

**Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia o udzielenie zamówienia  
publicznego powyżej 211 000 EURO  
w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych  
/Dz.U.z 2006 nr. 164 poz. 1163 z późniejszymi zmianami / zwaną dalej P.Z.P.**

**1. Nazwa oraz adres zamawiającego**

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Przeworsku,  
ul. Szpitalna 16, 37- 200 Przeworsk zwany dalej Zamawiającym**  
tel, fax 016 648 72 19  
strona internetowa : [www.spzoz-przeworsk.home.pl](http://www.spzoz-przeworsk.home.pl)  
e-mail : [zampubliczne@spzoz-przeworsk.home.pl](mailto:zampubliczne@spzoz-przeworsk.home.pl)

**2. Tryb udzielenia zamówienia:**

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej powyżej 211 000 euro.

**3. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie na rzecz Zamawiającego usług polegających na zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów Szpitala na bazie przejętych w dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchennego** szczegółowo opisanego w załączniku nr. 3 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zwanej dalej SIWZ

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

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

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

**5. Informacje o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.**

Przewiduje się udzielenie zamówienia uzupełniającego.

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

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,

**7. Termin wykonania zamówienia.**

Termin wykonania zamówienia - sukcesywnie przez okres 48 miesięcy od dnia podpisania umowy.

**8. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

2) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykonał co najmniej trzy usługi w ciągu ostatnich trzech lat odpowiadających swoim rodzajem i wartością usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia.

3) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

4) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

5) Zatrudnią pracowników Zamawiającego w trybie art.23<sup>1</sup> KP oraz przejmą wynikające z tego tytułu zobowiązania (informacja o pracownikach pracowników w załączniku nr . 7 ).

6) Wykonają usługę w oparciu o program żywienia i dystrybucji posiłków przedstawiony w załączniku nr 4

2.Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie, w oparciu o informacje zawarte w wymaganych dokumentach lub oświadczeniach. Zamawiający wzywa wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 Pzp, lub którzy złożyli dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 Pzp, zawierające błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania; oświadczenia lub dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu wyznaczonym przez zamawiającego jako termin uzupełnienia oświadczeń lub dokumentów. Nie spełnienie chociażby jednego z warunków skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy z postępowania.

3. Zamawiający zawiadamia niezwłocznie wykonawcę o wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktycznie i prawne.

4.Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

5.Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli wystąpi przynajmniej przesłanka unormowana w art. 89 ust. 1 P.z.p.

6.Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich wykonawców o odrzuceniu ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

7.Wyklucza się możliwość zlecenia podwykonawcy realizacji usługi przedmiotu zamówienia.

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

W celu potwierdzenia, spełniania warunków udziału w postępowaniu ,wykonawca składa następujące dokumenty:

9.1 Wypełniony w całości i podpisany formularz OFERTA stanowiący załącznik nr. 1

9.2 Wypełniony Formularz cenowy załącznik nr .2

9.3 Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert.

9.4 Oświadczenie do postępowania o zamówienie publiczne z art. 22 ust.1 i art. 24 ust 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych z wykorzystaniem wzoru - załącznik nr 5

- 9.5 aktualne zaświadczenia właściwego urzędu skarbowego oraz właściwego Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłaceniem podatków , opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne , lub zaświadczeń że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie , odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymania w całości wykonania decyzji właściwego organu- wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 9.6 aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego albo równoważnego zaświadczenia właściwego organu sądowego lub administracyjnego kraju pochodzenia osoby w zakresie określonym w art.24 ust. 1 pkt 4-8 i art. 24 pkt 9 Pzp wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert
- 9.7 Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w którym wykonawca posiada rachunek, potwierdzająca wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawiona nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Informacja ta powinna potwierdzać dostęp do środków finansowych lub zdolność kredytową w wysokości nie mniejszej niż 20% wartości składanej oferty.
- 9.8 Dokument potwierdzający wniesienie wadium przez Wykonawcę w formie i na zasadach określonych w SIWZ
- 9.9 Polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający ,że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę równoważną – 2.000.000,00 zł , wraz z oświadczeniem że kwota ta zostanie utrzymana w pełnej wysokości przez cały okres obowiązywania umowy.
- 9.11 oświadczenie o zatrudnieniu pracowników .
- 9.12 oświadczenie o zapoznaniu się z programem żywienia i dystrybucji posiłków , wraz z zobowiązaniem się do wykonania przedmiotu umowy w oparciu o program.
- 9.13 Wykaz wykonania co najmniej trzech usług w ciągu 3- lat, odpowiadających swoim rodzajem i wartością usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia , z podaniem ich wartości , daty i miejsca wykonania ,wraz z dokumentami potwierdzającymi że usługi te zostały wykonane należycie wg załącznika nr 6
- 9.14 Dokumenty stwierdzające, że Wykonawca wdrożył i stosuje zasady systemu HACCP
- A. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania.
- B. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składają dokumenty zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego do PZP w sprawie rodzajów dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006r. Dz. U. Nr 87, poz. 605).
- C. Pełnomocnictwo do podpisania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą

podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenia o prowadzeniu działalności gospodarczej. Jeżeli pełnomocnictwo nie ma postaci aktu notarialnego powinno zawierać pieczęć Wykonawcy, imienną pieczętąkę wystawiającego pełnomocnictwo i jego podpis. Jeżeli dołączone do oferty ww. pełnomocnictwo będzie w formie kopii, Zamawiający wymaga, aby jego zgodność z oryginałem poświadczyła osoba lub osoby wymienione w umowie spółki lub odpowiednim rejestrze, które wskazane są tam jako upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Pełnomocnictwo winno wskazywać datę jego wystawienia oraz okres, na który zostało udzielone. Brak tego okresu zamawiający odczyta jako pełnomocnictwo wystawione na czas nieokreślony.

## **10. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie prawo zamówień publicznych, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.

Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi na zapytania chyba, że pytanie wpłynęło do zamawiającego na mniej niż 6 dni przed upływem terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający umieści również na swojej stronie internetowej.

<http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip>

W szczególnie uzasadnionych przypadkach, zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ, każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana stanie się integralną częścią specyfikacji. Dokonaną w ten sposób modyfikację oraz informacje o przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej <http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip>

Protesty, przystąpienia do protestów oraz ich rozstrzygnięcia Wykonawcy i Zamawiający przekazują w formie pisemnej. Kopie protestów dotyczących treści ogłoszenia lub postanowień SIWZ Zamawiający zamieści na stronie <http://www.spzoz-przeworsk.home.pl/bip>

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

Osobami upoważnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

W sprawach formalnych :

Pan Jacek Wlazło - Kierownik Działu Zamówień Publicznych  
tel 016 649 15 57 od poniedziałku do piątku w godz. 08.00-14,00

W sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia:

Pani Marzanna Pelc – Naczelną Pielęgniarką  
tel 016 649 15 22 od poniedziałku do piątku w godz. 08.00-14,00

Pani Barbara Bar – Biolog - Epidemiolog  
tel 016 649 16 84 od poniedziałku do piątku w godz. 08.00-14,00

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

## **12. Wymagania dotyczące wadium**

A. Obowiązek wpłaty wadium:

Przystępując do przetargu Wykonawca jest obowiązany wnieść wadium w wysokości :  
**44 000 zł ( słownie czterdzieści cztery tysiące złotych )**

## B. Forma wpłaty wadium

Wadium może być wniesione w następujących formach:

- pieniądzu (na rachunek bankowy Zamawiającego)  
**Bank Spółdzielczy Przeworsk 76 9106 0008 2001 0011 8880 0001**
- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
- gwarancjach bankowych,
- gwarancjach ubezpieczeniowych,
- poręczeniach udzielonych 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 (Dz. U. nr 109, poz. 1158 ze zm.)

Wadium wnoszone w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, 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 należy złożyć w kasie Zamawiającego /oryginały dokumentów/ do dnia 03.09.2007 r. do godz. 09:00 Potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię dowodu wniesienia wadium należy dołączyć do oferty.

## C. Zwrot wadium

Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium jeżeli:

1. Upłynął termin związania z ofertą,
2. Zawarto umowę w sprawie zamówienia publicznego i wniesiono zabezpieczenie należytego wykonania tej umowy,
2. Zamawiający unieważnił postępowanie o udzielenie zamówienia, a protesty zostały ostatecznie rozstrzygnięte lub upłynął termin do ich wnoszenia.

Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy:

1. Który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert,
2. Który został wykluczony z postępowania,
3. Którego oferta została odrzucona.

Złożenie przez Wykonawcę, którego oferta została odrzucona lub wykluczonego z postępowania, wniosku o zwrot wadium jest równoznaczne ze zrzeczeniem się przez Wykonawcę prawa do wniesienia protestu.

## E. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:

1. Odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie.
2. Nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3. Zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

## 13. **Termin związania ofertą**

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 P.Z.P. oraz SIWZ tj. w sposób nie powodujący jej odrzucenia na podstawie art. 89 ust 1 P.Z.P..
3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Oferta powinna być napisana czytelnie w języku polskim (zgodnie z art. 9 P.Z.P. na maszynie, komputerze lub długopisem. Strony oferty muszą być trwale spięte, w sposób zapobiegający możliwości dekompletacji 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. 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.
7. Zamawiający wymaga złożenia oferty i załączników do oferty na formularzach sporządzonych przez Zamawiającego.
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. P.Z.P.
11. Oferta musi być złożona Zamawiającemu w trwale zamkniętym, nienaruszonym opakowaniu z napisem **"Oferta na świadczenie usług żywienia"** 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, że Zamawiający otrzyma pisemnie powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed 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.

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

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego ul. Szpitalna 16 , 37-200 Przeworsk w pokoju nr 14 /sekretariat/, w terminie do dnia 04.09.2007 do godz 09.00
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego j.w. w pokoju nr 1 świetlica szpitala w dniu 04.09.2007 o godz. 10.00

## 16. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca oblicza cenę (z VAT) oferty wypełniając formularz oferty i następnie wynik ten wpisuje słownie. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Cena ta będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wyszczególnienia w załączniku **nr. 2 SIWZ** elementów: ceny jednostkowej netto, wartości netto pozycji obliczonej jako iloczyn ceny jednostkowej netto. Wartość brutto pozycji należy obliczyć przez powiększenie wartości netto o należny podatek VAT.
3. W przypadku wystąpienia omyłki rachunkowej w obliczaniu ceny, Zamawiający poprawia omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny w następujący sposób:
  - 1) w przypadku mnożenia cen jednostkowych i liczby jednostek miar:
    - a) jeżeli obliczona cena nie odpowiada iloczynowi ceny jednostkowej oraz liczby jednostek miar, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar oraz cenę jednostkową,
    - b) jeżeli cenę jednostkową podano rozbieżnie słownie i liczbą, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar i ten zapis ceny jednostkowej, który odpowiada dokonaniem obliczeniu ceny;
  - 2) w przypadku sumowania cen za poszczególne części zamówienia:
    - a) jeżeli obliczona cena nie odpowiada sumie cen za części zamówienia, przyjmuje się, że prawidłowo podano ceny za części zamówienia,
    - b) jeżeli cenę za część zamówienia podano rozbieżnie słownie i liczbą, przyjmuje się, że prawidłowo podano ten zapis, który odpowiada dokonaniem obliczeniu ceny;
    - c) jeżeli ani cena za część zamówienia podana liczbą, ani podana słownie nie odpowiadają obliczonej cenie, przyjmuje się, że prawidłowo podano ceny za część zamówienia wyrażone słownie;
4. Zamawiający poprawiając omyłki rachunkowe zgodnie z pkt. 3 uwzględnia konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek
5. Zamawiający poprawia w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich wykonawców, którzy złożyli ofertę.

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

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

- cena - 100%

### Sposób oceniania ofert:

1) w kryterium - cena - zostanie zastosowany następujący wzór arytmetyczny:

$$\frac{\text{cena oferty najkorzystniejszej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times \text{waga (100\%)}$$

Zamawiający stosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

## 18. Zawarcie umowy

1. Zamawiający podpisze umowę z wybranym Wykonawcą w terminie nie krótszym niż 7 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
3. Warunki, na jakich Zamawiający zawrze umowę z przyszłym Wykonawcą zostały określone w projekcie umowy stanowiącym **załącznik nr 8 i 9** do SIWZ.
4. Informację o zawarciu umowy zamawiający umieści na stronie portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych oraz na własnej stronie internetowej.

## 19. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający będzie wymagał od wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę, przed podpisaniem umowy lub najpóźniej w dniu jej podpisania, zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5 % ceny brutto oferty.

Zabezpieczenie 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

Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek Bankowy wskazany przez Zamawiającego po wyborze najkorzystniejszej oferty.

## 20. Środki ochrony prawnej

Wykonawcom a także innym osobom jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej uregulowane w dziale VI ( art. 179 – 198 ) P.Z.P .

## 21. Dodatki

Dodatkami do specyfikacji istotnych warunków zamówienia są:

1. formularz oferty zał. nr 1
2. formularz cenowy zał. nr 2
3. opis przedmiotu zamówienia zał. nr.3
4. program żywienia i dystrybucji posiłków zał. nr.4
5. oświadczenie oferenta zał. nr. 5
6. wykaz zrealizowanych usług zał. nr.6
7. informacja o pracownikach zał. nr.7
8. wzór umowy usługi żywienia zał. nr 8
9. wzór umowy najmu kuchni - zał nr. 9

## 22. Inne

Cena za SIWZ 50,00 zł płatna w kasie szpitala lub za pobraniem

Przeworsk 25.07.2007 r

.....  
zatwierdzam



-----  
(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 dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchennego SP ZOZ Przeworsk.

1.Oferujemy wykonanie usługi będącym przedmiotem zamówienia za cenę ofertową netto .....zł w tym podatek VAT.....zł razem brutto.....

Słownie brutto .....

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 żywienia jednego pacjenta netto /zł/	Dzienna stawka żywienia jednego pacjenta brutto /zł/	Średnia ilość osobo dni w okresie 4 lat	Wartość netto za 4 lata	Stawka VAT	Wartość brutto za 4 lata
		370 000			

Słownie wartość brutto: ..... zł

.....  
Data i podpis oferenta

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

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

Informacja dla wykonawcy:

W szpitalu znajduje się **325 łóżek** zgrupowanych w 13 oddziałach .

Ilość osobo dni w ciągu 4 lat wynosi średnio 370 000.

W okresie 12 miesięcy 2006 roku przeciętnie w ciągu jednego dnia wydawanych było:

- śniadań - 212
- drugich śniadań – 47
- obiadów – 223
- podwieczorków – 47
- kolacji – 220

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:**

- trzy posiłki / śniadanie, obiad, kolacja/ dla pacjentów dorosłych o dietach normalnych
- pięć posiłków / I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja/ dla dzieci powyżej 1 roku życia,
- pięć posiłków / I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja/ dla diety cukrzycowej, wrzodowej, położniczej
- dla noworodków i 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.)

## **Kuchnia mleczna**

Dla noworodków i niemowląt ilość posiłków zależy od wieku, sposobu karmienia ( naturalne / sztuczne ), jednostki chorobowej dziecka. Model żywienia przedstawiają tabele 1 i 2 opracowane przez przedstawicieli Instytutu Matki i Dziecka oraz Instytutu Żywności i Żywienia ( schemat przyjęty na VI Warszawskim Forum Żywieniowym, Warszawa 16 – 17 listopada 2006 roku ).

W ciągu 12 miesięcy 2006 roku w oddziale dziecięcym hospitalizowano :

- 258 - dzieci do 1 roku życia
- 980 - dzieci powyżej 1 roku

W okresie tym wydano z kuchni mlecznej 344 posiłki, tj : mieszanki mleczne, zupki, marchwianki i herbatki.

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

## PROGRAM ŻYWIENIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

Wartości gramowe surowców przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet ( opracowane na podstawie wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia zawartych w pozycji – „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod red. J. Dzieniszewskiego ) :

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu spożywczego	Zastosowanie	Ilość w gramach
1.	Produkty zbożowe :		
	- pieczywo		200 - 300
	- makaron	- samodzielne danie	80 – 100 ( suchy )
	- kasza	- samodzielne danie	80 – 100 ( sucha )
2.	Produkty mleczne	ogółem	
	- mleko i napoje mleczne		450
	- sery twarogowe		50
	- sery podpuszczkowe		15 - 20
3.	Jaja	ogółem	1 szt.
4.	Mięso, drób (bez kości), ryby	ogółem	100 -120
6.	Warzywa i owoce	ogółem	650
		- dodatek do drugiego dania	200
		- dodatek do śniadania lub kolacji	100-150
		- owoce surowe	100-150
	Ziemniaki	- dodatek do drugiego dania	300
7.	Strączkowe suche	- dodatek	10-15
		- danie główne	80 - 100
8.	Tłuszcze	ogółem	60
	Masło	- do chleba	30
	Oleje roślinne	- dodatek do potraw	30
9.	Cukier i słodczyce	- ogółem	45
	Miód, dżem, marmolada	- dodatek	30

Tabela 1. Nowy model żywienia niemowląt karmionych piersią (2007)

WIEK (miesiące)	RODZAJ POŻYWIENIA / ŻYWNOŚĆ UZUPEŁNIAJĄCA	
1-6	Karmienie piersią <i>na żądanie</i>	Karmienie piersią <sup>1</sup> <u>Posiłki dodatkowe</u> - w 5-6 miesiącu <i>Początkowo (nie wcześniej niż w 5 miesiącu):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zupa - przecier<sup>2</sup> jarzynowy z dodatkiem kaszy manny (2-3 g na 100 ml), 1 x dziennie</li> </ul>
7-9	Karmienie piersią <i>na żądanie</i>	<u>Posiłki uzupełniające:</u> <sup>3</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zupa jarzynowa lub przecier jarzynowy z gotowanym mięsem (bez wywaru) z kleikiem zbożowym glutenowym i z 1/2 żółtka co drugi dzień</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kaszka / kleik zbożowy bezglutenowy lub glutenowy<sup>4</sup></li> <li>▪ sok owocowy (najlepiej przecierowy) lub przecier owocowy (nie więcej niż 150g)</li> </ul>
10	Karmienie piersią <i>na żądanie</i>	<p><u>Posiłki uzupełniające:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obiad z dwóch dań: zupa jarzynowa z kaszką glutenową + jarzynka z gotowanym mięsem 1/2 żółtka do potraw codziennie<sup>5</sup></li> <li>▪ kaszki/kleiki glutenowe i bezglutenowe, niewielkie ilości pieczywa, biszkopty, sucharki;</li> <li>▪ przecier lub sok owocowy (nie więcej niż 150 g)</li> </ul>
11-12	Karmienie piersią <i>na żądanie</i>	<p><u>Posiłki uzupełniające:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obiad z dwóch dań: zupa jarzynowa z kaszką glutenową + jarzynka z gotowanym mięsem, ewentualnie z ziemniakiem lub ryżem i całe jajko 3-4 razy w tygodniu</li> <li>▪ produkty zbożowe (kaszki/kleiki glutenowe i bezglutenowe, pieczywo, biszkopty, sucharki) łączone z produktami mlecznymi (np. mleko modyfikowane, twarożek, jogurt<sup>6</sup>, kefir - kilka razy w tygodniu)</li> <li>▪ przecier lub sok owocowy (nie więcej niż 150 )</li> </ul>

<sup>1</sup> Na życzenie matki, można wprowadzić mleko modyfikowane

<sup>2</sup> Składnikiem tłuszczowym zup jarzynowych może być wysokiej jakości masło, oliwa z oliwek lub niskoerukowy olej rzepakowy. <sup>3</sup> Nowe produkty - np. owoce, warzywa, kasze, mięso - należy wprowadzać kolejno i osobno, obserwując reakcję dziecka. Wprowadzając posiłki uzupełniające zaczynać od małych ilości, np. 3-4 łyżeczki. Posiłek inny niż karmienie mlekiem kobiecym podawać po zakończeniu karmienia piersią - w sytuacji, kiedy dziecko odmawia jedzenia / próbowania posiłków uzupełniających można odwrócić tę kolejność.

<sup>4</sup> Zaleca się, aby produkty zbożowe wprowadzane w 1 roku życia były wzbogacane w żelazo.

<sup>5</sup> Konsystencja jarzyn i mięsa powinna stymulować zużycie pokarmu.

<sup>6</sup> Tylko naturalne składniki, bez konserwantów z ograniczeniem cukru.

Tabela 2. Schemat sztucznego żywienia niemowląt (2007)

WIEK W MIESIĄCACH	LICZBA POSIŁKÓW WIELKOŚĆ PORCJI <sup>1</sup>	RODZAJ POSIŁKU
1	7 x 90 - 110 ml	mleko początkowe
2	6 x 110 - 130 ml	mleko początkowe
3	6 x 130 ml	mleko początkowe
4	6 x 150 ml	mleko początkowe
5	5 x 180 ml	4 x mleko początkowe* 1 x zupa - przecier jarzynowy <sup>2</sup> ; skrobane jabłko lub sok (najlepiej przecierowy) - 50-100 g
6	5 x 180 ml	4 x mleko początkowe*

		1 x zupa - przecier jarzynowy z dodatkiem kleiku glutenowego (2-3 g kleiku na 100 ml + 10 g gotowanego mięsa (bez wywaru); przecier owocowy lub sok (najlepiej przecierowy) - nie więcej niż 150 g
7	5 x	1 x 180 ml - mleko następne z dodatkiem kaszki zbożowej glutenowej (2-3 g na 100 ml); 1 x 180 ml - mleko następne z dodatkiem bezglutenowego kleiku (2-3 g na 100 ml); 1 x 200 ml zupa - przecier jarzynowy z 1/2 żółtka co drugi dzień i z gotowanym mięsem <sup>3</sup> codziennie (10 g); 1 x 150 g kaszka na mleku następnym lub deser mleczno - owocowy; przecier owocowy lub sok - nie więcej niż 150 g
8	5 x	1 x 180 ml - mleko następne z dodatkiem kaszki zbożowej glutenowej (6 g na 100 ml); 1 x 180 ml - mleko następne z dodatkiem bezglutenowego kleiku (6 g na 100 ml); 1 x 200 ml zupa - przecier jarzynowy z 1/2 żółtka co drugi dzień i z codziennie gotowanym mięsem <sup>3</sup> (10-15 g); 1 x kaszka na mleku następnym lub deser mleczno - owocowy; przecier owocowy lub sok - nie więcej niż 150 g
9	5 x	1 x 200 ml - mleko następne z dodatkiem kaszki glutenowej; 1 x 200 ml - mleko następne z dodatkiem kaszki bezglutenowej; 1 x 200 ml - kaszka na mleku następnym; 1 x 200 ml zupa - przecier jarzynowy z dodatkiem 1/2 żółtka i z gotowanym mięsem <sup>3</sup> (10-15 g); 1 x 150 g - owoce lub kompot lub sok (najlepiej przecierowy) + biszkopt
10	4-5 x	3 x 220 ml - mleczny posiłek łączony z produktami zbożowymi (np. mleko następne, kaszki mleczne glutenowe i bezglutenowe, niewielkie ilości pieczywa, biszkopty, sucharki); 1 x zupka jarzynowa z kaszą glutenową; 1 x obiad: jarzynka z gotowanym mięsem <sup>3</sup> (15-20 g) i 1/2 żółtka, z dodatkiem ziemniaka lub ryżu; Przecier owocowy lub owoce lub kompot lub sok (najlepiej przecierowy) - nie więcej niż 150 g
11-12	4-5 x	Posiłki jak w 10 miesiącu życia. Zmiana: wprowadzić całe jajko 3-4 razy w tygodniu; twarożek, kefir, jogurt 1-2 razy w tygodniu <sup>4</sup>

\* mleko początkowe może być zamienione na mleko następne, do czasu formalnego uregulowania czasu podania tych preparatów w zaleceniach Unii Europejskiej. \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Podana wielkość porcji jest średnią, jaką zjada dziecko w danym wieku zależnie od łaknienia i zapotrzebowania. Różnice mogą również dotyczyć liczby posiłków.

<sup>2</sup> Składnikiem tłuszczowym zup jarzynowych może być wysokiej jakości masło, oliwa z oliwek lub niskoerukowy olej

rzepakowy.

<sup>3</sup> Konsystencja jarzyn i mięsa powinna stymulować żucie pokarmu.

<sup>4</sup> Tylko naturalne składniki; bez konserwantów, z ograniczeniem cukru.

<sup>1</sup> Nowe produkty, takie jak owoce, warzywa, kasze, mięso, należy wprowadzać kolejno i osobno, obserwując reakcję dziecka i zaczynając od małych ilości, np. 3-4 łyżeczek. Lekarz może zmodyfikować kolejność wprowadzania poszczególnych produktów.

<sup>2</sup> Składnikiem tłuszczowym zup jarzynowych może być dobrej jakości masło, oliwa z oliwek lub bezerukowy olej rzepakowy.

<sup>3</sup> Zaleca się, aby wprowadzane produkty zbożowe były wzbogacane w żelazo.

<sup>4</sup> Konsystencja jarzyn i mięsa powinna stymulować żucie pokarmu

## 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.



-----  
(Pieczęć firmowa oferenta)

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **świadczenie usług polegających na zapewnieniu codziennego żywienia pacjentów Szpitala na bazie przejętych w dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchennego**

Dla potrzeb Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Przeworsku  
ul. Szpitalna 16 37-200 Przeworsk

**Oświadczamy że:**

I. Zgodnie z art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych oświadczam, że:

- 1) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- 2) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 3) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

II. Zgodnie z art. 24 ust. 1 Prawa zamówień publicznych oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z uwagi na:

- 1) wyrządzenie szkody poprzez nie wykonanie w ciągu ostatnich trzech lat przed wszczęciem postępowania zamówienia lub wykonanie go z nienależytą starannością
- 2) wszczęcie w odniesieniu do mojej firmy postępowania likwidacyjnego lub ogłoszenia upadłości
- 3) zaleganie z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przewidzianej prawem zgody na zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego
- 4) prawomocne skazanie za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych przez nas.
- 5) sąd nie orzekł zakazu ubiegania się o zamówienia, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem – świadom odpowiedzialności karnej z art. 247 KK.

Data i podpis oferent

.....  
(Pieczęć firmowa oferenta)

### Załącznik nr 6

Wykaz zrealizowanych co najmniej trzech 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 dostawy zostały wykonane należycie.**

Data i podpis oferenta

## INFORMACJA O PRACOWNIKACH

		<b>Wynagrodzenie za jeden miesiąc</b>	<b>Osoby</b>
	<b>Administracja (kierownik , dietetyczki i magazynier)</b>	<b>5 589,10</b>	<b>3</b>
	<b>Kucharze</b>	<b>4 933,80</b>	<b>3</b>
	<b>Pomoce kuchenne</b>	<b>5 748,20</b>	<b>4</b>
	<b>RAZEM + ZUS firma 3 169,60</b>	<b>19 440,70</b>	<b>10</b>

**WZÓR UMOWY – świadczenie usług żywienia**

Zawarta w dniu ..... w Przeworsku pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Przeworsku  
37-200 Przeworsk ul. Szpitalna 16**

reprezentowanym przez: .....

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 (Dz.U.z 2006 nr. 164 poz. 1163 z późniejszymi zmianami )

**§ 1. Zakres umowy**

1. **Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi polegające na zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów Szpitala na bazie przejętych w dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchennego .**
2. Szczegółowy zakres usług przedstawia specyfikacja istotnych warunków oraz oferta przetargowa stanowiące integralną część umowy.

**§ 2. Obowiązki stron**

1. Zamawiający zobowiązany jest do:
  - a. Przekazania Wykonawcy na podstawie odrębnej umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z przynależnościami oraz wyposażeniem w zakresie niezbędnym do wykonania przedmiotu umowy.
  - b. Przekazania wykonawcy zestawienia ilości zamawianych posiłków – diet.
  - c. Zapłaty wynagrodzenia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a. Sporządzania posiłków z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych w ilościach wynikających z informacji Zamawiającego.
  - b. Opracowania jadłospisu dla pacjentów
  - c. Wydawanie posiłków w systemie zapewniającym im odpowiednią temperaturę
  - d. przygotowania posiłków z własnych produktów , które winny odpowiadać normom dla produktów żywnościowych i według składników pokarmowych zgodnie z programem żywienia i dystrybucji posiłków stanowiących załącznik nr .1 do umowy .
  - e. odbioru mycia ,dezynfekcji wózków i naczyń transportowych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi
  - f. utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych
  - g. Bieżącego uzupełnienia naczyń i narzędzi pracy oraz sprzętu , które winny odpowiadać normom Instytutu Żywienia Zbiorowego w ilościach niezbędnych do terminowej dystrybucji posiłków.

- h. Utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach z zastosowaniem własnych środków czystości , odpowiadających normom Instytutu Żywności i Żywienia Zbiorowego i organu inspekcji sanitarnej, wg załączonego do umowy wykazu, stanowiącego załącznik Nr 2.
- i. Zapewnienia pracownikom odzieży ochronnej , która winna odpowiadać wymogom jak wyżej
- j. Przestrzegania obowiązku wykonywania przez pracowników określonych badań lekarskich
- k. 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. Dbania o higienę produkcji, postępowanie zgodne z w/w 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:
  - 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.
- p. zapewnienia na miejscu nadzoru kadry zarządzającej nad przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- r. Zapewniania udziału pracowników w planowanych szkoleniach dotyczących zasad dobrej praktyki produkcyjnej i systemu HACCP.
- s. poddawania się kontrolom przeprowadzanym przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz usuwania nieprawidłowości zgodnie z zaleceniami kontrolujących.
- 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.

y. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli za nieprawidłową 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.

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. 2006 Nr 171, poz. 1225 ), 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 wcześniej ani w trakcie realizacji umowy 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

### **§ 3 Kontrola jakości usług**

1. Zamawiający przeprowadzał bieżące i planowe kontrole poprzez :

a) członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych - w zakresie stosowania norm higieniczno – epidemiologicznych. Do ich zadań należeć będzie – sprawdzanie stanu sanitarno-epidemiologicznego wszystkich pomieszczeń i sprzętów kuchni głównej i kuchenki mlecznej oraz pobór prób czystości mikrobiologicznej powierzchni i sprzętów wg rocznego harmonogramu i w przypadkach podejrzenia epidemii chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową.

b) młodszego asystenta ds. Jakości i Opieki Socjalnej - 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.

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

### **§ 4. Pracownicy**

- 1. Wykonawca przejmie od Zamawiającego i zatrudni na podstawie umowy o pracę 10-ciu pracowników Zamawiającego , których wykaz stanowi załącznik nr ..... do umowy
- 2. 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.

3. 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 netto** / ..... **zł brutto**Szczegółowe rozliczenie będzie następować w okresach miesięcznych na podstawie wykazu wydanych posiłków zatwierdzonego przez przedstawiciela Zamawiającego
2. Termin płatności faktury ustala się na 30 dni od daty otrzymania faktury. Należność płatna na rachunek bankowy  
Wykonawcy: .....
- Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy będzie pomniejszone o wartość zakwestionowanej ilości posiłków, na podstawie protokołu, o którym mowa w § 10 ust 3 lit. c
3. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc 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 1 lipca 2008 r

#### **§ 6. Nadzór nad wykonaniem umowy**

1. Zamawiający wyznaczy osobę upoważnioną 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 przedmiotu 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, będących członkami Zespołu Kontroli Zakazań Szpitalnych, upoważnionych do kontroli realizacji umowy, a w szczególności do sprawdzania stanu sanitarno-higienicznego wszystkich pomieszczeń kuchni głównej i kuchenki mlecznej, oraz do poboru prób czystości mikrobiologicznej powierzchni i sprzętów wg harmonogramu i w przypadkach podejrzenia epidemii chorób zakaźnych.  
Młodszy asystent ds. Jakości i Opieki Socjalnej - 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 :
  - a) prawidłową organizację pracy w poszczególnych działach kuchni, łącznie z obsadą stanowiskową.
  - b) przestrzeganie zasad czystości i higieny, z zachowaniem obowiązujących stref dla kuchni mlecznej i kuchni głównej ( procedura sprzątnia )
  - c) zabezpieczenie potrzebnego sprzętu do prawidłowego przygotowania i dystrybucji posiłków.
  - d) wywóz odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych
  - e) uszkodzenie lub zniszczenie mienia

- f) 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.

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.

#### **§ 10. Kary umowne.**

1. Niezależnie od zabezpieczenia należytego wykonania umowy , strony ustalają dodatkowe zabezpieczenia w formie kar umownych.
2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne:
  - a) za zwłokę w przekazaniu przedmiotu umowy , z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 0,1 % miesięcznego wynagrodzenia za usługę, za każdy dzień zwłoki
  - b) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych do Zamawiającego w wysokości sześciomiesięcznego wynagrodzenia umownego , za wyjątkiem wystąpienia sytuacji określonej w art.145 P.z.p.
3. Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) 0.1 % miesięcznego wynagrodzenia za usługę za każdy dzień zwłoki liczonej od dnia wyznaczonego Wykonawcy na zmianę sposobu wykonywania umowy lub za każdy dzień zwłoki w dotrzymaniu terminu zobowiązań zawartych w ofercie przetargowej.
  - b) za nie przystąpienie do wykonania umowy lub odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10 % wartość przedmiotu umowy za okres 3 lat.
  - c) 1000 złotych za każdy stwierdzony przypadek:
    - za każdy przypadek stwierdzonego braku ilości , bądź obniżonej jakości posiłków, zgłoszony na piśmie przez oddział i nie uzupełniony w ciągu 60 minut.
    - karygodnego 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. Podstawę zastosowania kary pieniężnej stanowić będzie protokół spisany z udziałem przedstawicieli stron.
    - odstępstwa od obowiązującego programu żywienia i dystrybucji posiłków
4. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20 % wynagrodzenia za przedmiot umowy .
5. Jeżeli wartość przeniesie wartość kar umownych , strony będą mogły dochodzić od siebie należności w wysokości rzeczywiście posiadanej szkody

#### **§ 11. Zmiany w umowie.**

Wszelkie zmiany w umowie pod rygorem nieważności muszą być dokonane w formie pisemnej.



### **§ 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 sadu miejscowo właściwego dla Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach , po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**

### **Wykaz środków czystości i sprzętu**

- Płyn do mycia i środki do czyszczenia naczyń kuchennych
- Mydło w płynie i preparat do dezynfekcji rąk
- Jednorazowe ręczniki
- Papier toaletowy
- Pojemniki (dozowniki) na w/w środki
- Wielorazowe ścierki dla każdego oddziału szpitalnego
- Zamykane pojemniki na odpady kuchenne i komunalne
- Worki foliowe na odpady w kolorze białym
- Sprzęt do sprzątanania w ilości odpowiedniej do zapewnienia czystości w kuchni, kuchence mlecznej, pomieszczeniach magazynowych i ciągach komunikacyjnych (wózki, mopy, ścierki)
- Środki myjące i dezynfekcyjne do powierzchni pozytywnie zaopiniowane przez Instytut Higieny Żywności.
- Środki piorące do prania mopów
- Pralkę do prania mopów

## WZÓR UMOWY NAJMU – KUCHNIA SZPITALNA

zawarta w dniu ..... w Przeworsku pomiędzy:  
**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej**  
**37-200 Przeworsku, ul Szpitalna nr 16.**  
reprezentowanym przez: - .....  
zwanym w dalszej części umowy "ZAMAWIAJĄCYM"

**B)** .....  
.....  
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 **736,00 m<sup>2</sup>**, położony w **Szpitalu Rejonowym w Przeworsku ul. Szpitalna 16** wyposażenie Kuchni Szpitalnej wymienione w załączniku Nr 1 do umowy.
2. W lokalu użytkowym znajduje się instalacja centralnego ogrzewania, elektryczna, wodno-kanalizacyjna, ciepłej wody.
3. Przekazanie Wykonawcy przedmiotu najmu nastąpi z dniem ..... na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego

### 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 1, 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 duchowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej ( Dz. U. nr. 213 poz. 1568 ).

Zakres i terminy wykonania prac dostosowawczych pomieszczeń i urządzeń do wymagań określonych w cytowanym rozporządzeniu określa załącznik nr. 2 do umowy.

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

#### **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: **5000,00 zł**  
(słownie: **pięć tysięcy złotych**)

4. 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.

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

a) energia elektryczna - zgodnie z cennikiem ZKE taryfa C11

b) zimna woda - kalkulacja sporządzona przez Zamawiającego ( cena wyliczona na podstawie średnich kosztów dostawców wody dla Szpitala t.j : PGK Spółka z o.o. Przeworsk i ZGK Przy Gminie Przeworsk plus koszty uzdatniania wody )

c) odprowadzenie ścieków - kalkulacja sporządzona przez Zamawiającego  
( koszt oczyszczania ścieków )

d) ciepła woda ,para technologiczna ,centralne ogrzewanie - kalkulacja sporządzona przez Zamawiającego ( koszty wytworzenia mediów )

e) 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 .....(4 **lata** ).

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:

a) WYKONAWCA będzie opóźniał się z zapłatą należnego ZAMAWIAJĄCEMU czynszu najmu za okres co najmniej 2 miesięcy.

b) WYKONAWCA będzie wykorzystywał przedmiot najmu niezgodnie z jego przeznaczeniem oraz przyjętymi uzgodnieniami,

c) WYKONAWCA w rażąco sposób narusza inne postanowienia niniejszej umowy.

d) Nastąpi rozwiązanie umowy o świadczenie usług całodziennego żywienia pacjentów Szpitala.

2. 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 prawidłowej eksploatacji i używania przedmiotu najmu wraz z rezultatami bieżących remontów i napraw oraz ulepszeń i remontów kapitałnych.

2. Przekazanie przedmiotu najmu, oraz wyposażenia Kuchni Szpitalnej ZAMAWIAJĄCEMU po rozwiązaniu (lub wygaśnięciu) umowy najmu nastąpi na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego podpisanego przez strony umowy.

#### **Artykuł 8**

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

5. W sprawach nie uregulowanych umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

6. Ewentualne spory rozstrzygać będzie sąd właściwy miejscowo dla ZAMAWIAJĄCEGO.

3. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

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

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO - ODBIORCZY***Magazyn żywnościowy*

<b>Lp</b>	<b>Nazwa urządzenia</b>	<b>Ilość sztuk</b>	<b>Uwagi</b>
1	Biurko	1	
2	Wieszak stojący	1	
3	Regały	5	
4	Wagi (stołowa, do tarowania 2, dziesiętne 2)	5	
5	Odważniki	10	
6	Siekiera	1	
7	Skrzynki plastikowe	5	
8	Kalkulator	1	
9	Zamrażarka	1	
10	Zamrażarka	1	

*Kuchenska mleczna*

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa urządzenia</b>	<b>Ilość sztuk</b>	<b>Uwagi</b>
1	Pokrywa	2	
2	Waga	1	
3	Kubły pedałowe	2	
4	Kuchenska elektryczna 3 palnikowa	1	
5	Wyparzacznik gastronomiczny	1	
6	Wyparzacznik gastronomiczny	1	
7	Garnki	12	
8	Lodówka	1	
9	Penseta	1	
10	Dozowniki na mydło	2	
11	Nożyczki	1	
12	Apteczka	1	
13	Szafa BHP	3	
14	Szafka wisząca	2	
15	Ścierki do naczyń	10	
16	Lampa bakteriobójcza	3	
17	Taborety szpitalne	5	
18	Sterylizator HS-400 PA	1	

**Kuchnia**  
*Środki trwałe*

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa urządzenia</b>	<b>Ilość sztuk</b>	<b>Uwagi</b>
1	Maszyna kulinarna z wyposażeniem	1	
2	Patelnia E PE-025	1	
3	Kuchnia gazowa	1	
4	Piekarnik elektryczny	1	
5	Kocioł parowy	2	
6	Obierarka OZP	1	
7	Kocioł parowy PK-300	2	
	<b>Razem</b>		

*Środki nietrwałe*

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa urządzenia</b>	<b>Ilość sztuk</b>	<b>Uwagi</b>
1	Stoliki	12	
2	Drabinka	1	
3	Apteczka	1	
4	Biurko	3	
5	Wieszak stojący	1	
6	Szafa BHP	13	
7	Szafa 3-drzwiowa	1	
8	Fotelik do biurka	3	
9	Fotel	1	
10	Stół do maszyny	2	
11	Parownik PG-wmontowane	6	
12	Krajalnica żywności	1	
13	Kanka na mleko	4	
14	Kuchnia gazowa	1	
15	Agregaty	1	
16	Wanna żeliwna	8	
17	Stół kuchenny	1	
18	Termosy kompletne	3	
19	Krzeseła szpitalne	30	
20	Taboret elektryczny	3	
21	Piekarnik	1	
22	Karnisz	3	
23	Kloc masarski	1	
24	Patelnia elektryczna	1	
25	Lodówki	1	
26	Lodówki	3	
27	Kasa metalowa	1	
28	Odważniki	1	
29	Szatkownica	1	

30	Żelazko	1	
31	Waga stołowa	2	
32	Brytfanna	2	
33	Młynek do kawy	1	
34	Higrometr	1	
35	Wózek do przewożenia	1	
36	Zegar ścienny	1	
37	Kociołki	3	
38	Firanka	5	
39	Choinka	1	
40	Gaśnica	3	
41	Maszyna do mycia naczyń	1	
42	Dźwig towarowo-osobowy	2	
43	Szafka got. kuchenna	5	
44	Maszyna do mięsa	1	
45	Wentylatory	4	
46	Naświetlacz	1	
47	Reagał	3	
48	Kuchnia elektryczna	1	

**Wykonawca:**

**Zamawiający:**



## WYKAZ PRAC DOSTOSOWAWCZYCH

1. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie dokonać na własny koszt remontu wentylacji w kuchni głównej i kuchni mlecznej.
  
2. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany stolarki okiennej wraz z montażem siatek przeciwko owadom z zachowaniem następujących terminów realizacji :
  - a) pomieszczenia przygotowywania posiłków do końca roku w okresie 1 roku od dnia podpisania umowy
    - ilość okien 11 szt. o wym. 100 x 170 cm
  - b) pozostałe pomieszczenia w okresie 2 lat od dnia podpisania umowy
    - ilość okien 22 szt. o wym. 100 x 170 cm
    - ilość okien 8 szt. o wym. 80 x 165 cm