

ZAMAWIAJĄCY:

**Samodzielny Publiczny Specjalistyczny
Szpital Zachodni
im. Jana Pawła II
05-825 Grodzisk Mazowiecki
ul. Daleka 11
tel. 0-22 755-91-15; fax. 0-22 755-91-10**

Nr procedury: SPSSZ/25/U/15

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA**

DOTYCZY:

**USŁUGA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA PACJENTÓW
PRZEBYWAJĄCYCH NA LECZENIU W SZPITALU
ZACHODNIM W GRODZISKU MAZOWIECKIM W
OPARCIU O ISTNIEJĄCĄ KUCHNIĘ Z PRZEJĘCIEM W
NAJEM POMIESZCZEŃ ZAMAWIAJĄCEGO WRAZ Z ICH
WYPOSAŻENIEM**

ZATWIERDZAM:

Niniejsza specyfikacja zawiera 73 strony ponumerowane.

ZAWARTOŚĆ SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Na usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejęciem w najem pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem.

Nr procedury SPSSZ/ 25 /U/15

Niniejsza specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Rozdział I : Instrukcję dla Wykonawcy wraz z załącznikami

Rozdział II : Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział III: Ogólne i szczegółowe warunki umowy

INFORMACJE OGÓLNE

1. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi rozdziałami składającymi się na specyfikację istotnych warunków zamówienia.
2. Załączniki do **Rozdziału I** powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę bez wyjątku i ściśle według warunków i postanowień zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia bez dokonywania w nich zmian przez Wykonawcę. Załączniki dołączone do specyfikacji istotnych warunków zamówienia przedstawione są w formie wzoru graficznego. Wykonawca może przedstawić załączniki w/g własnego układu graficznego, lecz muszą one zawierać wszystkie zapisy i informacje ujęte we wzorach. W przypadku, gdy jakakolwiek część powyższych dokumentów nie dotyczy Wykonawcy, wpisuje on „nie dotyczy”. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4.
3. Wszystkie kartki oferty muszą być ponumerowane.
4. Każdy Wykonawca złoży tylko jedną ofertę.
5. Wykonawca oznaczy klauzulą „TAJNE” te elementy oferty, które zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca musi wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszelkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
7. Dokumenty urzędowe sporządzone w języku obcym mają być składane wraz z tłumaczeniem na język polski, potwierdzone „za zgodność z oryginałem”.
8. Cena oferty powinna być podana w złotych polskich (PLN). Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
9. Ogłoszenie zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej w dniu 20.06.2015 pod nr 2015/S 118-215150 oraz na stronie internetowej www.szpitalzachodni.pl
10. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera 73 strony ponumerowane.

ROZDZIAŁ I

INSTRUKCJA DLA OFERENTA

Postępowanie prowadzone jest w oparciu o przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
- Prawo zamówień publicznych (Tekst jednolity Dz. U. z 09 sierpnia 2013 r. poz. 907

z późniejszymi zmianami) zwanej dalej w treści „Ustawą”.

1. ZAMAWIAJĄCY:

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. Jana Pawła II, 05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Daleka 11, prowadzi politykę Zintegrowanego Systemu Zarządzania wg wymagań PN- EN ISO 14001:2005, PN-EN ISO 9001:2009, AQAP 2120:2006

zaprasza do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej równowartości kwoty 207 tys. EURO na usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejściem w najem pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – rozdział II.

2. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

2.1. Oferta winna być sporządzona na formularzu OFERTA, stanowiącym załącznik nr 1 do Instrukcji dla Wykonawcy.

2.2. Do oferty powinny być załączone wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami pkt. 3.1 Instrukcji dla Wykonawcy, stanowiące integralną część oferty.

2.3. Oferta wraz z załącznikami powinna być sporządzona w języku polskim.

2.4. Oferta wraz z załącznikami powinna być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem oraz powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone. Jeżeli kartka oferty jest zapisana dwustronnie to przy numerze kartki dopisać należy słowo „verte” i drugą stronę kartki
też
podpisać.

Załączniki do oferty powinny być również podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Dokumenty wystawione przez podmioty obce /np. zaświadczenia, gwarancje/ złożone w ofercie w oryginale nie wymagają podpisu Wykonawcy.

2.5. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych do oferty.

2.6. Wszystkie miejsca, w których naniesiono zmiany / poprawki/ powinny być podpisane przez osobę podpisującą ofertę.

2.7. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca powinien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te powinny być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie, odrębnie od pozostałych informacji zawartych w ofercie. Kartki należy ponumerować w taki sposób, aby umożliwić ich dopasowanie do pozostałej części oferty (należy zachować ciągłość numeracji kartek oferty).

2.8. Wszystkie kartki oferty powinny być ze sobą połączone w sposób trwały, uniemożliwiający jej naruszenie / z uwzględnieniem sytuacji opisanej w punkcie 2.7./

2.9. Wykonawca powinien zamieścić ofertę w wewnętrznej i zewnętrznej kopercie /opakowaniu/, które: będą zaadresowane na adres Zamawiającego, podany na wstępie oraz będą posiadać oznaczenia:

**oferta na: usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejściem w najem pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem.
nie otwierać przed 28.07.2015 r. godz. 10.30**

2.10. Poza oznaczeniami podanymi powyżej, koperta /opakowanie/ wewnętrzna i zewnętrzna będzie posiadać nazwę i adres Wykonawcy, aby Wykonawca mógł wycofać ofertę lub ofertę złożoną po terminie można było zwrócić bez otwierania / po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania /.

2.11. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem wyznaczonym do składania ofert określonym w pkt 9 niniejszego rozdziału.

2.12. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt.2.10 oraz pkt. 2.11 a wewnętrzna i zewnętrzna koperta będzie dodatkowo oznaczona „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

2.13. Po upływie terminu składania ofert za wycofanie oferty Zamawiający uzna złożenie pisemnego oświadczenia woli przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Wówczas złożona oferta nie będzie brała udziału w dalszym postępowaniu, lecz pozostanie w dokumentacji u Zamawiającego.

2.14 Zamawiający nie wyraża zgody na składanie oferty w formie elektronicznej.

3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU – OPIS ORAZ SPOSÓB ICH OCENY

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 Ustawy, tj:

- 1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;*
 - 2. posiadają wiedzę i doświadczenie;*
 - 3. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;*
 - 4. spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej.*
- potwierdzone stosownym oświadczeniem – **Zał. Nr 6**

I. WYMAGANE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA POTWIERDZAJĄCE SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W celu potwierdzenia, że Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie zamawiający wymaga złożenia:

1. Oświadczenia Wykonawcy, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wdrożył i stosował lub stosuje dobrą praktykę higieniczną i dobrą praktykę produkcyjną zgodnie z systemem HACCP oraz wdrożył system HACCP – **zał. Nr 3**,

2. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, zgodnie z **zał. Nr 4**.

a) Zrealizowaniu co najmniej dwóch usług polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków dla pacjentów w placówkach służby zdrowia o wartości w skali roku minimum 1.000.000 złotych netto każda.

b) W odniesieniu do usług nadal wykonywanych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

W celu potwierdzenia, że wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, zamawiający wymaga:

1. Wykazaniem zatrudnienia na etacie minimum jednego dyplomowanego dietetyka i **jednego** kucharza z minimalnym 2 letnim doświadczeniem w pracy zawodowej. Na potwierdzenie warunku zamawiający żąda złożenia oświadczenia w formie wykazu osób, które będą wykonywały zamówienia z potwierdzeniem spełniania warunków dotyczących ich doświadczenia i kwalifikacji – **zał. Nr 5**

2. Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu kuchni zastępczej i transportu przystosowanego do przewozu posiłków.

W celu potwierdzenia, że wykonawca znajduje się w **odpowiedniej sytuacji ekonomicznej** zamawiający wymaga złożenia dokumentów:

1. Opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (kserokopia polisy + kserokopia opłaty) Zamawiający wymaga wykazania wysokości ubezpieczenia na kwotę nie mniejszą niż 1.000.000 zł.

W celu potwierdzenia, że wykonawca znajduje się w **odpowiedniej sytuacji finansowej** zamawiający wymaga złożenia dokumentów:

Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzająca wielkość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, na kwotę minimum: 500.000,00 zł. wystawiona nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu wyznaczonego do składania ofert. W przypadku składania oferty wspólnie Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli suma ich środków finansowych i/lub suma ich zdolności kredytowych osiągnie wartość, co najmniej kwoty określonej powyżej.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków, przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie takich podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

Powyższe zobowiązanie musi być złożone w oryginale.

W przypadku, gdy podmiot(y) przedstawiający pisemne zobowiązanie, o którym mowa wyżej będzie uczestniczył w części wykonania zamówienia, zamawiający wymaga przedłożenia przez ten podmiot(y) dokumentów i oświadczeń wskazanych w Rozdziale IV niniejszej Instrukcji.

Obowiązkiem Wykonawcy w przypadku, gdy korzysta z potencjału podmiotów trzecich jest rzeczywiste wykazanie, że tym potencjałem będzie dysponował.

Treść zobowiązania podmiotu trzeciego powinna określać: kto jest podmiotem przyjmującym zasoby, zakres zobowiązania podmiotu trzeciego, czego konkretnie dotyczy zobowiązanie oraz w jaki sposób będzie ono wykonane, w tym jakiego okresu dotyczy. W sytuacji gdy przedmiotem udzielenia są zasoby nierozzerwalnie związane z podmiotem ich udzielającym, niemożliwe do samodzielnego obrotu i dalszego udzielenia ich bez zaangażowania tego podmiotu w wykonanie zamówienia, taki dokument powinien zawierać wyraźnie nawiązanie do uczestnictwa tego podmiotu w wykonaniu zamówienia.

Jeżeli wykonawca, wskazując spełnienie warunków, polega na zasobach innego podmiotu na zasadach określonych w art.. 26 ust. 2 b Upup, zamawiający w celu oceny czy wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tym podmiotem

gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda przedłożenia dokumentów potwierdzających:

- a) Zakres dostępnych zasobów innego podmiotu,
- b) Sposób wykorzystania innego podmiotu, przez wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia,
- c) Charakter stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem,
- d) Zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez sprawdzenie, czy wyżej wymienione, żądane przez zamawiającego dokumenty potwierdzają spełnienie warunków wymienionych w art. 22, ust. 1 pkt. 1-4 Pzp. (z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 Pzp.)

II. DOKUMENTY LUB OŚWIADCZENIA WYMAGANE W CELU WYKAZANIA, ŻE WYKONAWCA NIE PODLEGA WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA

W celu wykazania, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów art. 24 ust. 1 ustawy Pzp. Zamawiający wymaga złożenia dokumentów i oświadczeń.

1. Oświadczenie Wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 Ustawy - na formularzu stanowiącym **zał. nr 7**.

Wykonawcy występujący wspólnie w/w oświadczenie składają każdy oddzielnie.

2. Informacja o przynależności do grupy kapitałowej – **zał. Nr 8**

3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

W przypadku składania oferty wspólnej do złożenia w/w dokumentu zobowiązany jest każdy z Wykonawców występujących wspólnie.

4. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

5. Aktualne zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

6. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

7. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

8. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10-11 ustawy mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 5-8, 10-11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że w przypadku, gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń - zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób.

9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 3, 4, 5, 6, 7, 8 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
- b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;

9.1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 6 i 8 składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5-8 i 10-11 ustawy.

9.2. Dokumenty, o których mowa powyżej powinny być wystawione w terminach tak jak dla Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

9.3. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

9.4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

10. W przypadku, gdy kilku Wykonawców składa ofertę wspólną Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Do Wykonawców występujących wspólnie stosuje się przepis art.23 Ustawy.

11. Dowód wniesienia wadium – kopia przelewu, a w przypadku innych form - oryginalny dokument dołączony do oferty.

Dokumenty, o których mowa w powyższym rozdziale są składane w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej przez Wykonawcę. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.

Sposób dokonania oceny spełnienia warunków udziału:

Ocena braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 b będzie dokonana przez sprawdzenie właściwości i kompletności wymaganych dokumentów i oświadczeń (z zastrzeżeniem art. 26 ust 3 ustawy Pzp.)

12. Wypełniony formularz OFERTY - stanowiący zał. Nr 1 do Instrukcji dla Wykonawcy.
13. Wypełniony FORMULARZ CENOWY – stanowiący zał. Nr 2 do Instrukcji dla Wykonawcy.

W przypadku stwierdzenia braku dokumentów wymienionych w pkt. 12 - 13 Zamawiający ofertę odrzuci.

Ponadto Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty znajdzie co najmniej jedna z przesłanek określonych w art. 89 ust.1 Ustawy.

Uwaga: Wszystkie dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być potwierdzone „za zgodność z oryginałem”

4. INFORMACJE O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH

Zamawiający nie przewiduje zamówienia uzupełniającego w trybie art.67 ust. 1 pkt. 7 ustawy.

5. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 5.1. Termin wykonania zamówienia : **48 miesięcy od daty rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia**
- 5.2. Miejsce realizacji zamówienia: Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim, ul. Daleka 11.

6. KRYTERIA, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

a) **Cena brutto z VAT** - 98 %, wg wzoru :

$$K_1 = \frac{\text{cena najniższa oferowana}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 98 \text{ pkt}$$

- b) **Posiadanie certyfikatu wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000** - 2 %

- posiadanie certyfikatu jakości ISO 22000 - 2 pkt.
- nie posiadanie certyfikatu jakości ISO 22000 - 0 pkt

1. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.
2. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:

- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314);
- 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.”,

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

Nie dopuszcza się podawania ceny w walutach obcych.

7. OPIS ODPOWIEDNICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PRZY DOPUSZCZENIU SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH

- a. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- b. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- c. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej .

8. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cena oferty winna być podana według schematu: NETTO + VAT = BRUTTO, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Wykonawca określi ceny jednostkowe każdej pozycji, na FORMULARZU CENOWYM stanowiącym zał. Nr 2 do Instrukcji dla Wykonawcy.
 - a. Wykonawca obliczy wartość poszczególnych pozycji poprzez pomnożenie ceny jednostkowej dla danej pozycji przez ilość jednostek.
 - b. Wykonawca zsumuje ceny poszczególnych pozycji. Suma ta po doliczeniu podatku VAT stanowić będzie cenę oferty.Zamawiający wymaga, aby obliczona w ten sposób cena obejmowała wszystkie koszty, związane z realizacją zamówienia.
3. Cena określona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom z wyjątkiem odpowiednich zapisów umowy.

Przepis art. 91 Ustawy stosuje się.

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM ORAZ ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

I. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości **80.000,00 zł**, słownie: osiemdziesiąt tysięcy złotych.

Wadium może być wniesione w jednej lub kilku z niżej wymienionych form:

1. w pieniądzu na rachunek Zamawiającego

BANK PKO BP

46 1440 1101 0000 0000 1246 3022

Zamawiający uzna termin wniesienia wadium przelewem bankowym za dotrzymany, jeżeli środki pieniężne znajdą się na koncie zamawiającego do dnia wyznaczonego na składanie ofert.

2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
3. gwarancjach bankowych,
4. gwarancjach ubezpieczeniowych,
3. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości. Wadium będzie zwrócone w terminie i na warunkach wskazanych w art. 46 ustawy PZP

II. Zamawiający żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy .

Warunki zabezpieczenia należytego wykonania umowy opisano w Rozdz. III – wzór umowy.

10. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

5. Ofertę należy złożyć w Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalu Zachodnim, 05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Daleka 11 – w kancelarii (pok. Nr 50) nie później niż do dnia **28.07.2015 r. do godz. 10.00** .
6. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone bez otwierania.

11. TERMIN, DO KTÓREGO WYKONAWCA BĘDZIE ZWIĄZANY ZŁOŻONA OFERTA

1. Okres związania ofertą wynosi 60 dni licząc od terminu wyznaczonego do składania ofert.

12. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Zamawiający otworzy koperty z ofertami i zmianami w dniu **28.07.2015 r. o godzinie 10.30** w Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalu Zachodnim, 05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Daleka 11 w budynku warsztatowym, pok. nr 3.

13. PRZEDSTAWICIELE ZAMAWIAJĄCEGO UPRAWNIENI DO BEZPOŚREDNIEGO KONTAKTOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z zapytaniem dot. Specyfikacji, kierując je na piśmie.
2. Zamawiający dopuszcza składanie zapytań dot. specyfikacji istotnych warunków zamówienia faksem pod nr tel. 0-22 755-91-10 lub drogą elektroniczną na adres mailowy: zp.lonc@szpitalzachodni.pl - z zastrzeżeniem, że każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
3. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, - pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.",
Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 3, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt.3.
4. Pisemna odpowiedź Zamawiającego zostanie przesłana wszystkim Wykonawcom, którym doręczono specyfikację lub stali się uczestnikami postępowania pisemnie informując Zamawiającego oraz umieszczona na stronie internetowej szpitala www.szpitalzachodni.pl - bez ujawnienia źródła zapytania.
5. **Wizja lokalna odbędzie się w dniu 1 lipca 2015 r. o godz. 14.00 (kawiarnia Szpitala Zachodniego) z wyznaczonym pracownikiem szpitala. Zainteresowane firmy zapraszamy .**

6. Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami są:

1. Magdalena Lonc

tel: 0-22 755 91 15 fax: 0-22 755 91 10

od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 14.00.

Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje w niniejszym postępowaniu przekazywane przez Zamawiającego i Wykonawcę drogą fax-ą muszą być na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdzane pisemnie.

14. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w następujących terminach :

1. Termin wniesienia odwołania wobec czynności Zamawiającego wynosi :

a) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane faksem lub drogą elektroniczną.

b) 15 dni jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

2. Termin wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia wynosi 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej Zamawiającego.

