**Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia ( SIWZ) o udzielenie zamówienia publicznego**

**powyżej 207 000 EURO**

w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych

(tekst jednolity Dz.U. z 2013 r Nr 113 poz. 907 z późn. zm.) zwaną dalej „ustawą Pzp”

SP ZOZ NZZP II 2400 /22 /15

1. **Nazwa oraz adres zamawiającego**

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Przeworsku,**

**ul. Szpitalna 16, 37- 200 Przeworsk**

tel, fax 016 648 72 19

strona internetowa : [<http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip>](http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/)

e-mail : [zampubliczne@spzoz-przeworsk.home.pl](mailto:zampubliczne@spzoz-przeworsk.home.pl)

1. **Tryb udzielenia zamówienia:**

Przetarg nieograniczony o wartości powyżej 207 000 euro - podstawa prawna: art. 39 w związku art. 5 ust.1 ustawy Pzp

.

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na **zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Zamawiającego na bazie przejętych w najem pomieszczeń i wyposażenia kuchennego** szczegółowo opisane w załączniku nr. 3 do SIWZ

kod Wspólnego Słownika Zamówień CPV 55 32 10 00 ; 55 32 20 00

1. **Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych .**

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych

1. **Informacje o przewidywanych zamówieniach uzupełniających**.

Nie przewiduje się zamówień uzupełniających.

1. **Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie.**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,

1. **Termin wykonania zamówienia.**

**48 miesięcy od dnia podpisania umowy**

1. **Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. Pzp, spełniają warunki i wymagania określone w niniejszej SIWZ oraz w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp
   1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy którzy spełniają następujące warunki:
      1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

ocena spełniania w/w warunku będzie dokonana na podstawie złożonego oświadczenia na zasadzie spełnia/nie spełnia, wzór stanowi załącznik nr. 4 do SIWZ

* + 1. posiadają wiedze i doświadczenie ,

polegające na wykonaniu minimum 2 usług, świadczonych na bazie najmowanych pomieszczeń i wyposażenia kuchni szpitalnej polegających na przygotowaniu całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych w ilości minimum 200 osobodni w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu będzie dokonana na podstawie przedłożonego przez wykonawców zrealizowanych usług oraz dokumentu potwierdzającego że wykonane usługi zostały wykonane należycie, na zasadzie spełnia/nie spełnia

* + 1. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

## Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże dysponowanie co najmniej :

- dwóch dietetyków legitymujący się wymaganym wykształceniem i kwalifikacjami

- minimum 6 kucharzy posiadających min 3 letni staż pracy w zawodzie kucharza

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia

1.1.4 Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca

a) wykaże posiadanie środków lub zdolność kredytową w wysokości nie mniejszej niż 20% ceny ofertowej brutto.

b) posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej

działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia nie niższą

niż 3 miliony złotych

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia

1. **Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu**

I. W celu wykazania spełniania przez wykonawców warunków udziału w postępowaniu o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy Pzp. Wykonawca przedkłada:

1. oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu według wzoru zał. nr 4

2. wykaz usług, świadczonych na bazie wynajmowanych pomieszczeń i wyposażenia kuchni szpitalnej polegających na przygotowaniu całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych w ilości minimum 200 osobodni w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

3. wykaz osób które będą uczestniczyć wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych wykształcenia i doświadczenia niezbędnych do wykonania zamówienia oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

4. informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy nie mniejszej niż 20% ceny ofertowej brutto, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub 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 na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 3 mln. złotych.

II. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w postępowaniu o udzieleniu zamówienia o których mowa w art. 24 ustawy Pzp. Wykonawca przedkłada:

1. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia według wzoru zał. nr 5

2. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.

3. 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 - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Uwaga: Spółki cywilne przedstawiają zaświadczenie urzędu skarbowego dla wszystkich wspólników oraz zaświadczenie na całą spółkę cywilną z jej nazwą;

4. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 - 8 ustawy Pzp, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert

6. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy Pzp, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Uwaga: dotyczy wyłącznie podmiotów zbiorowych w rozumieniu ustawy z dnia 28 października 2002r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz.U. nr 197, poz. 1661, z późn. zmian), nie dotyczy przedsiębiorców będących osobami fizycznymi, w tym spółek cywilnych utworzonych przez osoby fizyczne

7. Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, albo informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – załącznik nr.9

III. 1.Zamawiający wezwie wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu w którym upłynął termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo termin składania ofert.

2 Zamawiający wezwie także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1.ustawy Pzp.

IV Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania.

V Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składają dokumenty zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego do Ustawy w sprawie rodzajów dokumentów jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 luty 2013r. Dz. U. Nr 2013 poz. 231).

VI. Jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenia o prowadzeniu działalności gospodarczej Wykonawca dołączy oryginał pełnomocnictwa lub kopię poświadczoną notarialnie „za zgodność z oryginałem” do podpisania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, Pełnomocnictwo winno wskazywać datę jego wystawienia oraz okres, na który zostało udzielone.

1. **Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów**
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie prawo zamówień publicznych, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
3. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem.
4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane faksem każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt jej otrzymania.
5. Numer faksu : 016 649 15 90
6. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie zapisów SIWZ.
7. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem że wniosek   
   o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
8. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
9. Jeżeli w wyniku modyfikacji specyfikacji istotnych warunków zamówienia niezbędny jestdodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. O czym niezwłocznie powiadomi wszystkich Wykonawców, którymprzekazano specyfikacje istotnych warunków zamówienia oraz zamieści na stronie internetowej Zamawiającego [<http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip>](http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/) **.** Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o którym mowa w pkt.10 ppkt. 6 SIWZ
10. Zamawiający prześle treści pytań i odpowiedzi, nie ujawniając źródła zapytania, wszystkim wykonawcom, którzy pobrali SIWZ od zamawiającego i zamieści treści pytań i odpowiedzi na swojej stronie internetowej ([www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip](http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip)).
11. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwołania zebrania wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.

Wykonawca może kontaktować się z Zamawiającym w dni robocze – w godzinach od 7:00 do14:35

**11. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami**

Osobami upoważnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

W sprawach formalnych :

Pan Jacek Wlazło w godz. 08.00-14,00

W sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia:

Pan (i) Barbara Wiśniowska w godz. 08.00-14,00

Poczta elektroniczna [zampubliczne@spzoz-przeworsk.home.pl](mailto:zampubliczne@spzoz-przeworsk.home.pl)

1. **Wymagania dotyczące wadium**

1. Przystępując do przetargu Wykonawca jest obowiązany wnieść wadiurn:

a) w wysokości **96 000,00 zł**

b) przed upływem terminu składania ofert, tj. do dnia **09.09.2015** r do godz. 09:00.

2. Wadium może być wnoszone w następujących formach:

a. pieniądzu,

b. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy **oszczędnościowo-kredytowej,** z tym, ze poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

c. gwarancjach bankowych,

d. gwarancjach ubezpieczeniowych,

e. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 Ustawy z dnia 9 listopada 2000r o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości ( Dz. U. z 2007r, Nr 42, poz. 275).

**3.** Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:

**Bank Spółdzielczy Przeworsk 76 9106 0008 2001 0011 8880 0001**

4. Przedłużenie terminu związania z ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania z ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania z ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

5. Brak wadium w tym również na przedłużony okres związania z ofertą, spowoduje wykluczenie Wykonawcy.

6. Nie jest dopuszczalna bezpośrednia wpłata kwoty wadium w kasie Zamawiającego. Wadium wniesione w

pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.

7. Do wadium wniesionego w postaci gwarancji bankowej i gwarancji ubezpieczeniowej Wykonawca zobowiązany jest załączyć oryginał dokumentu i jego kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem. Oryginał dokumentu należy dołączyć do oferty w sposób umożliwiający jego zwrot bez uszkodzenia**.**  Z treści gwarancji winno wyraźniewynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania z ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a oraz art. 46 ust. 5 ustawy Pzp. Treść gwarancji nie może w żadnym zakresie zawężać uprawnienia Zamawiającego do zatrzymania wadium, określonego w art. 46 ustawy Pzp.

8. Wszystkie dokumenty potwierdzające wniesienie wadium powinny zawierać nazwę i numer postępowania, którego dotyczą.

**Utrata wadium**

**1.** Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana (art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp):

a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,

b) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn lezących po stronie Wykonawcy,

c) w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. **3** ustawy Pzp, nie złożył dokumentów lub oświadczeń , o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub pełnomocnictw, chyba, ze udowodni, ze wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

2. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a. ustawy Pzp.

**3.** Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.

4. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem

terminu składania ofert.

5. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podst. art. 46 ust 1 ustawy Pzp, jeżeli w wyniku ostatecznego rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

6. W przypadku wniesienia odwołania Zamawiający, nie później niż na 7 dni przed upływem ważności wadium, wzywa Wykonawców, pod rygorem wykluczenia z postępowania, do przedłużenia ważności wadium albo wniesienia nowego wadium na okres niezbędny do zabezpieczenia postępowania do zawarcia

umowy. Jeżeli odwołanie wniesiono po wyborze oferty najkorzystniejszej, wezwanie kieruje się jedynie do

wykonawcy, którego ofertą wybrano jako najkorzystniejszą (art. 184 ustawy Pzp).

1. **Termin związania ofertą**
2. Termin związania ofertą wynosi 60 dni od upływu terminu składania ofert.

**14. Opis sposobu przygotowania ofert**

1. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ .

2. Oferta winna być sporządzona i złożona zgodnie z przepisami ustawy Pzp. oraz SIWZ tj. w sposób nie powodujący jej odrzucenia na podstawie art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.

3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

4. Oferta powinna być napisana czytelnie w języku polskim. na maszynie, komputerze lub długopisem. Strony oferty muszą być trwale spięte, w sposób zapobiegający możliwości zdekompletowania zawartości oferty, podpisane i ponumerowane.

5. Wszystkie wymagane dokumenty wymienione w SIWZ muszą być złożone w formie oryginału bądź poświadczonej za zgodność z oryginałem kserokopii (poświadczenie każdej zapisanej strony dokumentu). Załączone dokumenty powinny być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

6. Zamawiający wymaga złożenia oferty na formularzach według wzoru, zał. nr 1 i 2

7. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Każdy z Wykonawców musi złożyć dokumenty i oświadczenia potwierdzające zdolność ubiegania się o zamówienie publiczne.

8. Cena oferty powinna być wyrażona liczbą i słownie. Cena podana w ofercie powinna zawierać: cenę netto, należny podatek VAT oraz cenę brutto. Za cenę oferty uznaje się cenę brutto tj. z obowiązującym podatkiem VAT.

9. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną i ostateczną przedmiotu zamówienia, powinna być podana w walucie polskiej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

10. W przypadku gdy oferta zawiera informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te winny być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie, odrębnie od pozostałych informacji zawartych w ofercie. Strony należy ponumerować w taki sposób, aby umożliwić ich dopasowanie do pozostałej części oferty - należy zachować ciągłość numeracji stron oferty. Wykonawca nie może zastrzec informacji o których mowa w art. 86 ust. 4. Ustawy Pzp.

11. Oferta musi być złożona Zamawiającemu w trwale zamkniętym, nienaruszonym opakowaniu z napisem “**Oferta na świadczenie usług żywieniowych** ” oraz z nazwą i dokładnym adresem wraz z numerami telefonów Oferenta (dopuszcza się odcisk pieczęci); wszelkie elementy oferty nie opakowane i oznaczone w ten sposób mogą nie być brane pod uwagę podczas porównania i oceny ofert, a brak adnotacji dotyczących wykonawcy może być przyczyną otwarcia oferty mimo braku konieczności otwarcia oferty:

12. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem,

1. że Zamawiający otrzyma pisemnie powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed
2. terminem składania ofert, a koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniami **"ZMIANA"** lub **"WYCOFANIE".** Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.

Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w przetargu obciążają wyłącznie Oferenta.

**15. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w Przeworsku w pokoju nr 14 /sekretariat/, w terminie do dnia **09.09.2015** do godz. 09.00
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 1 świetlica szpitala

w dniu **09.09.2015** o godz. 10:00

**16. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Ceny oferty muszą być podane w PLN brutto i netto z zaokrągleniem do dwóch miejsc

po przecinku, zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz

ewentualne rabaty. Wartość brutto należy obliczyć: **warto**ść **netto + podatek VAT.**

2. Zamawiający poprawia w ofercie:

a) oczywiste omyłki pisarskie,

b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych

dokonanych poprawek,

c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków

zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

3. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do

przedmiotu zamówienia, zwraca się w formie pisemnej do Wykonawcy o udzielnie w

określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na

wysokość ceny.

4.Zamawiający, oceniając wyjaśnienia bierze pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia, dostępne dla Wykonawcy, oryginalność projektu Wykonawcy oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.

5.Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie złoży, wyjaśnień lub jeżeli dokonana

ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską

cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia

Zamawiający poprawia omyłki rachunkowe zgodnie z art. 87 ust. 2 z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.

Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.

