SZPITAL POWIATOWY W ZAWIERCIU

42-400 Zawiercie • ul. Miodowa 14 • tel/fax (032) 67-215-32 • e-mail: szpital@szpitalzawiercie.pl
Regon 27621110, NIP 649-19-18-293
Certyfikat Jakości ISO 9001/2008, ISO 14001:2004, PN-N 18001:2004

Znak postępowania ZP/PN/17/2016

Zawiercie, dnia 06 maja 2016 r.

ZAMAWIAJĄCY:
Szpital Powiatowy w Zawierciu
ul. Miodowa 14
42-400 Zawiercie
Telefon: 32 67 40 350
Faks: 32 67 21 532
e-mail: inwestycje@szpitalzawiercie.pl

WYKONAWCY

biorący udział w postępowaniu

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) **ZAMAWIAJĄCY** uprzejmie informuje, że w postępowaniu przetargowym ZP/PN/17/2016 na usługi pn. ***Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu*** do **ZAMAWIAJĄCEGO** złożone zostały wnioski o wyjaśnienie treści *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* zawierające pytania o niżej wymienionej treści, na które Zamawiający udziela odpowiednio niżej wymienionych wyjaśnień - odpowiedzi:

Pytanie nr 1

Zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do miejsca wskazanego przez Zamawiającego śniadania w godzinach od 8.00 do 8.30 przy jednoczesnym składaniu przez Zamawiającego zamówienia na ten sam posiłek do godziny 8.00. Prosimy o wyjaśnienie sposobu który umożliwiałby Wykonawcy dostarczenie na czas zamówieniowych posiłków bądź też zmodyfikowanie godzin ostatecznego terminu składania zamówień przez Zamawiającego. Zamawiający po złożonym zamówieniu musi pozostawić Wykonawcy czas na rozdział posiłków z podziałem na oddziały i diety oraz ich dowóz do Zamawiającego. Pozostawienie zapisów siwz oraz umowy w niezmienionej treści uniemożliwi wykonawcom należycie i terminowo realizować zamówienie. Proponujemy dokonać modyfikacji SIWZ w ten sposób aby zamawianie śniadań odbywało się w bieżącym dniu do godziny 6.30. Aby zabezpieczyć posiłki dla pacjentów nie ujętych w zamówieniu z powodu ich przyjęcia po godzinie 6.30 Zamawiający może zobowiązać wykonawcę do dostarczenia Zamawiającemu i uzupełniania depozytu podstawowych art. spożywczych typu chleb, masło, dżem, pasztet, herbata, cukier itp. które to będą mogły posłużyć jako posiłek dla nowo przyjętych pacjentów.

Pozostawienie zapisów siwz w niezmienionej treści skutkować będzie znacznym zawężeniem kręgu wykonawców mogących przystąpić do realizacji zamówienia albowiem do świadczenia usługi będą mogli przystąpić tylko ci wykonawcy którzy mają możliwość produkować posiłki w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca dostaw posiłków. Bez wątpienia w interesie Zamawiającego jest aby krąg podmiotów biorących udział w postępowaniu

pozostał jak najszerszy ponieważ to pozwoli utrzymać zasadę konkurencyjności a także pozytywnie wpłynie na koszty świadczonej usługi ponieważ liczba podmiotów biorących udział w postępowaniu ma wpływ na oferowane ceny ofertowe a dodatkowo umożliwia Zamawiającemu wybór Wykonawcy z szerszego kręgu podmiotów.

Odpowiedź na pytanie nr 1
Zamawiający modyfikuje zapisy SIWZ w punkcie 4.2.11., który otrzymuje brzmienie:

Przygotowywanie posiłków na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego odbywać się będzie do godz. 9:30 dnia bieżącego na obiad i kolacje, natomiast zamawianie śniadań odbywać się będzie w bieżącym dniu do godz. 14:00 na następny dzień.
Zamawiający modyfikuje zapisy Załącznika nr 1 do SIWZ, który otrzymuje brzmienie określone w załączniku nr 1 do niniejszego pisma.

Pytanie nr 2
Prosimy o udzielenie odpowiedzi jaką liczbę tygodni realizacji zamówienia należy przyjąć wypełniając formularz cenowy – zał. nr 2? Z uwagi na brak w siwz wzoru umożliwiającego wypełnienie kolumny 6, 8, i 9 w tabeli zawartej w formularzu cenowym, prosimy o udzielenie informacji w jaki sposób Wykonawca powinien dokonać wyliczenia wartości netto za całodobowe wyżywienie w poszczególnych dietach? Zawarte informacje w rozdz. 4 siwz przedstawiają tygodniowe zapotrzebowanie na poszczególne diety jednakże wykonawca nie dysponuje wiedzą przez ile tygodni należy te ilości pomnożyć aby uzyskać wartość netto dla poszczególnych diet.

Odpowiedź na pytanie nr 2
Szacunkowy okres na jaki Zamawiający zamierza udzielić zamówienia wynosi 31 tygodni.
Zmianie ulega treść załącznika nr 2 do SIWZ, który otrzymuje brzmienie określone w załączniku nr 2 do niniejszego pisma.
Zmianie ulega treść Rozdziału 13 SIWZ OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY, który otrzymuje następujące brzmienie:

13. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

13.1. Zaoferowane przez Wykonawcę w formularzu ofertowym ma wynikać z cen jednostkowych podanych w formularzu cenowym za poszczególne elementy usługi.
13.2. Wszystkie wartości i ceny należy podać w złotych polskich.
13.3. Cena oferty to iloczyn wartości poszczególnych rodzajów diet kolumny 7 formularza cenowego pomnożony przez szacunkową liczbę tygodni na jaką zamawiający zamierza udzielić zamówienia tj. 31 tygodni, pomnożoną przez przewidywaną średnią ilość wydanych posiłków w skali 1 tygodnia dla danego rodzaju diety określoną w punkcie 4.1. SIWZ podzieloną przez ilość posiłków dla danej diety określoną w punkcie 4.1. SIWZ.
13.4. Cena podana w ofercie musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
13.5. Do porównania i oceny ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto.
13.6. Zamawiający w celu oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego (w przypadku wykonawcy zagranicznego z krajów Unii

Europejskiej), zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, doliczy do przedstawionej w ofercie ceny podatek od towarów i usług, który zamawiający miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Pytanie nr 3

Czy wykonawca dobrze rozumie że wypełniając formularz cenowy (zał .nr 2 do siwz) w kolumnie nr 8 należy powielić zapis z kolumny nr 6?

Odpowiedź na pytanie nr 3
Zamawiający w pytaniu nr 2 zmienił Opis sposobu obliczania ceny z uwagi na powyższe pytanie stało się bezprzedmiotowe.

Odpowiedzi udzielone na pytania zawarte we wnioskach o wyjaśnienie treści *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* stanowią integralna część *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* prowadzą do zmiany *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* oraz zmiany *Ogłoszenia o zamówieniu* opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych **Numer ogłoszenia: 48637 - 2016; data zamieszczenia: 29.04.2016**

Zmianie ulega punkt 12 SIWZ MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I PTWARCIA OFERT, który otrzymuje brzmienie:

12.1 Wskazanie miejsca i terminu składania oferty.
Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego:
Dział Zamówień Publicznych
Szpitala Powiatowego w Zawierciu,
ul. Miodowa 14
42-400 ZAWIERCIE
pokój Nr 11, Pawilon D
do dnia 11 maja 2016 r. do godziny 12:00

12.2 Za moment złożenia oferty przyjmuje się termin skutecznego dostarczenia oferty Zamawiającemu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w razie dostarczenia oferty przesyłką kurierską lub pocztą, bez wyraźnego wskazania wymienionego wyżej miejsca dostarczenia oferty, podmiotowi realizującemu usługę.

12.3 Wskazanie miejsca i terminu otwarcia ofert.
Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, tj.
Dział Zamówień Publicznych
Szpitala Powiatowego w Zawierciu,
ul. Miodowa 14
42-400 ZAWIERCIE
pokój Nr 11 Pawilon D.
w dniu 11 maja 2016 r. do godziny 12:15

SZPITAL POWIATOWY W ZAWIERCIU

42-400 Zawiercie • ul. Miodowa 14 • tel/fax (032) 67-215-32 • e-mail: szpital@szpitalzawiercie.pl
Regon 27621110, NIP 649-19-18-293
Certyfikat Jakości ISO 9001/2008, ISO 14001:2004, PN-N 18001:2004

Pozostałe warunki i zapisy *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* pozostają bez zmian.

P.O. Z-CA DYREKTORA
DS. LECZNICTWA
Szpitala Powiatowego w Zawierciu

dr n. med SŁAWOMIR MILKA

Wyk. w 1 egz.
dokumentacja postępowania ZP/PN/17/2016
Zamieszczono na stronie internetowej

SZPITAL POWIATOWY W ZAWIERCIU

42-400 Zawiercie • ul. Miodowa 14 • tel/fax (032) 67-215-32 • e-mail: szpital@szpitalzawiercie.pl
Regon 27621110, NIP 649-19-18-293
Certyfikat Jakości ISO 9001/2008, ISO 14001:2004, PN-N 18001:2004

Załącznik nr 1 do pisma z dnia 06.05.2016r.

Załącznik nr 1 do SIWZ

WZÓR

Umowa nr ……/2016

zawarta w Zawierciu w dniu …….. 2016r. w siedzibie Zamawiającego, w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego ZP/PN/17/2016 pomiędzy:
Szpitalem Powiatowym w Zawierciu, 42-400 Zawiercie, ul. Miodowa 14, wpisanym do rejestru Stowarzyszeń, Innych organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji, Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej pod numerem Nr KRS 0000126179,
Nr NIP : 649-19-18-293, Regon : 276271110
zwanym dalej **Zamawiającym**
reprezentowanym przez:
Dyrektor Szpitala – Anna Pilarczyk-Sprycha

a
……
…
……
…
zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:

…….
…….

§ 1
Przedmiot umowy

Przedmiotem umowy jest „usługa cateringowa na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu”.

Umowa obejmuje:

1. Całodobowe wyżywienie pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym w Zawierciu, poprzez świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków w wyznaczonym czasie do wskazanego przez Zamawiającego miejsca.
2. Wykonanie usługi zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą tj. stosowanie i przestrzeganie w produkcji i dystrybucji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasadami systemu HACCP.

§ 2

Termin realizacji umowy

Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługę o której mowa w § 1 w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2016r.

§ 3

Wartość umowy

1. Wartość niniejszej umowy wynosi **……..** zł netto (słownie: …….złotych 00/100) plus należny podatek VAT …. w wysokości **…….** zł co daje wartość brutto: **……** zł (słownie: …… 40/100).
2. Wartość określona w § 1 obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

§ 4

Warunki i terminy płatności

1. Płatność będzie regulowana w okresach miesięcznych na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę zgodnie z ilością zamówionych przez Zamawiającego posiłków według stawek jednostkowych określonych w formularzu cenowym Wykonawcy stanowiącym załącznik nr 2 do oferty Wykonawcy z dnia ……., który stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Do faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć miesięczne zestawienie dostarczonych posiłków.
2. Termin płatności wynosi 60 dni od daty doręczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT. Na fakturze VAT musi być wskazany numer umowy.
3. Płatność dokonywana będzie w formie przelewu, na podstawie faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy: **…….**
4. Za dzień zapłaty faktury VAT przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Wykonawca nie może odmówić świadczenia usług objętych niniejszą umową w przypadku wystąpienia zaległości płatniczych u Zamawiającego.
6. W przypadku zaległości w zapłacie faktury VAT Wykonawca może naliczyć Zamawiającemu odsetki karne w wysokości odsetek ustawowych.

§ 5

Obowiązki Wykonawcy

1. Przygotowywanie, gotowanie oraz dostarczanie całodziennych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach Szpitala Powiatowego w Zawierciu zgodnie z zalecaną przez Zamawiającego dietą w określonych w zaproszeniu godzinach, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
2. Oznakowanie pojemników jednostkowych dla każdego oddziału.
3. Zapewnienie standardów bezpieczeństwa produkcji i transportu posiłków.

4. Przestrzeganie norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. W przypadku zmiany norm żywieniowych przez Instytut Żywności i Żywienia Wykonawca ma obowiązek przygotowywania posiłków zgodnie z wprowadzonymi zmianami bez dodatkowych opłat.
5. Stosowanie zasad racjonalizacji żywienia chorych i prozdrowotnego charakteru żywienia.
6. Dostarczanie posiłków o właściwej temperaturze w tym zapewnienie odpowiednich pojemników (termosy, termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami. Pojemniki powinny utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków oraz powinny być dostosowane do transportu żywności i posiadać odpowiednie atesty dopuszczające je do przechowywania żywności.
7. Odbiór pojemników, sprzętu transportowego po posiłkach oraz jego mycie (opakowań zewnętrznych/termoportów).
8. Odbiór i neutralizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich organów.
9. Codzienne przekazywanie osobie wskazanej przez Zamawiającego jadłospisów zawierających gramaturę porcji należną pacjentowi na poszczególne oddziały.
10. Przygotowywanie posiłków na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego odbywać się będzie do godz. 9:30 dnia bieżącego na obiad i kolacje, natomiast zamawianie śniadań odbywać się będzie w bieżącym dniu do godz. 14:00 na następny dzień.
11. Całodzienne wyżywienie obejmuje śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolację, a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek, kolację II (posiłek nocny).
12. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki.
13. Uwzględnianie w całości żywienia potraw okolicznościowych z okazji: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy oraz innych świąt (z uwzględnieniem dodatków cukierniczych), a koszt sporządzania będzie wkalkulowany w cenę jednostkową usługi.
14. Przestrzeganie zasad przygotowywania posiłków ściśle wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.
15. Pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej na rzecz Szpitala potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545).
16. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym (7 dni w tygodniu) obejmującym pracę w dni robocze, soboty, niedziele i dni świąteczne.

§ 6
Zasady sporządzania i dostarczania posiłków

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu stanowią:
   1) Wykaz diet sporządzony przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującą nomenklaturą,
   2) Wykaz norm oraz dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia obliczony wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia biorąc pod uwagę strukturę żywionych w Szpitalu (wiek, stan fizjologiczny),
   3) Indywidualne diety wg zaleceń lekarzy, dietetyczek zatrudnionych przez Zamawiającego.
   4) Jadłospis dekadowy.
2. Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego,
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć do miejsca wskazanego przez Zamawiającego posiłków (w tym napoje: kawa, herbata, kompot) we wszystkie dni tygodnia:
   1) Śniadanie w godzinach od godz. 8.00 do godz. 8:30
   2) Obiad, kolacja od godz. 12.00 do godz. 12:30
4. Obowiązkiem Wykonawcy będzie również prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzonej każdorazowo przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru posiłków.
5. Samochody służące do przewożenia posiłków muszą posiadać aktualne decyzje Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające spełnienie warunków higieniczno-sanitarnych do przewozu posiłków.

§ 7
Wymagania dotyczące jakości posiłków

1. Odpowiednia gramatura oraz wartość kaloryczna, białkowa i węglowodanowa posiłków dla poszczególnych diet i grup konsumentów.
2. Używanie do produkcji posiłków surowców, które odpowiadają normom i obowiązującym przepisom obowiązującym na terenie Polski.
3. Wykluczenie stosowania w żywieniu gotowych głównych dań - potraw z konserw.
4. Urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.
5. Transportowanie produktów spożywczych w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno – higieniczne przygotowywanych dań.
6. Zapewnienie bezpieczeństwa produkcji posiłków (czystość mikrobiologiczna oraz fizykochemiczna).

§ 8
Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca we własnym zakresie i na swój koszt, w okresie trwania umowy zobowiązany będzie do:
   1) Sporządzania posiłków z artykułów zakupionych przez siebie.
   2) Utrzymania płynności produkcji i transportu posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji – awarii, trudności personalnych, itp.
   3) Przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz zakupu i stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczalnych do stosowania w kontakcie z żywnością, posiadających atesty PZH.
   4) Utylizacji pozostałych odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
   5) Szkolenia pracowników w zakresie zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz zasad HACCP oraz podstawowych zasad żywienia osób chorych.
   6) Przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz wymagań systemu HACCP.
2. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
3. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
4. Personel Wykonawcy musi posiadać:
   1) orzeczenie lekarza medycyny pracy stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy w ramach realizacji umowy,
   2) aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Wykaz pracowników Wykonawcy wykonujących niniejszą usługę stanowi załącznik do Umowy. Zamawiający dopuszcza zmianę pracowników Wykonawcy po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego.
6. Kuchnia Wykonawcy w której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów i personelu musi posiadać:
   1) decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na funkcjonowanie kuchni do produkcji posiłków oraz ich wywóz na zewnątrz w ramach działalności cateringowej.
   2) decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą samochód jako środek transportu żywności, posiłków.
   3) dokumenty potwierdzające wprowadzenie systemu HACCP.
7. Wykonawca musi posiadać:

1) opłaconą polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,
2) umowę na wywóz odpadów komunalnych.

8. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ubezpieczenie przez cały okres trwania umowy. W przypadku zakończenia terminu, na jaki polisa została zawarta w trakcie obowiązywania umowy, Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia nowej polisy najpóźniej następnego dnia po zakończeniu jej obowiązywania, bez wezwania ze strony zamawiającego. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej winno obejmować ryzyko zatruć pokarmowych.
9. Dokumenty wskazane w § 8 ust. 6 i ust. 7 Wykonawca jest zobowiązany doręczyć zamawiającemu w terminie 3 dni od daty zawarcia umowy.

§ 9
Nadzór i kontrola nad jakością usług

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
   1) Przygotowywania, przechowywania i transportu posiłków z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz zasad systemu HACCP.
   2) Wykonania usługi z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
   3) Organizacji dostarczania posiłków w sposób pozwalający na zminimalizowanie czasu od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego.
   4) Prowadzenia pełnej dokumentacji potwierdzającej przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz zasad systemu HACCP.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli jakości usług w zakresie przygotowania posiłków tj.:
   1) Kontroli prawidłowości sporządzanych jadłospisów:
      a) przestrzegania przez Wykonawcę zalecanych dziennych racji pokarmowych oraz wartości odżywczej diet,
      b) realizacji jadłospisu dziennego w oparciu o jadłospis dekadowy.
   2) Oceny jakości posiłków pod względem:
      a) smaku oraz utrzymania temperatury dostarczonych posiłków,
      b) świeżości i estetyki posiłków.
   3) Kontroli produktów i surowców stosowanych przez Wykonawcę do sporządzania posiłków.
3. W przypadku kontroli prowadzonej przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia do kontroli pomieszczeń Kuchni oraz próbek posiłków.

§ 10
Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą z tytułu szkód wyrządzonych Zamawiającemu, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu dostarczającego posiłki.
2. Wykonawca doręczy aktualne ubezpieczenie OC na prowadzoną przez siebie działalność gospodarczą w tym również od odpowiedzialności obejmującej zatrucia pokarmowe na kwotę min.**: 1 000 000,00 zł** i będzie ją aktualizował przez cały czas trwania umowy informując o tym fakcie zamawiającego i przekazując aktualną kopię, najpóźniej następnego dnia po zakończeniu jej obowiązywania, bez wezwania ze strony Zamawiającego

§ 11
Nadzór nad realizacja umowy

1. Strony prowadzić będą współpracę w zakresie oceny prac wynikających z zakresu umowy.
2. Ze strony Zamawiającego nadzór nad wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będą:
   1) nadzór merytoryczny: ……..
   2) nadzór bieżący: dietetyczki - tel.: ……. które są odpowiedzialne za codzienne zamawianie i przyjmowanie posiłków od Wykonawcy.
3. Ze strony Wykonawcy:
   1) Osoba nadzorująca: ……,tel ……
   2) Zgłaszanie stanów i bieżące sprawy……**tel. i fax. ……., mail**……
4. Zmiana osób wymienionych w ust. 2 i 3 może zostać dokona przez każdą ze stron w odniesieniu do reprezentującej ją osoby w formie pisemnego powiadomienia drugiej strony. Fakt ten nie stanowi zmiany warunków niniejszej umowy i nie musi mieć formy pisemnego aneksu.

§ 12
Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto wynagrodzenia miesięcznego za każdy dzień niewykonania lub nienależytego wykonania zapisów umowy.
2. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości niezrealizowanej części umowy.
3. W przypadku, gdy szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa wysokość kar umownych – Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia pełnego odszkodowania.

4. Zamawiający ma prawo potrącać kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. W przypadku braku realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający zapewni wyżywienie pacjentów od innego wykonawcy, wszystkie koszty z tym związane pokryje Wykonawca.

§ 13
Odstąpienie od umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości
o powyższych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Poza przypadkiem, o którym mowa w ust.1 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:
   1) zostanie ogłoszona upadłość lub przeprowadzona likwidacja przedsiębiorstwa Wykonawcy,
   2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
   3) Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadku nie przystąpienia do realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
5. W przypadku powtarzających się uchybień w realizacji zapisów umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty pisemnego powiadomienia Wykonawcy o występujących uchybieniach.

§ 14
Postanowienia końcowe

1. Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie przepisy Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i Kodeksu Cywilnego.
3. Wykonawca zobowiązuje się, że dochodzenie zaległych należności oraz wszelkie kwestie sporne dotyczące treści i realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane w pierwszej kolejności w drodze polubownej. W sytuacji, gdy strony nie dojdą do porozumienia w drodze polubownej w terminie 30 dni, spory będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

4. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody zamawiającego (uwarunkowanej zgodą organu założycielskiego) przenieść na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

§ 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Z A M A W I A J Ą C Y **W Y K O N A W C A**

SZPITAL POWIATOWY W ZAWIERCIU

42-400 Zawiercie • ul. Miodowa 14 • tel/fax (032) 67-215-32 • e-mail: szpital@szpitalzawiercie.pl
Regon 27621110, NIP 649-19-18-293
Certyfikat Jakości ISO 9001/2008, ISO 14001:2004, PN-N 18001:2004

Załącznik nr 2 do pisma z dnia 06.05.2016r.
Załącznik nr 2 do SIWZ

.....
pieczęć wykonawcy

miejsce i data

Formularz cenowy
na usługi *„Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu”*

l.p.	**Rodzaje Diet**	**j.m.**	**ilość**	**Cena jedn. netto zł. za całodobowe wyżywienie**	**Stawka VAT (%)**	**Wartość jedn. brutto w zł. za całodobowe wyżywienie**
1	2	3	4	5	6	7
1	**Dieta podstawowa**	osoba	1			
2	**Dieta lekkostrawna**	osoba	1			
3	**Dieta dziecięca** (1 do 3 lat)	osoba	1			
4	**Dieta dziecięca** (4-18 lat)	osoba	1			
5	**Dieta cukrzycowa**	osoba	1			
6	**Dieta płynna**	osoba	1			
7	**Dieta papkowata**	osoba	1			
			RAZEM:			

.....
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej