowym w kolacjach – 5pkt
 - niepowtarzalność surówek lub warzyw gotowanych do drugiego dania w jadłospisie 10 - dniowym – 5pkt.

Maksymalna ilość punktów za w/w kryterium - 20 pkt.

Sposób oceny ofert za w/w kryterium

Liczba punktów

uzyskanych w badanej ofercie

-----x 100 x 10%= ilość przyznanych punktów w ocenianej ofercie

Maksymalna ilość punktów
za dane kryterium

15.4. TERMIN PŁATNOŚCI - 10%

- Ocenie w kryterium „Termin płatności” podlegają wyłącznie oferty z zaoferowanym terminem płatności 30 dni lub 45 dni lub 60 dni.
- Złożenie oferty przez Wykonawcę z terminem płatności innym niż wymagany w SIWZ przez Zamawiającego skutkować będzie jej odrzuceniem jako niezgodnej z treścią SIWZ.

Sposób oceny ofert za w/w kryterium

Termin płatności
w badanej ofercie

-----x 100 x 10%= ilość przyznanych punktów w ocenianej ofercie
Najdłuższy termin płatności
spośród ofert ocenianych

- 15.5. Ostateczna liczba punktów przyznanych ofertom stanowić będzie sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach:

**CENA + ODLEGŁOŚĆ DOWOŻENIA POSIŁKÓW + ATRAKCYJNOŚĆ OFEROWANYCH
POSIŁKÓW + TERMIN PŁATNOŚCI**

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

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

17. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

- 17.1. Zamawiający nie przewiduje wniesienia przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

18. 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

18.1. Wzór umowy stanowi **Załącznik Nr 8** do niniejszego OGŁOSZENIA.

19. ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ LUB STRONY INTERNETOWEJ ZAMAWIAJĄCEGO

- 19.1. e-mail: zamowienia@pcmd.pl
- 19.2. strona internetowa: www.pcmd.pl

20. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ

20.1. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą nastąpi w złotych polskich (PLN) i w takiej walucie Wykonawcy zobowiązani są złożyć ofertę.

21. WYSOKOŚĆ ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 21.1. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

z up. DYREKTORA
p.o. Z-CA DYREKTORA
ds. Opieki Zdrowotnej
lek. Mariusz Gębski
specjalista chorób wewnętrznych

WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO
w zakresie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków
do Powiatowego Centrum Matki i dziecka
w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Roosevelta 3.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w opakowaniach jednorazowych - cateringowych do kuchenek oddziałowych Oddziałów Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim przy ul. Roosevelta 3 z wykorzystaniem dostępnych środków komunikacji wewnętrznej Szpitala przez pracownika Wykonawcy:
 - śniadania, (I śniadanie + II śniadanie)
 - obiady, (obiad + podwieczorek)
 - kolacje,według diet stosowanych w Szpitalu – Powiatowym Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, a wymienionych w pkt. 7 załącznika Nr 1.
2. Posiłki będą dostarczane w opakowaniach jednorazowych - cateringowych spełniających wymagania obowiązujące w zakresie higieny żywienia, zapewniających odpowiednią temperaturę oraz dostosowanych do rodzaju i wielkości posiłku. Na pojedynczych opakowaniach musi znajdować się informacja z nazwą diety, natomiast do poszczególnych oddziałów winny być dostarczane w odpowiednich pojemnikach zbiorczych (transportowych) zabezpieczających przed przypadkowym otwarciem oraz zapewniających utrzymanie temperatury posiłku. Wszystkie opakowania jednorazowe - cateringowe muszą posiadać odpowiednie atesty, zezwolenia dopuszczające do stosowania Zupy należy dostarczać w termosach. Do zup dodatkowo należy dostarczać pojemnik jednorazowy styropianowy o pojemności min 450ml w ilościach odpowiadających dziennemu zamówieniu oddziałów. Sztuczki oraz kubki znajdują się w gestii Zamawiającego.
3. Oddziały szpitalne dla których będą dostarczane posiłki:
 - Oddział Chorób Wewnętrznych (3 posiłki dziennie - śniadanie, obiad i kolacja)
 - Oddział Położniczo-Ginekologiczny (3 posiłki dziennie - śniadanie, obiad i kolacja)
 - Oddział Dziecięcy (5 posiłków dziennie - śniadanie i II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja)
4. Przybliżona ilość całodziennych posiłków może wynosić około 90 posiłków.
5. Dokładną ilość i rodzaj posiłków **Zamawiający** będzie określał każdorazowo w zamówieniu. Ilość posiłków może być większa lub mniejsza w zależności od ilości pacjentów przebywających w Szpitalu.
6. Całodobowa wartość energetyczna posiłków dla żywienia podstawowego wynosi 2300 kcal (+/- 50 kcal). Zawartość w posiłkach: pełnowartościowe białko (pochodzenia zwierzęcego) – 95g, tłuszczu 80g, węglowodany - 300g.
W tygodniu: 4 razy porcje mięsa w całości, 1 raz ryba i 2 razy posiłek bezmięśny.
7. Dzienna norma dostarczanych posiłków musi zawierać się w kaloryczności nie mniejszej niż 2.300 kalorii dla diety normalnej i spełniać n/w parametry:
 - śniadanie – 600 kcal,
 - obiad – 1.100 kcal,
 - kolacja – 600 kcal.

8. Wykaz diet stosowanych w Szpitalu:

a) **Dieta normalna:**

- Urozmaicona, pokrywająca dzienne zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze. Obejmująca pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych z wyłączeniem pokarmów ciężkostrawnych, wzdymających i produktów modyfikowanych.

b) **Dieta wątrobowa:**

- Ograniczająca tłuszcz pod względem ilościowym i jakościowym oraz ilość błonnika. Zawartość białka i węglowodanów w ilości uzupełniającej dobowe zapotrzebowanie energetyczne. Potrawy gotowane lub parowane nie zawierające produktów ciężkostrawnych, wzdymających, ostrych przypraw, oszczędzająca chory narząd sprzyjająca regeneracji chorych komórek wątrobowych.

c) **Dieta lekkostrawna:**

- oszczędzająca przewód pokarmowy (zalecana osobom ze schorzeniami układu pokarmowego). Z jadłospisu winny być wyłączone potrawy tłuste, zawierające dużą ilość błonnika, ostro przyprawione, intensywnie pobudzające wydzielanie soku żołądkowego. Przy sporządzaniu potraw należy stosować gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

d) **Dieta cukrzycowa:**

- Ograniczająca łatwo przyswajalne węglowodany (cukry proste) i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego. Zawierająca produkty bogate w węglowodany złożone i błonnik (pieczywo pełnoziarniste, razowe makarony, warzywa) i pełnowartościowe białko (chude mięso, ryby, jaja). Potrawy gotowane, parowane lub duszone.

e) **Dieta kleikowa:**

- Kleik na wodzie z ryżu, kaszy manny z dodatkiem masła. Suchary.

f) **Dieta surówkowa:**

- Potrawy z owoców lub warzyw w surowej postaci z dodatkiem białka (jajko, chudy ser, jogurt naturalny), **bez dodatku soli**.

g) **Dieta ziemniaczana:**

- Podstawą diety są ziemniaki (gotowane, pieczone) z dodatkiem świeżego masła, warzyw, jogurtu naturalnego, owoców. Ziemniaki można podawać pod postacią klusek śląskich, kotletów, zapiekanek, placków. Bez dodatku soli.

h) **Dieta wysokobiałkowa:**

- Zawierająca potrawy dostarczające największe ilości białka pod postacią mięsa drobiowego, chudego mięsa wołowego, jaj, serów, mleka.

i) **dieta płynno - papkowa wykonywana z diety wątrobowej lub z diety lekkostrawnej**

Uwaga: Wszystkie potrawy powinny sporządzać z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość np. soja, susze warzywno-ziemniaczane.

9. Na prośbę **Zamawiającego, Wykonawca** zobowiązany będzie do dostarczania posiłków w zakresie stosowanych diet, **o których mowa w pkt 8** w formie zmiksowanej.
10. **Wykonawca** przygotowuje posiłki z własnych produktów i surowców przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
11. Posiłki **Wykonawca** zobowiązany będzie dostarczać na swój koszt i ryzyko własnym transportem zgodnym z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi, posiadającym zezwolenie wydane przez odpowiednią instytucję do tego uprawnioną, w osobnych naczyniach jednorazowego - cateringowych i termosach z zaznaczeniem oddziału dla którego jest dostawa. Naczynia jednorazowe - cateringowe i termosy zabezpiecza Wykonawca.

12. Dostawa posiłków będzie się odbywać w godzinach:
- śniadanie 7³⁰ – 8⁰⁰ (+ drugie śniadanie dla Oddziału Dziecięcego)
 - obiad 12³⁰ – 13⁰⁰ (+ podwieczorek dla Oddziału Dziecięcego)
 - kolacja 17⁰⁰ – 17³⁰

Zamawiający nie dopuszcza dostaw posiłków w innych godzinach jak określone powyżej.

13. Ilości posiłków dla pacjentów zgłaszana będzie przez **Zamawiającego** telefonicznie:
- o godzinie 6⁰⁰ - (dotyczy śniadań - I śniadania i II śniadania),
 - o godzinie 10⁰⁰ - (dotyczy obiadu i podwieczorku),
 - o godzinie 12⁰⁰ - (dotyczy kolacji).

a następnie potwierdzana będzie pisemnie przy dostawie posiłków.

14. Przywożone posiłki muszą być gorące – posiadać właściwą temperaturę do spożycia:

- zupa co najmniej 75°C,
- drugie danie (mięso, sos, ziemniaki) lub inna potrawa podawana na ciepło – co najmniej 65°C,

Temperatura posiłków mierzona będzie każdorazowo w termosach lub w opakowaniach jednorazowych przed podaniem pacjentom w siedzibie **Zamawiającego** w każdym Oddziale szpitalnym, o których mowa w § 1 ust. 2 umowy.

15. **Wykonawca** będzie dostarczał codziennie razem ze śniadaniem:

- a) 15 dkg herbaty i 0,7 kg cukru dla:
 - Oddziału Kardiologii i Chorób Wewnętrznych,
- b) 30 dkg herbaty i 1 kg cukru dla:
 - Oddziału Położniczo-Ginekologicznego,
- c) 10 dkg herbaty i 0,5 dkg cukru dla:
 - Oddziału Dziecięcego.

16. **Wykonawca** zobowiązany będzie do realizowania przez pierwszą dekadę usługi zgodnie z załączonym do oferty jadłospisem dekadowym z podaniem alergenów. Kolejne jadłospisy dekadowe powinny być układane na jego podobieństwo z podaniem diet, gramatury poszczególnych składników posiłku, każdorazowo alergenów oraz dokładnym określeniem nazw produktów (np. nazwa wędliny), podpisane każdorazowo przez dietetyka Wykonawcy i przedstawiane z siedmiodniowym wyprzedzeniem do zaopiniowania osobie wytypowanej przez **Zamawiającego** - **Zamawiający** w ciągu 2 dni od otrzymania jadłospisu dokona jego weryfikacji, naniesie uwagi, które **Wykonawca** uwzględni w realizacji zamówienia. Jadłospis dekadowy niezatwierdzony przez **Zamawiającego** nie może być realizowany przez **Wykonawcę**. W sporządzonym jadłospisie dekadowym **Wykonawca** musi przestrzegać zasady aby posiłki w jadłospisie dekadowym nie powtarzały się.

17. Gramatura dostarczanych posiłków musi być zgodna z n/w gramaturą:

- a) potrawy gotowane:
 - zupa - 400 g
 - zupa mleczna - 300g codziennie do śniadania (dla dzieci Oddziału Dziecięcego)
 - ryż, kasza, makarony - 200g (do drugiego dania)
 - ziemniaki - 250g
- b) surowiec:
 - drób, mięso bez kości minimum 80 – 130g
 - drób z kością - 250g
 - ryby - 100 -120g
- c) inne produkty:
 - surówki, sałatki do drugiego dania - 100 -130g
 - pieczywo minimum 150g (w diecie cukrzycowej należy dostarczać pieczywo razowe, w diecie wątrobowej należy dostarczać bułki)

- kawa mleczna – 200g
- jogurt naturalny lub serek homogenizowany (bez dodatku owoców) 140-150g, owoce 80g, kanapki z wędliny lub twarożek 2szt. (kanapki powinny być zapakowane indywidualnie dla pacjenta - gotowe do podania dotyczy drugiego śniadania i podwieczorku (dla dzieci Oddziału Dziecięcego)

i zaakceptowana przez **Zamawiającego** w jadłospisach dekadowych.

Wszystkie zupy, kawa mleczna, potrawy, produkty, dodatki i inne należy podać w gramach.

18. **Zamawiający** wymaga aby przedstawiony i zaakceptowany jadłospis dekadowy przez **Zamawiającego** był bezwzględnie przestrzegany przez **Wykonawcę**.
19. **Zamawiający** nie dopuszcza dokonywania zmian asortymentowych posiłków w zaakceptowanym przez **Zamawiającego** jadłospisie dekadowym w trakcie jego obowiązywania.
20. Dostarczane posiłki powinny być urozmaicone, muszą posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
21. **Zamawiający** nie dopuszcza dostarczania posiłków bez podziału na podane diety, jakie **Zamawiający** zgłosił do siedziby **Wykonawcy**.
22. **Wykonawca** odpowiedzialny jest za czystość opakowań jednorazowych - cateringowych i termosów, w których dostarczane będą posiłki. Opakowania i termosy z chwilą dostarczenia posiłków sprawdzane będą przez **Zamawiającego** w jego siedzibie - w Szpitalu Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3.
23. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo kontroli **Wykonawcy** w zakresie sposobu realizacji niniejszej umowy. W szczególności **Zamawiający** będzie miał prawo dokonywać sprawdzenia pomieszczeń i warunków w jakich przygotowywane są posiłki. Sprawdzenia dokonają osoby upoważnione przez **Zamawiającego**.
24. Pracownik **Wykonawcy** dostarczający posiłki do **Zamawiającego** powinien posiadać odpowiedni strój i schludny wygląd.
25. Samochód, którym będą świadczone usługi w zakresie dostaw winien posiadać założoną książkę wykonywanych czynności sanitarno-epidemiologicznych (mycia i dezynfekcji), którą **Wykonawca** zobowiązany będzie każdorazowo udostępnić **Zamawiającemu** na jego prośbę.
26. Odbiór dostarczanych posiłków i dopuszczenie ich do spożycia przez pacjentów, następować będzie każdorazowo przez osobę odpowiedzialną w oddziale jak i osobę upoważnioną przez **Zamawiającego** w siedzibie **Zamawiającego** – **Szpitalu** w obecności przedstawiciela **Wykonawcy**.
27. **Zamawiającemu** przysługuje możliwość przekazywania do Państwowego Inspektora Sanitarnego próbek dostarczanych posiłków dla diety normalnej w celu ustalenia kaloryczności, która winna być zgodna z kalorycznością określoną w SIWZ. Kosztem wykonanego sprawdzenia w przypadku zaniżonej kaloryczności każdorazowo **Wykonawca** będzie obciążany przez **Zamawiającego**. Powyższa kwota zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi **Wykonawcę** pismem obciążającym o takim fakcie.
28. **Wykonawca** dostarczy na wszystkie oddziały pierwszego dnia obowiązywania umowy zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne oraz worki na zużyte opakowania po posiłkach. Utrzymanie czystości wiader oraz ich dezynfekcja należy do obowiązków **Wykonawcy**.
29. Do obowiązków **Wykonawcy** (upoważnionego przez niego pracownika) należeć będzie odbieranie z oddziałów szpitalnych opakowań po spożytych posiłkach (tj. trzy razy dziennie) wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi (w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, soboty, niedziele i święta) i utylizowania ich we własnym zakresie i na swój koszt. Nie dopuszcza się pozostawiania odpadów pokonsumpcyjnych w oddziałach Szpitalny ze względu na nie

- posiadanie odpowiednich pomieszczeń.
30. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne muszą być szczelne, a po ich napełnieniu i zamknięciu nie powodować wycieku.
 31. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne zabezpiecza **Wykonawca** na swój koszt i ryzyko.
 32. Dostawa pojemników na odpady pokonsumpcyjne będzie odbywała się codziennie, wymiennie na każdy oddział szpitalny w ilościach wystarczających i uzgodnionych z oddziałami szpitalnymi
 33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie posiłków, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
 34. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i zabezpieczenia próbek żywieniowych w ilości i sposób zgodny z obowiązującymi przepisami. Probki żywnościowe Wykonawca musi udostępnić na potrzeby organów kontrolnych.
 35. Pracownicy **Wykonawcy** realizujący usługę przygotowywania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych i udostępniać je na każde żądanie **Zamawiającego**.
Osoby dostarczające posiłki na Oddziały Szpitalne muszą posiadać każdorazowo przy sobie aktualną książeczkę zdrowia i udostępniać ją na każde żądanie Zamawiającego.
 36. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli SANEPID i Państwowej Inspekcji Pracy w zakresie wykonywanej usługi w tym między innymi w zakresie jakości produktów i przygotowywania posiłków oraz w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.
 37. Wykonawca zobowiązany jest w okresie obowiązywania umowy do zapewnienia właściwej kaloryczności sporządzanych posiłków.
 38. Zamawiający ma prawo kontroli w zakresie gramatury i jakości dostarczanych posiłków.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ O F E R T O W Y

świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w naczyniach jednorazowych - cateringowych do kuchenek oddziałowych Oddziałów Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim przy ul. Roosevelta 3

Nazwa Wykonawcy

Siedziba Wykonawcy

Tel.; Fax; NIP; REGON

I. WARTOŚĆ OFERTY

- wartość netto: zł.
(słownie:)
- wartość brutto: zł.
(słownie:)
(szczegółowe wyliczenie powyższego stanowi załącznik Nr 2A do druku „OFERTA”).

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- Termin realizacji umowy: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

III. STAŁOŚĆ CEN:

1. **Wykonawca** zobowiązuje się do zachowania stałości cen jednostkowych brutto przez okres obowiązywania umowy.
2. W czasie obowiązywania umowy, ceny jednostkowe brutto mogą ulec zmianie wyłącznie w przypadku zmiany określonego aktu prawnego dotyczącego stawek podatku VAT nie wcześniej niż z dniem jego obowiązywania przy zachowaniu niezmiennego wartości brutto umowy. W tym celu zostanie sporządzony w formie pisemnej Aneks do umowy.

IV. WARUNKI PŁATNOŚCI:

- Faktury VAT/Faktury będą wystawiane dekadowo (co 10 dni),
- W rozliczeniach będzie obowiązywał termin płatności, **który wynosi dni** licząc od dnia otrzymania poprawnej Faktury VAT przez Zamawiającego *(oferowany termin płatności może wynosić 30 dni lub 45 dni lub 60 dni i po wyborze przez Wykonawcę należy go wpisać powyżej w miejsce wykropkowane).*
- Płatność będzie dokonywana przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany w Fakturze VAT.

V. JADŁOSPIS:

- Do składanego FORMULARZA OFERTOWEGO zostaje załączony jadłospis dekadowy 10 - dniowy dla n/w diet:
 - diety normalnej,
 - diety wątrobowej,
 - diety lekkostrawnej,
 - diety cukrzycowej,
 - diety wysokobiałkowej.

VI. MIEJSCE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

Nazwa

Siedziba

Nr telefonu, nr faxu

VII. ODLEGŁOŚĆ DOWOŻENIA POSIŁKÓW:

- Posiłki do siedziby Zamawiającego tj. Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3 będą dostarczane z odległości km. Jest to najkrótsza trasa samochodowa z obiektu Wykonawcy, w których będą przygotowywane posiłki do siedziby Zamawiającego tj. Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Roosevelta 3.
- Do obliczenia tej odległości użyto portalu: <http://www.targeo.pl>

VIII. ZGŁASZANIE – ZAMAWIANIE POSIŁKÓW:

- Ilość posiłków będzie zgłaszana do
- Osoba/osoby odpowiedzialne za przyjęcie zamówienia
- Nr telefonu....., nr faxu

IX. OSOBA DO KONTAKTÓW Z ZAMAWIAJĄCYM

- Ze strony **Wykonawcy** pracownikiem upoważnionym do kontaktów z **Zamawiającym** będzie:
 - nr telefonu

X. ODBIERANIE ODPADÓW POKONSUMPCYJNYCH I OPAKOWAŃ PO SPOŻYTYCH POSIŁKACH Z SIEDZIBY ZAMAWIAJĄCEGO:

- Zobowiązuję się do odbierania z oddziałów szpitalnych opakowań po spożytym posiłkach wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi - trzy razy dziennie po każdym posiłku (w dni

robocze tj. od poniedziałku do piątku, soboty, niedziele i święta) i utylizowania ich we własnym zakresie i na swój koszt. Nie dopuszcza się pozostawiania odpadów pokonsumpcyjnych i opakowanych po spożytych posiłkach w oddziałach Szpitalnych ze względu na nie posiadanie odpowiednich pomieszczeń.

XI. DOSTAWA POSIŁKÓW:

- Dostawa posiłków będzie się odbywać w godzinach:
 - śniadanie 7³⁰ – 8⁰⁰ (I śniadanie + II śniadanie dla oddziału dziecięcego)
 - obiad 12³⁰ – 13⁰⁰ (obiad + podwieczorek dla oddziału dziecięcego)
 - kolacja 17⁰⁰ – 17³⁰

XII. OŚWIADCZENIE w ZAKRESIE ZAŁĄCZNIKA NR 1 do SIWZ:

- Oświadczam/my, że akceptujemy warunki zawarte w opisie przedmiotu zamówienia w Załączniku Nr 1 do OGŁOSZENIA i zobowiązujemy się do ich przestrzegania w okresie obowiązywania umowy.

XIII. WZÓR UMOWY:

- ❖ Oświadczamy, że załączony „Wzór umowy” Załącznik Nr do OGŁOSZENIA, akceptujemy w całości, bez zastrzeżeń oraz zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zaproponowanych warunkach we „wzorze umowy”.

.....dnia

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik Nr 2A.....
Pieczęć Wykonawcy

L.p.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość na 12 miesięcy	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Kwota VAT	Wartość brutto	Cena jedn. brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ŚNIADANIA									
I. ŚNIADANIE									
1.	dieta normalna	szt.	6.461						
2.	dieta wątrobowa	szt.	6.989						
3.	dieta lekkostrawna	szt.	4.659						
4.	dieta cukrzycowa	szt.	2.813						
5.	dieta ziemniaczana	szt.	10						
6.	dieta surówkowa	szt.	10						
7.	dieta płynno-papkowa	szt.	113						
8.	dieta wysokobiałkowa	szt.	124						
9.	dieta bezglutenowa	szt.	20						
10.	kleik	szt.	1.212						
II. ŚNIADANIE									
11.	II śniadanie dla oddziału dziecięcego	szt.	4.059						
Razem – I. śniadania i II śniadanie						X			X

OBIADY I PODWIECZOREK									
1.	dieta normalna	szt.	9.351						
2.	dieta wątrobowa	szt.	7.826						
3.	dieta lekkostrwna	szt.	5.217						
4.	dieta cukrzycowa	szt.	2.893						
5.	dieta ziemniaczana	szt.	7						
6.	dieta surówkowa	szt.	1						
7.	dieta płynno-papkowa	szt.	270						
8.	dieta wysokobiałkowa	szt.	111						
9.	dieta bezglutenowa		17						
10.	kleik	szt.	96						
PODWIECZOREK									
11.	Podwieczorek dla oddziału dziecięcego	szt.	4.186						
Razem – obiady i podwieczorek						X		X	
KOLACJE									
1.	dieta normalna	szt.	9.009						
2.	dieta wątrobowa	szt.	7.674						
3.	Dieta lekkostrawna	szt.	5.115						
4.	dieta cukrzycowa	szt.	2.666						
5.	dieta ziemniaczana	szt.	10						
6.	dieta surówkowa	szt.	10						
7.	dieta płynno-papkowa	szt.	74						

8.	dieta wysokobiałkowa	szt.	104						
9.	dieta bezglutenowa	szt.	31						
10.	kleik	szt.	395						
Razem – kolacje						X			X
OGÓŁEM śniadania (I śniadanie i II śniadanie) + obiady (obiad i podwieczorek) + kolacje						X			X

Sposób wypełniania tabeli :

- **wartość netto = ilość x cena jedn. netto**
(kolumna 6 = kolumna 4 x kolumna 5)
- **kwota VAT = wartość netto x stawka VAT**
(kolumna 8 = kolumna 6 x kolumna 7)
- **wartość brutto = wartość netto +kwota VAT**
(kolumna 9 = kolumna 6 + kolumna 8)
- **cena jedn. brutto = wartość brutto : ilość**
(kolumna 10 = kolumna 9 : kolumna 4)

.....
pieczętka i podpis Wykonawca

Kwoty wykazywane w załączniku Nr 2A oraz w druku „FORMULARZ OFERTOWY” należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku

Załącznik Nr 3

ZAMAWIAJĄCY:

**POWIATOWE CENTRUM MATKI I DZIECKA
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. Roosevelta 3
97-300 Piotrków Trybunalski**

WYKONAWCA:

.....

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)*

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania prowadzonego zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych - Usługa Społeczna **NR PCMD.DZP.US.280.3 - 18/2018 „POSIŁKI”**, prowadzonego przez POWIATOWE Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. [UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu]

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

ZAMAWIAJĄCY:

**POWIATOWE CENTRUM MATKI I DZIECKA
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. Roosevelta 3
97-300 Piotrków Trybunalski**

WYKONAWCA:

.....

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)*

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania prowadzonego zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.
Prawo Zamówień Publicznych - Usługa Społeczna **NR PCMD.DZP.US.280.3 - 18/2018 „POSIŁKI”**,
prowadzonego przez POWIATOWE Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, oświadczam, co
następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego

W

(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w..... (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

....., w następującym zakresie:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

.....
/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik Nr 5

**Wykaz środków transportu Wykonawcy
dostępnych do wykonywania zamówienia publicznego
Nr PCMD.DZP.US.280.3-18/2018 – „POSIŁKI”
(co najmniej 2 środki transportu) wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.**

L.p.	Nazwa środka transportu, marka,	Nr rejestracyjny	Rok produkcji	Podstawa dysponowania

Do wykazu należy załączyć: Aktualna/e decyzja/e właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, o spełnieniu warunków dla środków transportu przeznaczonych do dostarczania posiłków (minimum na dwa środki transportu) wraz z określeniem marki i numeru rejestracyjnego.

..... dnia

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy/

.....
pieczętka Wykonawcy

Załącznik nr 6

WYKAZ OSÓB
skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego
Nr PCMD.DZP.US.280.3-18/2018 „POSIŁKI” ,

Zamawiający wymaga wykazania dysponowania co najmniej następującymi osobami:

- co najmniej jedną osobą z uprawnieniami dietetyka, z doświadczeniem co najmniej 1 rok pracy w zawodzie,
- co najmniej trzema osobami z uprawnieniami kucharza, doświadczeniem co najmniej 5 lat pracy w zawodzie,

Lp.	Imię i nazwisko	Wykształcenie / kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie zawodowe	Zakres obowiązków	Sposób dysponowania osobą
1					
2					
3					

Do niniejszego wykazu załączam/y dokumenty potwierdzające kwalifikacje zawodowe pracowników (dotyczy dietetyka i kucharzy)

W przypadku innych osób biorących udział w realizacji zamówienia wystarczające będzie wypełnienie kolumn w/w tabeli zgodnie z ich treścią

..... dnia

.....
/podpis i pieczętka Wykonawcy/

.....
pieczętka Wykonawcy**WYKAZ USŁUG**

wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Zamawiający wymaga wykonania jednej usługi przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów w żywieniu placówek Zakładów Opieki Zdrowotnej realizujących świadczenia szpitalne – całodobowe świadczenia zdrowotne na kwotę 300.000,00 zł. brutto, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych wartość wykonywanej usługi na dzień składania ofert powinna wynosić co najmniej 300.000,00 zł. brutto

Lp.	Nazwa instytucji na rzecz, której wykonano usługę	Adres Zamawiającego	Przedmiot usługi	Termin realizacji umowy (od dzień-miesiąc-rok do dzień-miesiąc-rok)	Wartość brutto usługi

Do niniejszego wykazu załączam/y dokumenty potwierdzające, że usługi wymienione w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

..... dnia

.....
/podpis i pieczętka Wykonawcy/

-wzór umowy-

UMOWA o ZAMÓWIENIE PUBLICZNE Nr

zawarta w dniu w Piotrkowie Trybunalskim pomiędzy **Powiatowym Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Roosevelta 3, 97-300 Piotrków Trybunalski**, reprezentowanym przez:

-

NIP, REGON,

zwanym dalej **Zamawiającym**,

a Firmą,
reprezentowaną przez:

-

-

zarejestrowaną w,
pod numerem,

NIP, REGON

zwanym dalej **Wykonawcą**.

§ 1.

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w opakowaniach jednorazowych - cateringowych do kuchenek oddziałowych Oddziałów Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim przy ul. Roosevelta 3 z wykorzystaniem dostępnych środków komunikacji wewnętrznej Szpitala przez pracownika **Wykonawcy**:

- śniadania, (I śniadanie + II śniadanie)
- obiady, (obiad + podwieczorek)
- kolacje,

według diet stosowanych w Szpitalu, a wyszczególnionych w *załączniku Nr 1* do umowy.

2. Oddziały szpitalne dla których będą dostarczane posiłki:

2.1. Oddział Chorób Wewnętrznych

- posiłki dziennie - śniadanie, obiad i kolacja,

2.2. Oddział Położniczo-Ginekologiczny

- 3 posiłki dziennie - śniadanie, obiad i kolacja,

2.3. Oddział Dziecięcy

- 5 posiłków dziennie - śniadanie i II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja

§ 2.

Ogólna wartość przedmiotu umowy, której nie można przekroczyć wynosi:

➤ Maksymalna szacunkowa wartość netto – zł.
(słownie:)

➤ Maksymalna szacunkowa wartość brutto - zł.
(słownie:)

szczegółowe wyliczenie stanowi załącznik Nr 2 do niniejszej umowy

§ 3.

1. **Wykonawca** będzie dostarczał posiłki w opakowaniach jednorazowych - cateringowych spełniających wymagania obowiązujące w zakresie higieny żywienia, zapewniających odpowiednią temperaturę oraz dostosowanych do rodzaju i wielkości posiłku. Na pojedynczych opakowaniach musi znajdować się informacja z nazwą diety, natomiast do poszczególnych oddziałów winny być dostarczane w odpowiednich pojemnikach zbiorczych (transportowych) zabezpieczających przed przypadkowym otwarciem oraz zapewniających utrzymanie temperatury posiłku. Wszystkie opakowania jednorazowe - cateringowe muszą posiadać odpowiednie atesty, zezwolenia dopuszczające do stosowania. Zupy należy dostarczać w termosach. Do zup dodatkowo należy dostarczać pojemnik jednorazowy styropianowy o pojemności min 450ml w ilościach odpowiadających dziennemu zamówieniu oddziałów. Sztuczki oraz kubki znajdują się w gestii **Zamawiającego**.
2. Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów i surowców przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
3. **Wykonawca** przygotowuje posiłki przez osoby uprawnione, posiadające odpowiednie kwalifikacje i aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, z własnych produktów i surowców przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
4. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia i zawierać właściwą dla charakteru żywienia ilość warzyw i owoców, posiadać odpowiednią jakość organoleptyczną i spełniać wymagania dotyczące terminów ważności produktów gotowych.
5. **Wykonawca** zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej usługi z dołożeniem należytej staranności uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej usługi tj. na potrzeby pacjentów szpitala – Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3.

§ 4.

1. Przybliżona liczba całodziennych może wynosić około 90 posiłków.
2. Dokładną liczbę i rodzaj posiłków **Zamawiający** będzie określał każdorazowo w zamówieniu. Ilość posiłków może być większa lub mniejsza w zależności od ilości pacjentów przebywających w Szpitalu – Powiatowym Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3.
3. Całodobowa wartość energetyczna posiłków dla żywienia podstawowego wynosi 2300 kcal (+/- 50 kcal). Zawartość w posiłkach: pełnowartościowe białko (pochodzenia zwierzęcego) – 95g, tłuszczu 80g, węglowodany 300g. W tygodniu 4 razy porcje mięsa w całości, 1 raz ryba i 2 razy posiłek bezmięśny. Potrawy sporządzane z naturalnych składników.
4. Dzienna norma dostarczanych posiłków musi zawierać się w kaloryczności nie mniejszej niż 2.300 kalorii dla diety normalnej i spełniać n/w parametry:
 - śniadanie – 600 kcal,
 - obiad – 1.100 kcal,
 - kolacja – 600 kcal.
5. Na prośbę **Zamawiającego**, **Wykonawca** zobowiązany będzie do dostarczania posiłków w zakresie stosowanych diet, o których mowa w załączniku Nr 1 do umowy w formie zmiksowanej.

§ 5.

1. Dostawa posiłków będzie się odbywać w godzinach:
 - śniadanie 7³⁰ – 8⁰⁰ (+ drugie śniadanie dla Oddziału Dziecięcego)
 - obiad 12³⁰ – 13⁰⁰ (+ podwieczorek dla Oddziału Dziecięcego)
 - kolacja 17⁰⁰ – 17³⁰w każdy dzień kalendarzowy z jednoczesnym i bezwzględny przestrzeganiem w/w godzin dostawy.
2. **Zamawiający** nie dopuszcza dostaw posiłków w innych godzinach niż określono w ust. 1.
1. **Zamawiający** nie wyraża zgody na przywożenie wraz z obiadem kolacji. Kolacja winna być dostarczana w godzinach jak określono w ust. 1
4. **Wykonawca** będzie przygotowywał posiłki:
 - Nazwa:,
 - Siedziba:,
 - Nr telefonu:
5. **Zamawiający** zastrzega sobie, że w przypadku niedostarczenia posiłków do siedziby **Zamawiającego** tj. do Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Roosevelta 3 lub nieusunięcia uchybień wynikających z kontroli, o której mowa w § 7 ust. 1 przez **Wykonawcę** z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy**, **Zamawiający** ma prawo dokonać zakupu posiłków w innej placówce gastronomicznej, która będzie w stanie przygotować i dostarczyć wymaganą ilość posiłków przez **Zamawiającego** do jego siedziby. Kosztami ich przygotowania i dostawy (w zakresie, w jakim koszty te przekraczają ceny określone w niniejszej Umowie) zostanie obciążony **Wykonawca**, który zobowiązany będzie do dokonania zapłaty w terminie 7 dni od dnia otrzymania wystawionej Refaktury od **Zamawiającego**. W przypadku niedokonania zapłaty w ustalonym terminie **Zamawiający** będzie naliczał odsetki ustawowe do dnia uregulowania Refaktury.

§ 6.

1. Posiłki **Wykonawca** zobowiązany będzie dostarczać posiłki na swój koszt i ryzyko własnym transportem zgodnym z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi, posiadającym zezwolenie wydane przez odpowiednią instytucję do tego uprawnioną, w osobnych opakowaniach jednorazowego użytku – cateringowych i termosach z zaznaczeniem oddziału dla którego jest dostawa. Opakowania jednorazowe - cateringowe i termosy w odpowiedniej ilości zabezpiecza **Wykonawca** we własnym zakresie i na swój koszt.
2. Przywożone posiłki muszą być gorące – posiadać właściwą temperaturę do spożycia:
 - zupa co najmniej 75⁰C,
 - drugie danie (mięso sos, ziemniaki) lub inna potrawa podawana na ciepło – co najmniej 65⁰C.Temperatura posiłków mierzona będzie każdorazowo w termosach lub opakowania jednorazowych cateringowych przed podaniem pacjentom w siedzibie **Zamawiającego** w każdym Oddziale szpitalnym, o których mowa w § 1 ust. 2 umowy.
3. Termosy, w których będą dostarczane posiłki muszą być szczelne i być w dobrym stanie technicznym
4. **Wykonawca** będzie dostarczał codziennie razem ze śniadaniem:
 - a) 15 dkg herbaty i 0,7 kg cukru dla:
 - Oddziału Chorób Wewnętrznych,
 - b) 10 dkg herbaty i 0,5 kg cukru dla:
 - Oddziału Położniczo-Ginekologicznego,
 - c) 10 dkg herbaty i 0,5 dkg cukru dla:
 - Oddziału Dziecięcego.

5. **Wykonawca** zobowiązany będzie do realizowania przez pierwszą dekadę usługi zgodnie z załączonym do oferty jadłospisem dekadowym, który stanowi *załącznik Nr 4* do niniejszej umowy. Kolejne jadłospisy dekadowe powinny być układane na jego podobieństwo z podaniem diet, gramatury poszczególnych składników posiłku oraz dokładnym określeniem nazw produktów (np. nazwa wędliny), podpisane każdorazowo przez dietetyka **Wykonawcy** i przedstawiane z siedmiodniowym wyprzedzeniem do zaopiniowania osobie wytypowanej przez **Zamawiającego** - Pani –
Zamawiający w ciągu 2 dni o otrzymania jadłospisu dokona jego weryfikacji, naniesie uwagi, które **Wykonawca** uwzględni w realizacji zamówienia. Jadłospis dekadowy niezatwierdzony przez **Zamawiającego** nie może być realizowany przez **Wykonawcę**. W sporządzonym jadłospisie dekadowym **Wykonawca** musi przestrzegać zasady aby posiłki w jadłospisie dekadowym nie powtarzały się.
6. Gramatura dostarczanych posiłków musi być zgodna z n/w gramaturą:
- zupa - 400 g
 - zupa mleczna – 300g codziennie do śniadania (dla dzieci Oddziału Dziecięcego)
 - ryż, kasza, makarony - 200g (do drugiego dania)
 - ziemniaki - 250g
- a) surowiec:
- drób, mięso bez kości minimum 80 – 130g
 - drób z kością - 250g
 - ryby - 100 -120g
- b) inne produkty:
- surówki, sałatki do drugiego dania - 100 -130g
 - pieczywo minimum 150g (w diecie cukrzycowej należy dostarczać pieczywo razowe, w diecie wątrobowej należy dostarczać bułki)
 - kawa mleczna – 200g
 - jogurt naturalny lub serek homogenizowany (bez dodatku owoców) 140-150g, owoce 80g, kanapki z wędliny lub twarożek 2szt. (kanapki powinny być zapakowane indywidualnie dla pacjenta - gotowe do podania dotyczy drugiego śniadania i podwieczorku (dla dzieci Oddziału Dziecięcego)
- i zaakceptowana przez **Zamawiającego** w jadłospisach dekadowych.
7. **Zamawiający** wymaga aby przedstawiony i zaakceptowany jadłospis dekadowy przez **Zamawiającego** był bezwzględnie przestrzegany przez **Wykonawcę**.
8. **Zamawiający** nie dopuszcza dokonywania zmian asortymentowych posiłków w zaakceptowanym przez **Zamawiającego** jadłospisie dekadowym w trakcie jego obowiązywania.
9. Dostarczane posiłki powinny być urozmaicone, muszą posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
10. **Zamawiający** nie dopuszcza dostarczania posiłków bez podziału na podane diety, jakie **Zamawiający** zgłosił do siedziby **Wykonawcy**.
11. **Zamawiający** zastrzega sobie dostawę posiłków w naczyniach czystych, które z chwilą dostawy posiłków będą sprawdzane przez **Zamawiającego** w jego siedzibie - w Szpitalu.
12. **Wykonawca** odpowiedzialny jest za czystość opakowań jednorazowych – cateringowych i termosów w których dostarczane będą posiłki. Opakowania i termosy z chwilą dostarczenia posiłków sprawdzane będą przez **Zamawiającego** w jego siedzibie – w Szpitalu Powiatowego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3.
13. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo kontroli **Wykonawcy** w zakresie sposobu realizacji niniejszej umowy. W szczególności **Zamawiający** będzie miał prawo dokonywać sprawdzenia

pomieszczeń i warunków w jakich przygotowywane są posiłki. Sprawdzenia dokonają osoby upoważnione przez **Zamawiającego**.

14. Pracownik **Wykonawcy** dostarczający posiłki do **Zamawiającego** powinien posiadać odpowiedni strój i schludny wygląd.
15. Samochód, którym będą świadczone usługi w zakresie dostaw winien posiadać założoną książkę wykonywanych czynności sanitarno-epidemiologicznych (mycia i dezynfekcji), którą **Wykonawca** zobowiązany będzie każdorazowo udostępnić **Zamawiającemu** na jego prośbę.
16. Odbiór dostarczanych posiłków i dopuszczenie ich do spożycia przez pacjentów, następować będzie każdorazowo przez osobę odpowiedzialną w oddziale lub osobę upoważnioną przez **Zamawiającego** w siedzibie **Zamawiającego** – Szpitalu Powiatowego Centrum Matki i Dziecka w Piotrkowie Trybunalskim ul. Roosevelta 3 w obecności przedstawiciela **Wykonawcy**.

Osobami odpowiedzialnymi za odbiór posiłków w oddziałach będą:

- w dni robocze: pielęgniarki i położne oddziałowe lub zastępcy pielęgniarzek i położnych oddziałowych,
 - w dni wolne od pracy (soboty, niedziele i święta): pielęgniarki i położne wyznaczone przez pielęgniarkę i położną oddziałową lub zastępcę pielęgniarki i położnej oddziałowej.
17. Zamawiający ma prawo kontroli w zakresie gramatury i jakości dostarczanych posiłków
 18. **Zamawiającemu** przysługuje możliwość przekazywania do Państwowego Inspektora Sanitarnego próbek dostarczanych posiłków dla diety normalnej w celu ustalenia kaloryczności, która winna być zgodna z kalorycznością określoną w § 4 ust. 4 umowy. Kosztem wykonanego sprawdzenia w przypadku zaniżonej kaloryczności każdorazowo **Wykonawca** będzie obciążany przez **Zamawiającego**. Powyższa kwota zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi **Wykonawcę** pismem obciążającym o takim fakcie.

§ 7.

1. **Zamawiającemu** przysługuje prawo do codziennej kontroli w zakresie:
 - a) terminowości dostaw posiłków,
 - b) czystości termosów i opakowań jednorazowych w których przywożone są posiłki,
 - c) szczelności termosów,
 - d) temperatury posiłków,
 - e) zgodności dostarczanych posiłków z jadłospisem,
 - f) zgodności ilości dostarczanych posiłków zgodnie ze złożonym zamówieniem,
 - g) dostarczania odpowiedniej ilości pojemników na odpady pokonsumpcyjne,
 - h) terminowego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych,
2. Kontrolę w zakresie przewidzianym w ust. 1 prowadzić będą pielęgniarki i położne oddziałowe, zastępczynie pielęgniarek i położne oddziałowe, pielęgniarki wyznaczone przez pielęgniarkę i położną oddziałową lub zastępcę pielęgniarki i położnej oddziałowej lub inni upoważnieni pracownicy wyznaczeni przez **Zamawiającego**. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości i uchybień na powyższą okoliczność **Zamawiający** sporządzi przy udziale przedstawiciela **Wykonawcy** „kartę kontrolną posiłków” stanowiącą załącznik Nr 3 do niniejszej umowy.
3. Ponadto **Zamawiającemu** przysługują czynności kontrolne w zakresie:
 - a) terminowego dostarczania jadłospisów,
 - b) kaloryczności dostarczanych posiłków (w tej mierze **Zamawiający** będzie pobierał próbki i przekazywał do Państwowego Inspektora Sanitarnego,
 - c) gramatury dostarczanych posiłków,
 - d) kontroli środka transportu,

4. Kontrolę w zakresie przewidzianym w ust. 3 sprawować będzie Naczelną Pielęgniarka Powiatowego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Piotrkowie Trybunalskim lub osoby wskazane przez nią.
5. Stwierdzone w czasie kontroli, o której mowa w ust. 1 uchybienia, które możliwe będą do natychmiastowego usunięcia **Zamawiający** przekaże je niezwłocznie Wykonawcy do naprawy. Nie usunięcie powyższego skutkować będzie skorzystaniem z zapisu w § 5 ust. 5 umowy.

§ 8.

1. Ilości posiłków dla pacjentów zgłaszana będzie przez **Zamawiającego** telefonicznie:
 - o godzinie 6⁰⁰ - (dotyczy śniadań – I śniadania (i II śniadania dla Oddziału Dziecięcego)),
 - o godzinie 10⁰⁰ - (dotyczy obiadu (i podwieczorku dla Oddziału Dziecięcego)),
 - o godzinie 12⁰⁰ - (dotyczy kolacji),a następnie potwierdzana będzie pisemnie przy dostawie posiłków.
Osobą odpowiedzialną za przyjęcie zamówienia na posiłki ze strony **Wykonawcy** będzie :
 - Pani
nr telefonu
2. Ze strony **Zamawiającego** pracownikiem upoważnionym do kontaktów z **Wykonawcą** jest:
 - Pani..... – nr telefonu
3. Ze strony **Wykonawcy** pracownikiem upoważnionym do kontaktów z **Zamawiającym** jest:
 - Pan, nr telefonu

§ 9.

1. **Wykonawca** dostarczy na swój koszt i ryzyko na wszystkie oddziały szpitalne pierwszego dnia obowiązywania umowy zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne oraz worki na zużyte opakowania jednorazowe – cateringowe po posiłkach. Utrzymanie czystości pojemników oraz ich dezynfekcja należy do obowiązków **Wykonawcy** i na jego koszt.
2. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne muszą być szczelne, a po ich napełnieniu i zamknięciu nie powodować z nich jakiegokolwiek wycieku.
3. Dostawa pojemników pokonsumpcyjnych i worków na zużyte opakowania jednorazowe cateringowe będzie odbywała się codziennie, wymiennie na każdy oddział szpitalny w ilościach wystarczających i uzgodnionych z oddziałami szpitalnymi **Zamawiającego**.
4. Do obowiązków **Wykonawcy** (upoważnionego przez niego pracownika) należeć będzie odbierania z oddziałów szpitalnych codziennie opakowań jednorazowych po spożytych posiłkach (tj. trzy razy dziennie) wraz z odpadów pokonsumpcyjnych własnym transportem i na swój koszt z oddziałów szpitalnych (w dni robocze od poniedziałku do piątku, soboty, niedziele i święta) i utylizowania ich we własnym zakresie i na swój koszt. Nie dopuszcza się pozostawiania odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań zużytych jednorazowych cateringowych w oddziałach Szpitalnych ze względu na nie posiadanie odpowiednich pomieszczeń.

§ 10.

1. **Wykonawca** ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie posiłków, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
2. **Wykonawca** zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli SANEPID i Państwowej Inspekcji Pracy w zakresie wykonywanej usługi w tym między innymi w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków oraz w zakresie wymagań higieniczno – sanitarnych.
3. **Wykonawca** zobowiązany jest w okresie obowiązywania umowy do zapewnienia wymaganej

przez Zamawiającego właściwej kaloryczności sporządzanych i dostarczanych posiłków.

4. **Wykonawca** jest zobowiązany do pobierania i zabezpieczenia próbek żywieniowych w ilości i sposób zgodny z obowiązującymi przepisami. Próbkę żywnościową **Wykonawca** musi udostępnić na potrzeby organów kontrolnych.
5. Pracownicy **Wykonawcy** realizujący usługę przygotowywania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych i udostępniać je na każde żądanie **Zamawiającego**.
Osoby dostarczające posiłki na Oddziały Szpitalne muszą posiadać każdorazowo przy sobie aktualną książeczkę zdrowia i udostępniać ją na każde żądanie **Zamawiającego**.

§ 11.

1. **Wykonawca** zobowiązany będzie do wystawiania Faktury VAT/Faktury dekadowo – co 10 dni – według cen jednostkowych netto i brutto wyszczególnionych w załączniku Nr 2 do Umowy. Wynagrodzenie za realizację zamówienia częściowego płatne będzie przelewem w terminie ...dni na podstawie Faktury VAT/Faktury wystawionej przez Wykonawcę zgodnie z cenami wyszczególnionymi w Załączniku Nr 1 do umowy, w terminie od dnia otrzymania Faktury VAT/Faktury przez Zamawiającego. Do Faktury powinno zostać załączone zestawienie obejmujące liczbę i rodzaj sprzedanych posiłków.
2. Jeżeli Faktura VAT dostarczona Zamawiającemu przez Wykonawcę zawierać będzie jakiekolwiek błędy pod względem rachunkowym, opisowym lub w zakresie podanych w niej danych, zostanie niezwłocznie przez Wykonawcę skorygowana, natomiast termin płatności, której ta Faktura dotyczy, będzie biegł na nowo od daty doręczenia Zamawiającemu Faktury skorygowanej. Korekta i dostarczenie Faktury VAT korygującej powinna nastąpić w terminie 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia błędów przez Zamawiającego.
3. Za dzień dokonania zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
4. Wynagrodzenie należne Wykonawcy, obejmuje całość realizacji zamówienia w szczególności:
 - a) koszt transportu przedmiotu dostawy posiłków do Zamawiającego,
 - b) inne koszty związane z realizacją dostawy posiłków.
5. W przypadku nie dokonania przez **Zamawiającego** zapłaty Faktury VAT w wymaganym terminie za przygotowane i dostarczone posiłki **Wykonawca** nie będzie wstrzymywał realizacji dostaw i przygotowywania posiłków.

§ 12.

1. **Wykonawca** gwarantuje zachowanie stałości cen jednostkowych brutto wyszczególnionych w załączniku Nr 2 do umowy przez okres obowiązywania Umowy.
2. W czasie obowiązywania umowy ceny jednostkowe brutto mogą ulec zmianie wyłącznie w przypadku zmiany określonego aktu prawnego dotyczącego stawek podatku VAT nie wcześniej niż z dniem jego obowiązywania przy zachowaniu niezmiennego wartości brutto, o której mowa w § 2 ust. 1 umowy. W tym celu zostanie sporządzony w formie pisemnej Aneks do umowy.

§ 13.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia zawarcia umowy tj. od dnia do dnia
2. Umowa może być rozwiązana przez **Zamawiającego** w każdym czasie przy zachowaniu jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca, w przypadku jej niewykonania lub powtarzających się przypadków nienależytego wykonywania przez **Wykonawcę**, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do zaniechania naruszeń w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.

3. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy do czasu zrealizowania całkowitej kwoty brutto, o której mowa w § 2 Umowy, przy zachowaniu tych samych cen jednostkowych brutto asortymentu wyszczególnionych w *załączniku Nr 2* Umowy nie dłużej niż do 2 lat od dnia obowiązywania umowy. Przedłużenie okresu obowiązywania umowy wymaga formy pisemnej – Aneksu.
4. W przypadku wykorzystania maksymalnej szacunkowej wartości brutto, o której mowa w § 2 umowy, przed upływem okresu obowiązywania umowy strony mogą zawrzeć aneks zwiększający tę wartość o mniej, niż 10 % wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie i zarazem mniej, niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
5. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość niezrealizowania w całości przedmiotu zamówienia w zakresie asortymentowym i wartości brutto określonej w *załączniku Nr 2* do umowy. Z tego powodu nie będą przysługiwały **Wykonawcy** żadne roszczenia finansowe od **Zamawiającego**.
6. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość dokonania zamiany w pozycjach asortymentowych danego posiłku (tj. śniadania lub obiadu lub kolacji lub II śniadania lub podwieczorka) lub między posiłkami śniadaniem, obiadem i kolacją wyszczególnionych w *załączniku Nr 2* umowy przy zachowaniu tych samych cen jednostkowych brutto na poszczególne asortymenty w ramach wartości brutto określonej w § 2 umowy.
7. Strony ustalają zgodnie, że w przypadku:
 - 1) zmiany statusu prawnego Zamawiającego,
 - 2) ograniczenia lub utraty istotnej części kontraktu z NFZ,
 - 3) istotnego ograniczenia zakresu i ilości świadczonych usług zdrowotnych,
 - 4) zmian organizacyjnych Zamawiającego.rozwiązanie zawartej umowy może nastąpić w drodze miesięcznego jej wypowiedzenia, niezależnie od uprawnień wynikających z art. 145 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
8. 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.
9. W przypadku, o którym mowa w ust. 8 **Wykonawca** może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
10. Umowa może zostać w każdym czasie rozwiązana za porozumieniem stron.

§ 14.

1. **Zamawiającemu** przysługują od **Wykonawcy** następujące kary umowne:
 - a) za opóźnienie dostawy posiłków z winy **Wykonawcy** w godzinach określonych w § 5 ust. 1 umowy powyżej 15 minut, każdorazowo karę umowną w wysokości 10% dziennej wartości brutto dostarczonych posiłków. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie.
 - b) za dostawę posiłków w brudnych termosach lub naczyniach, każdorazowo karę umowną w wysokości 50zł. za każdy stwierdzony brudny termos - naczynie. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie,
 - c) za dostawę posiłków w nieszczelnych termosach lub naczyniach, każdorazowo karę umowną w wysokości 50zł. za każdy stwierdzony nieszczelny termos – pojemnik. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie.

- d) za stwierdzenie przez **Zamawiającego** w czasie kontroli obniżonej temperatury dostarczonych posiłków w odniesieniu do wartości określonych w § 6 ust. 2 umowy - każdorazowo karę umowną w wysokości 1500zł.. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie
- e) za niedostarczanie posiłków zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem dekadowym, każdorazowo karę w wysokości 1500 zł. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi **Wykonawcę** pismem obciążającym o takim fakcie.
- f) za niedostarczanie posiłków w ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, każdorazowo karę w wysokości 100 zł. za każdy niedowieziony posiłek. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie.
- g) za niedostarczenie odpowiedniej ilości pojemników na odpady pokonsumpcyjne i worków na opakowania jednorazowe cateringowe po spożytych posiłkach w ilości zapewniającej ich przekazanie, każdorazowo karę umowną w wysokości 1500 zł. . Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT/Faktury, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie
- h) za niedokonanie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i worków na opakowania jednorazowe cateringowe po spożytych posiłkach w dniu ich powstania tj: trzy razy dziennie po każdy posiłku, tylko pozostawienia ich do dnia następnego lub do następnego posiłku, karę umowną w wysokości 1500zł. za każdy przypadek w opóźnieniu odbioru. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie.
- i) za dostarczanie kolacji w innych godzinach niż określono w § 5 ust. 1 umowy każdorazowo karę w wysokości 100 zł. za każdy taki przypadek. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie.
- j) za nieterminowe dostarczenie jadłospisu dekadowego do siedziby **Zamawiającego**, każdorazowo karę umowną w wysokości 50zł. za każdy dzień zwłoki do dnia jego dostarczenia. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie
- k) za nieprzestrzeganie dekadowych jadłospisów w trakcie ich trwania w zakresie posiłków, gramatury, kaloryczności oraz powtarzanie posiłków w dekadzie, każdorazowo karę umowną w wysokości 100zł. za każdy przypadek z osobna. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie,
- l) w przypadku stwierdzenia w dostarczonym posiłku dla diety normalnej obniżonej kaloryczności odbiegającej od wymaganej przez **Zamawiającego** każdorazowo karę w wysokości 200 zł. za każdy stwierdzony taki przypadek. Powyższa kwota kary zostanie potrącona przez **Zamawiającego** z wystawionej przez **Wykonawcę** Faktury VAT, o której **Zamawiający** powiadomi pisemnie **Wykonawcę** wezwaniem o takim fakcie,
- ł) za rozwiązanie umowy przez **Zamawiającego** z powodów, o których mowa w § 13 ust. 2 umowy – 5% szacunkowej wartości brutto niezrealizowanych dostaw. Powyższa kwota kary płatna będzie przez Wykonawcę w terminie 7 dni od dnia otrzymania pisma obciążającego od **Zamawiającego**. W przypadku nieuregulowania kary w określonym terminie,

Zamawiający będzie naliczał odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki do dnia dokonania zapłaty przez Wykonawcę.

2. Kary umowne określone w niniejszym paragrafie podlegają sumowaniu.
3. jeżeli szkoda Zamawiającego wynikająca z okoliczności, dla których zastrzeżono karę umowną, przekracza wartość naliczonych kar, Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 15

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej - aneksu, pod rygorem nieważności.
 2. Umowa może ulec zmianie w przypadku:
 - a) wystąpienia okoliczności, o której mowa w § 12 ust. 2 i § 13 ust. 3 umowy
 - b) zmiany osób, o których mowa w § 6 ust. 5, § 8 ust. 1, 2 i 3 umowy.
 3. Umowa nie wymaga zmiany w przypadkach:
 - a) zmiany nazwy lub siedziby Wykonawcy i Zamawiającego,
 - b) zmiany REGON i NIP Wykonawcy i Zamawiającego
- strony mogą jednak na wniosek Zamawiającego, zawrzeć aneks o charakterze porządkującym.

§ 16.

Dla dokonania cesji wierzytelności bądź dla ważności jakiejkolwiek innej czynności prawnej, której celem lub skutkiem mogłaby być – z mocy prawa czy to z mocy tej czynności - zmiana wierzyciela Zamawiającego, wymagana jest uprzednia pisemna zgoda Zamawiającego pod rygorem nieważności. Dodatkowo, dla dokonania czynności prawnej skutkującej zmianą wierzyciela Zamawiającego wymagana jest uprzednia pisemna zgoda podmiotu tworzącego, zgodnie z art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej, pod rygorem nieważności.

§ 17.

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla **Wykonawcy** i trzy egzemplarze dla **Zamawiającego**.
3. W kwestiach spornych wynikłych w związku z treścią lub realizacją niniejszej umowy strony będą dążyły do polubownego załatwienia sprawy, a gdy okaże się to niemożliwe, właściwym będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
4. Załączniki do Umowy stanowią jej integralną część:

1. Załącznik 1 - Opis przedmiotu zamówienia – szczegółowe zasady realizacji usługi – załącznik
2. Załącznik nr 2 - Oferta Wykonawcy
3. Załącznik nr 3 – Polisa ubezpieczeniowa Wykonawcy
4. Załącznik nr 4 – Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia

Wykonawca

Zamawiający

do umowy Nr
z dnia

WYKAZ DIET stosowanych w Szpitalu

a) Dieta normalna:

- Urozmaicona, pokrywająca dzienne zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze. Obejmująca pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych z wyłączeniem pokarmów ciężkostrawnych, wzdymających i produktów modyfikowanych.

b) Dieta wątrobowa:

- Ograniczająca tłuszcz pod względem ilościowym i jakościowym oraz ilość błonnika. Zawartość białka i węglowodanów w ilości uzupełniającej dobowe zapotrzebowanie energetyczne. Potrawy gotowane lub parowane nie zawierające produktów ciężkostrawnych, wzdymających, ostrych przypraw, oszczędzająca chory narząd sprzyjająca regeneracji chorych komórek wątrobowych.

c) Dieta lekkostrawna:

- oszczędzająca przewód pokarmowy (zalecana osobom ze schorzeniami układu pokarmowego). Z jadłospisu winny być wyłączone potrawy tłuste, zawierające dużą ilość błonnika, ostro przyprawione, intensywnie pobudzające wydzielanie soku żołądkowego. Przy sporządzaniu potraw należy stosować gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

d) Dieta cukrzycowa:

- Ograniczająca łatwo przyswajalne węglowodany (cukry proste) i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego. Zawierająca produkty bogate w węglowodany złożone i błonnik (pieczywo pełnoziarniste, razowe makarony, warzywa) i pełnowartościowe białko (chude mięso, ryby, jaja). Potrawy gotowane, parowane lub duszone.

e) Dieta kleikowa:

- Kleik na wodzie z ryżu, kaszy mannie z dodatkiem masła. Suchary.

f) Dieta surówkowa:

- Potrawy z owoców lub warzyw w surowej postaci z dodatkiem białka (jajko, chudy ser, jogurt naturalny), **bez dodatku soli**.

g) Dieta ziemniaczana:

- Podstawą diety są ziemniaki (gotowane, pieczone) z dodatkiem świeżego masła, warzyw, jogurtu naturalnego, owoców. Ziemniaki można podawać pod postacią klusek śląskich, kotletów, zapiekanek, placków. Bez dodatku soli.

h) Dieta wysokobiałkowa:

- Zawierająca potrawy dostarczające największe ilości białka pod postacią mięsa drobiowego, chudego mięsa wołowego, jaj, serów, mleka.

i) dieta płynno - papkowa wykonywana z diety wątrobowej lub z diety lekkostrawnej

Uwaga: Wszystkie potrawy sporządzane z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość np. soja, susze warzywno-ziemniaczane.

Załącznik Nr 2

do umowy Nr
z dnia

L.p.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość na 12 miesięcy	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Kwota VAT	Wartość brutto	Cena jedn. brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ŚNIADANIA									
III. ŚNIADANIE									
1.	dieta normalna	szt.	6.461						
2.	dieta wątrobowa	szt.	6.989						
3.	dieta lekkostrawna	szt.	4.659						
4.	dieta cukrzycowa	szt.	2.813						
5.	dieta ziemniaczana	szt.	10						
6.	dieta surówkowa	szt.	10						
7.	dieta płynno-papkowa	szt.	113						
8.	dieta wysokobiałkowa	szt.	124						
9.	dieta bezglutenowa	szt.	20						
10.	kleik	szt.	1.212						
IV. ŚNIADANIE									
11.	II śniadanie dla oddziału dziecięcego	szt.	4.059						
Razem – I. śniadania i II śniadanie						X			X

OBIADY I PODWIECZOREK

1.	dieta normalna	szt.	9.351						
2.	dieta wątrobowa	szt.	7.826						
3.	dieta lekkostrwna	szt.	5.217						
4.	dieta cukrzycowa	szt.	2.893						
5.	dieta ziemniaczana	szt.	7						
6.	dieta surówkowa	szt.	1						
7.	dieta płynno-papkowa	szt.	270						
8.	dieta wysokobiałkowa	szt.	111						
9.	dieta bezglutenowa		17						
10.	kleik	szt.	96						

PODWIECZOREK

11.	Podwieczorek dla oddziału dziecięcego	szt.	4.186						
Razem – obiady i podwieczorek						X		X	

KOLACJE

1.	dieta normalna	szt.	9.009						
2.	dieta wątrobowa	szt.	7.674						
3.	Dieta lekkostrawna	szt.	5.115						
4.	dieta cukrzycowa	szt.	2.666						
5.	dieta ziemniaczana	szt.	10						
6.	dieta surówkowa	szt.	10						
7.	dieta płynno-papkowa	szt.	74						

8.	dieta wysokobiałkowa	szt.	104						
9.	dieta bezglutenowa	szt.	31						
10.	kleik	szt.	395						
Razem – kolacje						X			X
OGÓŁEM śniadania (I śniadanie i II śniadanie) + obiady (obiad i podwieczorek) + kolacje						X			X

.....
pieczętka i podpis Wykonawcy

do umowy Nr

z dnia

KARTA KONTROLNA POSIŁKÓW**POSIŁEK****Data:**

Sprawdzany parametr	TAK*	Uwagi
	NIE*	
Dostawa w terminie		
Czyste termosy		
Czyste naczynia		
Szczelne termosy		
Temperatura		
Zgodność z jadłospisem		
Zgodność ilości dostarczonych posiłków ze złożonym zamówieniem		
Dostarczenie odpowiedniej ilości pojemników na odpady konsumpcyjne i worki na opakowania jednorazowe		
Termin odbioru odpadów po śniadaniu, obiedzie i kolacji		

*** odpowiednie wpisać****WYKONAWCA****ZAMAWIAJĄCY**.....
czytelny podpis osoby.....
czytelny podpis osoby