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

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę spośród nie odrzuconych ofert, wyłącznie na podstawie kryteriów oceny ofert, określonych w niniejszej SIWZ. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje największa liczba punktów uzyskanych przez Wykonawcę stanowiącą sumę punktów przyznanych ofercie przez komisję przetargową. Zamawiający, przy obliczaniu punktów zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku

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

* Cena - 95 %
* Wskaźnik wsadu do kotła – 5 %

Sposób oceniania ofert:

1. w kryterium cena zostanie zastosowany następujący wzór arytmetyczny:

cena oferty najkorzystniejszej

x 100 pkt. x waga

cena oferty badanej

2) w kryterium wskaźnik wsadu do kotła zostanie zastosowany następujący wzór arytmetyczny:

wskaźnik oferty badanej

x 100 pkt. x waga

wskaźnik oferty najkorzystniejszej

Przez wskaźnik wsadu do kotła należy rozumieć procentowy udział wartości wsadu do kotła w całodziennej stawce żywieniowej nie niższy niż 70 %.

Zamawiający zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

**18.Zawiadomienie o wyborze oferty**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;

2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;

3) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne – jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, negocjacji bez ogłoszenia albo zapytania o cenę;

4) terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy Pzp , po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1, na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie

**19.Zawarcie umowy**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy Pzp , w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę

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 ustawy pzp.

4. Warunki, na jakich Zamawiający zawrze umowę z przyszłym Wykonawcą zostały określone w projektach

umów stanowiącym załączniki nr 7, 8 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

5. Informację o zawarciu umowy zamawiający umieści na stronie portalu internetowego Biuletynu zamówień

publicznych oraz na własnej stronie internetowej.

**20. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

20.1 Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie, najpóźniej w dniu zawarcia umowy, dołączając do umowy jego kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

20.2 Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

20.3 Zabezpieczenie należytego wykonania może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:

1) pieniądzu,

2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,

3) gwarancjach bankowych,

4) gwarancjach ubezpieczeniowych,

5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

20.4 Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy w banku:. Bank Spółdzielczy Przeworsk 76 9106 0008 2001 0011 8880 0001

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy w pozostałych formach: oryginał należy złożyć w siedzibie zamawiającego,(KASA)

20.5 Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu, Zamawiający przechowuje na oprocentowanym rachunku bankowym. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.

20.6 W trakcie realizacji umowy wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka ww. form zabezpieczenia. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.

20.7 Zwrot 70% zabezpieczenia należytego wykonania umowy nastąpi w terminie 30 (trzydziestu) dni, licząc od daty wykonania zamówienia i uznania go przez zamawiającego za należycie wykonane.

20.8 Kwota w wysokości 30% zabezpieczenia należytego wykonania umowy, pozostawiona na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady, zwrócona zostanie nie później niż w 15 dniu po upływie rękojmi za wady.

**21. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku**

**postępowania o udzielenie zamówienia**

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub l zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Gospodarczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

4. 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.

Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp.

**W sprawach nie unormowanych niniejsz**ą **specyfikacj**ą **maj**ą **zastosowanie przepisy ustawy PRAWO ZAMÓWIE**Ń **PUBLICZNYCH ORAZ KODEKS CYWILNY**

**22.Dodatki**

Dodatkami do specyfikacji istotnych warunków zamówienia są:

1. formularz oferty zał. Nr 1
2. formularz cenowy załącznik nr. 2
3. opis przedmiotu zamówienia zał. Nr3,
4. Oświadczenia zał. nr. 4,5
5. Wykaz dostaw zał. nr. 6
6. Wzory umów zał. nr 7,8
7. Lista kapitałowa zał. nr 9
8. Kalkulacje opłat za media zał. nr 10
9. Wykaz pracowników do bezpośredniego przekazania od dotychczasowego Wykonawcy usługi zał. nr 11

Przeworsk 30.07.2015 r

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

Zatwierdzam

**Załącznik Nr 1**

---------------------------------

(Pieczęć firmowa oferenta)

## OFERTA

dla Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Przeworsku

ul. Szpitalna 16 37-200 Przeworsk

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na **świadczenie usług polegających na zapewnieniu codziennego żywienia pacjentów Szpitala na bazie przejętych w najem pomieszczeń i wyposażenia kuchennego** SP ZOZ w Przeworsk.

1.Oferujemy wykonanie usługi będącym przedmiotem zamówienia:

1.1 za cenę netto ................................zł w tym podatek VAT.................................zł razem brutto.................................................................

Słownie brutto ................................................................................................................

zgodnie z załączonym formularzem cenowym.

1.2 przy zastosowaniu wskaźnika wsadu do kotła ………………..% wartości dziennej stawki żywieniowej.

2.Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

3.Oświadczamy, że akceptujemy warunki załączonych projektów umów

- świadczenie usług żywienia

- najmu- kuchnia szpitalna

4.Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. ...................................................................
2. ...................................................................
3. ...................................................................
4. ...................................................................

data i podpis oferenta

**Załącznik nr .2**

…………………………

(Pieczęć firmowa oferenta )

FORMULARZ CENOWY

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dzienna stawka wyżywienia jednego pacjenta netto /zł/ | Dzienna stawka wyżywienia jednego pacjenta brutto /zł/ | Średnia ilość osobo dni w okresie 4 lat | Wartość netto za 4 lata | Stawka VAT | Wartość brutto  za 4 lata |
|  |  | 320 000 |  |  |  |

Słownie wartość brutto: ................................................................................................................................................................... zł

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

Data i podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 3**

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów na bazie przejętych w najem pomieszczeń i wyposażenia kuchennego ( w tym Kuchni Mlecznej ) dla potrzeb SP ZOZ w Przeworsku .

Informacja dla wykonawcy:

W szpitalu znajduje się **300 łóżek** zgrupowanych w 11 oddziałach .

Ilość osobo dni w ciągu 4 lat wynosi średnio 320 000.

W okresie 12 miesięcy 2014 wydanych było:

- śniadań - 66 361

* drugich śniadań – .18 720
* obiadów – 68 805
* podwieczorków – 19 020
* kolacji – 68 936

Wykonawca każdorazowo przedstawia jadłospis dekadowy do zatwierdzenia pełnomocnikowi dyrektora ds. zarządzania jakością zgodnie z § 2 ust. 2 lit. t. umowy

Jadłospis dekadowy może powtórzyć się 1 raz na 4 tygodnie.

Wykonawca przedłoży przed dniem podpisania umowy program żywienia i dystrybucji posiłków opracowany na podstawie aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia dla żywienia zbiorowego w szpitalach zawierający:

1. modelową rację pokarmową wyrażoną w produktach dla dorosłych,
2. modelową rację pokarmową wyrażoną w produktach dla dzieci w wieku od 13 do 36 miesiąca życia,
3. schemat żywienia dzieci w pierwszym roku życia,

Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć przed dniem podpisania umowy:

1. sposób oceny jakości zdrowotnej oferowanych posiłków tzn. sposób kontroli i oceny wykonującego usługę kaloryczności potraw oraz higieny pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
2. sposób w jaki będzie dokonywana kontrola wewnętrzna w obszarze zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia pacjentów tj. procedura analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli wraz ze sposobem dokumentowania i jej zgodność z obowiązującym regulacjami prawnymi,

Zamawianie posiłków odbywać się będzie w następujący sposób:

Codziennie do godziny 7.10 osoba odpowiedzialna z oddziału zgłaszać będzie zapotrzebowanie ilościowe posiłków na dany dzień. Do godziny 13.00 z oddziału będzie przekazywana do kuchni informacja o wypisanych i nowo przyjętych pacjentach.

**Przygotowywanie posiłków obejmuje:**

1. trzy posiłki / śniadanie, obiad, kolacja/ dla pacjentów dorosłych o dietach normalnych
2. pięć posiłków / I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja/ dla dzieci powyżej 1 roku życia,
3. pięć posiłków / I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja/ dla diety cukrzycowej, wrzodowej, położniczej
4. dla niemowląt / dzieci poniżej 1 roku życia/ opis posiłków poniżej / kuchenka mleczna/

Wydawanie posiłków odbywać się będzie w godzinach:

- śniadanie I i II 7.30 – 8.30

- obiad 12.30 -13.30

- kolacja 17.30 - 18.00

W zależności od zaleceń lekarzy posiłki przygotowywane będą według diet całodziennych, których wykaz przedstawiono poniżej.

# WYKAZ DIET :

* podstawowa
* lekkostrawna
* niskotłuszczowa
* wrzodowa
* żołądkowa
* niskokaloryczna
* niskosolna
* cukrzycowa
* niskobiałkowa
* wysokobiałkowa
* wysokokaloryczna
* położnicza
* płynna
* płynna odżywcza
* dieta dla dzieci od 1 – 3 lat
* dieta dla dzieci od 4 – 16 lat
* diety specjalne i na zlecenie lekarza ( ziemniaczana, ryżowa, itp.)

Z każdego posiłku, przed wydaniem, wykonawca pobiera próbki i przechowuje w osobnej lodówce Zgodnie z zaleceniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z § 2 pkt 1 ppkt ź.

Wymagania dotyczące personelu kuchni:

1.W składzie zespołu wykonującego usługę wykwalifikowany dietetyk lub specjalista do spraw żywienia oraz wykwalifikowany szef kuchni w miejscu świadczenia usługi

2. Minimalna liczba zatrudnienia na jednej zmianie tj. szef zmiany – 1, kucharz- 2, pomoc kuchenna

3. Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia sześciu pracowników Zamawiającego na podstawie art. 23´ KC

**Kuchnia mleczna**

Dla niemowląt ilość posiłków zależy od wieku, sposobu karmienia ( naturalne / sztuczne ), jednostki chorobowej dziecka.

Model żywienia powinien być zgodny z aktualnymi wytycznymi Instytutu Matki i Dziecka oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

W 2014 r wydano z kuchenki mlecznej posiłki, dla 2372 dzieci tj. herbata 1750 szt butelek, mieszanki mleczne 525 sztuk butelek, obiadki 58, deserki 39

Wydawanie posiłków z kuchenki mlecznej odbywać się będzie w porozumieniu z ordynatorem oddziału dziecięcego.

Butelki do przewożenia posiłków zapewnia Wykonawca, natomiast smoczki dostarcza Zamawiający.

DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW

1. Dystrybucja posiłków powinna odbywać się z zachowaniem zasad sanitarno – epidemiologicznych.
2. Wykonawca zapewni profesjonalne wózki w ilości zapewniającej należyte wykonanie usługi., służące do rozwożenia posiłków na oddziały szpitalne i podtrzymujące odpowiednią temperaturę.
3. Wykonawca zapewni możliwość szybkiego podgrzania posiłków dla pacjentów, którzy aktualnie przebywają na badaniach diagnostycznych.
4. Dystrybucja posiłków z pomieszczeń ich przygotowania odbywać się będzie z wykorzystaniem personelu Zamawiającego

**Załącznik nr. 4 do SIWZ**

**O Ś W I A D C Z E N I E**

**Nazwa Wykonawcy**

………………………………………………………………………………………………………………………………

**Adres Wykonawcy**

………………………………………………………………………………………………………………………………

Na podstawie art. 44 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz.U. Nr 113 z 2013r., poz. 907, z późn. zm.,)

Oświadczamy, że spełniamy wymagania zawarte w art. 22 ust.1 Pzp tj. spełniamy warunki dotyczące:

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

pieczęć imienna, podpis osoby(osób)

uprawnionej(ych) do reprezentowania wykonawcy

*Uwagi do Załącznika*

\*wypełnia Wykonawca – jeśli dotyczy.

\* W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego winna być podana nazwa i adres każdego z Wykonawców odrębnie.

**Załącznik nr. 5 do SIWZ**

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

**Nazwa Wykonawcy**

………………………………………………………………………………………………………………………………

**Adres Wykonawcy**

………………………………………………………………………………………………………………………………

Niniejszym oświadczam, że podmiot który reprezentuję nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo Zamówień Publicznych (tj.Dz. U. z 2013 r. poz.907z późn. zm.)

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

Miejscowość, data

…………………………………………………………

Pieczęć imienna i podpisy osób uprawnionych Wykonawcy

**Załącznik nr 6**

Wykaz zrealizowanych usług w ciągu 3- lat, odpowiadających swoim rodzajem i wartością usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot dostawy | Wartość dostawy | Data wykonania | | Uwagi | Odbiorca |
| Początek | Zakończenie |
| a | b | c | d | e | f | g |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |

**UWAGA : Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające że usługi zostały wykonane należycie**.

Data i podpis Wykonawcy

**Załącznik nr 7**

**UMOWA**

# 

Zawarta w dniu ………….. w Przeworsku z mocą obowiązującą od ………….r pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Przeworsku**

**37-200 Przeworsk ul. Szpitalna 16**

reprezentowanym przez: Józef Więcław - Dyrektor

zwanym dalej „Zamawiającym”

oraz

…………………………………………………………

…………………………………………………………

reprezentowana przez: ………………………………

zwanym dalej „Wykonawcą”

w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego przeprowadzonego na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004r , Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2013 r poz. 907 z późn. zm)

**§ 1. Zakres umowy**

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi polegające na zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Zamawiającego na bazie przejętych w najem pomieszczeń i wyposażenia kuchennego .
2. Szczegółowy zakres usług określa załącznik nr 3 do SIWZ stanowiący integralną część umowy ().

**§ 2. Obowiązki stron**

1. Zamawiający zobowiązany jest do:
2. Przekazania Wykonawcy na podstawie odrębnej umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z przynależnościami oraz wyposażeniem w zakresie niezbędnym do wykonania przedmiotu umowy.
3. Przekazania wykonawcy zestawienia ilości zamawianych posiłków – diet.
4. Zapłaty wynagrodzenia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
6. Sporządzania posiłków z uwzględnieniem aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia dla żywienia zbiorowego w szpitalach w ilościach wynikających z informacji Zamawiającego
7. Opracowania jadłospisu dla pacjentów, programu żywienia i dystrybucji posiłków (szczegółowo opisany w opisie przedmiotu zamówienia).
8. Wydawanie posiłków w systemie zapewniającym im odpowiednią temperaturę
9. przygotowania posiłków z własnych produktów , które winny odpowiadać normom dla produktów żywnościowych i według składników pokarmowych zgodnie z programem żywienia i dystrybucji posiłków..
10. odbioru, mycia ,dezynfekcji wózków i naczyń transportowych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi
11. utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych
12. Uzupełnienia naczyń , narzędzi pracy oraz sprzętu odpowiadających normom Instytutu Żywienia Zbiorowego i organu inspekcji sanitarnej niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania kuchni.
13. Utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach z zastosowaniem własnych środków czystości , odpowiadających normom Instytutu Żywienia Zbiorowego i organu inspekcji sanitarnej.
14. Zapewnienia odzieży ochronnej , zgodnie z obowiązującymi normami.
15. Przestrzegania obowiązku wykonywania przez personel badań profilaktycznych.
16. Zorganizowania pracy w kuchni w sposób zapewniający wyodrębnione, następujące strefy magazynowania:

* przygotowania brudnego
* przygotowania czystego
* obróbki termicznej i schładzania
* ekspedycji posiłków i ewentualnego porcjowania

l. Właściwego przechowywania środków spożywczych ( z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania ).

m. Przestrzegania higieny produkcji, zgodne z obowiązującymi przepisami.

n. Utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach kuchni głównej i kuchenki mlecznej ( z podziałem na strefy według sporządzonych planów higieny ).

o. Przedstawienia na żądanie Zamawiającego szczegółowego wykazu procedur i instrukcji higienicznych, potrzebnych do prawidłowego wykonania usługi w tym:

procedura mycia i dezynfekcji dużych powierzchni

procedura mycia ( dezynfekcji ) sprzętu kuchennego i dystrybucyjnego

instrukcja postępowania ze sprzętem do sprzątania

instrukcja postępowania z brudnymi mopami

instrukcja postępowania z odpadami komunalnymi i pokonsumpcyjnymi.

Instrukcja przygotowywania i przechowywania próbek żywności

p. zapewnienia nadzoru nad przygotowaniem i wydawaniem posiłków , oraz ustanowienia kucharza na każdej zmianie odpowiedzialnego za przygotowywanie posiłków

r. Posiadania wdrożonego systemu HACCP, potwierdzonego certyfikatem i zapewnienia udziału pracowników w planowanych szkoleniach dotyczących zasad dobrej praktyki produkcyjnej i systemu HACCP.

s. poddawania się kontrolom zewnętrznym przeprowadzanym przez przedstawicieli uprawnionych organów w tym m.in. pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz usuwania nieprawidłowości zgodnie z zaleceniami kontrolujących.

Bieżące usuwanie usterek zgłaszanych w trakcie realizacji umowy przez przedstawiciela zamawiającego

t. Dostarczanie osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z dwudniowym wyprzedzeniem, dekadowych jadłospisów z rozdziałem na diety i podaniem gramatury oraz - po okresie rozliczeniowym, miesięcznego zestawienia ilości wydanych posiłków z rozbiciem na oddziały.

u. Dostarczanie na każdy oddział dziennych jadłospisów zawierających przeliczenie gramatury wydawanych porcji na miary gospodarcze ( np. 2 plastry, 3 łyżki, pół szklanki, 2 kromki, 1 jajko, pół pomidora, itp. )

w. Uwzględniania w całości żywienia, sezonowości produktów oraz potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocnych oraz przestrzeganie dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne.

v. Dokonywania zmian jadłospisów po przedstawieniu , przeprowadzanego raz w roku badania satysfakcji pacjentów, dotyczącego m.in. oceny jakości posiłków

x. Dostarczania na żądanie Zamawiającego wyników badań oceny jakościowej i ilościowej przygotowywanych posiłków w tym ich kaloryczności.

y. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli za nieprawidłowa realizację usług, będących przedmiotem zamówienia oraz ponoszenie pełnych kosztów wynikających z wystąpienia epidemii chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową, wywołanych udokumentowanym mikrobiologicznie czynnikiem pochodzącym z kuchni lub od personelu kuchennego.

z. Pobierania i przechowywania w lodówce kuchni szpitalnej próbek żywności dostarczanej do Zamawiającego z godnie z warunkami określonymi w obowiązujących przepisach

ź. Przekazywania pacjentom informacji na temat posiłków w zakresie substancji alergizujących lub mogących wywołać niepożądane skutki uboczne.

ż. Przejęcia 6 pracowników Zamawiającego w trybie art. 23´ Kodeksu Pracy według załączonego wykazu bezpośrednio od dotychczasowego Wykonawcy usług (Impel)

3. Przy świadczeniu usługi objętej niniejszym postępowaniem, wykonawca zobowiązuje się do zachowania i przestrzegania odpowiednich aktów prawnych m.in. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. ( Dz.U. z 2010 Nr 136, z późn. zm), Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, Dz.Urz. WE L 31 z 01.02.02, Polskie wydanie specjalne rozdz.15.t.6, str.463 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, Rozporządzenia (WE) nr 852/ 2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 Dz.Urz. UE L 139 z 30.04. 04. str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 13, t.34, str.319 dotyczącego przestrzegania zasad higieny żywności oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004, Dz.Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4 zawierającego wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

4. ponadto strony ustalają :

a)sprzęt do dystrybucji posiłków nie może być używany przez Wykonawcę w innych placówkach.

b) możliwość zmiany jadłospisów po przedstawieniu , przeprowadzanego raz w roku badania satysfakcji pacjentów, dotyczącego m.in. oceny jakości posiłków

c) Wykonawca nie może świadczyć usług na rzecz innych podmiotów przy wykorzystaniu pomieszczeń i sprzętu Zamawiającego bez pisemnej zgody Zamawiającego określającej warunki świadczenia tych usług

**§ 3 Kontrola sanitarna i jakościowa**

1. Zamawiający przeprowadzał będzie bieżące i planowe kontrole poprzez :

a) pielęgniarkę epidemiologiczną - w zakresie stosowania norm higieniczno – epidemiologicznych. Celem kontroli będzie – sprawdzanie stanu sanitarno- epidemiologicznego wszystkich pomieszczeń i sprzętów kuchni głównej i kuchenki mlecznej wg rocznego harmonogramu.

b) przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego - w zakresie odpowiedniego przygotowania, dystrybucji i temperatury posiłków, zgodności ilościowej wydawanych porcji z ilością zamawianych oraz jakości pod względem walorów smakowych, estetycznych i urozmaicenia diet.

c) audity u Wykonawcy w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków odbywać się będą przez wyznaczonych auditorów Zamawiającego.

2. Wszelkie nieprawidłowości w wykonywaniu usługi zgłaszane będą w formie pisemnej wykonawcy z określeniem terminu ich usunięcia.

**§ 4. Pracownicy**

1. Wykonawca zobowiąże swoich pracowników do zachowania tajemnicy poufnych informacji służbowych oraz ochrony innych danych niejawnych , z którymi zetknęli się w trakcie wykonywania przedmiotu umowy , a w szczególności do zachowania tajemnicy danych osobowych pacjentów szpitala i ich dokumentacji medycznej.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zachowania swoich pracowników przy wykonywaniu przedmiotu umowy.

**§ 5. Wynagrodzenie.**

1. Strony ustalają wynagrodzenie na podstawie cen jednostkowych podanych w ofercie przetargowej Wykonawcy:

* dzienna stawka wyżywienia 1 pacjenta ……zł brutto w tym wartość wsadu do kotła..…zł brutto.

Szczegółowe rozliczenie będzie następować w okresach miesięcznych na koniec miesiąca kalendarzowego na podstawie wykazu wydanych posiłków zatwierdzonego przez przedstawiciela Zamawiającego oraz cen jednostkowych.

2.Termin płatności wynagrodzenia ustala się na 60 dni od daty otrzymania faktury. Należność będzie płatna na rachunek bankowy Wykonawcy: …………………………………………………………………………..

Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy będzie pomniejszone o wartość zakwestionowanej ilości posiłków, na podstawie protokołu, o którym mowa w § 10 ust 4

3. Wykonawca gwarantuje niezmienność cen przez cztery lata od dnia podpisania umowy.

4. Strony ustalają, że wynagrodzenie określone w ust. 1 może być waloryzowane jedynie o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS , nie częściej jednak niż 1 raz w roku. ,począwszy od ……………………..r

**§ 6. Nadzór nad wykonaniem umowy**

1. Zamawiający wyznaczy osobę upoważniona do wykonywania stałego nadzoru nad jakością prac wykonywanych przez Wykonawcę.
2. Przedstawiciel Zamawiającego będzie przekazywał wyznaczonej osobie przez Wykonawcę w formie pisemnej lub osobiście przez niego wyznaczonej osobie wszelkie uwagi dotyczące wykonywanych prac w ramach przedmiotu umowy.
3. Przedstawiciel Zamawiającego będzie sporządzał raz na kwartał raporty kontroli jakości posiłków wykonywanych przez Wykonawcę , które następnie będą mu przekazywane
4. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niewykonania lub niewłaściwego wykonania prac wchodzących w zakres przedmioty umowy. Zamawiający ma prawo wezwać upoważnionego pracownika Wykonawcy do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości a następnie poinformować o tym fakcie Wykonawcę lub osobę przez niego upoważnioną.
5. Zamawiający ustanawia swoich przedstawicieli, upoważnionych do kontroli realizacji umowy, a w szczególności do sprawdzania stanu sanitarno-higienicznego wszystkich pomieszczeń kuchni głównej i kuchenki mlecznej, wg harmonogramu.
6. Zamawiając ustanawia swojego przedstawiciela upoważnionego do kontroli w zakresie odpowiedniego przygotowania, dystrybucji i temperatury posiłków, zgodności ilościowej wydawanych porcji z ilością zamawianych oraz jakości pod względem walorów smakowych, estetycznych i urozmaicenia diet.

**§ 7. Odpowiedzialność wykonawcy.**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za :
2. prawidłową organizację pracy w poszczególnych działach kuchni , łącznie z obsadą stanowiskową na zmianie tj. szef zmiany – 1, kucharz- 2, pomoc kuchenna
3. przestrzeganie zasad czystości i higieny , z zachowaniem obowiązujących stref dla kuchni mlecznej i kuchni głównej ( procedura sprzątania )
4. zabezpieczenie potrzebnego sprzętu do prawidłowego przygotowania i dystrybucji posiłków.
5. wywóz odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych
6. uszkodzenie lub zniszczenie mienia
7. wystąpienie epidemii zakażeń szpitalnych, potwierdzonej udokumentowanym mikrobiologicznie czynnikiem zakaźnym pochodzącym z kuchni lub od personelu kuchennego oraz za pokrycie wszelkich kosztów tym wywołanych.

**§ 8. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy w

wysokości 5% ceny brutto oferty w wysokości ………………. zł.

Zabezpieczenie Wykonawca wnosi w formie: …………………………………………

**§ 9. Czas trwania umowy.**

1. Umowa zostaje zawarta na okres 4 /czterech / lat , licząc od daty zawarcia umowy.
2. W przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia zasad i obowiązków określonych w niniejszej umowie oraz rozwiązania umowy najmu pomieszczeń kuchni Zamawiający ma prawo po uprzednim pisemnym bezskutecznym wezwaniu, do jednostronnego rozwiązania umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana każdym czasie na mocy porozumienia stron.

**§ 10. Kary umowne.**

1. Niezależnie od zabezpieczenia należytego wykonania umowy , strony ustalają dodatkowe zabezpieczenia w formie kar umownych.
2. Zamawiający płaci Wykonawcy karę umowną tytułu odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z winy

zamawiającego w wysokości sześciomiesięcznego wynagrodzenia umownego przypadającego za miesiąc poprzedzający odstąpienie , za wyjątkiem wystąpienia sytuacji określonej w art.145 Pzp..

1. Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne:
2. 0.1 % miesięcznego wynagrodzenia za każdy dzień opóźnienia liczonego od dnia wyznaczonego Wykonawcy na zmianę sposobu wykonywania umowy lub za każdy dzień opóźnienia w usunięciu nieprawidłowości o których mowa w par.3 ust.2
3. za nie przystąpienie do wykonania umowy lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy w wysokości 10 % wartość przedmiotu umowy liczonego za okres 4 lat według oferty.
4. 1000 złotych za każdy stwierdzony przypadek:

* stwierdzonego braku ilości , bądź obniżonej jakości posiłków, zgłoszony kucharzowi odpowiedzialnemu za przygotowywanie posiłków na zmianie , na piśmie przez oddział i nie uzupełniony w ciągu 60 minut. od chwili zgłoszenia
* zaniedbania pod względem sanitarno-higienicznym potwierdzonego dodatnimi wynikami badań mikrobiologicznych.
* wystąpienia epidemii zakażeń szpitalnych spowodowanej przez udokumentowany mikrobiologicznie czynnik zakaźny pochodzący z kuchni lub od personelu kuchennego.
* odstępstwa od obowiązującego programu żywienia i dystrybucji posiłków, wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia dla żywienia zbiorowego w szpitalach

4.Podstawę zastosowania kary pieniężnej stanowić będzie protokół spisany z udziałem przedstawicieli stron.

**§ 11. Zmiany w umowie.**

Wszelkie zmiany w umowie wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności

**§ 12. Postanowienia końcowe.**

1. Strony ustalają , że w sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie przepisy kodeksu Cywilnego oraz ustawy - Prawo Zamówień Publicznych.
2. W przypadku zaistnienia sporu strony zobowiązują się przekazać sprawy do sądu miejscowo właściwego dla Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach , po jednym dla każdej ze stron.

**Wykonawca: Zamawiający**

***Załącznik Nr 8***

**WZÓR UMOWY NAJMU – KUCHNIA SZPITALNA**

zawarta w dniu …………………… w Przeworsku pomiędzy:

**A) Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej**

**37-200 Przeworsku, uL Szpitalna nr 16.**

reprezentowanym przez: - …………………………………………………..

zwanym w dalszej części umowy“ZAMAWIAJĄCYM”

1. ...............................................................................

………………………………………………………………….

reprezentowanym przez : …………………………………………………….

zwanym w dalszej części umowy "WYKONAWCĄ**"**

Niniejszą umowę strony zawarły w związku z udzieleniem Wykonawcy zamówienia

publicznego na zapewnienie codziennego wyżywienia pacjentów Szpitala**.**

**Artykuł 1**

1. ZAMAWIAJĄCY oddaje a WYKONAWCA bierze w najem do odpłatnego używania :

lokal użytkowy o powierzchni **699,00 m2**, położony w **Szpitalu Rejonowym w Przeworsku ul. Szpitalna 16** wraz **z** wyposażeniem Kuchni Szpitalnej wymienionym w załączniku Nr 1 do umowy.

2. W lokalu użytkowym znajduje się instalacja centralnego ogrzewania, elektryczna, wodno­kanalizacyjna, ciepłej wody.

3. Przekazanie Wykonawcy przedmiotu najmu nastąpi z dniem ……………………………. na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego

4. Najemca nie wnosi zastrzeżeń do stanu technicznego lokalu.

## Artykuł 2

1. WYKONAWCA zobowiązuje się wykorzystywać przedmiot najmu na świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów Szpitala w ramach odrębnej umowy z dnia ……………………..

2. W okresie umowy WYKONAWCA zobowiązuje się korzystać z przedmiotu najmu z należytą starannością zgodnie z jego przeznaczeniem oraz technicznymi warunkami eksploatacji oraz przepisami prawa (w szczególności przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami p.poż).

3. WYKONAWCA nie może wykorzystywać lokalu użytkowego na inne cele niż określone w ust l, i bez pisemnej zgody ZAMAWIAJĄCEGO. WYKONAWCA nie może oddawać przedmiotu najmu bądź jego części w podnajem, dzierżawę, poddzierżawę, użytkowanie lub użyczenie osobom trzecim .

4. Wykonawca będzie ponosić odpowiedzialność za stan techniczny przedmiotu najmu przed organami kontrolnymi.

**Artykuł 3**

1. Wszelkie trwałe zmiany przedmiotu najmu, w tym również ulepszenia i remonty kapitalne mogą być dokonane przez WYKONAWCĘ wyłącznie za zgodą ZAMAWIAJĄCEGO
2. Koszty i wydatki związane z wykonaniem bieżących remontów i napraw oraz ulepszeń (przebudowa, rozbudowa, rekonstrukcja, adaptacja, modernizacja oraz inne prace zmieniające wartość użytkową przedmiotu najmu) i remontów kapitalnych przedmiotu najmu obciążają WYKONAWCĘ.
3. Wykonawcę obciąża obowiązek dostosowania pomieszczenia kuchni do wymogów określonych przepisami Rozporządzenia ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006 ws. Wymagań jakim powinno odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej ( Dz. U. nr. 213 poz. 1568 ze zm.).
4. ZAMAWIAJĄCY ma prawo do kontroli w każdym czasie przy udziale przedstawiciela

Wykonawcy urządzeń zainstalowanych w pomieszczeniach Kuchni w zakresie prawidłowej eksploatacji sieci zasilających i odpływowych poszczególnych urządzeń

5. Obowiązki remontowe urządzeń i instalacji w zakresie do urządzeń pomiarowych w budynku kuchni z wyłączeniem instalacji pary technologicznej która nie posiada urządzeń pomiarowych i rozdział obowiązków remontowych zostaje wyznaczony w miejscu zaworów odcinających kolektora parowego w pomieszczeniu węzła parowego kuchni spoczywa na Zamawiającym. Obowiązek remontowy urządzeń i instalacji od tych punktów na całej powierzchni kuchni spoczywa na Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie sanitarnym osadnika tłuszczu (okresowe oczyszczanie min. raz na kwartał)

7. Stan techniczny budynku kuchni, ilość instalacji, urządzeń wchodzących w skład przedmiotu najmu oraz kontroli stanów ilościowych wynajmowanych składników majątkowych w razie uchybień, Zamawiający określi pisemnie sposób ich usunięcia. Nie wyklucza to zastosowania przez Zamawiającego kar umownych. W przypadku nie zrealizowania, nie przestrzegania ustalonych postanowień Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania niniejszej umowy za wypowiedzeniem ze skutkiem natychmiastowym ze strony Wykonawcy, po uprzednim bez skutecznym wezwaniu do usunięcia uchybień.

**Artykuł 4**

1. WYKONAWCA jest zobowiązany płacić ZAMAWIAJĄCEMU czynsz najmu w uzgodnionej wysokości i terminach.

2. WYKONAWCA będzie płacił ZAMAWIAJĄCEMU czynsz najmu miesięcznie z góry w terminie do **15-dnia** każdego miesiąca.

3.Strony ustalają miesięczną stawkę czynszu najmu (brutto) w wysokości: **10 000,00 zł**

(słownie: **dziesięć tysięcy złotych**)

4. W przypadku świadczenia usług na rzecz innych podmiotów miesięczna stawka czynszu wzrośnie o 75% za każdy podmiot.

5. ZAMAWIAJĄCY może jednostronnie podwyższyć WYKONAWCY czynsz najmu

o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS w Dzienniku Urzędowym po upływie każdego roku trwania umowy.

6. Oprócz czynszu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu opłaty za świadczenia dodatkowe wg, następujących zasad :

1. energia elektryczna - zgodnie z cennikiem ZKE taryfa C11
2. zimna woda - kalkulacja sporządzona przez Zamawiającego ( cena wyliczona na podstawie średnich kosztów dostawców wody dla Szpitala tj : PGK Spółka z o.o. Przeworsk i ZGK Przy Gminie Przeworsk plus koszty uzdatniania wody )
3. odprowadzenie ścieków - kalkulacja sporządzona przez Zamawiającego

( koszt oczyszczania ścieków )

1. ciepła woda ,para technologiczna ,centralne ogrzewanie - kalkulacja

sporządzona przez Zamawiającego ( koszty wytworzenia mediów )

1. gaz - cennik Taryfa Dla Paliw Gazowych według Grupy Taryfowej W3

Koszty będą rozliczane odrębną od czynszu fakturą w następnym miesiącu po wykonaniu usługi z terminem płatności 14 - dni od otrzymania faktury. WYKONAWCA na własny koszt ma prawo do zainstalowania urządzeń pomiarowych

Artykuł 5

1. Umowa została zawarta na czas określony – od …………(na 4lata ).

2. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie na mocy porozumienia stron.

# Artykuł 6

1. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo natychmiastowego wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w formie oświadczenia złożonego WYKONAWCY w przypadku gdy wystąpi co najmniej jedna z niżej wymienionych okoliczności:

1. WYKONAWCA będzie opóźniał się z zapłatą należnego ZAMAWIAJĄCEMU czynszu

najmu za okres co najmniej 2miesięcy.

1. WYKONAWCA będzie wykorzystywał przedmiot najmu niezgodnie z jego przeznaczeniem oraz przyjętymi uzgodnieniami,
2. WYKONAWCA w rażący sposób narusza inne postanowienia niniejszej umowy.
3. Nastąpi rozwiązanie umowy o świadczenie usług całodziennego żywienia pacjentów Szpitala.
4. W przypadku rozwiązania umowy z powyższego tytułu WYKONAWCA jest zobowiązany zwrócić ZAMAWIAJĄCEMU przedmiot najmu w terminie określonym przez ZAMAWIAJĄCEGO.

**Artykuł 7**

1. Po rozwiązaniu(wygaśnięciu) umowy WYKONAWCA jest zobowiązany zwrócić ZAMAWIAJĄCEMU przedmiot najmu w stanie nie pogorszonym ponad zużycie będące następstwem prawidłowejeksploatacji i używania przedmiotu najmu wrazz rezultatamibieżących remontów inapraw oraz ulepszeń i remontów kapitalnych.

1. Przekazanie przedmiotu najmu , oraz wyposażenia Kuchni Szpitalnej ZAMAWIAJĄCEMU po rozwiązaniu (lub wygaśnięciu) umowy najmu nastąpina podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego podpisanegoprzezstrony umowy.

**Artykuł 8**

1. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia umowy mogą być dokonane za zgodą stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

1. W sprawach nie uregulowanych umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory rozstrzygać będzie sąd właściwy miejscowo dla ZAMAWIAJĄCEGO.

3. Załączniki do umowy stanowią jej integralną cześć.

4. Umowa została sporządzona w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej strony.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Załącznik Nr 1 do umowy najmu  **PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY** | | | |
| **Lp.** | **Nazwa urządzenia** | **Ilość sztuk** | **Uwagi** |
| 1 | Apteczka | 2 |  |
| 2 | Biurko | 1 |  |
| 3 | Regały | 5 |  |
| 4 | Szafa BHP | 14 |  |
| 5 | Szafa 3-drzwiowa | 1 |  |
| 6 | Parownik PG-wmontowane | 6 |  |
| 7 | Higrometr | 1 |  |
| 8 | Agregaty | 1 |  |
| 9 | Wanna żeliwna | 1 |  |
| 10 | Wyparzacz gastronomiczny | 1 |  |
| 11 | Piekarnik PS 211 | 1 |  |
| 12 | Lampa bakteriobójcza | 3 |  |
| 13 | Patelnia E PE-025 | 1 |  |
| 14 | Lodówka chłodziarko-zamrażarka | 1 |  |
| 15 | Lodówki | 3 |  |
| 16 | Sterylizator HS-400 PA | 1 |  |
| 17 | Wagi (dziesiętna - 1, stołowa - 1, towarowa - 2) | 4 |  |
| 18 | Odważniki | 10 |  |
| 19 | Wózek do przewożenia | 2 |  |
| 20 | Obierarka OZP | 1 |  |
| 21 | Gaśnica | 3 |  |
| 22 | Dźwig towarowo-osobowy | 2 |  |
| 23 | Szfka got. kuchenna | 2 |  |
| 24 | Maszyna do mięsa | 1 |  |
| 25 | Wentylatory | 4 |  |
| 26 | Naświetlacz | 1 |  |
| 27 | Kuchenka elektryczna 3 palnikowa | 1 |  |
| 28 | Wózki do potraw otwarte | 3 |  |
| 29 | Wózki do potraw zamknięte | 1 |  |
| 30 | Piekarnik | 1 |  |
|  | | | |

**Załącznik nr 9 do SIWZ**

**O Ś W I A D C Z E N I E**

**Nazwa Wykonawcy**

………………………………………………………………………………………………………………………………

**Adres Wykonawcy**

………………………………………………………………………………………………………………………………

Oświadczam , że **NALEŻĘ / NIE NALEŻĘ\*** 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 ), o której mowa w art. 24 ust.2 pkt.5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2013 r .poz. 907z późn. zm).

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej

1. …………………………………………………………………………

2. …………………………………………………………………………

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

pieczęć imienna, podpis osoby(osób)

uprawnionej(ych) do reprezentowania wykonawcy

**\* niepotrzebne skreślić**

**Załącznik nr 11 do SIWZ**

**Wykaz pracowników do bezpośredniego przekazania od dotychczasowego Wykonawcy usługi.**

1. Brzozowska Antonina
2. Choma Małgorzata
3. Hawro Urszula
4. Kisiel Anna
5. Mroszczyk Anna
6. Szczepanik Elżbieta