3. Termin wniesienia odwołania wobec czynności innych niż wymienione w pkt. 1 i 2 wynosi 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

4. Termin na wniesienie odwołania w przypadku, gdy Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej wynosi 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, z tym, że jeżeli Zamawiający nie opublikował w/w ogłoszenia termin na wniesienie odwołania wynosi 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

15. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Umowa zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą w terminie:

1) nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane faksem lub drogą elektroniczną, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób – w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8

2) nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane faksem lub drogą elektroniczną, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób – w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8

2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w ust. 1, jeżeli :

1) w postępowaniu o udzielenie zamówienia :

a) w przypadku trybu przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę

2) w przypadku trybu przetargu ograniczonego, negocjacji z ogłoszeniem i dialogu konkurencyjnego złożono tylko jedną ofertę oraz w przypadku wykluczenia wykonawcy

upłynął termin do wniesienia odwołania na tę czynność lub w następstwie jego wniesienia Izba ogłosiła wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze; lub umowa dotyczy zamówienia udzielanego w trybie negocjacji bez ogłoszenia, w ramach dynamicznego systemu zakupów albo na podstawie umowy ramowej; lub

3) w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 nie odrzucono żadnej oferty oraz :

a) w przypadku trybu przetargu nieograniczonego albo zapytania o cenę nie wykluczono żadnego wykonawcy,

b) w przypadku trybu przetargu ograniczonego, negocjacji z ogłoszeniem, dialogu konkurencyjnego i licytacji elektronicznej – upłynął termin do wniesienia odwołania na czynność wykluczenia wykonawcy lub w następstwie jego wniesienia Izba ogłosiła wyrok

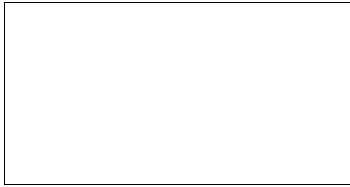
lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze; lub

4) postępowanie jest prowadzone w trybie licytacji elektronicznej, z wyjątkiem przypadku wykluczenia wykonawcy, wobec którego nie upłynął jeszcze termin do wniesienia odwołania lub w następstwie jego wniesienia Izba nie ogłosiła jeszcze wyroku lub postanowienia kończącego postępowanie odwoławcze.

3. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1.

UWAGA: W sprawach dotyczących niniejszej specyfikacji mają zastosowanie odpowiednie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.

Załącznik Nr 1



Pieczętka firmowa Wykonawcy

O F E R T A

Nazwa i siedziba Wykonawcy:

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

Do: nazwa i siedziba Zamawiającego

**Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. Jana Pawła II
05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Daleka 11**

Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w przetargu nieograniczonym usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejęciem w najem pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem.

z dnia 20.06.2015 r. opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej pod nr 2015/S 118-215150 oraz na stronie internetowej Zamawiającego.

1.

A. Oferuję wykonanie zamówienia

- za cenę (netto) zł.
- podatek VAT zł.
- cena brutto zł.

Słownie brutto:

..... złotych

wyliczoną na podstawie wypełnionego FORMULARZA CENOWEGO – **zał. Nr**

B. w terminie: **miesiący** od daty rozpoczęcia świadczenia usługi.

C. przy warunkach płatności: dni./ wymagany termin płatności : min.**60** dni /pożądany termin płatności 90 dni.

firma posiada certyfikat jakości ISO 22000 – Tak / Nie

*niepotrzebne skreślić

Certyfikat załączony został na stronie nr

2. Oświadczam, że uważam się za związanym(a) niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

3. Oświadczam, że zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia ogólne i szczegółowe warunki umów zostały zaakceptowane i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umów na warunkach w tych umowach i mojej ofercie określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam, że oferowany przedmiot zamówienia jest zgodny z wymaganiami specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz obowiązującymi przepisami.
5. Wadium w kwocie zostało wniesione w dniu w formie

Nr konta , na które należy zwrócić wadium :

.....

Imię, nazwisko i stanowisko osoby upoważnionej do podpisania umowy :

.....

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację zamówień :

.....

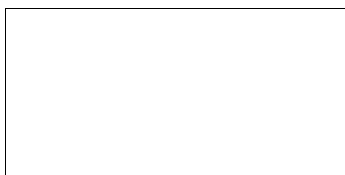
6. Załączniki do oferty:

- (1)
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)
- (6)
- (7)
- (8)
- (9)
- (10)

.....
Podpis i pieczęć upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

.....
Miejscowość, data

Załącznik Nr 2



Pieczętka firmowa Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY

L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ dzień	Ilość / 365 dni x 4	Cena jedn. netto zł	Cena netto zł	VAT %	Kwota VAT	Cena brutto zł
1	2	3	4	5	6 = (4 x 5)	7	8	9 = (6+8)
1.	Dieta 3-posiłkowa:							
1.1.	Śniadanie	205	299 300					
1.2.	Obiad	205	299 300					
1.3.	Kolacja	205	299 300					
2.	Dieta 5-posiłkowa							
2.1.	Śniadanie	25	36 500					
2.2.	II śniadanie	25	36 500					
2.3.	Obiad	25	36 500					
2.4.	Podwieczorek	25	36 500					
2.5.	Kolacja	25	36 500					
3.	Dieta 5-posiłkowa o podwyższonym standardzie							
3.1.	Śniadanie	5	7 300					
3.2.	II śniadanie	5	7 300					
3.3.	Obiad	5	7 300					
3.4.	Podwieczorek	5	7 300					
3.5.	Kolacja	5	7 300					
4.	Dieta kuchni mlecznej (całodobowa mieszanka mleczna)	10	14 600					
5.	Dodatkowa zupa obiadowa z kompotem	5	7 300					
Razem:						x		

.....
Podpis i pieczętka upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 3

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

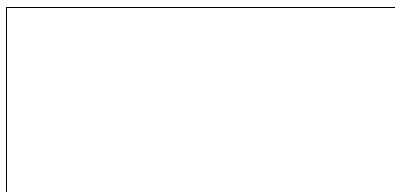
W związku z ubieganiem się o zamówienie publiczne na usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię wraz z przejęciem w najem urządzeń i pomieszczeń zamawiającego, oświadczam, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym czasie, wdrożyłem i stosowałem lub stosuję dobrą praktykę higieniczną i dobrą praktykę produkcyjną zgodnie z systemem HACCP oraz wdrożyłem system HACCP, a także zobowiązuję się do postępowania zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225).

Podpisano

....., data.....
miejsowość

.....
(pełnomocny przedstawiciel Wykonawcy)

ZAŁĄCZNIK NR 4



Pieczętka firmowa Wykonawcy

W Y K A Z **Usług wykonanych lub wykonywanych**

L.p.	Rodzaj usługi	Nazwa zamawiającego	Wartość usługi netto w PLN	Okres realizacji (data rozpoczęcia i zakończenia)	Referencje - nr strony wniosku
1					
2					
3					
Itd.					

* Poprzez wykonaną usługę należy rozumieć usługę, której realizacja była wykonywana w przedziale czasu od 30.06.2012 r. do 30.06.2015 r.

** Należy podać średnią roczną wartość wykonywanej lub wykonanej usługi wliczonej za okres rozpoczęty nie wcześniej niż 30.06.2012 r.

dnia

.....
(podpis i pieczętka)

ZAŁĄCZNIK NR 5



Pieczętka firmowa Wykonawcy

WYKAZ PERSONELU

na potwierdzenie spełniania warunków udziału w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczamy, że do realizacji niniejszego zamówienia skierujemy następujące osoby:

Lp.	Stanowisko	Nazwisko i imię	Wykształcenie	Potwierdzenie kwalifikacji	Certyfikaty (nr) / szkolenia

Oświadczamy, że:

1. dysponujemy osobami wymienionymi w poz. - wykazu.*
2. nie dysponujemy osobami wymienionymi w poz. - wykazu, lecz będziemy dysponować, na potwierdzenie czego załączamy pisemne zobowiązanie podmiotu/ów do udostępnienia tych osób.*

....., dnia r.
(miejscowość)

.....
(podpis i pieczętka Wykonawcy)

.....
Pieczęć oferenta i nr tel./ faksu

**OŚWIADCZENIE W TRYBIE ART. 22
PRAWA O ZAMÓWIENIACH PUBLICZNYCH**

Nazwa Wykonawcy:

.....

.....

Adres Wykonawcy:

.....

Oświadczamy, że :

- 1) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadamy wiedzę i doświadczenie;
- 3) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) spełniamy warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
(upoważniony przedstawiciel Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU
WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA**

Nazwa Wykonawcy
Adres Wykonawcy
Numer telefonu / faxu
Adres e-mail
Numer NIP i Regon

Art. 24 ust. 1 i 2 Ustawy stanowi, że:

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;

3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

10) wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15.06. 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium RP (Dz. U. poz. 769) - przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;

11) wykonawców będących spółką jawną, spółką partnerską, spółką komandytową, spółką komandytowo-akcyjną lub osobą prawną, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium RP - przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy:

- 1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, z wyłączeniem czynności wykonywanych podczas dialogu technicznego, o którym mowa w art. 31a ust. 1, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 2) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą;
- 3) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
- 4) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu.
- 5) należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), złożyli odrębne oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w tym samym postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2a. Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę, który w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych, jeżeli zamawiający przewidział taką możliwość wykluczenia wykonawcy w ogłoszeniu o zamówieniu, w specyfikacji istotnych warunków zamówienia lub w zaproszeniu do negocjacji. Zamawiający nie wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy, który udowodni, że podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, które mają zapobiec zawinionemu i poważnemu naruszeniu obowiązków zawodowych w przyszłości oraz naprawił szkody powstałe w wyniku naruszenia obowiązków zawodowych lub zobowiązał się do ich naprawienia.

OŚWIADCZAM, ŻE NIE PODLEGAM WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA NA PODSTAWIE ART. 24 USTAWY.

Podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

.....
Pieczęć oferenta i nr tel./ faksu

INFORMACJA

wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

W związku z przystąpieniem (nazwa firmy)
z siedzibą w ul. nr
do przetargu ograniczonego na

.....
stosownie do art. 26 ust. 2 d ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.).

1. Informuję, że podmiot, który reprezentuję na dzień składania oferty: **NALEŻY * / NIE NALEŻY* do grupy kapitałowej;**

2. W związku z tym, że należę do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 w. wym. ustawy Prawo zamówień publicznych – załączam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej jn.**:

Lp.	Nazwa (firma), albo imię i nazwisko, siedziba lub miejsce zamieszkania i adres podmiotu

(w przypadku braku miejsca do wpisania należy podać stosowną informację na dodatkowym załączniku – wg wzoru jw.).

.....
(d a t a)

.....
Uprawniony przedstawiciel wykonawcy –
– pieczęć z podpisem lub nazwisko i imię.

ROZDZIAŁ II

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię wraz przejęciem w najmem pomieszczeń Zamawiającego wraz z ich wyposażeniem

Czas trwania Zamówienia – **48** miesięcy od dnia podpisania umowy.

I. PRZYGOTOWYWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW

1. Wykonawca będzie prowadził usługę żywienia z należytą starannością, z zastosowaniem nowoczesnych technologii, zgodnie z zasadami określonymi w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego, w szczególności żywienia w szpitalach, w przepisach o bezpieczeństwie żywienia i żywności, oraz w przepisach sanitarno-epidemiologicznych.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi całodziennego wyżywienia na bazie pomieszczeń wynajmowanych od Zamawiającego wraz z ich wyposażeniem.

3. Usługa żywienia musi być wykonywana przez Wykonawcę w okresie trwania Zamówienia przez 7 dni w tygodniu, w tym w dni ustawowo wolne od pracy, poczynając od daty rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia.

4. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie i dystrybucję posiłków w systemie tacowym dla pacjentów, zgodnie z **Wykazem oddziałów szpitalnych** Zamawiającego stanowiącym **Załącznik nr 1** do opisu przedmiotu zamówienia.

5. Posiłki nie mogą być zastępowane przemysłowymi posiłkami gotowymi.

6. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków nieświeżych, np. wyprodukowanych dzień wcześniej i poddanych regeneracji.

7. Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do produkcji posiłków. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji przez Wykonawcę muszą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia, a po jej upływie, Wykonawca nie może tych produktów używać do przygotowywania posiłków. Produkty takie jak miód, dżem oraz tłuszcz stosowany jako dodatek do pieczywa muszą być podawane w opakowaniach jednorazowych.

8. Wykonawca przekazywać będzie posiłki w wózkach transportowych z podziałem na diety według zamówienia (dziennego zestawienia diet) pobranego z elektronicznego systemu zamawiania posiłków.

9. Przewidywana łączna dzienna liczba diet wynosi 250

- dieta 3 posiłkowa – 205
- dieta 5 posiłkowa – 25
- dieta 5 posiłkowa o podwyższonym standardzie – 5
- dieta kuchni mlecznej dla dzieci - 10
- dodatkowe zupy obiadowe z kompotem – 5

Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba diet zależna będzie od liczby hospitalizowanych pacjentów i może odbiegać od liczb wyżej podanych o +/- 20%, z wyjątkiem okresów świątecznych, podczas których różnice mogą być większe.

10. Żywnienie pacjentów realizowane będzie zgodnie z:

- Jadłospisem dekadowym, uzgodnionym pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu. Jadłospis zawierać winien wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki wraz z informacją o kaloryczności potrawy. Zamawiający może wymagać podania przez Wykonawcę informacji o zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz witamin w posiłkach.
- Wykonawca zobowiązany jest w trakcie realizacji zamówienia do uwzględniania produktów sezonowych oraz potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych i tłustego czwartku oraz przestrzegania dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne: Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wigilia.

11. Zamawiający wymaga dostarczania posiłków do oddziałów szpitalnych zgodnie z poniższym harmonogramem:

- I śniadanie 8:00-9:00;
- II śniadanie razem z I śniadaniem;
- obiad 13:00 – 14:00;
- podwieczorek razem z obiadem;
- kolacja 17:00-18:00;

Zamawiający dopuszcza zmianę czasu dostarczania posiłków po uzgodnieniu z Wykonawcą.

12. Wykonawca będzie przygotowywał ilości posiłków według diet dla każdego oddziału na podstawie zamówień (dziennych zestawień diet) pobieranych ze szpitalnego systemu elektronicznego z zastrzeżeniem możliwości zgłaszania korekt.

Diety kuchni mlecznej Oddział Pediatryczny będzie zamawiał pisemnie.

Korekty ilości posiłków zgłaszane będą telefonicznie.

Zamawiający preferuje system identyfikacji posiłków dla dzieci wydawanych z kuchni mlecznej za pomocą kodów kreskowych.

Zamawiający nie posiada takiego systemu do użyczenia.

Zamawiający ustanowi Koordynatora do współpracy z wykonawcą, którego zadania będą wynikały z opisu przedmiotu zamówienia.

13. Zamówienia do realizacji Wykonawca będzie pobierał 3x dziennie z komputerowego systemu medycznego.

Zamówienia (dziennie zestawienia diet) będą pobierane wg harmonogramu:

- a. dla śniadań i II śniadań o godz. 06:45 w dniu, którego zamówienie dotyczy,
- b. dla obiadów i podwieczorków o godz. 12:00 w dniu, którego zamówienie dotyczy,
- c. dla kolacji godz. 15:00 w dniu, którego zamówienie dotyczy.

W przypadku awarii elektronicznego systemu zamawiania posiłków, zapotrzebowanie na posiłki z podziałem na diety będzie zgłaszane telefonicznie, a następnie dostarczane w formie pisemnej, potwierdzone przez pielęgniarki oddziałowe lub upoważnionych pracowników oddziałów szpitalnych.

14. Wykonawca udostępni własny zestaw komputerowy, na którym zostanie zainstalowane oprogramowanie będące własnością Zamawiającego, umożliwiające pobieranie raportów żywieniowych zgodnie z zasadami określonymi w pkt.13.

Wykonawca zobowiązany jest do posiadania własnego urządzenia drukującego.

15. Zamawiający ma prawo do zmiany sposobu zamawiania posiłków lub ich korekt w okresie obowiązywania niniejszej umowy za pisemnym powiadomieniem Wykonawcy.

16. Na pisemny wniosek Zamawiającego, uzasadniony zagrożeniem epidemiologicznym, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych.

17. Sposób dostarczania posiłków:

a) Zapakowanie tac z posiłkami do wózka.

Każda taca powinna być opisana ustalonym kolorem diety, każdy wózek powinien być opisany nazwą oddziału szpitalnego, do którego będzie dostarczony.

b) Sprawdzenie zgodności i ilości posiłków z zamówieniem przez Wykonawcę.

Pracownik Wykonawcy wypełnia Protokół przekazania i odbioru posiłków - dzienny w części dotyczącej ilości i rodzaju diety wydawanych posiłków dla każdego oddziału i potwierdza go podpisem. Wypełniony dokument umieszcza w wózku.

Wzór **Protokołu przekazania i odbioru – dzienny** stanowi **Załącznik nr 2** do opisu przedmiotu zamówienia.

c) Zamknięcie wózków.

Wózki, przed przekazaniem pracownikowi Zamawiającego świadczącemu transport do oddziału, Wykonawca zamyka na kluczyki. Kluczyki stanowią wyposażenie przekazanych w wynajmem wózków. Pracownik transportujący wózki nie ma możliwości wglądu do zamkniętych wózków. Kluczyki niezbędne do rozpakowania wózków i dystrybucji posiłków znajdują się w oddziałach szpitalnych.

Wykonawca wymieni wózki Zamawiającego na wózki podgrzewane w okresie 3 miesięcy od daty zawarcia umowy.

d) Przekazanie zamkniętych wózków z tacami i posiłkami pracownikom Zamawiającego świadczącym transport do oddziałów szpitalnych.

Trzy razy dziennie pracownicy Zamawiającego będą odbierali zamknięte wózki z wyznaczonego miejsca, znajdującego się w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni, którym jest korytarz obok taśmociągu wydawniczego - poziom „1” w następujących godzinach:

- śniadanie, II śniadanie – od 7:45 do 8:15
- obiad wraz z podwieczorkiem – od 12:45 do 13:15
- kolacja – od 16:45 do 17:15

Wózki z tacami będą odbierane w oddziałach szpitalnych przez pielęgniarki dyżurne. W przypadku zastrzeżeń co do posiłków, pielęgniarki zgłaszają niezwłocznie reklamację do Wykonawcy i Koordynatora żywienia.

Wzór **Formularza reklamacji** stanowi **Załącznik nr 3** do opisu przedmiotu zamówienia.

Za dystrybucję posiłków w poszczególnych oddziałach szpitalnych odpowiedzialny będzie personel oddziału.

e) Odbiór wózków z brudnymi tacami i naczyniami od pracowników Zamawiającego.

Wózki z brudnymi naczyniami, resztkami pokarmowymi, tacami termoizolacyjnymi pracownicy Wykonawcy będą odbierali w wyznaczonym miejscu w kuchni – poziom „0” korytarz obok zmywalni.

f) Mycie i dezynfekcja wózków, tac i naczyń;

Mycie i wyparzanie naczyń, sztućców i tac będzie odbywać się poza oddziałami szpitalnymi w myjni tunelowej stanowiącej część wynajmowanych pomieszczeń.

g) Wraz z posiłkami do oddziałów szpitalnych dostarczony będzie jadłospis.

h) Protokół odbioru posiłków – dzienny, po przekazaniu posiłku ostatniego w danym dniu pozostaje w oddziale szpitalnym.

i) Ewidencję protokołów odbioru – dziennych prowadzi Koordynator żywienia.

18. Wykonawca jest zobowiązany do używania środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do obrotu na terenie RP.

19. Lista diet, które mogą być zamawiane na podstawie umowy opublikowana jest w *Podstawach naukowych żywienia w szpitalach* – wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001 r.

20. Wymagana temperatura dostarczanych posiłków, mierzona bezpośrednio po dostarczeniu do oddziałów szpitalnych powinna wynosić dla poszczególnych posiłków nie mniej niż:

- zupa 65°C
- drugie danie 63°C
- gorące napoje 65°C

Zamawiający dopuszcza różnice temperatury dostarczanych posiłków o +/- 5°C.

Sosy, sałatki, surówki winny być dostarczane w temperaturze 4°C.

Pomiar temperatury posiłków będzie wykonywany przynajmniej raz w miesiącu w trakcie ich odbioru od Wykonawcy oraz w oddziałach szpitalnych bezpośrednio po dostarczeniu posiłków do oddziału szpitalnego. Pomiar będzie wykonywany przez Koordynatora żywienia w obecności pracownika Wykonawcy i udokumentowany protokołem, podpisanym przez obie strony.

21. Normy żywieniowe posiłków:

1) Zamawiający wymaga, aby dzienna wartość kaloryczna posiłków dostarczonych dla jednego pacjenta wynosiła nie mniej niż 2300 kcal (dotyczy wszystkich diet oprócz diety kleikowej dodatkowej zupy obiadowej z kompotem), w tym:

a) Przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie winno przypadać 32%; na obiad 40%; na kolację 28% - dziennej wartości kalorycznej;

b) Przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie winno przypadać 30%; na drugie śniadanie 5%; na obiad 40%; na podwieczerek 5%; na kolację 20% - dziennej wartości kalorycznej;

c) Zupa dodatkowa obiadowa wraz z kompotem – 15 % dziennej wartości kalorycznej;

2) Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosić winna minimum: białko ogółem 80 g, przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g.

3) Zamawiający wymaga, aby dzienna racja pokarmowa, w zależności od rodzaju diety zawierała:

- śniadanie składające się z zupy mlecznej w ilości minimum 400 ml, pieczywa w ilości min. 120 g/os, masło w ilości min. 15 g/os, dodatek typu wędlina nie mniej niż 30 g/os lub ser biały w ilości nie mniejszej niż 100 g/os lub ser żółty w ilości nie mniejszej niż 30 g/os lub ser topiony w ilości nie mniejszej niż 50 g/os lub jajko gotowane w ilości nie mniejszej niż 50 g/os, warzywo w ilości nie mniejszej niż 50 g/osobę lub owoc w ilości nie mniejszej niż 150 g/os, herbata w ilości 250 ml/os,

Zamawiający dopuszcza stosowanie kawy z mlekiem, kakao, mleka jako napoju do śniadania.

- II śniadanie dla pacjentów składające się z wędliny w ilości min. 30 g/os lub mięsa gotowanego w ilości min. 30 g/os lub sera białego w ilości min. 50 g/os lub sera topionego w ilości min. 25 g/os lub jaja gotowanego w ilości min. 50 g/os, pieczywo w ilości min. 50 g/os oraz dodatek warzywny w postaci natki, szczypioru lub sałaty w ilości 10- 20 g/os,

- II śniadanie i podwieczerek dla dzieci oraz w dietach o podwyższonym standardzie składać się powinno z owoców, jogurtów, budyni, kisieli z dodatkiem owoców, galaretek z dodatkiem owoców ciast, drożdżówek;

- obiad dla pacjentów składający się z min. 400 ml zupy, dodatek do II dania w postaci gotowanych ziemniaków, ryżu, kaszy, makaronu w ilości min.150 g/os, mięso w ilości min. 100 g/ os, surówka lub warzywa gotowane w ilości min. 150 g/os, kompot w ilości min. 250 ml/os.

Zamawiający dopuszcza stosowanie ryb do II dań, a z podrobów dopuszcza wyłącznie wątróbkę raz w dekadzie. Zamawiający dopuszcza stosowanie herbaty lub napoju owocowego do obiadu.

Zamawiający nie dopuszcza stosowania warzyw konserwowych.

- podwieczorek dla pacjentów składający się z wędliny w ilości min. 30 g/os lub mięsa gotowanego w ilości min. 30g/os lub sera białego w ilości min. 50 g/os lub sera topionego w ilości min. 25 g/os lub jaja gotowanego w ilości min. 50 g/os , pieczywo w ilości min. 50 g/os oraz dodatek warzywny w postaci natki, szczypioru lub sałaty w ilości 10- 20 g/os,

- kolacja dla pacjentów składająca się z wędliny w ilości min. 50 g/os ,ryby 50g/os w postaci pasty rybnej lub sałatki śledziowej lub ryby na gorąco w postaci ryby po grecku, sera żółtego

w ilości min. 50 g/os lub sera białego w ilości min. 100 g/os lub sera topionego w ilości min.50 g/os, masło lub margaryna w ilości min. 15 g/os, pieczywo w ilości min. 140 g/os oraz dodatek warzyw w ilości min. 50 g/os lub owoc w ilości min. 150 g/os, herbata w ilości 250 ml/os,

Zamawiający dopuszcza stosowanie kawy z mlekiem, kakao, mleka jako napoju do kolacji.

- dodatkowa zupa obiadowa dla pacjentów w ilości min. 400 ml/os oraz kompot w ilości min. 250 ml/ os.

- termos (5 litrów) z gorzką herbatą wg zamówień z oddziałów; sporadycznie, zazwyczaj

w sezonie letnim, szacowanych około 20 zamówień rocznie.

II. ODKUPIENIE ZAPASÓW MAGAZYNOWYCH

Wykonawca zobowiązuje się do odkupienia od Zamawiającego zapasów magazynowych surowców i produktów żywnościowych, pozostających na stanie magazynowym Zamawiającego najpóźniej w dniu rozpoczęcia produkcji żywienia, według cen zakupu, powiększonych o należny podatek VAT.

III. KOORDYNATOR ŻYWIENIA

1. Zamawiający powoła Koordynatora żywienia, który uprawniony będzie do zatwierdzania pobranych z systemu zamówień (dziennych raportów żywieniowych), ich korekt, zgłaszania reklamacji dostarczanych posiłków i do współdziałania z Wykonawcą.

2. Koordynator żywienia będzie kontrolował liczbę posiłków serwowanych w podziale na diety wraz z opisami do oddziałów szpitalnych.

3. W przypadku reklamacji koordynator będzie prowadził postępowanie wyjaśniające oraz monitorował działania naprawcze.

IV. NADZÓR I KONTROLA

1. Koordynator żywienia oraz inne osoby upoważnione przez Zamawiającego, będą miały prawo wykonania kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętów Wykonawcy, a w szczególności:

a) Warunków sanitarnych w miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania, konfekcjonowania;

b) Jakości i ilości produktów spożywczych przeznaczonych do przygotowywania posiłków;

c) kontroli mikrobiologicznej produktów spożywczych nie przetworzonych termicznie naobecność *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Gronkowiec koagulazododatni*, *Yersinia enterocolitica*,

d) Przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów, temperatury posiłków;

e) Dokumentacji technologicznej przygotowywania posiłków;

f) Czystości i stanu naczyń, termosów i innego sprzętu;

g) Środków transportu żywności;

h) Prawidłowego funkcjonowania systemów jakości (HACCP, ISO, GHP, GMP) odpowiednio do potrzeb wynikających z wykonania usług;

i) Gospodarki odpadami.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania co najmniej dwa razy w roku badania satysfakcji pacjentów z podawanych posiłków;

3. Zamawiający będzie miał prawo wglądu do całej dokumentacji związanej z realizacją usług, w tym do protokołów kontroli PSSE.

4. Na żądanie Koordynatora Żywnienia Wykonawca zobowiązany jest do przekazania jednej porcji wybranego posiłku w celu oceny jego walorów smakowych, bez obciążenia Zamawiającego kosztem tego posiłku.

5. Zamawiający może zlecać podmiotom zewnętrznym wykonanie badań jakości i bezpieczeństwa przygotowywanych posiłków.

V. REKLAMACJA

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach nienależytej realizacji usług, a w szczególności:

a) braku posiłku, różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do oddziałów szpitalnych Zamawiającego;

b) dostarczania posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części) lub niesmacznego;

Posiłek niesmaczny Zamawiający definiuje jako posiłek przesolony, przesłodzony, przekwaszony, rozgotowany, z nadmierną ilością przypraw, ociekający tłuszczem oraz zawierający zbyt tłuste mięso (np. w porcji obiadowej).

c) dostarczenia posiłku w brudnych opakowaniach (np. termosach, wózkach) lub na brudnych naczyniach;

d) dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze (lub zniżeniu gramatury części składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.);

e) dostarczenia posiłku o nieprawidłowej temperaturze;

f) używania produktów o nienależytej jakości lub przeterminowanych;

g) nie przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków.

2. Reklamacja dotycząca jednego składnika posiłku może stanowić podstawę do reklamacji całego posiłku.

3. W przypadku reklamacji dotyczącej braku zamówionego posiłku lub dostarczenia posiłku o zaniżonej temperaturze, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia reklamowanego posiłku w ciągu 30 minut od czasu otrzymania reklamacji.

4. Reklamacje będą zgłaszane telefonicznie. Zgłoszenie telefoniczne wymaga pisemnego lub elektronicznego potwierdzenia niezwłocznie po dokonaniu reklamacji.

Rozstrzygnięcie reklamacji przez Wykonawcę winno nastąpić niezwłocznie.

VI. PRZEJĘCIE PRACOWNIKÓW

1. Z dniem podpisania umowy o wykonywanie usług żywienia Wykonawca zobowiązuje się do przejścia 16 pracowników Zamawiającego na podstawie art. 23' Kodeksu pracy i zatrudniania

ich na podstawie umowy o pracę przez okres nie krótszy niż 36 miesięcy od dnia przejścia, na warunkach nie gorszych niż określone w umowie o pracę zawartej z Zamawiającym oraz wynikających z obowiązującego u Zamawiającego Regulaminu Wynagradzania.

Regulaminu Wynagradzania do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązuje się do wypłacania przejętym pracownikom nagród jubileuszowych oraz odpraw w związku z przejściem na emeryturę lub rentę na zasadach określonych w Regulaminie Wynagradzania, o którym mowa powyżej. Wykonawca zobowiązuje się nadto do udzielenia przejętym pracownikom urlopu, do którego nabyli prawo u Zamawiającego.

2. W okresie, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca nie może rozwiązać umowy o pracę z przejętym pracownikiem za wypowiedzeniem pracodawcy ani zmienić na gorsze jego warunków pracy lub płacy.

3. Informacje dotyczące średniego miesięcznego wynagrodzenia pracowników Działu Żywnienia, oraz informacje o rodzajach umów o pracę, urlopach wypoczynkowych i innych przysługujących przekazywanym pracownikom uprawnieniach zostały zawarte w **Załącznikach nr 4 i nr 5** do opisu przedmiotu zamówienia.

VII. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy winny być ubrane estetycznie, jednolicie, nosić odzież i obuwie robocze oraz identyfikator z nazwą Wykonawcy.

2. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki sanitarne oraz aktualne badania lekarskie dopuszczające ich do wykonywania danej pracy.

3. Serwisowanie, naprawy wszystkich urządzeń oraz sprzętów, jakie Wykonawca kupił lub wynajął od Zamawiającego w ramach niniejszego postępowania należą do Wykonawcy.

4. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych, przeciwpożarowych oraz BHP i innych obowiązujących przepisów prawa.

5. Zamawiający zapewni pracownikom przejmowanym na mocy art. 23' szafki ubraniowe.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z oddziałów szpitalnych odpadów pokonsumpcyjnych po każdym posiłku w celu zagospodarowania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania na swój koszt czystości i porządku w wynajmowanych pomieszczeniach, a w przypadku obciążenia którejkolwiek ze stron ewentualnymi karami nałożonymi przez uprawnione organy za nieprzestrzeganie powyższego obowiązku – Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego doprowadzenia do stanu odpowiadającego przepisom oraz terminowego uregulowania nałożonej kary.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez okres 72 godzin w oddzielnej lodówce próbek pokarmowych ze wszystkich dostarczonych każdego dnia posiłków, z oznaczeniem daty i godziny pobrania próbki pokarmowej, opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.

9. W przypadku, gdy w okresie obowiązywania umowy wynajmowane urządzenie lub sprzęt ulegnie trwałemu uszkodzeniu, zniszczeniu lub zaginie z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca, Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia wyposażenia o co najmniej takim samym standardzie, które po okresie najmu stanowić będzie własność Zamawiającego.

10. O uszkodzeniu, zniszczeniu lub zaginięciu urządzenia lub sprzętu Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie zawiadomić Koordynatora.

11. W przypadku gdy po upływie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, wynajmowane urządzenie i sprzęt nie będą nadawały się do dalszego użycia wskutek naturalnego zużycia, o wycofaniu urządzenia lub sprzętu z eksploatacji decydować będzie komisja złożona z przedstawicieli obu Stron. Sprzęt i urządzenie wycofane z eksploatacji Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu.

12. Wykonawca ma prawo egzekwowania od personelu oddziału szpitalnego zwrotu wydanych tac i naczyń po spożyciu posiłku.

13. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia odrębnej umowy w zakresie odbioru, unieszkodliwiania i utylizacji odpadów komunalnych, odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych oraz innych odpadów powstających w wyniku realizacji usług.

14. Wykonawca w zakresie swojej działalności gwarantuje przestrzeganie wszystkich przepisów dotyczących gospodarki odpadami.

15. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia pacjentów Zamawiającego, w przypadku awarii urządzeń i sprzętów bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających przygotowanie posiłków w pomieszczeniach wynajętych od Zamawiającego.

VIII. ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca podnosi odpowiedzialność za wykonanie umowy, w szczególności:

- a) za ilość, jakość, bezpieczeństwo i dystrybucję przygotowywanych posiłków;
- b) za przygotowanie comiesięcznego zestawienia posiłków uwzględniającego podział na oddziały szpitalne i dołączenie go do protokołu odbioru za okres rozliczeniowy.

Protokoły odbioru usługi żywienia – miesięczny 1.1 oraz 1.2 dla diet o podwyższonym standardzie stanowią **Załączniki nr 6 i 7** do opisu przedmiotu zamówienia.

c) za nieprawidłowości w wykonywaniu usług żywienia pacjentów i spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego lub osób trzecich;

d) w przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczanych posiłków Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia i koszty ewentualnych odszkodowań;

e) za działania lub zaniechania osób, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi;

f) za prowadzenie szkoleń dla osób wykonujących usługi w zakresie odpowiadającym przedmiotowi Zamówienia.

IX. PRZYSTOSOWANIE POMIESZCZEŃ PRZEZNACZONYCH DO WYNAJMU

1. Wykonawca zobowiązany będzie do uzyskania decyzji PSSE zatwierdzającej obiekt do działalności w zakresie produkcji żywienia w terminie do dnia jej rozpoczęcia.

2. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie uzyskanych decyzji dla kuchni Zamawiającego jak i kuchni zapasowej, sporządzonych przez zewnętrzne służby sanitarne, np. Sanepid.

3. Wykonawca zobowiązany jest do zamontowania na własny koszt liczników określonych w **Wykazie liczników do zamontowania** stanowiącym **Załącznik nr 8** do opisu przedmiotu zamówienia, najpóźniej w dniu rozpoczęcia produkcji posiłków. Rozliczenie za zużyte media odbywać się będzie na podstawie comiesięcznych odczytów urządzeń pomiarowych. Wysokość stawek rozliczeniowych przyjmowana będzie w takiej wysokości, w jakiej określił je dostawca danego medium.

4. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń ryczałtowych za media.

5. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia systemu HACCP w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy i certyfikowanego przez akredytowany podmiot systemu zarządzania jakością ISO 9001:2009 w terminie 6 miesięcy od dnia podpisania umowy oraz do przestrzegania zasad GHP i GMP.

W kuchni szpitalnej wdrożony jest aktualnie system HAACP. Zamawiający posiada dla kuchni szpitalnej i dystrybucji posiłków opracowaną Księgę HAACP, którą udostępni Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania na swój koszt przeglądów, konserwacji i napraw instalacji lub urządzeń infrastruktury technicznej budynku kuchni. Wykonawca

odpowiada za wyżej wskazane instalacje lub urządzenia infrastruktury technicznej od miejsc określonych w Protokole przekazania.

X. WYNAJEM POMIESZCZEŃ Z WYPOSAŻENIEM

1. W celu prawidłowej realizacji usług żywienia Zamawiający odda Wykonawcy w najem:

- pomieszczenia zgodnie z **Załącznikiem nr 9** do opisu przedmiotu zamówienia – **Wykaz pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu.**

- sprzęt i urządzenia do produkcji posiłków zgodnie z **Załącznikiem nr 10** do opisu przedmiotu zamówienia - **Wykaz sprzętów i urządzeń stanowiących wyposażenie wynajmowanych pomieszczeń.**

Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków. W pomieszczeniach kuchni jest drożna kanalizacja, sprawna wentylacja, agregaty chłodnicze w magazynach są sprawne. Dozorowi Technicznemu podlega 5 wind osobowo – towarowych i sterylizator do butelek w kuchni mlecznej.

Ostatnia kontrola została przeprowadzona przez PWIS w Warszawie w dniu 13.06.2014r. r. W protokole kontroli sanitarnej zalecono poprawę stanu technicznego w zakresie malowania pomieszczeń. Protokół z kontroli do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

2. Wszelkie nakłady w okresie obowiązywania umowy najmu, jakich dokona Wykonawca na wynajmowane pomieszczenia i wyposażenie nie podlegają zwrotowi, a Wykonawca dokonuje ich na swój koszt i po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego.

3. Po wygaśnięciu lub rozwiązaniu umowy Wykonawca zobowiązany jest zwrócić wynajmowane pomieszczenia i wyposażenie w stanie nie pogorszonym z uwzględnieniem normalnego zużycia.

4. Czynsz za wynajmowane pomieszczenia wynosi łącznie **42 465,00zł** brutto miesięcznie i wyliczony jest wg stawek: **40 PLN brutto za 1 m² powierzchni w pomieszczeniach produkcyjnych wraz z wyposażeniem; 10 PLN brutto za 1 m² powierzchni w pomieszczeniach magazynowych; 20 PLN brutto za 1 m² powierzchni w pomieszczeniach socjalnych i 5 PLN brutto za 1m² powierzchni wspólnych.** W kwocie czynszu za najem zawiera się opłata za użytkowanie przekazanego sprzętu i wyposażenia.

5. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia poza czynszem najmu następujących kosztów związanych z eksploatacją pomieszczeń:

(Koszty poniesione przez Zamawiającego w roku 2014 przedstawia **Załącznik nr 11** Informacja o średnich miesięcznych kosztach ponoszonych w kuchni w roku 2014)

a) koszty pobranej energii elektrycznej - zgodnie ze wskazaniem liczników założonych na koszt Najemcy, obciążenie wg cen dostawcy z okresu rozliczenia.

b) koszty ogrzewania – zgodnie ze wskazaniem liczników energii cieplnej dla potrzeb c. o. założonych na koszt Wykonawcy wg ceny określonej przez Zamawiającego

c) koszty pary technologicznej – zgodnie ze wskazaniem liczników założonych na koszt Najemcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego

d) koszty pobranej wody:

a. zimna woda - zgodnie ze wskazaniem licznika założonego na koszt Wykonawcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego

b. ciepła woda – zgodnie ze wskazaniem licznika założonego na koszt Wykonawcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego

c. woda zmiękczona – zgodnie ze wskazaniem licznika założonego na koszt Wykonawcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego

e) odprowadzanie ścieków – wg ilości pobranej wody (łącznie zimnej, ciepłej i zmiękczonej) i ceny jednostkowej za 1m³ oczyszczenia ścieków, obciążenie wg cen odbiorcy

f) utrzymanie i obsługa systemu sygnalizacji pożaru – ryczałt miesięczny,

g) konserwacja i serwisowanie urządzeń dźwigowych – ryczałt miesięczny,
h) konserwacja wentylacji - ryczałt miesięczny;
i) utrzymanie i obsługa techniczna rozdzielni elektrycznych kuchni – ryczałt miesięczny,
j) koszty usług łączności –według wskazań bilingów powiększonych o koszty ponoszone z tytułu abonamentu oraz utrzymania centrali telefonicznej.

k) podatek od nieruchomości i gruntowy – proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni, co miesiąc wg stawki ustalonej przez Urząd Miasta i Gminy w Grodzisku Mazowieckim na dany rok,

l) ubezpieczenie środków trwałych od pożaru i innych zdarzeń losowych oraz ubezpieczenie od kradzieży z włamaniem i rabunku - według stawek wynikających z polis ubezpieczeniowych proporcjonalnie do powierzchni użytkowej wynajmowanych pomieszczeń, ich wyposażenia i zdarzeń losowych,

m)opłaty poniesione przez Zamawiającego za wykonywanie przeglądów technicznych pomieszczeń zgodnie z ustawą Prawo budowlane – będą refakturowane według rzeczywiście poniesionych kosztów.

Sposób rozliczania oraz wysokość stawek za media i świadczenia dodatkowe zawiera Załącznik nr 12 do opisu przedmiotu zamówienia.

Ryczałt za świadczenia dodatkowe określone w podpunktach f), g), h) i) zabezpiecza utrzymanie i konserwacje urządzeń w zakresie podstawowej i prawidłowej eksploatacji i nie dotyczy awarii wymagających dodatkowych nakładów.

Koszty usuwania awarii w obszarze wynajmowanych pomieszczeń ponosi Zamawiający.

6. Po upływie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy dzierżawy czynsz za najem podlegać będzie co roku waloryzacji zgodnie ze średniorocznym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w poprzednim roku kalendarzowym ogłoszonego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej Monitor Polski.

Opłaty za media i świadczenia dodatkowe rozliczane na podstawie cen Zamawiającego będą waloryzowane corocznie o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni, ogłaszany przez Prezesa GUS. Nowa stawki wprowadzane będą corocznie na podstawie jednostronnego pisemnego zawiadomienia Wykonawcy przez Wynajmującego, z mocą obowiązującą od dnia 1 stycznia danego roku, którego dotyczy podwyżka. Ewentualna ustawowa zmiana stawki podatku VAT powodować będzie automatyczne naliczanie wysokości świadczeń o ustawowo zmienioną stawkę podatku VAT.

XI. ODKUPIENIE SPRZĘTU I URZADZEŃ SŁUŻĄCYCH PROWADZENIU DZIAŁALNOŚCI ŻYWIENIA ZBIOROWEGO.

1. Zamawiający posiada wyposażenie, którego rodzaj i ilość określa **Załącznik nr 13** do opisu przedmiotu zamówienia, a które Zamawiający może odkupić.
2. Wartość oferty będzie stanowić dodatkowe kryterium wyboru oferenta.

XII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia wyłącznie w zakresie usług towarzyszących (np. transport odpadów pokonsumpcyjnych, prace remontowo-modernizacyjne, itp.)
2. W przypadku korzystania przez Zamawiającego z dodatkowych usług cateringowych np. organizowanie szkoleń, konferencji, rozliczenie będzie się odbywało na podstawie odrębnej umowy.

3. Zamawiający zezwoli na montaż tablic informacyjnych Wykonawcy we wskazanych miejscach.

Załączniki do opisu przedmiotu zamówienia

1. Załącznik nr 1 – Wykaz oddziałów w Szpitalu Zachodnim
2. Załącznik nr 2 – Protokół przekazania i odbioru posiłków (dzienny)
3. Załącznik nr 3 – Formularz reklamacji
4. Załącznik nr 4 – Średnie wynagrodzenie miesięczne pracowników Działu Żywnienia
5. Załącznik nr 5 - Pracownicy Działu Żywnienia – rodzaj umów o pracę, urlopy wypoczynkowe. Informacje dotyczące przekazywanych pracowników działu Żywnienia wraz z przysługującymi uprawnieniami
6. Załącznik nr 6 – Protokół odbioru usługi żywienia - miesięczny
7. Załącznik nr 7 – Protokół odbioru usługi żywienia - miesięczny dla diety o podwyższonym standardzie
8. Załącznik nr 8 – Wykaz liczników do zamontowania
9. Załącznik nr 9 – Wykaz pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu
10. Załącznik nr 10 – Wykaz sprzętów i urządzeń stanowiących wyposażenie wynajmowanych pomieszczeń
11. Załącznik nr 11 – Informacja o średnich miesięcznych kosztach ponoszonych w kuchni w roku 2014.
12. Załącznik nr 12 – Tabele opłat miesięcznych: tabela opłat za najem pomieszczeń z wyposażeniem; tabela opłat za media i świadczenia dodatkowe
13. Załącznik nr 13 – Wykaz wyposażenia przeznaczonego do odprzedaży.

Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia

Wykaz oddziałów w Szpitalu Zachodnim

L.p.	Nazwa oddziału szpitalnego	Lokalizacja oddziału
1	Oddział Wewnętrzny w tym Geriatryczny	Poziom V
2	Oddział Ortopedii i Traumatologii	Poziom IV
3	Oddział Chirurgii Ogólnej	Poziom III
4	Oddział Kardiologiczny	Poziom III
5	Oddział Neurologiczny i Udarowy	Poziom II
6	Oddział Neurochirurgiczny	Poziom II
7	Oddział Rehabilitacyjny	Poziom I
8	Oddział Wieloprofilowy Zabiegowy	Poziom I
9	Oddział Urologiczny	Poziom I
10	Oddział Intensywnej Terapii	Poziom I
11	Oddział Pobytu Dziennego *)	Poziom I (blok E)
12	Oddział Pediatriczny	Poziom 0
13	Oddział Kardiologii Inwazyjnej	Poziom 0
14	Szpitalny Oddział Ratunkowy *)	Poziom 0
15	Stacja Dializ *)	Poziom 0

*) wybrane oddziały nie będą zamawiały żywienia całodziennego;

Załącznik nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia

Protokół przekazania i odbioru posiłków - dzienny

Oddział

Data

Nazwa diety	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Dieta podstawowa					
Dieta łatwostrawna					
Dieta wątrobowa					
Dieta wrzodowa					
Dieta cukrzycowa					
Dieta cukrzycowa x 5dz.					
Dieta nerkowa					
Dieta wysokobiałkowa					
Dieta bezmleczna					
Dieta bezglutenowa					
Dieta przecierana					
Dieta przecierana bez mleka					
Dieta przecierana cukrzycowa					
Sonda					
Sonda bez mleka					
Klej					
Termos z herbatą					
Dieta kuchni mlecznej					
Dieta ścisła					
Dieta islamska					
Łączna liczba posiłków wg zamówienia z systemu					
<i>Dodatkowo wydane posiłki</i>					

<i>wg zgłoszonych KOREKT</i>					
Imię i nazwisko osoby wydającej					
<i>podpis osoby wydającej</i>					

Potwierdzam zgodność ilości i jakości dotarczonych posiłków z zamówieniem;

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Łączna liczba posiłków otrzymanych					
Imię i nazwisko osoby przyjmującej					
<i>Podpis osoby przyjmującej</i>					

Sporządzono i przekazano dokument reklamacji:	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
	NIE	NIE	NIE	NIE	NIE

.....
Podpis Pielęgniarki Oddziałowej

Załącznik nr 6 do opisu przedmiotu zamówienia

1.1 PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI ŻYWIENIA - MIESIĘCZNY
z rozliczeniem na poszczególne Oddziały szpitalne

Rok:

Miesiąc:

Zestawienie zbiorcze ilości i wartości posiłków dla pacjentów Szpitala Zachodniego

Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim	Rodzaj posiłku	Ilość	Cena	Wartość
	Śniadanie			
	II śniadanie			
	Obiad			
	Dodatkowa zupa			
	Podwieczorek			
	Kolacja			
	Mieszanka mleczna			
Wartość netto				

Podatek VAT wg stawki 8%	
Wartość brutto	

.....
Podpis Pracownika Wykonawcy

Potwierdzam realizację usługi żywienia pacjentów Szpitala Zachodniego zgodnie z zestawieniem :

.....
Podpis Koordynatora Żywienia

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
Oddział Wewnętrzny w tym Geriatryczny	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
Oddział Ortopedii i Traumatologii	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				

podatek VAT wg stawki 8%	
wartość brutto	

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Chirurgii Ogólnej	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Kardiologiczny	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Neurologiczny i Udarowy	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Neurochirurgiczny	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Rehabilitacyjny	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Wieloprofilowy Zabiegowy	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				

wartość brutto	
----------------	--

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Urologiczny	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Intensywnej Terapii	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Dziennego Pobytu	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				

podatek VAT wg stawki 8%	
wartość brutto	

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Pediatryczny	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
	mieszanka mleczna			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Oddział Kardiologii Inwazyjnej	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Szpitalny Oddział Ratunkowy	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				

wartość brutto	
----------------	--

Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Stacja Dializ	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	dodatkowa zupa			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

.....
 Podpis osoby
 sporządzającej zestawienie

Załącznik nr 7 do opisu przedmiotu zamówienia

1.2 PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI ŻYWIENIA - MIESIĘCZNY
z rozliczeniem na poszczególne Oddziały szpitalne

dla diety o podwyższonym standardzie

Rok:

Miesiąc:

1.2 Zestawienie zbiorcze ilości i wartości posiłków dla pacjentów Szpitala Zachodniego

Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim	Rodzaj posiłku	Ilość	Cena	Wartość
	Śniadanie			
	II śniadanie			
	Obiad			
	Dodatkowa zupa			
	Podwieczorek			
	Kolacja			
Wartość netto				
Podatek VAT wg stawki 8%				
Wartość brutto				

.....
*Podpis Pracownika
Wykonawcy*

**Potwierdzam realizację usługi żywienia pacjentów Szpitala Zachodniego
- dieta o podwyższonym standardzie - zgodnie z zestawieniem :**

.....
*Podpis Koordynatora
Żywienia*

1.2 Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Nazwa Oddziału	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
.....	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	podwieczorek			
	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

1.2 Zestawienie ilości i wartości posiłków dla pacjentów oddziału szpitalnego

Nazwa Oddziału	rodzaj posiłku	ilość	cena	wartość
.....	śniadanie			
	II śniadanie			
	obiad			
	podwieczorek			

	kolacja			
wartość netto				
podatek VAT wg stawki 8%				
wartość brutto				

.....
*Podpis osoby
sporządzającej zestawienie*

Załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia

FORMULARZ REKLAMACJI dostarczonych posiłków

Data zgłoszenia: Data zdarzenia:

Nazwa oddziału:

Imię i nazwisko Stanowisko.....
osoby zgłaszającej

**Rodzaj i ilość posiłków
podlegającego reklamacji:**

Powód reklamacji:

Rodzaj posiłku	Ilość
Śniadanie	
II śniadanie	
Obiad	
Dodatkowa zupa	
Podwieczorek	
Kolacja	
Mieszanka mleczna	

Powód reklamacji	Potwierdzenie
Brak posiłku	
Nie zgodna liczba diet	
Posiłek niepełny	
Nieprawidłowa temperatura	
Brudne opakowanie	
Posiłek o zaniżonej gramaturze	
Opóźnienie w dostawie	
Zbyt niski standard	
inne	

Inne uwagi zgłaszającego

.....

Podpis zgłaszającego (pieczętka):

Formularz Reklamacji otrzymują:

1. Wykonawca
2. Koordynator żywienia

Załącznik nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia

Średnie wynagrodzenie miesięczne brutto wypłacone pracownikom
Działu Żywienia w okresie I-V 2015r

L.p.	Średnie miesięczne wynagrodzenie brutto	ZUS naliczeniowy	Miesięczny koszt wynagrodzeń ogółem
1.	40 509,59	8 065,46	48 575,05

Załącznik nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

Pracownicy Działu Żywienia stan na 31.05.2015 r.

l.p	rodzaj umowy	urlop zaległy za 2014 r. godz.	wymiar urlopu	pozostało do wykorzystania godz.	staż pracy u obecnego pracodawcy
-----	--------------	--------------------------------	---------------	----------------------------------	----------------------------------

1.	czas nieokreślony	104	26 dn	312	24 lata
2.	czas nieokreślony	0	20 dn	152	6 lata
3.	czas nieokreślony	32	26 dn	240	5 lata
4.	czas nieokreślony	0	26 dn	182	4 lata
5.	czas nieokreślony	12	26 dn	220	4 lat
6.	czas nieokreślony	0	26 dn	189godz35min	5 lata
7.	czas nieokreślony	22godz.45 min.	26 dn	219godz55 min	13 lat
8.	czas nieokreślony	54	26 dn	262	11 lat
9.	czas nieokreślony	15	26 dn	223	4 lata
10.	czas nieokreślony	0	20 dn	166godz50min	9 lat
11.	czas nieokreślony	19	36 dn	307	10 lat
12.	czas nieokreślony	41	26 dn	249	10 lat
13.	czas nieokreślony	56	26 dn	264	4 lata
14.	czas nieokreślony	35	26 dn	243	12 lat
15.	czas nieokreślony	4	26 dn	212	10 lat
16.	czas określony do 31.07.2015	0	20 dn	156	1 rok

Informacje dotyczące przekazywanych pracowników Działu Żywnienia wraz z przysługującymi im uprawnieniami

1. Uprawnienia do nagród jubileuszowych dla przekazywanych pracowników:
2015r.: nie są przewidziane nagrody jubileuszowe, **2016r.:** jedna – 30 lecie,
2017r.: jedna - 25 lecie, jedna-30 lecie, jedna-35 lecie, **w 2018 r.:** do 01 czerwca – nagrody jubileuszowe nie są przewidziane.
2. 5 osób pracuje w podstawowym systemie czasu pracy, pozostałych 11 osób pracuje w równoważnym systemie czasu pracy.
3. 3 osoby zatrudnione są w ramach dobowej normy 7 godzin 35 minut, pozostałe osoby obowiązują normą dobową 8 godzin.
4. Daty okresowych badań lekarskich: 2015r. -3 osoby, 2016r.-7 osób, 2017r.- 4 osoby., 2018r.- 2 osoby.
5. Wymiar czasu pracy: wszyscy pracownicy zatrudnieni w pełnym wymiarze czasu pracy – etat.
6. Stanowiska: Kierownik Działu Żywnienia, 1 szef kuchni, 1 dietetyk, 7 kucharzy/mł. kucharzy, 1 inspektor ds. żywienia, 1 magazynier, 4 pomoce kuchenne.
7. Jedna osoba z umiarkowanym stopniem niepełnosprawności.
8. Zamawiający zobowiązuje się do ponownego zatrudnienia przekazanych pracowników w przypadku podjęcia przez Szpital działalności w tym zakresie.
9. Przekazywanym pracownikom nie przysługuje uprawnienie do:
 - przyrostu wynagrodzenia wynikającego z art.4a ustawy z dn. 16.12.1994 r. o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń (Dz.U.z 1995 r.Nr 1, poz.2, z późn.zm.),
 - dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dn. 12.12.1997 r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz.U. Nr 160, poz.1080, z późn.zm.),
 - podwyżek wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006 r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz.U.Nr 149, poz. 1076),

10. Zamawiający nie ma żadnych zobowiązań wobec przekazywanych pracowników, w tym również zobowiązań na podstawie ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń.
11. Pracownikom przewidzianym do przekazania nie wypowiedziano warunków zatrudnienia i wynagrodzenia.
12. Przeciwnie Zamawiającemu nie toczą się pracownicze procesy sądowe wszczęte przez pracowników przewidzianych do przekazania.
13. Za zobowiązania wobec pracowników przekazanych, zamawiający będzie ponosił odpowiedzialność przewidzianą w art. 23¹ § 2 Kodeksu pracy.
14. Przekazywani pracownicy, w zakresie zatrudnienia i wynagrodzenia objęci są gwarancjami wynikającymi z Kodeksu pracy, umowy o pracę, Regulaminów Pracy i Wynagrodzenia oraz § 3 umowy załączonej do SIWZ. Nie są objęci innymi gwarancjami, nie zostało zawarte porozumienie ze związkami zawodowymi, ani pakiet socjalny w zakresie zatrudnienia i wynagrodzenia pracowników.
15. Nie posiadamy informacji o przynależności związkowej pracowników przekazywanych, tym samym wg naszej wiedzy nie są szczególnie chronieni w związku z przynależnością związkową.
16. Na dzień przekazania pracowników nie będzie nieuregulowanych należności w zakresie przysługujących wynagrodzeń. Należne zobowiązania będą uregulowane wg obowiązujących terminów płatności.
17. Wśród pracowników przekazywanych nie ma pracowników przebywających na długotrwałych zwolnieniach lekarskich, urloпах macierzyńskich, rodzicielskich i wychowawczych.
18. Zamawiający nie tworzy Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych.
19. Wśród osób przekazywanych jest jedna osoba niepełnosprawna o umiarkowanym stopniu niepełnosprawności, 3 osoby opiekujących się dziećmi do 4 lat.
20. Żadna z osób przewidzianych do przekazania nie znajduje się w okresie wypowiedzenia.
21. Kontrole PIP przeprowadzone na terenie Szpitala Zachodniego nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zatrudnienia pracowników przekazywanych.
22. Na dzień przekazania ochroną przedemerytalną objęte są 2 osoby.
23. Zasady nabywania uprawnień oraz wysokość odpraw emerytalnych ustalone zostały w § 14 Regulaminu Wynagradzania.
24. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany składu osobowego, rodzaju umowy o pracę przekazywanych pracowników (w ramach przewidzianych do przekazania 16 osób).
25. Zasady wynagrodzenie pracowników przekazywanych ustalone zostały w Regulaminie Wynagradzania, zgodnie z którym pracownicy mają prawo do następujących dodatków: dodatek za wysługę lat od 5% do 20%, dodatek uznaniowy, nagroda uznaniowa.

Załącznik nr 8 do opisu przedmiotu zamówienia

Wykaz liczników do zainstalowania

<i>L.p.</i>	<i>Wyszczególnienie</i>	<i>Średnica Rurociągu Ø mm</i>	<i>Określenie parametrów Ø mm</i>	<i>Cisnienie czynnika bar</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość</i>	<i>Zawór Odcięcia Ø mm</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość</i>	<i>Miejsce zainstalowania</i>
1.	Licznik pary	100	80	0,5	szt.	1	100	szt.	1	Węzeł pary
2.	Licznik pary	32	25	2,5	szt.	1	32	szt.	1	Węzeł pary
3.	Licznik przepływu sprężonego powietrza	25	20	6	szt.	1	25	szt.	2	Magazyn D.T.
4.	Wodomierz ZW	80	50	4-5	szt.	1	80	szt.	2	Przestrzeń Instalac.
5.	Wodomierz CW	50	32	5	szt.	1	50	szt.	2	Przestrzeń Instalac.
6.	Wodomierz Cyrkulacja CW	25	20	5	szt.	1	25	szt.	2	Przestrzeń Instalac.
7.	Wodomierz ZW	50	32	4-5	szt.	1	50	szt.	2	Przestrzeń Instalac.

8.	Wodomierz CW	40	25	5	szt.	1	40	szt.	2	Przestrzeń Instalac.
9.	Wodomierz Cyrkulacja CW	20	15	5	szt.	1	20	szt.	2	Przestrzeń Instalac.
10.	Wodomierz woda zmiękczona ZWZM	50	32	4-5	szt.	1	50	szt.	2	Przestrzeń Instalac.
11.	Ciepłomierz kolektor C.O.	80	50	2,5	szt.	1	80	szt.	1	Przestrzeń Instalac.
Ciepłomierze CTZ- wentylacja										
12.	11KN/11KW	25	20	2,5	szt.	1	25	szt.	1	Centrala K-P
13.	12KN/12KW	50	32	2,5	szt.	1	50	szt.	1	Centrala K-P
14.	13KN/13KW	32	25	2,5	szt.	1	32	szt.	1	Centrala K-P
15.	14KN/14KW	32	25	2,5	szt.	1	32	szt.	1	Centrala K-P
16.	15KN/15KW	50	32	2,5	szt.	1	50	szt.	1	Centrala K-P
17.	17KN/17KW	32	25	2,5	szt.	1	32	szt.	1	Centrala K-P
18.	18KN/18KW	50	32	2,5	szt.	1	50	szt.	1	Centrala K-P
19.	19KN/19KW	80	50	2,5	szt.	1	80	szt.	1	Centrala K-P
20.	21KN/21KW	50	32	2,5	szt.	1	50	szt.	1	Centrala K-P
21.	Licznik energii elektrycznej bezpośredni 100A 3-faz				szt.	13	12szt-RNN4; 1szt Centrala K-P			
22.	Licznik energii elektrycznej bezpośredni 40A 3-faz				Szt.	4	Szachty budynku K-P			

Załącznik nr 9 do opisu przedmiotu zamówienia

Wykaz pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu:

Powierzchnia produkcyjna		Oznaczenie pomieszczenia	Powierzchnia w m2
1	Kuchnia główna	33	102,00
2	Przygotownia (4 pom.)	34,35,36,37	75,30
3	Zmywalnia garów	33a	10,20
4	Ekspedycja	39	112,80
5	Kuchnia zimna	38	35,00
6	Kuchnia mleczna	40,41,44,43,42	63,20
7	korytarz	63	20,40
8	Korytarz przy K. mlecznej	68	28,60
9	Korytarz (hall windowy)	32	30,90
10	Obieralnia warzyw	01/40	39,70
11	Zmywalnia (myjnia tunelowa)	01/36	115,60
12	Komora odpadów	01/51	8,30
13	Przedsiónek	01/50; 01/52	6,40

14	Hall ekspedycyjny	01/54	64,50
15	Komora przyjęć	01/56	22,40
16	Garaż wózków brudnych	01/33	26,20
17	Garaż wózków czystych		46,50
18	Suszenie wózków		4,50
19	Mycie wózków		4,90
20	Korytarz 31		28,60
21	Korytarz 32		92,40
Łącznie			938,40

Powierzchnia magazynowa		Oznaczenie pomieszczenia	Powierzchnia w m2
1	Magazyn warzyw okopowych	01/39	29,00
2	Magazyn warzyw i owoców	01/41	30,30
3	Magazyn jaj i sterylizacji	01/42	18,70
4	Magazyn bielizny brudnej	01/45	6,60
5	Magazyn detergentów		11,10
6	Magazyn produktów suchych	45	27,00
7	Magazyn dobowy	46	10,80
8	Wychładzalnia	47	4,20
9	Pomieszczenia chłodnicze		63,50
Łącznie			201,20

Powierzchnia socjalna		Oznaczenie pomieszczenia	Powierzchnia w m2
1	Pokój kierownika/magazyniera	60	11,40
2	Pokój dietetyka	57	14,80
3	Stołowka pracownicza	58	15,00
4	Pokój socjalny personelu	59	13,00
5	WC	61	3,40
6	Składzik porządkowy	62	2,50
7	Korytarz	65	9,80
8	Szatnia damska	01/49	31,80
9	Łazienka damska	01/49a	17,80
10	Szatnia męska	01/48	4,20
11	Łazienka męska	01/48a	4,20
12	Pokój szefa kuchni	36	9,10
Łącznie			137,00

Powierzchnia wspólna	35,40
-----------------------------	--------------

Łączna powierzchnia najmowanych pomieszczeń	1 312,00
--	-----------------

Załącznik nr 10 do opisu przedmiotu zamówienia

Wykaz sprzętów i urządzeń stanowiących wyposażenie wynajmowanych pomieszczeń

Stoły produkcyjne		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	STÓŁ DO RESZTKOWANIA	2
2	STÓŁ DO OCZKOWANIA	1
3	STÓŁ DO ROZMRAŻANIA	1
4	STÓŁ PROSTY ZE STALI	5
5	STÓŁ WYLOTOWY	1
6	STÓŁ Z BASENEM 300mm	1
7	STÓŁ Z BASENEM 400mm	2
8	STÓŁ Z BASENEM/DM3235/	1
9	STÓŁ Z PÓLKĄ I DESKĄ	2

10	STÓŁ Z PÓLKĄ ZE STALI	15
11	STÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ	6
12	STÓŁ ZE ZLEWEM 1 KOMOROWY	2
13	STÓŁ ZE ZLEWEM 2 KOMOROWY	7
14	ELEMENT NEUTRALNY /BLAT M	1
15	OKAP WENTYLACYJNY DM 3601	2
16	OKAP ZRYŚCIENNY DO PASTER	1
17	BASEN 2 KOM ZE STALI	1
18	BASEN DO PŁUKANIA /DM3252/	1
19	UMYWALKA ZE STALI	6
20	ZLEWOZMYWAK 1 KOMOROWY	2
21	Pojemnik hermetyczny na śmieci - stal	15
22	Pojemnik hermetyczny na śmieci	16
Urządzenia grzewcze		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	TRZON ELEKTRYCZNY Z PŁYTA	1
2	Trzon kuchenny 4 pal ceraMICZNY	1
3	Trzon kuchenny 4 palnikow	1
4	Kocioł warzelniczy parowy	5
5	Kocioł warzelny uchylny	1
6	PIEC KONWEKCYJNO PAROWY C	1
7	Piec konwekcyjny parowy 1	1
8	Piec parowy STEAMER 304 G	1
9	KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PALNIKOWA	1
10	Patelnia elektryczna	1
11	PATELNIĄ VOSS 27E 1066	1
12	PŁYTA DO BEZTŁUSZCZOWEGO	1
13	TABORET ELEKTRYCZNY Suma	1
14	Okap wentylacyjny nad cia	1
15	OKAP WENTYLACYJNY NAD CIA	1
16	Okap wentylacyjny nad piecem	1
17	Rynna sciekowa	1
Urządzenia chłodnicze		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	Szafa chłodnicza 500l 50	4
2	Szafa chłodnicza 700l S71	5
3	Szafa chłodnicza 700l S711	1
Urządzenia elektromechaniczne do obróbki żywności		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	Automatyczna krajalnica S	1
2	Maszyna do mielenia mięsa	1
3	Maszyna do wyrabiania ciasta	1
4	Krajalnica do pieczywa MP	1
5	JARZYNIARKA KOMPLET	1
6	Obieraczka do ziemniaków	1
7	PŁUCZKO OBIERACZKA HOBART	1
8	JARZYNIARKA	1
9	KLOC RZEŹNICZY	1
10	MASZYŃKA DO MIĘSA	2
11	MIKSER RĘCZNY	2
12	BLENDER	1
13	WAGA KUCHENNA do 6kg	1

14	WAGA DO 15 kg	2
15	NAŚWIETLACZ JAJ UV 254 Suma	1
Urządzenia do dystrybucji i transportowe		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	Taśma do dystrybucji posiłków	1
2	Wózek do transportu tac (20 PÓLEK)	20
3	TACA TERMOIZOLACYJNA Z POKRYWĄ	360
4	WÓZEK SERWISOWY 3 PÓLKOWY	3
5	WÓZEK BASEN DM 3239	3
6	WÓZEK BEMAROWY WODNY	3
7	WÓZEK BEMAROWY Z KOMPLETEM POJEMNIKÓW	5
8	WÓZEK DO DYSTRYBUCJI KUBKÓW	4
9	WÓZEK DO DYSTRYBUCJI MISEK	4
10	WÓZEK DO DYSTRYBUCJI SAŁATEK	4
11	WÓZEK DO DYSTRYBUCJI TALRZY	4
12	WÓZEK DO PRZEWOZU TAC DM	4
13	WÓZEK KOSZOWY DO BUTELEK	4
14	WÓZEK NA CZYSTĄ POŚCIEL	1
15	WÓZEK SERWISOWY NA DESERY	2
16	WÓZEK TRANSPORTOWY	6
17	REGAŁ DO PRZEWOZU POJEMNIKÓW	4
Urządzenia do mycia		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	Maszyna tunelowa FTX	1
2	Zmywarko-wyparzarka do garów	1
3	Zmywarka Bosch	1
4	MYJKA WYSOKOCIŚNIEN /urzą Suma	1
Meble biurowe i socjalne		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	BIURKO POD KOMPUTER B 125 Suma	6
2	KRZESŁO BIUROWE RJO Suma	20
3	REGAŁ BIUROWY SBM Suma	5
4	REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓLKOW Suma	39
5	REGAŁ NA NACZYNIA KUCHENN Suma	2
6	SZAFKA PRACOWNICZA SEM410 Suma	26
7	STOLIK OKOLICZNOŚCIOWY IR	5
8	STÓL STOŁÓWKOWO ŚWIETLICOWY	4
9	SZAFKA METALOWA MG H60 Suma	1
10	SZAFKA NA SPRZĘT PORZĄDKO Suma	2
11	SZAFKA WISZĄCA SBM403 Suma	2
12	SZAFKA ZE STALI NIERDZEWN Suma	1
13	SZAFKA ZE ZLEWEM/DM3231/ Suma	1
14	TABORET SZATNICZY ELF Suma	5
Wyposażenie pomieszczeń		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	LAMPA BAKTERIOBÓJCZA NBV6	2
2	DOZOWNIK do ręczników papierowych	14
3	DOZOWNIK DO MYDŁA W PŁYNIE	14
4	DOZOWNIK do papieru toaletowego	4
5	GAŚNICA PROSZKOWA GP 6 X	3

6	LUSTRA SZLIFOWANE	5
7	MOSKITIERY-KPL.	1
8	PASY DO WERTIKALI komplet	1
9	VERTICALE komplet	1
10	WÓZEK TYPU ROLL MOP do sprzątania	2
Wyposażenie kuchni mlecznej		
L.p.	Rodzaj sprzętu / wyposażenia	Ilość
1	LOŻA LAMINARNA TYP KLHS	1
2	PASTERYZATOR TYP APW 120	1
3	SUSZARKA LABORATORYJNA EU 115	1
4	STERYLIZATOR PAROWY TYP	1
5	PŁUCZKA DO BUTELEK	1
6	MYJKA SZCZOTKOWA DO BUTEL	1
Drobny sprzęt kuchenny		
L.p.	Nazwa	Ilość
1	GARNEK NISKI 12 8 L	1
2	GARNEK NISKI 5 L	1
3	GARNEK NISKI 7 5 L	1
4	GARNEK ŚREDNI 2 L	2
5	GARNEK ŚREDNI 4 L	2
6	GARNEK ŚREDNI 7 5 L	3
7	GARNEK WYSOKI 3 L	1
8	GARNEK WYSOKI 9 L	3
9	GARNEK + POKRYWKA 24 CM	1
10	GARNEK Z POKRYWKĄ SZKLANĄ	1
11	GARNEK ZE STALI 15 L	2
12	GARNEK ZE STALI 22 L	1
13	GARNEK 9,5L Z POKRYWKĄ	1
14	GARNEK ŚREDNI d24cm 6,3L	2
15	GARNEK ŚREDNI d28cm 10,2L	2
16	GARNEK ŚREDNI d40cm 31,4L	1
17	GARNEK WYSOKI d28cm 17,0	1
18	POKRYWKI DO GARNKÓW	10
19	RONDEL 1 3 L	1
20	RONDEL 2 6L	1
21	RONDEL 1L d16cm z dz.	1
22	PATELNICIA 28 CM	1
23	PATELNICIA DO JAJ I NALEŚNI	2
24	PATELNICIA ŚR 20 CM	2
25	WIDELEC 47cm 3-z	1
26	POJEMNIK GN 1/1-100 B.R.	2
27	POJEMNIK GN 1/1-100 B.S.	3
28	POJEMNIK GN 1/3-200 B.R.	6
29	STALKA	1
30	CHOCHLA 0 25L	4
31	CHOCHLA 0 5 L	2
32	CHOCHLA 0 75 L	1
33	CHOCHLA 0 75L	1
34	CHOCHLA 1 5 L	1
35	CHOCHLA 1 L	1
36	CHOCHLA 1L	1
37	CHOCHLA 2 L	1

38	WIDELEC DO MIĘSO 50 CM	1
39	RÓZGA STALOWA 30	1
40	WAŁEK DREWNIANY Z ŁOŻYSKA	1
41	SITO STOŻKOWE 20 CM	1
42	SITO STOŻKOWE 24 CM	1
43	SZUMÓWKA	2
44	MISKA DO MIKSOWANIA 26 CM	1
45	MISKA ZE STALI 4 L	1
46	MISKA ZE STALI 4L	1
47	MISKA ZE STALI 5 5 L	2
48	MISKA ZE STALI 6 L	2
49	MISKA ZE STALI 7 5 L	2
50	MISKA 14L d40	3
51	DESKA DO KROJENIA Z POLIE	6
52	STOJAK NA 6 DESEK CHR.	1
53	WIESZAK 8 0 RAMIENNY	1
54	WIADRO BEZ PIERŚCIENIA	6
55	TERMOS DO NAPOJOW	20

Załącznik nr 11 do opisu przedmiotu zamówienia

Informacja o średnich miesięcznych kosztach ponoszonych w kuchni w 2014r.

L.p.	Rodzaj świadczenia	Sposób rozliczenia	Średni koszt miesięczny brutto
1	energia elektryczna	wg klucza wewnętrznego, proporcjonalnie do rodzaju działalności i zajmowanej powierzchni	10 000 zł
2	ogrzewanie	pośrednio z rozliczenia kotłowni	8 750 zł
3	para technologiczna		
4	woda - zimna	pośrednio z rozliczenia uzdatniania wody własnej	560 zł
5	woda - ciepła		
6	woda - zmięczona		
7	ścieki	wg wskazań licznika oraz ilości odpadów	470 zł

8	odpady komunalne	proporcjonalnie do liczby zatrudnionych	
9	system ppoż.		300 zł
10	konserwacja dźwigów	usługi zlecone oraz koszty pośrednie wynikające z rozliczenia kosztów działu technicznego	560 zł
11	konserwacja wentylacji		3 800 zł
12	konserwacja rozdzielni elektrycznych		
13	usługi łączności	wg bilingu + opłaty stałe z tyt. abonamentu i utrzymania centrali	160 zł
14	podatek od nieruchomości	proporcjonalnie do powierzchni	1 011 zł
15	ubezpieczenie mienia	wg liczby pracowników	510 zł
16	ubezpieczenie OC	wg liczby pracowników	1 260 zł
Razem miesięcznie			27 381 zł

Załącznik nr 12 do opisu przedmiotu zamówienia

Tabele opłat miesięcznych:

Tabela opłat za najem pomieszczeń z wyposażeniem

Wyszczególnienie	m2	Stawka za m2	Cena brutto	Cena netto
Powierzchnia produkcyjna	938,40	40,00 zł	37 536,00 zł	30 517,07
Powierzchnia magazynowa	201,20	10,00 zł	2 012,00 zł	1 635,77
Powierzchnia socjalna	137,00	20,00 zł	2 740,00 zł	2 227,64
Powierzchnia wspólna	35,40	5,00 zł	177,00 zł	143,90
Łącznie za pomieszczenia	1 312,00		42 465,00 zł	34 524,39

Tabela opłat za media i świadczenia dodatkowe

L.p.	Rodzaj świadczenia	Sposób rozliczenia	Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto	Uwagi
1	Energia elektryczna	wg wskazań licznika	kWh*)	0,44 zł	wg ceny operatora
2	Ogrzewanie	wg wskazań licznika	GJ	55,00 zł	Cena Zamawiającego
3	Para technologiczna	wg wskazań licznika	T	178,45 zł	
4	Woda - zimna	wg wskazań licznika	1m ³	4,14 zł	
5	Woda - ciepła	wg wskazań licznika	1m ³	40,00 zł	
6	Woda - zmiękczona	wg wskazań licznika	1m ³	5,20 zł	
7	Ścieki	wg zużycia wody	1m ³	6,16 zł	
8	Utrzymanie systemu ppoż.		ryczałt	300,00 zł	awaria w obrębie wynajmowanych pomieszczeń wg kosztów poniesionych
9	Konserwacja dźwigów	ryczałt z tyt. prac konserwacyjnych oraz wg ponoszonych kosztów w przypadku awarii		600,00 zł	
10	Konserwacja wentylacji			500,00 zł	
11	Konserwacja rozdzielni elektrycznych				
12	Usługi łączności	wg ponoszonych kosztów		Ok. 10zł netto za 1 numer opłat stałych wg umów + wartość rozmów	
13	Podatek od nieruchomości i gruntowy	wg stawki określonej dla Gminy		2 734 zł	stawka w 2015
14	Ubezpieczenie mienia	wg ponoszonych kosztów		510 zł	stawka w 2015

1	Ubezpieczenie OC	świadczenia i usługi, na które Wynajmujący będzie posiadał odrębne umowy
2	Czyszczenie osadników tłuszczowych	
3	Odpady komunalne - odbiór	
4	Odpady niebezpieczne - odbiór	

Załącznik nr 13 do opisu przedmiotu zamówienia

Wykaz wyposażenia przeznaczonego do odsprzedaży.

L.p.	Rodzaj urządzenia /	Ilość
1	PATELNIĄ WOK DO KUCHNI NDUKCYJNEJ	1
2	ZESTAW KUCHENNY ART303	1
3	WIOSŁO DO KOTŁA	1
4	GARNEK DO RYB	2
5	PODGRZEWACZ DO ZUPY	1
6	PODGRZEWACZ NA PASTĘ	1

7	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA KROMET	1
8	TERMOS DO ŻYWNOŚCI	19
9	KUTER UNIWERSALNY IP25M	1
<u>Razem</u>		<u>28 szt.</u>

ROZDZIAŁ III Ogólne i szczegółowe warunki umowy

Zamawiający załącza projekt umowy określającej warunki, na jakich realizacja zamówienia zostanie powierzona wybranemu w niniejszym postępowaniu Wykonawcy.

UMOWA NR/2015

zawarta w dniu r. roku w Grodzisku Mazowieckim pomiędzy:
Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalem Zachodnim im. Jana Pawła II w Grodzisku Mazowieckim przy ulicy Dalekiej 11, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000055047, oznaczony numerami NIP 529-10-04-702, REGON 000311639, zwanym dalej w treści Umowy „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Dyrektora Szpitala Zachodniego - p. Krystynę Płukis

a

....., zarejestrowaną Krajowym Rejestrze Sądowym pod numerem KRS Nr NIP, Nr Regon zwaną w dalszej części Umowy „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

..... p. ,
Zwanymi łącznie „Stronami”, a oddzielnie „Stroną”.

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.), zwanej w dalszej części Umowy „ustawą”, Strony zawierają Umowę o następującej treści:

§1

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usługi całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejęciem w najem pomieszczeń Zamawiającego wraz z ich wyposażeniem.
2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług, o którym mowa w ust. 1, z należytą starannością, z zastosowaniem nowoczesnych technologii, zgodnie z zasadami określonymi w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego, w szczególności żywienia w szpitalach, w przepisach o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz w przepisach sanitarno-epidemiologicznych.
3. Wykonawca oświadcza, iż posiada kwalifikacje, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu Umowy.
4. W celu przygotowywania posiłków dla pacjentów Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do wynajęcia od Zamawiającego, na podstawie odrębnej Umowy najmu, pomieszczeń, w tym kuchni oraz urządzeń i sprzętu Zamawiającego, szczegółowo określonych w załącznikach do opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi załącznik do umowy.

§2

1. Wykonawca zobowiązany będzie do uzyskania decyzji PSSE zatwierdzającej obiekt do działalności w zakresie produkcji żywienia w terminie rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania systemu HACCP w terminie 7 dni od dnia rozpoczęcia produkcji żywienia, o którym mowa w §1 oraz certyfikowanego przez akredytowany podmiot systemu zarządzania jakością ISO 9001:2009 w terminie 6 miesięcy od dnia zawarcia Umowy, a także do przestrzegania zasad GHP i GMP.
3. Wykonawca zapewni, że urządzenia oraz sprzęt wykorzystywany do wykonania niniejszej Umowy, nie będący własnością Zamawiającego, posiadać będą konieczne certyfikaty i atesty.

4. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w naczyniach, które zabezpieczą posiłki przed nadmiernym obniżeniem temperatury, przed czynnikami zewnętrznymi. Wszystkie używane przez Wykonawcę naczynia muszą posiadać stosowne atesty i/lub certyfikaty. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego atestów i/lub certyfikatów dotyczących naczyń wykorzystywanych do realizacji Umowy.

§3

1. Z dniem rozpoczęcia świadczenia usług żywienia pacjentów Wykonawca zobowiązuje się do przejścia 16 (szesnastu) pracowników Zamawiającego na podstawie art. 23¹ Kodeksu pracy i zatrudniania ich na podstawie umowy o pracę przez okres nie krótszy niż 36 miesięcy od dnia przejścia, na warunkach nie gorszych niż określone w umowach o pracę zawartych między nimi a Zamawiającym oraz wynikających z obowiązującego u Zamawiającego Regulaminu Wynagradzania (do wglądu w siedzibie Zamawiającego).

Wykonawca zobowiązuje się do wypłacenia przejętym pracownikom Zamawiającego nagród jubileuszowych oraz ewentualnych odpraw w związku z przejściem na emeryturę lub rentę na zasadach określonych w Regulaminie Wynagradzania, o którym mowa powyżej.

Wykonawca zobowiązuje się nadto do udzielenia przejętym pracownikom urlopów, do których nabyli prawo u Zamawiającego.

2. W okresie, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca nie może rozwiązać umowy o pracę z przejętym pracownikiem za wypowiedzeniem pracodawcy ani zmienić na gorsze warunków pracy lub płacy.

3. Wykaz pracowników Działu Żywienia określający rodzaj umów o pracę, urlopy wypoczynkowe, informacje dotyczące przekazywanych pracowników wraz z przysługującymi im uprawnieniami - stanowi **Załącznik nr 5** do opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik do umowy.

§4

Wykonawca, niezależnie od korzystania z wynajętych od Zamawiającego pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem, zobowiązuje się przy wykonywaniu przedmiotu Umowy zatrudniać własnych pracowników, z uwzględnieniem postanowień § 3, wykorzystywać własne urządzenia, sprzęt i naczynia oraz zaopatrywać się we własnym zakresie i na własny koszt w produkty i materiały niezbędne do wykonania Umowy.

§ 5

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zatrudnienie właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje do odkupienia od Zamawiającego zapasów magazynowych surowców i produktów żywnościowych, pozostających na stanie magazynowym Zamawiającego w dniu rozpoczęcia świadczenia usług żywienia pacjentów, według cen zakupu, powiększonych o należny podatek VAT.

2. Wykonawca może odkupić od Zamawiającego urządzenia i sprzęt, służący do prowadzenia działalności żywienia zbiorowego, których rodzaj i ilość określa **Załącznik nr 13** do opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik do umowy.

3. Wykonawca zapłaci cenę kupna w terminie 30 dni od dnia otrzymania faktury od Zamawiającego.

§7

1. Wykonawca odpowiada za przygotowanie posiłków dla oddziałów szpitalnych Zamawiającego, zgodnie z **Wykazem oddziałów szpitalnych** Zamawiającego, zawartym w **Załącznik nr 1** do opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik do umowy.

2. Sposób i warunki dostarczania posiłków do oddziałów szpitalnych określa Opis przedmiotu zamówienia.

3. Koordynator żywienia dokonuje odbioru ilości diet/posiłków po ich zapakowaniu do wózka transportowego i termosu. Wzór **Protokołu przekazania i odbioru posiłków – dzienny** stanowi **Załącznik nr 2** do opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik do umowy.

4. Odbiór wózków z tacami, zamkniętych na kluczyk, i termosów następuje w pomieszczeniu transportowym kuchni przez pracownika transportu wewnętrznego Zamawiającego.

W przypadku zastrzeżeń co do stanu zamknięcia lub posiłków, pielęgniarzka dyżurna zgłasza niezwłocznie reklamację do Koordynatora Żywienia.

5. Wymagana przez Zamawiającego temperatura posiłków określona jest w opisie przedmiotu zamówienia.

Pomiar temperatury posiłków będzie wykonywany przynajmniej raz w miesiącu w trakcie ich odbioru od Wykonawcy oraz w oddziałach szpitalnych bezpośrednio po dostarczeniu posiłków do oddziału szpitalnego. Pomiar będzie wykonywany przez Koordynatora żywienia w obecności pracownika Wykonawcy i udokumentowany protokołem, podpisanym przez obie strony.

§8

1. Posiłki nie mogą być zastępowane przemysłowymi posiłkami gotowymi.

2. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków nieświeżych, np., wyprodukowanych dzień wcześniej i poddanych regeneracji.

§9

1. Przewidywana przez Zamawiającego dzienna liczba całodziennych diet wynosi 250, w tym: diet 3-posiłkowych - 205, diet 5-posiłkowych - 25, diet 5-posiłkowych o podwyższonym standardzie - 5, diet kuchni mlecznej - 10, dodatkowych zup obiadowych z kompotem - 5,

2. Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba diet zależna będzie od liczby hospitalizowanych pacjentów i może odbiegać od liczb wyżej podanych o +/- 20%, z wyjątkiem okresów świątecznych, podczas których różnice mogą być większe, na co Wykonawca wyraża zgodę.

3. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby posiłków określonych w ust.2 w przypadku nieprzewidzianych okoliczności np. czasowy kapitalny remont oddziału.

4. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania zmiennego dziennego zapotrzebowanie na diety oraz wchodzące w ich skład posiłki.

§10

1. Dieta, niezależnie od rodzaju, winna zawieraćienne racje pokarmowe, odpowiadające wartości kalorycznej nie mniejszej niż 2300 kcal oraz zawartości składników odżywczych określoną w Opisie przedmiotu zamówienia, z wyjątkiem diety kleikowej i dodatkowej zupy obiadowej z kompotem.

2. Rodzaj diet i liczba dostarczonych posiłków powinna odpowiadać raportowi żywieniowemu / dziennemu zestawieniu diet, zwanego w dalszej części Umowy „zamówieniem”.

§11

Zamówienia posiłków według diet będą pobierane trzy razy dziennie przez Wykonawcę przy użyciu elektronicznego systemu zamawiania posiłków, będącego własnością Zamawiającego.

§12

1. Łączna wartość umowy nie może przekroczyć kwoty PLN brutto (słownie:)

2. Strony uzgadniają następujące ceny jednostkowe posiłków, zależne od rodzaju diety:

2.1. Dieta 3-posiłkowa:

1) Śniadanie:

cena bruttozł (słownie;.....),

cena netto zł (słownie:.....),

2) obiad:

cena brutto zł (słownie;),

cena nettozł (słownie:),

3) **kolacja:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

2.2. Dieta 5-posiłkowa:

1) **śniadanie:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

2) **II śniadanie:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

3) **obiad:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

4) **podwieczorek:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

5) **kolacja:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

2.3. Dieta 5-posiłkowa o podwyższonym standardzie:

1) **śniadanie:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

2) **II śniadanie:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

3) **obiad:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

4) **podwieczorek:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

5) **kolacja:**

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

2.4. Dieta kuchni mlecznej (całodobowa mieszanka mleczna)

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

2.5. Dodatkowa zupa obiadowa z kompotem:

cena bruttozł (słownie:),

cena nettozł (słownie:),

§13

1. Wynagrodzenie płatne będzie przelewem w terminie **60** dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z potwierdzeniem wykonania usług w postaci podpisanego przez Koordynatora żywienia lub inną upoważnioną osobę protokołu odbioru posiłków za okres rozliczeniowy, w którym określona będzie ilość posiłków w podziale na diety i oddziały szpitalne. Wzory **Protokołów odbioru usługi żywienia – miesięczny** stanowią **Załączniki nr 6 i 7** do opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik do umowy.

2. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.

3. Wysokość wynagrodzenia za dany miesiąc stanowić będzie sumę iloczynów wszystkich dostarczonych w ciągu miesiąca posiłków i ich cen jednostkowych określonych w §12 ust. 2.
4. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy Wykonawcy, wskazany w doręczonej fakturze VAT.
5. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen określonych w Umowie przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania Umowy.
6. Ceny określone w §12 ust.1 i 2 waloryzowane będą corocznie o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni, ogłaszany przez Prezesa GUS. Nowa wysokość cen wprowadzana będzie corocznie na podstawie jednostronnego pisemnego zawiadomienia Zamawiającego przez Wykonawcę z mocą obowiązującą od dnia 01 stycznia danego roku, którego dotyczy podwyżka cen. Ewentualna ustawowa zmiana stawki podatku VAT powodować będzie automatyczne naliczanie nowej wysokości cen o ustawowo zmienioną stawkę podatku VAT.
7. Pierwsza podwyżka cen może nastąpić z mocą obowiązującą od **01 stycznia 201... r.**
8. Zamawiający może dokonywać potrącenia z należności za świadczenia usług żywienia należnego czynszu najmu i opłat eksploatacyjnych w przypadku, gdy Wykonawca zalega z ich zapłatą przez co najmniej dwa pełne okresy płatności.

§14

Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia ciągłości w świadczeniu usług żywienia przez 7 dni w tygodniu, w tym w dni ustawowo wolne od pracy, poczynając od dnia rozpoczęcia świadczenia usług żywienia pacjentów;
- 2) przestrzegania przepisów dotyczących organizacji żywienia zbiorowego w szpitalach;
- 3) zapewnienia właściwej jakości i wymaganej temperatury dostarczanych posiłków;
- 4) sporządzania posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na zlecenie Zamawiającego;
- 5) opracowania jadłospisu dekadowego i uzgodnienia go z Koordynatorem Żywienia na 5 dni przed wprowadzeniem jadłospisu;
- 6) dostarczania do oddziałów szpitalnych Zamawiającego liczby i rodzaju posiłków, zgodnie z postanowieniami § 11;
- 7) przechowywania w oddzielnej lodówce próbek pokarmowych ze wszystkich dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty i godziny pobrania próbki pokarmowej, opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki;
- 8) odbiór posiłków do oddziałów nastąpi w godzinach określonych w Opisie przedmiotu zamówienia;
- 9) niezwłocznego odbioru naczyń i sprzętów po posiłku, ich mycia i dezynfekcji ;
- 10) odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i ich zagospodarowania;
- 11) używania środków myjących i dezynfekujących posiadających atest PZH;
- 12) zawarcia umowy o odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, poprodukcyjnych i innych oraz ich zagospodarowanie , zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 13) zapewnienia, aby osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy posiadały książeczki sanitarne i dopuszczone były do pracy przez lekarza medycyny pracy;
- 14) zapewnienia, aby osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy ubrane były estetycznie, jednolicie, nosiły odzież i obuwie robocze oraz identyfikator z nazwą Wykonawcy.

§15

1. Zamawiający powoła Koordynatora żywienia – pracownika Zamawiającego, który uprawniony będzie do uczestniczenia w dokonywaniu zamówień posiłków, ich korekt, kontroli wykonywania usług przez Wykonawcę oraz do współdziałania z Wykonawcą.
2. Koordynator żywienia będzie każdorazowo kontrolował liczbę dystrybuowanych posiłków w podziale na diety wraz z opisami do oddziałów szpitalnych.

3. Koordynator żywienia oraz inne osoby upoważnione przez Zamawiającego, będą miały prawo wykonania kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętów Wykonawcy, a w szczególności:

a) warunków sanitarno-epidemiologicznych w miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania, konfekcjonowania;

b) jakości i ilości produktów spożywczych przeznaczonych do przygotowywania posiłków;

c) kontroli mikrobiologicznej produktów spożywczych nie przetworzonych termicznie na obecność *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Gronkowiec koagulazododatni*, *Yersinia enterocolitica*,

d) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów, temperatury posiłków;

e) dokumentacji technologicznej przygotowywania posiłków;

f) czystości i stanu naczyń, termosów i innego sprzętu;

g) środków transportu żywności;

h) prawidłowego funkcjonowania systemów jakości (HACCP, ISO, GHP i GMP) odpowiednio do potrzeb wynikających z wykonania usług;

i) gospodarki odpadami.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania co najmniej dwa razy w roku badania satysfakcji pacjentów z podawanych posiłków;

5. Zamawiający będzie miał prawo wglądu do całej dokumentacji związanej z realizacją usług, w tym do protokołów kontroli PSSE.

6. Na żądanie Koordynatora żywienia Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania jednej porcji wybranego posiłku w celu oceny jego walorów smakowych, bez obciążenia Zamawiającego kosztem tego posiłku.

7. Zamawiający może zlecać podmiotom zewnętrznym wykonanie badań jakości i bezpieczeństwa przygotowywanych posiłków.

§16

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach nienależytej realizacji usług, a w szczególności:

1) braku posiłków lub różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do oddziałów szpitalnych Zamawiającego;

2) dostarczania posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części) lub niesmacznego;

3) dostarczenia posiłku w brudnych opakowaniach (np. termosach, wózkach) lub na brudnych naczyniach;

4) dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze (lub zniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.);

5) dostarczenia posiłku o zaniżonej temperaturze;

6) używania produktów o nienależytej jakości lub przeterminowanych;

7) nie przestrzegania warunków sanitarno-epidemiologicznych w miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania, konfekcjonowania.

2. Reklamacja dotycząca jednego składnika posiłku może stanowić podstawę do reklamacji całego posiłku.

3. W przypadku reklamacji dotyczącej braku zamówionego posiłku lub dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze lub temperaturze, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany reklamowanego posiłku w ciągu 30 minut od czasu otrzymania reklamacji.

4. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na **Formularzu reklamacji**, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3** do opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik do umowy lub telefonicznie. Zgłoszenie telefoniczne wymaga pisemnego lub elektronicznego potwierdzenia niezwłocznie po wykonaniu reklamacji.

5. Rozstrzygnięcie reklamacji przez Wykonawcę winno nastąpić niezwłocznie.

6. Osobami upoważnionymi do składania reklamacji będzie Koordynator żywienia lub osoba upoważniona przez Zamawiającego.
7. Zasadność zgłoszonej i wykonanej reklamacji wyjaśnią obie strony lub potwierdzą w terminie 72 godzin od dnia i godziny zgłoszenia.

§17

1. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia pacjentów Zamawiającego, w przypadku awarii urządzeń i sprzętów bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających przygotowanie posiłków w pomieszczeniach wynajętych od Zamawiającego.
2. Wykonawca, w przypadkach, o którym mowa w ust. 1, zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o zaistniałych okolicznościach Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia, tj. korzystania z kuchni zastępczej.
3. Niezapewnienie ciągłości żywienia pacjentów w przypadkach, o których mowa w ust. 1, stanowi podstawę do rozwiązania Umowy w trybie § 22 ust. 2 niniejszej Umowy.

§18

1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji niniejszej Umowy do bezwzględnego przestrzegania przepisów: sanitarno – epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych i innych obowiązujących przepisów prawa.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w każdym czasie w zakresie przewidzianym w ust. 1. Z kontroli sporządzany będzie protokół, którego po jednym egzemplarzu, podpisanym przez przedstawicieli Stron, otrzyma każda ze Stron. Kontrola będzie się odbywała w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Zamawiającego. O terminie kontroli Zamawiający powiadomi Wykonawcę pocztą elektroniczną na adres:..... W przypadku nie stawienia się przedstawiciela Wykonawcy, Zamawiający może przeprowadzić kontrolę bez jego obecności.
3. Wykonawca odpowiada za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem przepisów, o których mowa w ust. 1.
4. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu Umowy w kuchni, w tym w kuchni zastępczej, produkującej posiłki dla Zamawiającego, w celu dokonania kontroli realizacji usług.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zaleceń pokontrolnych w terminie określonym przez Zamawiającego. W uzasadnionych przypadkach, gdy usunięcie uchybień w terminie określonym w zaleceniach pokontrolnych nie będzie możliwe z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Strony uzgodnią inny termin usunięcia uchybień.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów potwierdzających jakość mikrobiologiczną potraw dostarczanych przez Wykonawcę.

§19

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za należyte wykonanie Umowy, a w szczególności za ilość, jakość i bezpieczeństwo posiłków dostarczanych pacjentom na podstawie niniejszej Umowy.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działanie lub zaniechanie osób, przy udziale których wykonuje usługi, stanowiące przedmiot Umowy, jak za działania własne.
3. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej Zamawiającemu lub osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.

§20

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności świadczenia usług żywienia pacjentów w szpitalu na sumę gwarancyjną minimum 1 000 000,00 PLN (słownie: jeden milion złotych i 00/100) przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy.
2. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa w czasie obowiązywania Umowy, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jego przedłużenia.
3. Kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik nr 4 do Umowy.

§21

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty Zamawiającemu kary umownej :
 - 1) w przypadku niedostarczenia posiłku pacjentom Zamawiającego - w wysokości ceny posiłku dostarczonego przez innego wykonawcę, na podstawie wystawionej przez niego faktury;
 - 2) w przypadku; dostarczenia posiłku niezgodnego z jadłospisem, dostarczenia posiłku nie odpowiadającego wymaganej temperaturze, dostarczenia posiłku w brudnych naczyniach, dostarczenia posiłku z opóźnieniem przekraczającym 30 minut – w wysokości dwukrotnej ceny posiłku za każde uchybienie;
 - 3) w przypadku niewykonania zaleceń pokontrolnych w określonym terminie lub w terminie uzgodnionym przez Strony - w wysokości 0,5% wynagrodzenia miesięcznego brutto należnego Wykonawcy za poprzedni miesiąc, oraz 0,01% za każdy dzień opóźnienia wynikający z kwoty 0,5% wynagrodzenia miesięcznego brutto;
 - 4) w przypadku nałożenia kar na Zamawiającego wskutek działania lub zaniechania Wykonawcy-w wysokości kary nałożonej na Zamawiającego wraz z należnymi odsetkami;
 - 5) w przypadku nie rozpoczęcia w terminie lub odstąpienia od realizacji Umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego w wysokości 10% łącznej wartości przedmiotu Umowy brutto, o której mowa w § 12 ust. 1.
 - 6) w przypadku rozwiązania Umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia przez Zamawiającego, na podstawie § 22 ust. 2 pkt 1, 2, 3, 5 w wysokości 2% łącznej wartości przedmiotu Umowy brutto, o której mowa w § 12 ust. 1.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy suma kar umownych nie pokrywa wysokości poniesionej szkody.
3. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego mu na podstawie niniejszej Umowy.

§22

1. Zamawiający może odstąpić od niniejszej Umowy na podstawie przepisu art. 145 ustawy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania Umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku gdy:
 - 1) Wykonawca dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia działalności Wykonawcy lub nie wykonał pisemnych zaleceń pokontrolnych PSSE lub Zamawiającego w określonym terminie;
 - 2) Wykonawca nie zapewnił ciągłości żywienia pacjentów Zamawiającego zgodnie z §17;
 - 3) Wykonawca nie wykonuje obowiązku/obowiązków, określonych w § 14 Umowy pomimo uprzednich reklamacji Zamawiającego;
 - 4) wszczęto postępowanie likwidacyjne lub upadłościowe Wykonawcy, przy czym Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o wszczęciu takiego postępowania;
 - 5) Wykonawca nie wykonuje zobowiązań, o których mowa w § 3 Umowy.
3. Wykonawca może rozwiązać Umowę za uprzednim pisemnym wypowiedzeniem, którego okres wynosi 3 miesiące i kończy się w ostatnim dniu miesiąca kalendarzowego, w przypadku gdy Zamawiający zalega z zapłatą wynagrodzenia za trzy okresy rozliczeniowe.
4. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem Stron.

5. Umowa wygasa w przypadku wcześniejszego wykorzystania kwoty, o której mowa w §12 ust. 1.

§23

1. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian w Umowie, z powodu zaistnienia okoliczności, niemożliwych do przewidzenia w chwili zawarcia Umowy lub gdy zmiany te są korzystne dla Zamawiającego oraz w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu Umowy, w tym świadczenia Stron Umowy.

2. Zmiany postanowień Umowy w okolicznościach, o których mowa w ust. 1, mogą dotyczyć zmiany:

- 1) terminu wykonania Umowy,
- 2) sposobu wykonania Umowy,
- 3) sposobu i terminu płatności,
- 4) wysokości wynagrodzenia, związanej z jego waloryzacją.

3. W przypadku niedotrzymania terminu zapłaty Wykonawca ma prawo do odsetek ustawowych za każdy dzień opóźnienia.

4. Bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego obowiązki i prawa Wykonawcy wynikające z niniejszej Umowy, nie mogą być przenoszone na osoby trzecie, z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.

5. Zamawiający dopuszcza przedłużenie umowy w razie niewyczerpania wartości środków przeznaczonych na jej realizację.

§24

Strony ustalają następujące zasady zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy na cały okres trwania Umowy w wysokości 2 % ceny umowy, określonej w § 5 ust. 1 tj. kwotę zł, słownie:

2. Zabezpieczenie zostanie wniesione w formie w dniu podpisania umowy .

3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone Wykonawcy w terminach i na zasadach określonych w art. 151 Ustawy – Prawo zamówień publicznych.

4. Jeżeli część zabezpieczenia zostanie wykorzystana na pokrycie kosztów związanych z nienależytym wykonaniem usługi to zwrotowi podlega pozostała po potrąceniu część zabezpieczenia .

5. W przypadku wniesienia zabezpieczenia w formie gwarancji lub poręczeń, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy, Zamawiający wyraża zgodę, aby dokumenty potwierdzające te formy zabezpieczenia obejmowały okres nie krótszy niż 1 rok, z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia w kolejnych latach bez zmniejszenia jego wartości.

§25

Strony wyznaczają osoby uprawnione do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy:

ze strony Zamawiającego: tel.

ze strony Wykonawcy: tel.

§26

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

§27

Strony zawierają Umowę na okres **48** miesięcy, licząc od dnia r.,

tj. od dnia rozpoczęcia świadczenia usług żywienia pacjentów Szpitala Zachodniego.

§28

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, Kodeksu pracy, ustawy Prawo zamówień publicznych, postanowienia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i oferty przetargowej, oraz przepisy szczególne dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.

2. Spory wynikłe w związku z niniejszą Umową Strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze negocjacji. W przypadku nie osiągnięcia porozumienia w terminie 30 dni od powstania sporu, spór będzie rozstrzygał sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§29

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

Załączniki:

1. Formularz cenowy
2. Opis przedmiotu zamówienia z załącznikami.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA NAJMU NR/2015

zawarta w Grodzisku Mazowieckim w dniu 2015 roku pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalem Zachodnim im Jana Pawła II 05-825 Grodzisk Mazowiecki ul. Daleka 11, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestru Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Warszawie, Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000055047, NIP 529-10-04-702, REGON 000311639 reprezentowanym przez :

Dyrektora Szpitala Zachodniego - p. Krystynę Płukis
zwanym w treści Umowy „Wynajmującym”

a

.....
.....
reprezentowaną (-ym) przez :

..... ,
zwaną (-ym) w treści Umowy „Najemcą”,
zwanych łącznie „Stronami”, a oddzielnie „Stroną”.

Z uwagi na fakt, że Najemca został wybrany w postępowaniu na realizację kompleksowej usługi codziennego przygotowywania posiłków dla pacjentów Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię w Szpitalu Zachodnim wraz z najmem pomieszczeń Zamawiającego z ich wyposażeniem, przeprowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.), Strony zawierają Umowę o następującej treści:

§ 1

Wynajmujący oświadcza, że jest użytkownikiem nieruchomości położonej w Grodzisku Mazowieckim przy ulicy Dalekiej 11 i posiada zgodę Rady Powiatu Grodziskiego zawartą w Uchwale nr 271/XXXII/13 z dnia 27 czerwca 2013 r. na oddanie w najem pomieszczeń Szpitala Zachodniego wraz z wyposażeniem, usytuowanych w budynku kuchnia – pralnia, o łącznej powierzchni **1 312 m²**, na potrzeby żywienia pacjentów Szpitala Zachodniego.

§ 2

1. Przedmiotem najmu są pomieszczenia usytuowane w budynku kuchnia-pralnia o łącznej powierzchni użytkowej **1 312 m²**, zwane dalej „pomieszczeniami”, obejmujące:

- a) pomieszczenia produkcyjne, wraz z wyposażeniem, o łącznej powierzchni 938,40 m²;
- b) pomieszczenia magazynowe o łącznej powierzchni 201,20 m²;
- c) pomieszczenia socjalne o łącznej powierzchni 137,00 m².
- d) powierzchnię wspólną 35,40 m².

Wykaz pomieszczeń stanowi Załącznik nr 1, a wykaz wyposażenia Załącznik nr 2 do umowy.

2. Wynajmujący oświadcza, iż w dniu podpisania niniejszej Umowy pomieszczenia oraz wyposażenie, oddawane w najem, są sprawne technicznie oraz wolne od obciążeń na rzecz osób trzecich.

3. Wynajmujący oświadcza, iż wynajmuje pomieszczenia oraz wyposażenie z przeznaczeniem na prowadzenie przez Najemcę kuchni, w której przygotowywane będą codzienne posiłki dla pacjentów Wynajmującego.

4. Wynajmujący wyraża zgodę na produkcję przez Najemcę w wynajmowanych pomieszczeniach posiłków dla innych podmiotów wraz ze świadczeniem usług cateringowych pod warunkiem, że działalność tego rodzaju nie będzie miała wpływu na jakość i terminowość

usług wykonywanych na rzecz Wynajmującego. Działalność tę Najemca będzie mógł prowadzić bez dodatkowych obciążeń na rzecz Wynajmującego.

5. Wynajmujący zapewni Najemcy nieodpłatnie dostęp i możliwość korzystania z powierzchni koniecznych do realizacji kompleksowej usługi całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim, np. windy, korytarze, rampy. itp.

§ 3

1. Wydanie przedmiotu najmu Najemcy nastąpi, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez przedstawicieli Stron, zawierającego opis stanu pomieszczeń, rodzaju i stanu wyposażenia oraz instalacji technicznych znajdujących się w pomieszczeniach, w terminie określonym przez Strony nie dłuższym 2 tygodnie. Opis zawarty w Protokole Zdawczo-Odbiorczym stanowił będzie podstawę przy dokonywaniu przez Strony rozliczeń po zakończeniu Umowy.

2. Najemca zobowiązuje się do utrzymywania wynajmowanych pomieszczeń oraz wyposażenia w stanie odpowiadającym obowiązującym w zakresie zbiorowego żywienia w szpitalach przepisom epidemiologiczno-sanitarnym.

3. Najemca bez zgody Wynajmującego nie może oddawać osobom trzecim w podnajem, ani do bezpłatnego używania wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

1. Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości:

a) 40 PLN brutto (słownie złotych czterdzieści i 00/100) za 1 m² powierzchni w pomieszczeniach produkcyjnych wraz z wyposażeniem;

b) 10 PLN brutto (słownie złotych dziesięć i 00/100) za 1 m² powierzchni w pomieszczeniach magazynowych;

c) 20 PLN brutto (słownie złotych dwadzieścia i 00/100) za 1 m² powierzchni w pomieszczeniach socjalnych;

d) 5 PLN brutto (słownie złotych pięć i 00/100) za 1m² powierzchni wspólnych.

2. Czynsz, o którym mowa w ust. 1, waloryzowany będzie corocznie o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni, ogłaszany przez Prezesa GUS. Nowa stawka czynszu wprowadzana będzie corocznie na podstawie jednostronnego pisemnego zawiadomienia Najemcy przez Wynajmującego, z mocą obowiązującą od dnia 1 stycznia danego roku, którego dotyczy podwyżka stawki czynszu. Ewentualna ustawowa zmiana stawki podatku VAT powodować będzie automatyczne naliczanie wysokości stawki miesięcznej czynszu o ustawowo zmienioną stawkę podatku VAT.

3. Pierwsza podwyżka stawki czynszu nastąpi z mocą obowiązującą od dnia 1 stycznia 2017r.

§ 5

1. Niezależnie od czynszu najmu Najemca zobowiązany będzie do uiszczenia opłat za dostawę mediów i świadczenia dodatkowe ze strony Wynajmującego, w tym za: energię elektryczną, ogrzewanie, parę technologiczną, wodę zimną ciepłą i zmiękczoną, ścieki, oraz utrzymanie i obsługę systemu sygnalizacji pożaru, konserwacje i serwisowanie urządzeń dźwigowych, utrzymanie i obsługę techniczną rozdzielni elektrycznej, usługi łączności, podatek od nieruchomości i gruntowy.

2. Rozliczenia za media i świadczenia dodatkowe dokonywane będą w następujący sposób:

a) koszty pobranej energii elektrycznej - zgodnie ze wskazaniem liczników założonych na koszt Najemcy, obciążenie wg cen dostawcy z okresu rozliczenia.

b) koszty ogrzewania – zgodnie ze wskazaniem liczników energii cieplnej dla potrzeb c. o. założonych na koszt Najemcy wg ceny określonej przez Zamawiającego

c) koszty pary technologicznej – zgodnie ze wskazaniem liczników założonych na koszt Najemcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego

Sposób rozliczania oraz wysokość świadczeń zawiera **Załącznik nr 3** do umowy.

- d) koszty pobranej wody:
 - a. zimna woda - zgodnie ze wskazaniem licznika założonego na koszt Najemcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego
 - b. ciepła woda – zgodnie ze wskazaniem licznika założonego na koszt Najemcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego
 - c. woda zmiękczone – zgodnie ze wskazaniem licznika założonego na koszt Najemcy, wg ceny określonej przez Zamawiającego
- e) odprowadzanie ścieków – wg ilości pobranej wody (łącznie zimnej, ciepłej i zmiękczonej) i ceny jednostkowej za 1m³ oczyszczenia ścieków, obciążenie wg cen odbiorcy
- f) utrzymanie i obsługa systemu sygnalizacji pożaru – ryczałt miesięczny,
- g) konserwacja i serwisowanie urządzeń dźwigowych – ryczałt miesięczny,
- h) konserwacja wentylacji w cyklu kwartalnym wg kosztów poniesionych przez Wynajmującego;
- i) utrzymanie i obsługa techniczna rozdzielni elektrycznych kuchni – ryczałt miesięczny,
- j) koszty usług łączności –według wskazań bilingów powiększonych o koszty ponoszone z tytułu abonamentu oraz utrzymania centrali telefonicznej.
- k) podatek od nieruchomości – proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni, co miesiąc wg stawki ustalonej przez Urząd Miasta i Gminy w Grodzisku Mazowieckim na dany rok,
- l) ubezpieczenie środków trwałych od pożaru i innych zdarzeń losowych oraz ubezpieczenie od kradzieży z włamaniem i rabunku - według stawek wynikających z polis ubezpieczeniowych proporcjonalnie do powierzchni użytkowej wynajmowanych pomieszczeń, ich wyposażenia i zdarzeń losowych,
- m)opłaty poniesione przez Wynajmującego za wykonywanie przeglądów technicznych pomieszczeń zgodnie z ustawą Prawo budowlane – według rzeczywiście poniesionych kosztów.

Ryczałt za świadczenia dodatkowe określone w podpunktach f), g), h) i) zabezpiecza utrzymanie i konserwację urządzeń w zakresie podstawowej i prawidłowej eksploatacji i nie dotyczy awarii wymagających dodatkowych nakładów.

Koszty usuwania awarii w obszarze wynajmowanych pomieszczeń ponosi Wynajmujący.

Opłaty za media i świadczenia dodatkowe rozliczane na podstawie cen Zamawiającego będą waloryzowane corocznie o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni, ogłaszany przez Prezesa GUS. Nowe stawki wprowadzane będą corocznie na podstawie jednostronnego pisemnego zawiadomienia Najemcy przez Wynajmującego, z mocą obowiązującą od dnia 1 stycznia danego roku, którego dotyczy podwyżka. Ewentualna ustawowa zmiana stawki podatku VAT powodować będzie automatyczne naliczanie wysokości świadczeń o ustawowo zmienioną stawkę podatku VAT.

3. Najemca jest zobowiązany do dokonywania na własny koszt:

- a) przeglądów technicznych innych niż te, o których mowa w ust.2 lit. m, oraz konserwacji wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami,
- b) dokonywania opłat za czynności związane z dozorem technicznym przejętego wyposażenia oraz jego naprawą, remontami i bieżącą konserwacją.

§ 6

1. Najemca jest zobowiązany uiszczać czynsz miesięczny, o którym mowa w § 4 ust.1, z góry na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wynajmującego, płatny w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany na fakturze.

2. Najemca jest zobowiązany uiszczać opłaty za dostawę mediów oraz świadczenia dodatkowe, określone w § 5 ust. 2, na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wynajmującego, w terminie 14 dni od daty otrzymania faktur na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany na fakturze.

3. Za datę zapłaty czynszu oraz opłat, określonych w § 5 ust. 2, uznaje się datę wpływu środków pieniężnych na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany na fakturze.

4. W przypadku opóźnienia w zapłacie czynszu lub opłat, określonych w § 5 ust. 2, Wynajmującemu będą przysługiwały odsetki ustawowe.

§ 7

Na zabezpieczenie zobowiązań Najemcy wynikających z niniejszej Umowy, jak również roszczeń Wynajmującego względem Najemcy wynikających z niniejszej Umowy, Najemca wnosi w dacie zawarcia niniejszej Umowy na rachunek bankowy Wynajmującego Konto Nordea Bank Polska S.A. 06 1440 1101 0000 0000 0808 1476 kaucję pieniężną w wysokości stanowiącej jednokrotność miesięcznej stawki czynszu brutto. Kaucja zostanie zwrócona Najemcy po rozwiązaniu lub wygaśnięciu Umowy, po rozliczeniu się z Wynajmującym z przedmiotu najmu, w tym po zapłaceniu na rzecz Wynajmującego wszelkich należności wynikających z niniejszej Umowy, uwzględniając potrącenie ewentualnych należności Wynajmującego.

§ 8

Najemca zobowiązany jest do:

1. Przyjęcia pełnej odpowiedzialności, w tym finansowej, za nieprawidłowości stwierdzone w czasie trwania Umowy w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych oraz socjalnych przez organy kontroli, oraz usuwania na własny koszt usterek i zaleceń wyszczególnionych w protokołach kontroli.

2. Umożliwienia w każdym czasie wejścia służbom administracyjno – technicznym Wynajmującego do wynajmowanych pomieszczeń, celem przeprowadzenia oceny ich stanu technicznego oraz wyposażenia lub usunięcia awarii, a także umożliwienia Wynajmującemu odczytywania wskazań liczników i innych urządzeń pomiarowych.

3. Wcześniejszego uzyskania każdorazowo pisemnej zgody Wynajmującego na instalowanie dodatkowego wyposażenia w przedmiocie najmu w tym maszyn i urządzeń. Wszystkie dodatkowo instalowane elementy wyposażenia, w tym maszyny i urządzenia powinny być dopuszczone do użytkowania na terenie Rzeczypospolitej Polskiej i na obszarze Unii Europejskiej i posiadać stosowne atesty i certyfikaty.

4. Wcześniejszego uzyskania każdorazowo pisemnej zgody Wynajmującego na dokonywanie wszelkich remontów i ulepszeń mających na celu zmianę substancji użytkowej przedmiotu najmu. Powyższe prace Najemca zobowiązany jest prowadzić zgodnie z zasadami sztuki budowlanej bez zakłócenia realizacji kompleksowej usługi codziennego przygotowywania posiłków dla pacjentów Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim. Nakłady Najemcy związane z remontami i ulepszeniami przedmiotu najmu obciążający w całości Najemcę i nie podlegają zwrotowi przez Wynajmującego z chwilą rozwiązania Umowy lub jej wygaśnięcia.

5. Bieżącego uzupełniania na własny koszt ubytków w wyposażeniu wynajmowanych pomieszczeń, w tym w szczególności w: zastawie stołowej i sztućcach oraz w tacach termoizolacyjnych i naczyniach kuchennych, do stanu z dnia przekazania przedmiotu najmu Protokołem zdawczo-odbiorczym.

6. Zakupu na własny koszt dodatkowego wyposażenia, w tym w szczególności zastawy stołowej i sztućców oraz tac termoizolacyjnych i naczyń kuchennych w ilości pozwalającej na wykonanie usługi wyżywienia pacjentów Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.

Po zakończeniu Umowy najmu dodatkowe wyposażenie, o którym mowa powyżej, pozostaje w przedmiocie najmu bez obowiązku zwrotu kosztów zakupu wyposażenia przez Wynajmującego Najemcy.

7. Przestrzegania obowiązujących u Wynajmującego wymagań określonych w systemie zarządzania bezpieczeństwem i higieny pracy oraz w systemie zarządzania środowiskowego, a w szczególności ścisłego i bezwzględnego przestrzegania przepisów p/poż i bhp.

8. Utrzymania przedmiotu najmu w należytym stanie sanitarno – higienicznym.

9. Ponoszenia kosztów odśnieżania dachów i oczyszczania osadników tłuszczowych.

10. Wywozu nieczystości stałych (odpadów komunalnych lub podobnych), jak również odpadów niebezpiecznych - Najemca jest zobowiązany zawrzeć odrębną umowę z podmiotem świadczącym te usługi, którą to Umowę jest zobowiązany przedłożyć Wynajmującemu.

11. Wywozu odpadów pozostałych po procesie przygotowywania posiłków i odpadów pokonsumpcyjnych – Najemca jest zobowiązany zawrzeć odrębną umowę z podmiotem świadczącym te usługi, którą to umowę jest zobowiązany przedłożyć Wynajmującemu.

12. Zabezpieczenia wynajmowanych pomieszczeń, wyposażenia i składników majątkowych Wynajmującego przed kradzieżą, uszkodzeniem lub zniszczeniem.

13. Ubezpieczenia prowadzonej w przedmiocie najmu działalności od wszelkich ryzyk, w tym od odpowiedzialności cywilnej, następstw nieszczęśliwych wypadków, pożaru, zalania wodą, szkód spowodowanych czynnikami atmosferycznymi i żywiołami, przepięć i awarii zasilania, dewastacji oraz kradzieży z zastrzeżeniem, iż suma ubezpieczenia majątkowego przedmiotu najmu musi być adekwatna do wartości przedmiotu najmu.

14. Okazania Wynajmującemu polisy ubezpieczeniowej niezwłocznie po zawarciu umowy ubezpieczenia, a najpóźniej do dnia rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim, celem wykonania przez Wynajmującego kserokopii polisy i złożenia do dokumentacji Umowy. Najemca jest zobowiązany do posiadania aktualnej polisy w zakresie ochrony ubezpieczeniowej ryzyk, o których mowa powyżej, przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy i okazywania jej na wezwanie Wynajmującego.

15. Posiadania kuchni zapasowej, która będzie w stanie przygotować codzienne posiłki dla pacjentów Szpitala Zachodniego w przypadkach uniemożliwiających ich przygotowanie w wynajmowanych pomieszczeniach produkcyjnych. W przypadku gdy sytuacja, o której mowa powyżej, będzie następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wynajmujący, koszty posiłków realizowanych w kuchni zapasowej poniesie Wynajmujący, jednakże do wysokości kosztów wynikających z postanowień umowy kompleksowej usługi całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim.

§ 9

Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone w mieniu Wynajmującego, powstałe z winy Najemcy w następstwie nienależytego korzystania z przedmiotu najmu, w tym również wskutek nieprzestrzegania przepisów bhp, p. poż i przepisów dotyczących ochrony środowiska. Najemca ponosi również pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone w mieniu osób trzecich lub na osobie w związku z użytkowaniem przedmiotu najmu.

§ 10

Najemca ma prawo, w uzgodnieniu z Wynajmującym, do umieszczenia na zewnątrz wynajmowanych pomieszczeń, o których mowa w § 2 ust. 1, tablic informacyjnych z nazwą swojej firmy.

§ 11

1. Umowa niniejsza została zawarta na okres 48 (dziewięćdziesięciu sześciu) miesięcy, licząc od dnia
2. Umowa niniejsza rozwiązuje się z mocy samego prawa w dniu rozwiązania lub wygaśnięcia zawartej pomiędzy Stronami umowy o świadczenie kompleksowej usługi codziennego przygotowywania posiłków dla pacjentów Szpitala Zachodniego.
3. Każdej ze Stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej Umowy z zachowaniem sześciomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
4. Wynajmujący ma prawo rozwiązania niniejszej Umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku:
 - a) gdy Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu lub innych świadczeń wynikających z Umowy co najmniej za trzy pełne okresy płatności;
 - b) gdy Najemca rażąco narusza postanowienia niniejszej Umowy, w tym wymagania sanitarne;
 - c) wszczęcia wobec Najemcy postępowania likwidacyjnego lub upadłościowego.
5. Ponadto niniejsza Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem Stron.

§ 12

1. W przypadku rozwiązania Umowy lub jej wygaśnięcia, Najemca ma obowiązek zwrócić Wynajmującemu przedmiot najmu w stanie niepogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, w terminie uzgodnionym przez Strony.
2. W dniu zwrotu przedmiotu najmu Strony sporządzą Protokół zdawczo-odbiorczy, określający stan pomieszczeń, wraz z wyposażeniem oraz wskazania liczników zainstalowanych w pomieszczeniach.
2. Wszelkie nakłady dokonane przez Najemcę na przedmiot najmu stanowią wyłączny koszt Najemcy i w przypadku rozwiązania niniejszej Umowy lub jej wygaśnięcia wartość nakładów nie podlega zwrotowi na rzecz Najemcy.
3. W przypadku niewydania przedmiotu najmu w terminie uzgodnionym przez Strony, Najemca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości dwukrotności miesięcznej stawki czynszu brutto.
4. Oprócz kary umownej, o której mowa w ust.3, Najemca zobowiązany będzie do uiszczenia na rzecz Wynajmującego czynszu z tytułu bezumownego korzystania z przedmiotu najmu za każdy dzień zwłoki w wydaniu przedmiotu najmu Wynajmującemu, wyliczonego proporcjonalnie do miesięcznej kwoty czynszu wynikającego z niniejszej Umowy, płatnego w terminie podanym na wezwaniu do zapłaty.
5. Dopuszcza się żądanie wobec Najemcy przez Wynajmującego odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
6. Wynajmującemu przysługuje przeciwko Najemcy roszczenie o naprawienie szkody wynikłej z uszkodzenia lub pogorszenia przedmiotu najmu ponad normalne zużycie, będącej następstwem nieprawidłowego korzystania z przedmiotu najmu.

§ 13

W przypadku rozwiązania Umowy przez Wynajmującego z przyczyn wyłącznie jego dotyczących, Wynajmujący zwróci Najemcy wartość rzeczywiście poniesionych nakładów na ulepszenia wynajmowanych pomieszczeń, nie wyższą jednak niż wartość określona w zgodzie udzielonej przez Wynajmującego na dokonanie ulepszeń.

§ 14

1. Wynajmujący oraz Najemca zarówno w trakcie obowiązywania niniejszej Umowy, jak również po jej zakończeniu, są zobowiązani do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji

dotyczących warunków i realizacji niniejszej Umowy, a także informacji dotyczących Stron tej Umowy, z wyłączeniem informacji podlegających obowiązkowi podania ich do wiadomości publicznej.

2. Strona, która naruszyła postanowienia ust. 1 odpowiada za wyrządzenie szkody na zasadach ogólnych.

§ 15

Osobami uprawnionymi do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy są:

- ze strony Wynajmującego:
- ze strony Najemcy

§ 16

W sprawach nie uregulowanych postanowieniami niniejszej Umowy będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.

§ 17

Ewentualne spory wynikające z niniejszej Umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 18

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 19

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

Załączniki:

1. Wykaz pomieszczeń
2. Wykaz wyposażenia
3. Tabela opłat miesięcznych.
4. Protokół Zdawczo - Odbiorczy

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA