**SZPITAL POWIATOWY W ZAWIERCIU**

**42-400 Zawiercie, ul. Miodowa 14 , tel/fax: (32) 67-215-32, tel. 67-403-61**

**e-mail:** [**szpital@szpitalzawiercie.pl**](mailto:szpital@szpitalzawiercie.pl) **,**

Nr sprawy: ZP/PN/60/2016 r.

**Szpital Powiatowy w Zawierciu**

**ul. Miodowa 14**

**42-400 ZAWIERCIE**

**woj. śląskie**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

**PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

o wartości nie przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (tekst jedn. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 z późn. zmian.)

**NA USŁUGĘ**

**Kompleksowego przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu**

**Znak sprawy ZP/PN/60/2016**

**ZATWIERDZAM:**

## Zawiercie, dnia …………….2016r. Dyrektor Szpitala

## Powiatowego w Zawierciu.

## Anna Pilarczyk- Sprycha

## 

## **1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.**

Nazwa zamawiającego: **Szpital Powiatowy w Zawierciu**

Adres zamawiającego: **ul. Miodowa 14**

Kod Miejscowość: **42-400 Zawiercie**

Telefon: **(32) 67 40 350**

Faks: **(32) 67 21 532**

Adres strony internetowej: [www.szpitalzawiercie.pl](http://www.szpitalzawiercie.pl/)

Adres poczty elektronicznej: [inwestycje@szpitalzawiercie.pl](mailto:inwestycje@szpitalzawiercie.pl)

Godziny urzędowania: w dni robocze od poniedziałku do piątku

od 7:30 do 15:00

## **2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.**

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy   
   z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 wraz z późniejszymi zmianami), w dalszej części SIWZ zwanej upzp.
2. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
   1. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 wraz z późn.zm.).
   2. Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z 26.07.2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 poz. 1126),
   3. Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz.2254).
   4. Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz. U. z 2015r. poz. 2263).

Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 pzp.

## **3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków szpitalnych i dostarczanie ich do miejsca dystrybucji wskazanego przez Zamawiającego znajdującego się w budynku Szpitala Powiatowego w Zawierciu, przy ul. Miodowej 14, 42-400 Zawiercie.

1.1.Przewidywana średnia ilość wydanych posiłków w skali 1 roku wynosi ok. **96 720**

W tym:

Ilość łóżek – 383

W tym:

1. **Dieta podstawowa** – **23 292**
2. **Dieta lekkostrawna** – **47 988**
3. **Dieta dziecięca** (1 do 3 lat) – **1 200**
4. **Dieta dziecięca** (4-18 lat) – **2 470**
5. **Dieta cukrzycowa** – **17 490**
6. **Dieta płynna** – **3 800**
7. **Dieta papkowata** – **480**

**Rodzaje diet:**

1. **Dieta podstawowa** – 3 posiłki wyszczególnione (kcal.-białko:9gr.-tłuszcz:9gr.-węglo: 9gr.)
2. **Dieta lekkostrawna** – 3 posiłki, wyszczególnione (kcal- białko:9gr.-tłuszcz:9gr.-węglo:9gr.)
3. **Dieta dziecięca** (1 do 3 lat) – 4 posiłki wyszczególnione (kcal-białko:9gr.- tłuszcz:9gr.- węglo:9gr.)
4. **Dieta dziecięca** (4-18 lat) – 4 posiłki wyszczególnione (kcal- białko:9gr.-tłuszcz:9gr.-węglo:9gr.)
5. **Dieta cukrzycowa** – 4 posiłki, wyszczególnione (kcal- białko:9gr.-tłuszcz:9gr.- węglo:9gr.)
6. **Dieta płynna** – kleiki -3 posiłki, wyszczególnione (kcal-białko:9gr.- tłuszcz:9gr.- węglo:9gr.)
7. **Dieta papkowata** - 3 posiłki, wyszczególnione (kcal.-białko:9gr.-tłuszcz:9gr.-węglo:9gr.)

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:

* Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia   
  29 kwietnia 2004r. W sprawie higieny produktów żywnościowych
* Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy ) CAC/RCP 39 – 1993
* Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie zdrowotnym żywności   
  i żywienia ( DZ. U. Rr. 171Poz.1225 )
* Norm HACCP
* oraz z wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

1.2**.Zamawiający zastrzega, iż w okresie obowiązywania umowy nie musi wyczerpać 100% wartości zamówienia, co nie stanowi odstąpienia od umowy nawet w części. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia**

2.Wymagania dotyczące realizacji usługi.

2.1.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.

2.2.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.

2.3.Zapewnienie standardów bezpieczeństwa produkcji i transportu posiłków.

2.4. 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.

2.5.Stosowanie zasad racjonalizacji żywienia chorych i prozdrowotnego charakteru żywienia.

2.6.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.

2.7.Odbiór pojemników, sprzętu transportowego po posiłkach oraz jego mycie (opakowań zewnętrznych/termoportów).

2.7.Odbiór i neutralizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie   
z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich organów.

2.8 Codzienne przekazywanie osobie wskazanej przez Zamawiającego jadłospisów zawierających gramaturę porcji należną pacjentowi na poszczególne oddziały.

2.9.Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego:

- zamówienia na obiad i kolację dnia bieżącego - do godz. 8:30 dnia bieżącego

- zamówienie śniadań na dzień następny - poprzedni dzień do godz. 8:30

2.10.Całodzienne wyżywienie obejmuje śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolację,   
a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek, II kolację (posiłek nocny).

2.11 Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie   
z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki.

2.12.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.

2.13Przestrzeganie 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.

2.14.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. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).

2.15.Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym (7 dni w tygodniu) obejmującym pracę w dni robocze, soboty, niedziele i dni świąteczne.

2.16.Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu stanowią:

- Wykaz diet sporządzony przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującą nomenklaturą,

- 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),

- Indywidualne diety wg zaleceń lekarzy, dietetyczek zatrudnionych przez Zamawiającego.

- Jadłospis dekadowy.

2.17.Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego.

2.18.Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć do miejsca wskazanego przez Zamawiającego posiłków (w tym napoje: kawa, herbata, kompot) we wszystkie dni tygodnia:

- Śniadanie w godzinach od godz. 8.00 do godz. 8:30

- Obiad, od godz. 12.00 do godz. 12:30

- Kolacja, od godz.16 – 16.30

Dostawy muszą odbywać się ściśle według wskazanych godzin.

2.19.Obowiązkiem Wykonawcy będzie również prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzonej każdorazowo przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru posiłków.

2.20.Posiłki muszą posiadać odpowiednią gramaturę oraz wartość kaloryczną, białkową   
i węglowodanową posiłków dla poszczególnych diet i grup konsumentów.

2.21.Używanie do produkcji posiłków surowców, które odpowiadają normom   
i obowiązującym przepisom obowiązującym na terenie Polski.

2.22.Wykluczenie stosowania w żywieniu gotowych głównych dań - potraw z konserw.

2.23.Urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.

2.24.Samochody służące do przewożenia posiłków muszą posiadać aktualne decyzje Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające spełnienie warunków higieniczno-sanitarnych do przewozu posiłków.

2.25.Transportowanie produktów spożywczych w sposób gwarantujący świeżość   
i bezpieczeństwo sanitarno–higieniczne przygotowywanych dań.

2.26.Zapewnienie bezpieczeństwa produkcji posiłków (czystość mikrobiologiczna oraz fizykochemiczna).

2.27.Wykonawca we własnym zakresie i na swój koszt, w okresie trwania umowy zobowiązany będzie do:

2.28.Sporządzania posiłków z artykułów zakupionych przez siebie.

2.29.Utrzymania płynności produkcji i transportu posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji – awarii, trudności personalnych, itp.

2.30.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.

2.31.Utylizacji pozostałych odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych zgodnie   
z obowiązującymi przepisami.

2.32.Szkolenia pracowników w zakresie zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz zasad HACCP oraz podstawowych zasad żywienia osób chorych.

2.33.Przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz wymagań systemu HACCP.

2.34.W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

2.35.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.

2.36.Personel Wykonawcy musi posiadać:

- orzeczenie lekarza medycyny pracy stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy w ramach realizacji umowy,

- aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych.

-Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby ujęte w wykazie pracowników, były zatrudnione w okresie realizacji niniejszej umowy na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r., poz. 1666). W trakcie realizacji umowy, w przypadku zmiany osób zatrudnionych na umowę o pracę, o których mowa w zdaniu pierwszym Wykonawca zobowiązany jest aktualizować w/w wykaz.

Wykaz pracowników Wykonawcy wykonujących niniejszą usługę stanowi załącznik do Umowy. Zamawiający żąda przedłożenia wykazu najpóźniej w dniu zawarcia umowy.

2.37.Kuchnia Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów i personelu musi posiadać:

- decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na funkcjonowanie kuchni do produkcji posiłków oraz ich wywóz na zewnątrz w ramach działalności cateringowej.

- decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą samochód jako środek transportu żywności, posiłków.

- dokumenty potwierdzające wprowadzenie systemu HACCP.

2.38.Wykonawca musi posiadać:

- opłaconą polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej   
z przedmiotem zamówienia,

- postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2.39.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.

Dokumenty wskazane w § 8 ust. 6 i ust. 7 Wykonawca jest zobowiązany doręczyć Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty zawarcia umowy.

2.40.Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień

**15894220-9** - posiłki szpitalne

**5521200-0** - usługi dowożenia posiłków

**55321000-6** - usługi przygotowywania posiłków

2.41.Wykonawca wyposaży Zamawiającego w zmywarki do mycia o temperaturze   
od 85- 90ºC – 2 szt.

2.42.Wykonawca wyposaży Zamawiającego w warniki do gotowania wody - 2 szt.

3. Wymagany termin płatności – 60 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury, na której zawarte jest potwierdzenie otrzymania towaru przez Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem.

**4. TERMIIN WYKONANIA.**

1. Przewidywany termin wykonania zamówienia: od 01.01. 2017 r. do 31.12.2017 r.

2. Określona w załączniku nr 2 do SIWZ szacunkowa ilość całodziennych racji żywieniowych może ulegać zmianom w zależności od aktualnej liczby hospitalizowanych pacjentów**.**

**5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu, na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy p.z.p.
2. spełniają warunki udziału w postępowaniu:
   1. w zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej o ile to wynika z odrębnych przepisów:

Wykonawca będzie posiadał uprawnienia do wykonywania działalności objętej zamówieniem tj. posiada aktualna koncesję – zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz zgodę stacji sanitarno- Epidemiologicznej. Warunek zostanie spełniony jeśli Wykonawca przedłoży aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydanego w drodze decyzji , przez właściwy organ państwowej Inspekcji sanitarnej ( zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce i produkty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym , potwierdzenia posiadania systemu HACCP oraz oświadczenia zgodnie z zał. Nr 4 do SIWZ

* 1. w zakresie sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Wykonawca będzie ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie

przedmiotu zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 1.000.000,00 zł.

* 1. w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej:

- Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje co najmniej jedno zamówienie na usługi tożsame z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 702.000,00 zł.

- Wykonawca wykaże że dysponuje lub będzie dysponować osobami wykonującymi zamówienia z podaniem ich wykształcenia , posiadanych kwalifikacji jak( kucharz, dietetyk lub technik technologii żywienia , kierowca) i wymogów określonych wymaganiami przypisanymi w tym zakresie ( tj. ustawą z dn. 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. nr 171, poz. 1225 z

2006r. z późn. zm. ) i Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn.10.07.2006r. w

sprawie wykazu prac , przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia

zakażenia naiwne osoby ( Dz. U nr 133,poz. 939 z 2006r. )

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego: 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną.

Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w przetargu w oparciu o oświadczenia i dokumenty złożone przez wykonawcę zgodnie z rozdziałem 7 na zasadzie spełnia/nie spełnia.

**6. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z ART. 24 UST.5 UPZP.**

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

1. - w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);
2. -który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
3. - który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

**7. WYKAZ OŚW/DOKUM O SPEŁNIANIU WAR. UDZIAŁU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA.**

W celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b upzp należy złożyć następujące dokumenty i oświadczenia:

1. Oświadczenie wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu;
2. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane na kwotę minimum 702.000,00 zł. oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot , na rzecz którego usługi były wykonywane, według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Formularza Ofertowego; Jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy.
3. aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydanego w drodze decyzji , przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce i produkty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym )
4. potwierdzenia posiadania systemu HACCP
5. oświadczenia zgodnie z zał. Nr 4 do SIWZ
6. Polisa O.C. wraz z dowodem jej opłacenia ( w przypadku innego dokumentu – ten dokument ) jako potwierdzenie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności będącej przedmiotem zamówienia).
7. Wykaz osób realizujących zamówienia zawierający informacje o podstawie do dysponowania tymi osobami.

*Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.*

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w oświadczeniu stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ zamieścił informacje dotyczące:

1. innych podmiotów na zasoby, których się powołuje.

Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp – **załącznik nr 4 do Formularza ofertowego.**

*Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.*

*Zamawiający informuje, że w przedmiotowym postępowaniu zostanie zastosowana procedura wynikająca z art. 24aa ustawy Pzp* ***(tzw. procedura odwrócona)****. Oznacza to, że Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza , nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.*

Zgodnie z art. 26 ust.2 ustawy Pzp. przed udzieleniem zamówienia, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy Pzp.

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania, o któ tych dokumentów rych mowa w art. 24 ust. 1 i ust.5 upzp należy złożyć następujące dokumenty i oświadczenia:

oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 upzp;

Odpis z właściwego rejestru lub z ewidencji i informacji o działalności gospodarczej , jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru i ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia n a podstawie art. 24 ust 5 pkt 1 ustaw;

W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego , należy złożyć następujące dokumenty:

Zamawiający nie wymaga żadnego dokumentu.

4.Inne żądane oświadczenia i dokumenty:

oświadczenie o przynależności do 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.) wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej co Wykonawca – załącznik nr 4 do „Formularza ofertowego” – „OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ”. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji , o której mowa w art. 86 ust.5, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wraz ze złożeniem oświadczenia , wykonawca może przedstawia dowody , że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

wypełniony wzór formularza ofertowego wykonawcy wraz z załącznikami;

dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień/pełnomocnictw osób podpisujących ofertę, o ile fakt ten nie wynika z dokumentów rejestrowych.

5.Wymagana forma składania dokumentów:

* 1. oświadczenia, wykazy sporządzone przez Wykonawcę – oryginał,
  2. dokumenty sporządzone, wystawione przez inne podmioty niż Wykonawca – oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Poświadczenie za zgodność z oryginałem powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczątką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
  3. pełnomocnictwa – oryginał;
  4. dokumenty sporządzone w języku obcym, winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczone przez Wykonawcę.

**8. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚW/DOKUM.**

Zamawiający będzie porozumiewał się z wykonawcami w następujący sposób:

1. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się stron postępowania za pomocą poczty, telefaksu lub drogą elektroniczną z zastrzeżeniem punktu 2) i 3),
2. ofertę wraz z załącznikami wykonawca dostarczy Zamawiającemu do jego siedziby z zacho­waniem prawidłowej formy pisemnej,
3. oświadczenia, pytania, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą telefaksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone w danym terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem tego terminu i została potwierdzona na piśmie;
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 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. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa wyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ a treścią wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami w sprawie procedury przedmiotowego postępowania jest:

Aneta Tyrała - p.o. Kierownik Działu Zamówień Publicznych [inwestycje@szpitalzawiercie.pl](mailto:inwestycje@szpitalzawiercie.pl)

fax. 32 67 21 532 , tel. 32 67 40 361 w godzinach pracy Zamawiającego.

## **9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

## **10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.**

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z otwarciem ofert.

## **11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT.**

1. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Oferta ma być napisana pismem maszynowym, komputerowym lub czytelnym pismem ręcznym.
4. Oferta nie musi obejmować całość zamówienia. W ramach oferty należy zaoferować wszystkie wymienione pozycje w ramach danego pakietu.
5. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
6. Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę przed upływem terminu składania ofert.
7. Oferta z załącznikami musi być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy. Do oferty musi być dołączone pełnomocnictwo lub inny dokument, z którego wynika prawo do podpisania oferty.
8. Wszystkie strony oferty muszą być kolejno ponumerowane oraz parafowane przez podpi­sującego ofertę upoważnionego przedstawiciela wykonawcy a w treści oferty winna być umieszczona informacja, z ilu kolejno ponumerowanych stron składa się oferta wraz z załącz­nikami.
9. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możli­wości zdekompletowania oferty.
10. **Do oferty muszą być dołączone w formie załączników dokumenty wyszczególnione w roz­dziale 7 niniejszej specyfikacji, złożone w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.**
11. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie (opakowaniu), w sposób gwarantujący

zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaru­szalność do terminu otwarcia

ofert. Koperta (opakowanie) ma być zaadresowana do Zama­wiającego na adres podany w

rozdziale 1 niniejszej specyfikacji, opatrzona nazwą oraz adre­sem wykonawcy oraz tytułem

postępowania tj. „**Oferta na Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów**

**Szpitala Powiatowego w Zawierciu. Znak sprawy ZP/PN/60/2016 „**

## **12. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.**

* 1. Termin składania ofert upływa dnia **16.12.2016** **r. o godzinie 10:00**
  2. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: **Dział Zamówień Publicznych Szpitala Powiatowego w Zawierciu, ul. Miodowa 14, 42-400 ZAWIERCIE, pokój Nr 14 Pawilon D.**
  3. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania, po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania.
  4. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
  5. Otwarcie ofert nastąpi w miejscu jw. w dniu **16.12**.**2016 r. o godzinie 10:15**
  6. Otwarcie ofert jest jawne.
  7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
  8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) i adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny.
  9. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej Zamawiającego informacje dotyczące:
     1. kwoty , jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
     2. firm oraz adresów wykonawców , którzy złożyli oferty
     3. ceny, terminu wykonania zamówienia , okresu gwarancji i warunków płatności zawartych

w ofertach.

## **13. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA WARTOŚCI**

1. Wartość oferty winna obejmować:

1. Zaoferowana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym wartość ma wynikać z sumy cen i iloczynów cen jednostkowych podanych w formularzu asortymentowo -cenowym i ilości diet powiększonych o podatek VAT.
2. Wszystkie wartości i ceny należy podać w złotych polskich.
3. Cena podana w ofercie musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Do porównania i oceny ofert zamówienia Zamawiający będzie brał pod uwagę wartość brutto za wszystkie elementy dostawy zamówienia.
5. 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.

## **14. OPIS KRYTERIÓW WYBORU OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ.**

1) Wybór najkorzystniejszej oferty będzie dokonany na podstawie kryteriów:

CENA 60 %

Odległość z jakiej dowożone są gotowe posiłki do Zamawiającego – 60 %.

Zamawiający przydzieli punktację za poszczególne kryteria wg następujących zasad:

* 1. za cenę (C) wg wzoru:

najniższa oferowana cena brutto

C = ------------------------------------------- x 100 x 60%

cena oferty ocenianej brutto

* 1. w zakresie odległości z jakiej dowożone są gotowe posiłki do Zamawiającego – waga 40 %

najkrótsza odległość z jakiej dowożone są posiłki

O = ………………………………………………………… x 100 x 40%

odległość podana w ofercie badanej

Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska największą sumę punktów za ww. kryteria:

W= C+ O

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch przecinków , zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania .

1. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt , lub istotne części składowe , wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami zamawiającego określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów , zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień , w tym złożenia dowodów , dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu , w szczególności w zakresie :

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

2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.

3) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;

4) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;

5) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy. 1a. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od: 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia; 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1.

## **15. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH DO SPEŁNIENIA W CELU ZAWARCIA UMOWY.**

O wyniku postępowania Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się   
o udzielenie zamówienia oraz opublikuje go na swojej stronie internetowej.

O ewentualnym unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamó­wienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z wybranym wykonawcą w ter­minie podanym w informacji o wyniku postępowania.

Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spo­śród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania , o których mowa w art. 93 ust.1

W przypadku, gdy zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawca przed podpisaniem umowy przedłoży umowę regulującą współpracę Wykonawców.

## **16. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.**

Zamawiający nie przewiduje wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **17.** **WZÓR UMOWY.**

Zamawiający wymaga, by wybrany wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych we wzorze (projekcie) umowy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej SIWZ.

## **18. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.**

* 1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów upzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 upzp.
  2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
  3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami upzp, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
  4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, przesyłając kopię odwołania Zamawiającemu w terminie 5 dni licząc od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
  5. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje jedynie wobec czynności:
     1. określenia warunków udziału w postępowaniu;
     2. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
     3. odrzucenia oferty odwołującego;
     4. opisu przedmiotu zamówienia;
     5. wyboru oferty najkorzystniejszej.
  6. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
  7. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego, za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dn. 23 listopada 2012 r. - Prawo Pocztowe( t.j. Dz.U. z 2016 r. poz.1113, 1250 ) jest równoznaczne z jej wniesieniem

## **19. ODSTĄPIENIA.**

1. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
2. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.

## **20. ZAMÓWIENIA dodatkowe.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień dodatkowych o których mowa w art. 67 ust.1 pkt.7

## **21. PODWYKONAWCY.**

Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców. Zamawiający nie wprowadza zastrzeżenia wskazującego na obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

Zamawiający żąda wskazana przez Wykonawcę części zamówienia , których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

## **22. ZAŁĄCZNIKI DO SIWz**

1. Załącznik nr 1 do SIWZ – Formularz ofertowy wraz z załącznikami:
   1. Załącznik nr 1 do Formularza Ofertowego: „Formularz asortymentowo- cenowy”.
   2. Załącznik nr 2 do Formularza Ofertowego: „Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.”
   3. Załącznik nr 3 do Formularza Ofertowego: „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania.”
   4. Załącznik nr 4 do Formularza Ofertowego: „Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej.”
   5. Załącznik nr 5 do Formularza Ofertowego :” Wykaz dostaw”
2. Załącznik nr 2 – Wzór (projekt) umowy.
   1. Załącznik nr 1 - wykaz osób realizujących zamówienie z podaniem informacji o podstawie do dysponowania tymi osobami.

Sporządził w zakresie procedury wynikającej z przepisów P.Z.P.

Aneta Tyrała

Sprawdził w zakresie zgodności zapisów z P.Z.P

Adam Gielarowski

Sporządził i sprawdził pod kątem opisu przedmiotu zamówienia:

Beata Podsiadło , Małgorzata Kowalczyk, Beata Mistrzyk

……………………………………………………………………………………………………………….

***Załącznik nr 1 do SIWZ***

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

pieczęć wykonawcy lub wykonawców

ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia

Szpital Powiatowy w Zawierciu

ul. Miodowa 14

42-400 ZAWIERCIE

woj. śląskie

**FORMULARZ OFERTY**

Ja / My, niżej podpisany/i

………………………………………………….…………………………………….................

działając w imieniu i na rzecz:

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

*(pełna nazwa wykonawcy* )

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

(*adres siedziby wykonawcy* )

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| REGON: |  |  |  |  |  |  |  |  |  | NIP: |  |  |  | - |  |  |  | - |  |  | - |  |  |

Tel. ……………………………………………… , Fax. …………………….…………..……

Adres e-mail: ..................................................................

W nawiązaniu do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym składam/y ofertę na dostawę pn.: **Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu**

i oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie objętym *Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia* (Znak postępowania **ZP/PN/60/2016**) na następujących warunkach:

* + - 1. **Wartość brutto ( poz. RAZEM tj.( kol. 8) załącznika „ Formularz asortymentowo-cenowy ): ..............…………………….złotych**

słownie złotych: .......................................................................................................

w tym podatek VAT ...........................................................................złotych

słownie złotych: ........................................................................................................

wartość netto: ................................................................................................ złotych

słownie złotych: ...................................................................................................

obliczoną zgodnie z załączonym do niniejszej oferty *Formularzem* **z formularzem asortymentowo- cenowym** stanowiącym załącznik Nr 1 do formularza ofertowego.

**2.Odległość z jakiej dowożone są gotowe posiłki do Zamawiającego ……….. km.**

**Podana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia obliczoną zgodnie z załączonym do niniejszej oferty *Formularzem asortymentowo-cenowym cenowym* stanowiącym załącznik Nr 1 do formularza ofertowego**

2.Oferujemy termin płatności (nie krótszy niż 60 dni) ……………..dni od daty dostarczenia faktury Vat po zrealizowanej dostawie cząstkowej.

4.Deklarujemy niezmienność cen jednostkowych netto przez okres 12 miesięcy od daty początkowej obowiązywania umowy.

5.Oświadczam/y, że powyższe ceny oferty zawierają wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, jakie ponosi Zamawiającyw przypadku wyboru niniejszej oferty.

1. Oświadczam/y, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w *Specyfikacji*

*Istotnych Warunków Zamówienia*, tj**.** 30 dni od upływu terminu składania ofert.

1. Oświadczamy, że:

Nie zamierzamy zlecać wykonania części prac podwykonawcom\*.

Zamierzamyzlecić podwykonawcom wykonanie następującego zakresu prac\*:

|  |  |
| --- | --- |
| L.p. | Części zamówienia - zakres usługi, jaki Wykonawca zamierza zlecić podwykonawcom ,  % ich realizacji oraz wartość części zamówienia jaką powierza się podwykonawcy |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |

8.Oświadczamy (-y), że:

8.1 **Nie powołujemy** **się** na zasoby podmiotów na zasadach określonych w art. 25a ust. 3 *Prawa zamówień publicznych* biorącymi udział w realizacji zamówienia\*.

8.2 **Powołujemy się** na zasoby niżej wymienionych podmiotów na zasadach określonych w art. 25a ust. 3 pkt.2) *Prawa zamówień publicznych* biorącymi udział w realizacji zamówienia, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 *Prawa zamówień publicznych*\*:

w zakresie spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust.1b *Prawa zamówień publicznych* w zakresie opisanym w punkcie 5 SIWZ;

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

*pełna nazwa i adres siedziby podmiotu (zgodne z aktualnym rejestrem KRS lub CEIDG)*

9. Ofertę składam (-y) na ……. kolejno ponumerowanych stronach.

10. **Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą TAK /NIE**

( niepotrzebne skreślić a właściwe podkreślić )

…....................................... , dnia …..................................

….......................................................................

Podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(osób) uprawnionej(-ych)

do reprezentowania Wykonawcy lub upoważnionej

do występowania w jego imieniu

\* niepotrzebne skreśli

***Załącznik nr 1 do formularza ofertowego***

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

pieczęć wykonawcy lub wykonawców

ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia

**Formularz asortymentowo-cenowy na „****Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Rodzaje Diet** | **j.m.** | **ilość** | **Cena jedn. netto PLN**  **za całodobowe wyżywienie** | **Wartość netto  w PLN za całodobowe wyżywienie**  **( 4 x 5)** | **Stawka VAT (%)** | **Wartość brutto  w PLN**  **za całodobowe wyżywienie**  **( 6 x 7 )** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **1** | **Dieta podstawowa** | osoba | 23 292 |  |  |  |  |
| **2** | **Dieta lekkostrawna** | osoba | 47 98 |  |  |  |  |
| **3** | **Dieta dziecięca** (1 do 3 lat) | osoba | 1 200 |  |  |  |  |
| **4** | **Dieta dziecięca**  (4-18 lat) | osoba | 2 470 |  |  |  |  |
| **5** | **Dieta cukrzycowa** | osoba | 17 490 |  |  |  |  |
| **6** | **Dieta płynna** | osoba | 3 800 |  |  |  |  |
| **7** | **Dieta papkowata** | osoba | 480 |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | |  |  |  |  |

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

podpisy osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

***Załącznik nr 2 do Formularza Ofertowego.***

**Zamawiający:**

**Szpital Powiatowy   
w Zawierciu**

**ul. Miodowa 14**

**42-400 ZAWIERCIE**

**Wykonawca:**

…………………………………………………………………………

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

reprezentowany przez:

…………………………………………………………………………

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

**Oświadczenie wykonawcy**

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

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego  
pn.” **Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu„**

prowadzonego przez **Szpital Powiatowy w Zawierciu** oświadczam, co następuje:

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w      …………..…………………………………………………..………………………………………….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)*.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

…………………………………………

*(podpis)*

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**:

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

..……………………………………………………………………………………………………………….…………………………………….., w następującym zakresie: …………………………………………

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

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

…………………………………………

*(podpis)*

***Załącznik nr 3 do Formularza Ofertowego.***

**Zamawiający:**

**Szpital Powiatowy   
w Zawierciu**

**ul. Miodowa 14**

**42-400 ZAWIERCIE**

**Wykonawca:**

………………………………………………………………………………

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

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………

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

**Oświadczenie wykonawcy**

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

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego   
pn. ”**Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu„**

prowadzonego przez **Szpital Powiatowy w Zawierciu** oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

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

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

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

…………………………………………

*(podpis)*

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

…………………………………………………………………………………………..…………………...........………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

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

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

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

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

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami: ……………………………………………………………………..….…… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania   
o udzielenie zamówienia.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

…………………………………………

*(podpis)*

***Załącznik nr 4 do Formularza Ofertowego.***

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| (nazwa Wykonawcy) | **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na  **Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu”**

działając w imieniu: ………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

ja:

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

*(wpisać czytelnie imię i nazwisko)*

**należę/nie należę\* do grupy kapitałowej**.

\* niewłaściwe skreślić

W związku z przynależnością do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych zamieszczam poniżej listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (Wykonawca nie należący do grupy kapitałowej przekreśla poniższe rubryki).

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

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

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

Miejscowość i data ........................................

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

*(czytelny podpis – imię i nazwisko osoby upoważnionej*

*do reprezentowania Wykonawcy)*

***Załącznik nr 5 do Formularza Ofertowego.***

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| (nazwa Wykonawcy) | WYKAZ DOSTAW |

Ja/My, niżej podpisany/i ........................................................................................................................................................

działając w imieniu i na rzecz: ........................................................................................................................................................

(*pełna nazwa Wykonawcy, adres siedziby Wykonawcy)*

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego   
(Znak sprawy ZP/PN/58/2016) na usługę pn.:

***„* Kompleksowe przygotowanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu”**

przedkładam/my wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert , a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem i wartością dostawie stanowiącej przedmiot zamówienia z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane wraz z dowodami, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

#497

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Przedmiot zamówienia**  (charakterystyka wykonanej dostawy ) | **Całkowita wartość**  (brutto) | **Terminy wykonania** | Miejsce wykonywania, nazwa zamawiającego |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |

Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że dostawy te zostały lub są wykonane należycie.

…....................................., dnia …..................................

\* niepotrzebne skreślić

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

Podpis(-y) i pieczęć (-cie) osoby(osób) uprawnionej(-ych)

do reprezentowania Wykonawcy lub upoważnionej

do występowania w jego imieniu

Załącznik nr 2 do SIWZ

**WZÓR**

**Umowa nr ……/2016**

zawarta w Zawierciu w dniu ………….. 2016 r. pomiędzy:

**Szpitalem Powiatowym w Zawierciu, 42-400 Zawiercie, ul. Miodowa 14**

wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej pod numerem KRS 0000126179, NIP 649-19-18-293, REGON 276271110

zwanym dalej **„Zamawiającym”,** reprezentowanym przez:

**Dyrektor Szpitala – mgr Anna Pilarczyk-Sprycha**

a

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

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

zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:

………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………….

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego nr ZP/PN/60/2016 została zawarta umowa o treści:

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

Przedmiotem umowy jest „**Usługa kompleksowego przygotowania posiłków dla 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. Zamawiający zastrzega, iż w okresie obowiązywania umowy nie musi wyczerpać 100% wartości zamówienia, co nie stanowi odstąpienia od umowy nawet w części. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
3. 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 01.01.2017r**. **do dnia 31.12.2017 r.**

**§ 3**

**Wartość umowy**

1. Maksymalna wartość za realizację przedmiotu umowy nie może przekroczyć …………….. zł netto (słownie: …………………………….złotych 00/100) plus należny podatek VAT …. w wysokości …………….złco daje wartość brutto: ………………zł (słownie: ………………… 00/100).
2. Wartość określona w §1 obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją usługi.
3. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji. Strony ustalają, że Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia w jego nominalnej wysokości, uwzględniającej kwotę podatku VAT obliczoną według stawki obowiązującej w chwili składania ofert. Cena brutto jak również wartość brutto w poszczególnych dietach nie może zostać zwiększona, wobec czego podwyższenie stawki podatku VAT spowoduje zmniejszenie wynagrodzenia netto Wykonawcy w stosunku do wynagrodzenia netto określonego w ofercie Wykonawcy, przy zachowaniu cen brutto, na co Wykonawca wyraża zgodę. W takim przypadku zmniejszenie jednostkowych cen netto nastąpi z chwilą wejścia w życie odpowiedniego aktu prawnego, a Wykonawca prześle aktualny formularz cenowy. Cena netto przedmiotu umowy, jak również wartość netto nie mogą zostać zwiększone w trakcie trwania umowy.

**§ 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 asortymentowo-cenowym Wykonawcy stanowiącym załącznik nr 1 do Formularza ofertowego Wykonawcy, stanowiący 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 po wykonaniu usługi w danym miesiącu. 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 ustawowe za opóźnienie, zgodnie z art.481 KC.

**§ 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 SIWZ godzinach, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
2. Zapewnienie standardów bezpieczeństwa produkcji i transportu posiłków.
3. 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.
4. Stosowanie zasad racjonalizacji żywienia chorych i prozdrowotnego charakteru żywienia.
5. 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.
6. Odbiór pojemników, sprzętu transportowego po posiłkach oraz jego mycie (opakowań zewnętrznych/termoportów).
7. Odbiór i neutralizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich organów.
8. Codzienne przekazywanie osobie wskazanej przez Zamawiającego jadłospisów zawierających gramaturę porcji należną pacjentowi na poszczególne oddziały.
9. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego:

- zamówienia na obiad i kolację dnia bieżącego - do godz. 8:30 dnia bieżącego

- zamówienie śniadań na dzień następny - poprzedni dzień do godz. 8:30

Całodzienne wyżywienie obejmuje śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolację,   
a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek, II kolację (posiłek nocny). Należy ściśle przestrzegać godzin dostaw.

1. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie   
   z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki.
2. 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.
3. 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.
4. 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).
5. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym (7 dni w tygodniu) obejmującym pracę w dni robocze, soboty, niedziele i dni świąteczne.
6. Wykonawca wyposaży Zamawiającego w zmywarki do mycia o temperaturze od 85- 90ºC – 2 szt.
7. Wykonawca wyposaży Zamawiającego w warniki do gotowania wody - 2 szt.

**§ 6**

**Zasady sporządzania i dostarczania posiłków**

* 1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu stanowią:
  2. Wykaz diet sporządzony przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującą nomenklaturą.
  3. 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).
  4. Indywidualne diety wg zaleceń lekarzy, dietetyczek zatrudnionych przez Zamawiającego.
  5. Jadłospis dekadowy.

1. Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego,
2. 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, od godz. 12.00 do godz. 12:30
   3. Kolacja, od godz.16 – 16.30
3. Dostawy muszą odbywać się ściśle według wskazanych godzin.
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. Powierzchnie samochodu powinny być łatwo zmywalne, gładkie nieuszkodzone. Osoby transportujące posiłki powinny być ubrane w odzież ochronną nie budzącą zastrzeżeń sanitarno-epidemiologicznych.

**§ 7**

**Wymagania dotyczące jakości posiłków**

1. Ustalana codziennie 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).
7. Dla transportowanej żywności należy zachować odpowiednią temperaturę posiłków.

**§ 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.

1. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
2. 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.
3. 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.
4. Przy zawarciu umowy, w terminie wskazanym przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu wykaz pracowników własnych oraz podwykonawcy, realizujących

prace objęte niniejszą umową.

Zamawiający wymaga, aby w szczególności niżej wymienione czynności w ramach realizacji

umowy były wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę:

- kucharz, dietetyk,

7.Wykaz pracowników, o którym mowa w ust. 1 powinien obejmować te osoby, które będą wykonywały bezpośrednie czynności w realizacji zamówienia.

8..Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby ujęte w wykazie pracowników, o którym mowa w ust, były zatrudnione w okresie realizacji niniejszej umowy na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (Dz.U. z 2016 r., poz. 1666). W trakcie realizacji umowy, w przypadku zmiany osób zatrudnionych na umowę o pracę, o których mowa w zdaniu pierwszym Wykonawca zobowiązany jest aktualizować w/w wykaz.

9.Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę lub Podwykonawcę z pracownikami wskazanymi w wykazie pracowników, o którym mowa w § 8 pkt.7 . Informacje wrażliwe wynikające z przekazywanych dokumentów podlegające ochronie zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (t.j. Dz. z 2016 r. poz. 922) winny być zanonimizowane.

6.Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę lub Podwykonawcę z pracownikami wskazanymi w wykazie pracowników, o którym mowa w § 8 pkt.9 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę i skutkuje naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 12 ust. 6

1. Zamawiający dopuszcza zmianę pracowników Wykonawcy po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli jakości usług w zakresie przygotowania posiłków tj.:
   1. Kontroli prawidłowości sporządzanych jadłospisów:

2.a.1. przestrzegania przez Wykonawcę zalecanych dziennych racji pokarmowych oraz wartości odżywczej diet,

2.a.b.realizacji jadłospisu dziennego w oparciu o jadłospis dekadowy**.**

* 1. Oceny jakości posiłków pod względem:

2.b.1 smaku oraz utrzymania temperatury dostarczonych posiłków,

2.b.2 świeżości i estetyki posiłków.

* 1. Kontroli produktów i surowców stosowanych przez Wykonawcę do sporządzania posiłków.

1. 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.
  1. 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 realizacją 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:

Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy ze strony Zamawiającego jest tzn. sprawuje nadzór merytoryczny: ……………………………

nadzór bieżący: Kierownik Działu Żywienia - tel.: ………………. który jest odpowiedzialny za codzienne zamawianie i przyjmowanie posiłków od Wykonawcy.

* 1. Ze strony Wykonawcy:

Osoba nadzorująca:………………………………, tel. ………………………

Zgłaszanie stanów i bieżące sprawy……………………tel. i fax.…………………….,e**-**mail…………………………

* 1. 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 1% wartości brutto wynagrodzenia miesięcznego za miesiąc w którym doszło do naruszenia warunków umowy 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.
    6. Za nieprzedłożenie wykazu osób realizujących zamówienie wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 1.000,00 zł. brutto.

**§ 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.

1. W przypadku nie przystąpienia do realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
2. 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 ze względu na siedzibę Zamawiającego
        4. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody zamawiającego ( po uzyskaniu zgody Podmiotu Tworzącego ) przenieść na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy

**§ 15**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej zestron.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**