

Z-ZZP-2375-13/10

***SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA***

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na:

***ŚWIADCZENIE USŁUGI PRZYGOTOWYWANIA, DOSTARCZANIA I ROZWOŻENIA
POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW ZOZ MSWIA W RZESZOWIE***

CENA: 35 zł z VAT

1. Zamawiający: Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie, ul. Krakowska 16.

Postępowanie, którego dotyczy niniejsza Specyfikacja oznaczone jest znakiem:
Z-ZZP-2375-13/10

Wykonawcy w kontaktach z zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.

Uwaga: Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godz. 7.00 – 14.35.

2. Tryb postępowania:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego**

ROZDZIAŁ I

INFORMACJE OGÓLNE

1. Wykonawca winien zapoznać się z niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej SIWZ, przed przystąpieniem do sporządzania oferty.
2. Oferty składane przez Wykonawców powinny odpowiadać postanowieniom SIWZ.
3. Wszystkie formularze zawarte w SIWZ Wykonawca winien wypełnić ściśle według wskazówek zawartych w niniejszej specyfikacji. W przypadku, gdy jakkolwiek część dokumentu nie dotyczy Wykonawcy – należy wpisać „nie dotyczy”.
4. Wielkość załączonych do SIWZ wzorów formularzy może zostać przez Wykonawcę zmieniona, jednak układ graficzny i opis poszczególnych kolumn i wierszy musi pozostać nie zmieniony.
5. SIWZ można wykorzystać wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem, nie można udostępniać jej osobom trzecim, chyba, że jest to konieczne dla prawidłowego przygotowania oferty.
6. Oferty niezgodne z Ustawą Prawo zamówień publicznych lub takie, których treść nie odpowiada treści SIWZ zostaną odrzucone, a spośród tych, które nie podlegają odrzuceniu, w tym Wykonawca nie został wykluczony, zostanie wybrana oferta najkorzystniejsza.
7. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

ROZDZIAŁ II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia został szczegółowo przedstawiony w Załączniku od Nr 8 do SIWZ.
2. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających na zasadach przewidzianych w art. 67 ust. 1 pkt 6 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

Rozdział III

Warunki uczestnictwa

W postępowaniu mogą uczestniczyć Wykonawcy, którzy:

1. Są uprawnieni do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
2. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 oraz 2 i spełniają warunki określone w art. 22 ust.1 ustawy - Prawo zamówień publicznych.
3. Wykonali lub wykonują co najmniej jedną usługę przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitalnych w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, o rocznej wartości nie mniejszej niż 250 000 PLN .
4. Posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości minimum 100 000 PLN.
5. Oferują usługę spełniającą wymogi jakościowe określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (HACCP).

Dopuszcza się wspólne ubieganie się przez Wykonawców o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 23 ustawy - Prawo zamówień publicznych. W takim przypadku Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji obowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

Rozdział IV

Wykaz oświadczeń i dokumentów:

Stan prawny - wymagane dokumenty:

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
3. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
4. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed

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

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

6. Zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczeniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowymi, jeżeli zamawiający odwołują się do systemów zapewniania jakości opartych na odpowiednich normach europejskich. Wykonawca może zamiast ww. zaświadczenia złożyć równoważne zaświadczenie wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca może zamiast ww. zaświadczenia złożyć inny dokument potwierdzający stosowanie przez wykonawców równoważnych środków zapewnienia jakości. Zamawiający wymaga, aby oferowana usługa posiadała system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) – dotyczy usługi przygotowania i dostarczania posiłków.

Zdolność ekonomiczna i finansowa - wymagane dokumenty:

1. Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawiona nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wykonawca wykazując spełnianie warunku, o którym mowa w art. 22 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, polega na zdolnościach finansowych innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych, wymaga się przedłożenia informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej dotyczącej tych podmiotów.

Zdolność techniczna - wymagane dokumenty:

1. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Pozostałe oświadczenia i dokumenty, które należy załączyć do oferty:

1. Formularz ofertowo-cenowy **wg Załącznika nr 1,**
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych **wg Załącznika nr 2,**
2. Oświadczenie Wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy - Prawo zamówień publicznych **wg Załącznika nr 3,**

3. Oświadczenie Wykonawcy, że w stosunku do niego nie otwarto likwidacji oraz nie ogłoszono upadłości **wg Załącznika nr 4**,
4. Pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli upoważnienie do jej złożenia nie wynika z przepisów bądź z zapisów właściwego rejestru – KRS,
5. Informacja o Wykonawcy **wg Załącznika nr 5**,
6. Parafowany wzór umowy na świadczenie usług **wg Załącznika nr 6**,
7. Parafowany wzór umowy najmu pomieszczeń **wg Załącznika nr 7**,
8. Dowód wniesienia wadium,
9. W przypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie zamówienia, listę wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz dokument ustanawiający pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia.

Rozdział V

INSTRUKCJA DLA WYKONAWCY

1. Oferty częściowe i wariantowe.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

2. Okres trwania umowy.

Zamawiający informuje, że umowa zostanie podpisana na okres 36 miesięcy.

3. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

- 1 Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert - – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 2 W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
- 3 Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu, którego bezpośrednio dotyczy realizacja przedmiotowej, przez Wykonawcę na jego pisemny wniosek.
- 4 Zamawiający nie zamierza organizować zebrania Wykonawców.
- 5 Osobami uprawnionymi do składania wyjaśnień Wykonawcom są ze strony Zamawiającego:

- kwestie merytoryczne: mgr piel. Anna Mierzwa - Georgiev od poniedziałku do piątku w godz. 10⁰⁰ – 12⁰⁰, tel. 86-43-202,
- kwestie merytoryczne: Danuta Nycz od poniedziałku do piątku w godz. 10⁰⁰ – 12⁰⁰, tel. 86-43-283,
- kwestie proceduralne: mgr Marek Pytel od poniedziałku do piątku w godz. 10⁰⁰– 12⁰⁰, tel. 86-43-215.

4. Wymagania dotyczące wadium.

1. Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości 11 250 PLN (słownie: jedenaście tysięcy dwieście pięćdziesiąt złotych).
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275, z późn. zm.).

W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej, bądź ubezpieczeniowej, koniecznym jest, aby gwarancja obejmowała odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 5 ustawy – Prawo zamówień publicznych. Koniecznym jest również, aby gwarancja obejmowała cały okres związania ofertą określony w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. W przypadku, gdy gwarancja bankowa lub ubezpieczeniowa nie spełni któregokolwiek ze wskazanych powyżej wymogów, Zamawiający potraktuje to jako nie wniesienie wadium i wykluczy Wykonawcę, na mocy przepisu art. 24 ust. 2 pkt. 4 ustawy.

W przypadku wniesienia przez Wykonawcę wadium w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, Zamawiający wymaga załączenia do oferty kopii gwarancji poświadczonej za zgodność z oryginałem przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Koniecznym jest zdeponowanie oryginału gwarancji w kasie Zamawiającego - w nieprzekraczalnym terminie do godz. 10:00 w dniu przetargu.

3. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, wpłaty należy dokonać przelewem na konto 47 1930 1187 2007 3070 2669 0006.
4. Złożenie oferty nie zabezpieczonej akceptowalną formą wadium spowoduje wykluczenie Wykonawcy.
5. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
6. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.

7. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
8. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
9. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nie leżących po jego stronie.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
 - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

Rozdział IV

TRYB POSTĘPOWANIA Z OFERTĄ

1. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wykonawca składa ofertę wg formularza ofertowo-cenowego, który stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji.
2. W przypadku, gdyby Wykonawca dołączył do oferty kopię jakiegoś dokumentu, kopia ta winna być potwierdzona za zgodność z oryginałem (na każdej stronie kopii dokumentu) przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy lub notariusza.
3. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, ma obowiązek przedstawić oryginały złożonych przez siebie dokumentów, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, gdy przedstawiona kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości, a Zamawiający nie może sprawdzić jej prawdziwości w inny sposób.
4. Wykonawca winien złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne (oferty wariantowej) spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
5. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, napisana czytelnie, nieścieralnym pismem drukowanym (ręcznie, na maszynie do pisania lub w postaci wydruku komputerowego). Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
6. W przypadku załączenia dokumentów w językach obcych, niezbędne jest przedstawienie tłumaczenia dokumentów, przez tłumacza przysięgłego.
7. Wykonawca może wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Pozostała część oferty będzie dopuszczona do wglądu dla wszystkich zainteresowanych. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

8. Pełnomocnictwo do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z przepisów lub innych dokumentów załączonych do oferty (np. odpisu z rejestru sądowego).
9. Oferta winna zawierać spis treści, wraz z wykazem załączników. Oferta winna być podpisana przez upoważnione osoby, a wszystkie strony oferty – w tym wszystkie załączniki – winny być ponumerowane.
10. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany bądź poprawki winny być parafowane przez upoważnione osoby ze strony Wykonawcy oraz dodatkowo opatrzone datą dokonania poprawki.
11. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej danymi wykonawcy oraz napisem:

**„Oferta na przetarg nieograniczony na przygotowywanie posiłków.
Nie otwierać przed 11.08.2010r. godz. 12:30”**

2. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę w zamkniętej, opisanej kopercie należy złożyć **do dnia 11.08.2010r. do godz. 12.00** w Kancelarii Zakładu Opieki Zdrowotnej (bud. „C”, pok. 110), ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów.
2. Jeżeli oferta wpłynie do zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) o terminie złożenia oferty decyduje termin dostarczenia do zamawiającego, a nie termin wysłania np. listem poleconym bądź złożenia zlecenia poczcie kurierskiej. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona wykonawcy bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania. Na żądanie wykonawcy otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty wraz z numerem, jakim została oznakowana oferta.
3. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się w siedzibie zamawiającego w bud. „A” w pok. 102 **dnia 11.08.2010r. o godz. 12.30.**
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
5. Wykonawca nie ma obowiązku być obecny przy otwarciu kopert z ofertą. Informacje podawane podczas otwarcia ofert przekazuje się niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wnioski.
6. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7.

3. Ważność i odrzucanie ofert.

1. Oferta zostanie odrzucona w sytuacji, gdy wystąpią okoliczności określone w art. 89 ust.1 Ustawy – Prawo zamówień publicznych.
2. W razie wystąpienia przesłanek ustawowych określonych w art. 24 Ustawy – Prawo zamówień publicznych lub określonych w niniejszej specyfikacji, Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Jeżeli oferta będzie podlegała odrzuceniu lub Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania, Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę, którego ofertę odrzucił lub którego wykluczył z postępowania, z podaniem uzasadnienia faktycznego i prawnego, a także zawiadomi wszystkich wykonawców o odrzuceniu ofert, podając

uzasadnienie faktyczne i prawne. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

4. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Cena stawki dziennej (całodziennego posiłku) dla jednego pacjenta winna zawierać wszystkie obciążenia takie jak koszt wsadu, koszty osobowe, wyposażenie w pojemniki wymienne, koszty transportu posiłków do punktów odbioru itp. oraz wartość podatku VAT. Stawka dzienna winna uwzględniać ewentualne diety.
2. Ostateczna cena oferty winna być określona w następujący sposób :
Cena stawki dziennej pacjenta (całodzienny posiłek) x 104 posiłków x 1095 dni =
ostateczna cena oferty.
3. Ceny netto, brutto, wartość podatku VAT należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cenę ostateczną oferty należy podać w złotych polskich cyfrą i słownie.
5. Cena netto stawki dziennej dla jednego pacjenta podana w formularzu ofertowo-cenowym nie ulegnie zmianie przez pierwszy rok obowiązywania umowy.
6. W przypadku wystąpienia oczywistej omyłki pisarskiej, rachunkowej w obliczaniu ceny, innej, Zamawiający poprawi je w zgodzie z art. 87 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. Wszystkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

5. Informacja dotycząca walut obcych.

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą mogą być prowadzone wyłącznie w walucie polskiej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty w walucie obcej, a także prowadzenia rozliczeń w walucie innej niż złoty polski.

6. Termin płatności.

Termin płatności wynosi 30 dni.

7. Kryteria oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej.

Cena brutto – 100 %

8. Formalności, które powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
2. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 93 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, z późn. zm.).

3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne - jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, negocjacji bez ogłoszenia albo zapytania o cenę;
 - d) terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
4. Ogłoszenie zawierające informacje wskazane w pkt 3 Zamawiający umieści na stronie internetowej www.szpitalmsw.rzeszow.pl oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
5. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, albo 15 dni - jeżeli zostanie przesłane w inny sposób. Zawarcie umowy będzie możliwe przed upływem terminów, o których mowa powyżej, jeżeli wystąpią okoliczności wymienione w art. 94 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
6. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
7. Najpóźniej w dniu podpisania umowy- przed jej podpisaniem - wybrany wykonawca winien wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy, w wysokości i formie określonej poniżej.

8. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy (art. 147 ust 1 ustawy PZP) w wysokości 2 % ceny ofertowej - art. 150 ust. 2 ustawy Pzp.
2. Zabezpieczenie wnosi się w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego 47 1930 1187 2007 3070 2669 0006.
4. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
5. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w pkt 2. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
6. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane, wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na konto Wykonawcy.
7. Jeżeli Wykonawca wniósł zabezpieczenie w innej formie niż pieniężna, na pisemne żądanie Wykonawcy, zamawiający zwraca oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie zabezpieczenia, pozostawiając w dokumentacji umowy jego kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem. Wydanie oryginału dokumentu następuje po upływie okresu, na jaki wniesione zostało zabezpieczenie.

10. Unieważnienie postępowania.

1. Postępowanie zostanie unieważnione, jeżeli wystąpią przesłanki określone w art. 93 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych:
2. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Rozdział V

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Przedmiot umowy

Zgodnie z treścią Załącznika Nr 6 do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

2. Inne postanowienia Umowy.

1. Integralną część Umowy stanowi SIWZ i oferta Wykonawcy.
2. Wzór umowy.

ROZDZIAŁ VI

POSTĘPOWANIE ODWOŁAWCZE

Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcom.

Wykonawcom, których interes prawny doznał lub może doznać uszczerbku, w wyniku naruszenia przez Zamawiającego zasad określonych w Ustawie - Prawo zamówień publicznych przysługują środki odwoławcze przewidziane w dziale VI -tym Ustawy.

ROZDZIAŁ VII

WYKONANIE ZAMÓWIENIA

Udział podwykonawców w wykonaniu zamówienia.

Zamawiający wyraża zgodę na ewentualne powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom.

Wykaz załączników do SIWZ:

Załącznik nr 1:	Formularz ofertowo-cenowy
Załącznik nr 2:	Oświadczenie Wykonawcy
Załącznik nr 3:	Oświadczenie Wykonawcy
Załącznik nr 4:	Oświadczenie Wykonawcy
Załącznik nr 5:	Informacja o Wykonawcy
Załącznik nr 6:	Wzór umowy na świadczenie usługi
Załącznik nr 7:	Wzór umowy najmu pomieszczeń
Załącznik nr 8:	Opis przedmiotu zamówienia

ZAŁĄCZNIK NR 1- FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY

(pieczęć wykonawcy)	OFERTA dla ZOZ MSWiA w Rzeszowie, ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów
---------------------	---

**NAWIĄZUJĄC DO OGŁOSZENIA OPUBLIKOWANEGO W SUPLEMENCIE DO
DZIENNIKA URZĘDOWEGO UNII EUROPEJSKIEJ NR 128 DNIA 06.07.2010 R.
POD POZ. 195952 SKŁADAMY OFERTĘ W POSTĘPOWANIU O ZAMÓWIENIE
PUBLICZNE NA ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWEJ USŁUGI
PRZYGOTOWYWANIA, DOSTARCZANIA I ROZWOŻENIA POSIŁKÓW DLA
PACJENTÓW SZPITALA ZOZ MSWiA W RZESZOWIE**

składamy wraz z wymaganymi dokumentami następującą ofertę :

Oferowana stawka dzienna dla jednego pacjenta wynosi:

.....zł netto x 104 posiłków dziennie x 1095 dni = zł netto +

.....zł VAT (..... %) = zł brutto

słownie :)

W oferowanej stawce dziennej dla jednego pacjenta udział wartościowy posiłków :

Śniadanie 25 % stawki dziennej

Obiad 50 % stawki dziennej

Kolacja 25 % stawki dziennej

2. Cena stawki dziennej (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja, w przypadku diet

cukrzycowych: dodatkowo drugie śniadanie, podwieczorek oraz posiłek nocny) zawiera

wszystkie obciążenia wynikające z ewentualnych dodatkowych opłat wraz z kosztami

transportu, kosztami dystrybucji na oddziały i ubezpieczenia.

3. Oświadczamy, że dysponujemy pomieszczeniami przystosowanymi do przygotowywania

posiłków dla pacjentów ZOZ MSWiA w Rzeszowie, które znajdują się w

przy ul.

4. Cena oferty zawiera koszt pobieranych dodatkowych porcji, przeznaczonych na próby pokarmowe.

Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. *w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego* (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z późn. zm.).

5. Cena netto stawki dziennej jest stała przez pierwszy rok obowiązywania umowy i w tym czasie nie ulegnie zmianie.

6. Posiłki będą dostarczane do punktu dystrybucji posiłków (pomieszczenia wydzierżawionego przez Wykonawcę od Zamawiającego) skąd będą wydawane przez Wykonawcę na oddziały szpitalne w godzinach : śniadanie 07:30-07:40, obiad 12:40-13:00 i kolacja 17:20 – 17:30, na podstawie zbiorczych raportów o stanie żywionych - przekazywanych przez Zamawiającego Wykonawcy do godz. 11:30 dnia poprzedzającego realizację zamówienia oraz na podstawie korekt przekazanych w ten sam sposób w dniu realizacji zamówienia.

7. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania, przekładania żywności. Termosy i pojemniki GN winny być oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków; oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.

8. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów dekadowych stosowanych diet z uwzględnieniem sezonowości i norm dziennych racji pokarmowych.

9. Racje pokarmowe ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają odpowiednie ustawy oraz wykaz norm dziennych racji dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

10. Zamawiający wymaga stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225).

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do comiesięcznych spotkań z osobą odpowiedzialną za kontakt ze strony Wykonawcy, w siedzibie Zamawiającego.

12. Proponowany termin płatności ustala się **na 30 dni**, licząc od dnia otrzymania faktury VAT.

13. Wadium w kwocie **11 250,00 zł** zostało wniesione w dniu w formie

.....

Dowód wpłaty wadium dołączamy do oferty.

Jesteśmy świadomi, że gdyby z naszej winy nie doszło do zawarcia umowy wniesione przez nas wadium zostaje zatrzymane wraz z odsetkami przez Zamawiającego.

14. Oświadczamy, że w przypadku wygrania postępowania zobowiązujemy się do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% wartości ceny ostatecznej brutto oferty, tj. zł w dniu zawarcia umowy, w formie

.....

15. Oświadczamy, że podejmujemy się wykonania całego przedmiotu umowy z pomocą/bez pomocy* podwykonawców.

16. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ (60 dni od ostatecznego terminu składania ofert).

17. Oświadczamy, że postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane poprzez podpisanie projektu umowy, stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ.

18. Oświadczamy, że postanowienia umowy najmu pomieszczeń zostały przez nas zaakceptowane poprzez podpisanie projektu umowy, stanowiącego załącznik nr 7 do SIWZ.

19. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentami przetargowymi, nie wnosimy zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w nich zasadami postępowania.

20. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami przetargu i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.

21. Oświadczamy, że otrzymaliśmy wszystkie konieczne informacje potrzebne do przygotowania oferty.

22. W przypadku wygrania postępowania zobowiązujemy się do podpisania umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

23. Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu oraz przedstawiamy dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków.

24. Zobowiązujemy się do przejęcia dwóch pracowników Zamawiającego na podstawie art. 23¹ Kodeksu Pracy i zatrudnienie ich przy dystrybucji posiłków w Szpitalu Zamawiającego.

25. Przyjmujemy do wiadomości, że przetarg może być unieważniony na podstawie art. 93 ust.1 Prawa zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.).

26. Do oferty dołączamy wymagane SIWZ dokumenty, tj.:

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

.....dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń
woli w imieniu Wykonawcy

*** niepotrzebne skreślić**

Załącznik nr 2

(pieczęć adresowa firmy wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia na:

Świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków

dla pacjentów ZOZ MSWiA w Rzeszowie

w imieniu.....
(podać nazwę wykonawcy)

oświadczamy, że spełniamy warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, z późn. zm.), które dotyczą:

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

..... dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń
woli w imieniu Wykonawcy

Załącznik nr 3

(pieczęć adresowa firmy wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia na:

Świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków

dla pacjentów ZOZ MSWiA w Rzeszowie

w imieniu.....
(podać nazwę wykonawcy)

oświadczamy, że brak jest podstaw do wykluczenia nas na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, z późn. zm.), zgodnie z którym z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- 1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
- 2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
- 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

- 6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;
- 10) wykonawców, którzy wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, z późn. zm.);
- 11) wykonawców, którzy nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, z późn. zm.), albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą;
- 12) wykonawców, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
- 13) wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu.

..... dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń
woli w imieniu Wykonawcy

Załącznik nr 4

(pieczęć adresowa firmy wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia na:
Świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków
dla pacjentów ZOZ MSWiA w Rzeszowie

w imieniu.....
(podać nazwę wykonawcy)

oświadczamy, że w stosunku do Firmy nie otwarto likwidacji oraz nie ogłoszono upadłości.

..... dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń
woli w imieniu Wykonawcy

Załącznik nr 6

WZÓR UMOWY NA ŚWIADZENIE USŁUGI

UMOWA NR
zawarta w dniu w Rzeszowie
pomiędzy:

Zakładem Opieki Zdrowotnej MSWiA, ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów

NIP 813-28-92-063, Regon 690028840, KRS 0000020148,

reprezentowanym przez:

Dyrektora – lek. Zdzisława Białowąsa,

zwany dalej *Zamawiającym*

a

.....
z siedzibą w

NIP*, Regon*, KRS

.....*

reprezentowanym przez:

.....*

zwany dalej *Wykonawcą*.

Strony umowy oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku przetargu nieograniczonego, nr sprawy **Z-ZZP-2375-13/10**, opartego na przepisach Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 z późn. zm.).

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Na podstawie niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na kompleksowym przygotowywaniu całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zgłaszanych diet, dostarczaniu ich do punktu dystrybucji znajdującego się w budynku Szpitala ZOZ MSWiA w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 oraz rozwożenia ich (dystrybucji) na oddziały szpitalne .
2. Całodzienne wyżywienie, o którym mowa w ust. 1 obejmować będzie:
 - o Śniadanie (pieczywo z dodatkami, kawa zbożowa z mlekiem lub herbata, zupa mleczna min. 4 razy w tygodniu),
 - o Obiad (zupa, drugie danie, napój),
 - o Kolacja (pieczywo z dodatkami, kawa z mlekiem lub herbata, zupa wg diet).
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej Usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej Usługi tj. na potrzeby pacjentów Szpitala.

§ 2

Czas trwania Umowy

1. Umowa zawarta zostaje na czas oznaczony **36 miesięcy** i obowiązuje do dnia.....

§ 3

Sposób realizacji Umowy

I. Harmonogram wydawania posiłków.

1. Ustala się następujący harmonogram dystrybucji posiłków, o których mowa w § 1 ust. 2 niniejszej Umowy:

Codziennie

Śniadanie - godz. 07:30 – 7:40

Obiad - godz. 12:40 – 13:00

Kolacja - godz. 17:20- 17:30

II. Zapotrzebowanie

1. Dostawa posiłków organizowana będzie na podstawie zbiorczych raportów o stanie żywionych przekazanych przez Zamawiającego Wykonawcy do godz. 11:30 dnia poprzedzającego realizację zamówienia oraz na podstawie korekt przekazanych w ten sam sposób w dniu realizacji zamówienia.

Ważne i wiążące dla Wykonawcy są raporty podpisane przez Dietetyka Zamawiającego oraz personel dyżurny Izby Przyjęć Szpitala MSWiA w Rzeszowie.

Wzory zbiorczych raportów o stanie żywionych stanowią załącznik nr 2.

2. Dopuszcza się możliwość korekty ilościowej i asortymentowej zapotrzebowania przez Zamawiającego:

- Śniadanie - do godz.6:00 w dniu dostawy,
- Obiad i kolacja – do godz. 10:00 w dniu dostawy.

Akceptacja korekty na podstawie wcześniej dokonanej przedmiotowej zmiany nastąpić może wyłącznie przez Dietetyczkę Szpitala, natomiast w dni wolne od pracy przez personel dyżurny Izby Przyjęć.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy

I. Jakość zdrowotna żywności

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

2. Przez odpowiednią jakość zdrowotną żywności rozumie się ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości

organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd barwę i konsystencję.

3. Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja i dystrybucja żywności, z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią, odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225).

II. Transport żywności

1. Dostawa posiłków odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt.

2. Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia.

3. Środek transportu, o którym mowa w ust. 1 winien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku.

4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na żądanie Zamawiającego „Książki Mycia i Dezynfekcji” środków transportu, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby Zamawiającego.

5. Pożywienie winno być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności, pojemnikach transportowych.

6. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek oraz dostarczenie posiłków pacjentom odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia oraz odpowiedniej temperatury posiłków.

III. Przechowywanie próbek żywności

1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu.

2. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

IV. Przejęcie pracowników Zamawiającego.

1. Wykonawca zobowiązuje się do przejęcia dwóch pracowników Zamawiającego na podstawie art. 23¹ Kodeksu Pracy.

V. Inne

1. Wykonawca sporządza jadłospis dekadowy stanowiący podstawę zamówienia posiłków.

2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówioną ilość oraz asortyment posiłków (w podziale na oddziały), zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego z uwzględnieniem zaleceń Państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania. Wykonawca zobowiązuje się do wyraźnego opisywania pojemników przez umieszczenie nazwy oddziału i jego zawartości w sposób umożliwiający sprawne przekładanie do odpowiednich, przeznaczonych na poszczególne oddziały wózków; oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników w punkcie dystrybucji posiłków, przed ich kolejnym napełnieniem.
5. Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania posiłków z zachowaniem należytej temperatury, z uwzględnieniem zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej tj. :
 - zupa - temp. nie niższa niż 80°C
 - napoje gorące – temp. 80°C
 - drugie danie – temp. nie niższa niż 70 °C
 - sałatki, surówki ,sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C
 Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 3 ust. I pkt. 1 niniejszej Umowy.
7. Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków bez względu na jakiegokolwiek przeciwnieństwa.
8. W przypadku wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków Wykonawcy koszt leczenia pacjentów z ww. tytułu pokrywa Wykonawca.
9. Ustala się, że raz w miesiącu Wykonawca zobowiązany jest do uczestnictwa w spotkaniu przedstawicieli stron w siedzibie Zamawiającego celem oceny współpracy.
10. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest
* tel.*
11. Wykonawca najpóźniej w terminie 3 dni od dnia podpisania umowy przedstawi Zamawiającemu aktualną polisę od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 1 000 000 zł.

§ 5

Obowiązki Zamawiającego

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest Pani **Danuta Nycz – Dietetyk Szpitala ZOZ MSWiA w Rzeszowie, tel. 017 86 283 .**

§ 6

Kontrola realizacji świadczonej Usługi

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonania Umowy i przedstawiania na bieżąco swoich uwag Wykonawcy.

2. Realizacja przedmiotowej kontroli następować będzie na podstawie i w granicach obowiązujących przepisów prawnych z uwzględnieniem odpowiednich zaleceń właściwego państwowego inspektora sanitarnego MSWiA dla województwa podkarpackiego.
3. Przyjmuje się, iż w ramach realizacji kontroli, o której mowa w niniejszej Umowie, Zamawiający sporządzać będzie „Protokół z przywiezienia posiłku do ZOZ MSWiA w Rzeszowie”, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszej Umowy.
4. Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

§ 7

Wynagrodzenie

1. Ustala się wynagrodzenie w oparciu o przedstawną w Formularzu ofertowo – cenowym stawkę całodziennego wyżywienia jednego pacjenta, która wynosi:
..... zł + zł VAT (.....%) = zł
brutto
2. Przyjmuje się, iż stawka netto ustalona w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez pierwszy rok trwania umowy.
3. Strony dopuszczają możliwość zmiany cen po okresie jednego roku obowiązywania niniejszej umowy o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych.
4. Zmiany w zakresie obowiązującej stawki VAT następują z mocy prawa.
5. Zmiany stawki dziennej, o których mowa w ust.3 i 4 wymagają ich wprowadzenia mocą pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
6. Całkowiłą wartością przedmiotu umowy ustala się w przybliżeniu na kwotę:
Stawka dzienna.....zł netto x 104 posiłków dziennie x 1095 dni =zł netto + zł VAT (.....%) =zł brutto.
Wartość umowy brutto wynosizł
słownie:.....
7. Zamawiający zastrzega, iż nie ma obowiązku złożenia zamówień do pełnej wartości kwoty ustalonej umową.

§ 8

Rozliczenia

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków w przyjętym okresie rozliczeniowym (zgodnie z danymi ilościowego wykazu przekazywanych posiłków – załącznik nr 3 do Umowy).
3. Wykonawca wystawia fakturę wraz ze zbiorczym zestawieniem ilości wydanych posiłków, w terminie do 7 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie **30 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.
5. Zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Opóźnienie w zapłacie faktury przez Zamawiającego, skutkuje powstaniem po stronie Wykonawcy roszczeń o odsetki ustawowe.

7. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez podpisu.
8. Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.

§ 9

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

1. Zobowiązuje się Wykonawcę do wniesienia w dniu zawarcia umowy zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% wartości przedmiotu umowy określonego w § 7 ust. 6 Umowy, tj.zł.
2. Zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1 wniesione zostanie w formie.....
3. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu przechowywane będzie przez Zamawiającego na oprocentowanym rachunku bankowym. Jego zwrot nastąpi wraz z naliczonymi odsetkami, wynikającymi z umowy rachunku bankowego na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
4. Zwrot zabezpieczenia nastąpi w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonane.

§ 10

Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od Umowy

1. Opóźnienie Wykonawcy, z przyczyn od niego zależnych, o więcej niż 0,5 godziny w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt. 1 w danym miesiącu rozrachunkowym, spowoduje naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 0,5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia notatki służbowej spisanej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w obecności reprezentanta dostawcy posiłków tj. przedstawiciela Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy w danym miesiącu nastąpi dwukrotne opóźnienie w prawidłowej dostawie posiłków, Zamawiający, poza naliczaniem kar umownych w wysokości 0,5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy, pisemnie powiadomi Wykonawcę o stwierdzeniu nienależytego wykonywania umowy informując jednocześnie o tym, iż w przypadku kolejnego tj. trzeciego opóźnienia w danym miesiącu, odstąpi od umowy w terminie 2 miesiące licząc od dnia złożenia drugiej stronie oświadczenia o odstąpieniu jednocześnie naliczając karę umowę w wysokości 15% wartości brutto umowy pozostałej do realizacji.
3. Naliczone kary umowne obciążają Wykonawcę na podstawie wystawionych przez Zamawiającego not obciążeniowych. Brak terminowej płatności z powyższego tytułu uprawnia Zamawiającego do dokonania potrącenia należności z kwoty wynagrodzenia za dany miesiąc rozrachunkowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 2 miesiące od złożenia drugiej stronie stosownego oświadczenia, w przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy z uwzględnieniem § 1 ust. 3 niniejszej umowy. Stwierdzenie rażącego naruszenia postanowień umowy wraz z uzasadnieniem nastąpi na piśmie, w którym Zamawiający jednokrotnie wezwie Wykonawcę do

zaniechania przedmiotowych naruszeń. Bezskuteczność wezwania spowoduje realizację przez Zamawiającego prawa odstąpienia.

5. W przypadku odstąpienia od Umowy przez każdą ze stron z przyczyn zależnych od drugiej, strony zastrzegają sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto umowy pozostałej do realizacji. Skuteczność odstąpienia wymaga zachowania 2 miesięcznego okresu wyprzedzenia za stosownym oświadczeniem.
6. W przypadku nie przedstawienia polisy w wyznaczonym terminie, o czym mowa w § 5 rozdz. IV pkt 11 niniejszej umowy – Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
7. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

§ 11 Spory

1. Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w kierunku polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów mogących powstać na tle stosowania niniejszej Umowy.
2. Jeśli z upływem 30 dni od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji Strony nie dojdą do porozumienia, mogą poddać spór pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego wg siedziby Zamawiającego.

§ 12 Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. nr 223 poz. 1655 z późn. zm.) oraz Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej skuteczności zachowania formy pisemnej.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Integralną część umowy stanowią niżej wymienione załączniki:

1. Formularz ofertowo-cenowy - załącznik nr 1
2. Zbiorcze raporty o stanie żywionych – załącznik nr 2
3. Zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków – załącznik nr 3
4. Protokół z przywiezienia posiłku - załącznik nr 4

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

..... *
AKCEPTUJĘ

*** proszę uzupełnić**

ZBIORCZY RAPORT O STANIE ŻYWIONYCH NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgiczny z P/O Ginekologicznym			Rehabilitacyjny			Neurologiczny z P/O Udarowym			Wewnętrzny z P/O Kardiologicznym			OITiA			RAZEM		
		Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.
Rodzaj posiłku																			
1	podstawowa																		
2	lekkostrawna																		
3	lekkostrawna bezmleczna																		
4	wątrobowa																		
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																		
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																		
7	cukrzycowa bezmleczna																		
8	niskotłuszczowa																		
9	płynna																		
10	płynna do sondy cukrzycowa																		
11	płynna bezmleczna																		
12	płynna papkowata																		
13	kleikowa z manny																		
14	kleikowa z ryżu																		
15	bezglutenowa																		
16	niskotłuszczowa																		
17	inne diety specjalne																		
RAZEM																			

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA ŚNIADANIE NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgiczny z P/O Ginekologicznym			Rehabilitacyjny			Neurologiczny z P/O Udarowym			Wewnętrzny z P/O Kardiologicznym			OITiA			RAZEM		
		Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.
Rodzaj posiłku																			
1	podstawowa																		
2	lekkostrawna																		
3	lekkostrawna bezmleczna																		
4	wątrobowa																		
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																		
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																		
7	cukrzycowa bezmleczna																		
8	niskotłuszczowa																		
9	płynna																		
10	płynna do sondy cukrzycowa																		
11	płynna bezmleczna																		
12	płynna papkowata																		
13	kleikowa z manny																		
14	kleikowa z ryżu																		
15	bezglutenowa																		
16	niskotłuszczowa																		
17	inne diety specjalne																		
RAZEM																			

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA OBIAD NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgiczny z P/O Ginekologicznym			Rehabilitacyjny			Neurologiczny z P/O Udarowym			Wewnętrzny z P/O Kardiologicznym			OITiA			RAZEM		
		Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.
Rodzaj posiłku																			
1	podstawowa																		
2	lekkostrawna																		
3	lekkostrawna bezmleczna																		
4	wątrobowa																		
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																		
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																		
7	cukrzycowa bezmleczna																		
8	niskotłuszczowa																		
9	płynna																		
10	płynna do sondy cukrzycowa																		
11	płynna bezmleczna																		
12	płynna papkowata																		
13	kleikowa z manny																		
14	kleikowa z ryżu																		
15	bezglutenowa																		
16	niskotłuszczowa																		
17	inne diety specjalne																		
RAZEM																			

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA KOLACJE NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgiczny z P/O Ginekologicznym			Rehabilitacyjny			Neurologiczny z P/O Udarowym			Wewnętrzny z P/O Kardiologicznym			OITiA			RAZEM		
		Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.	Plan	Korekta	Po kor.
Rodzaj posiłku																			
1	podstawowa																		
2	lekkostrawna																		
3	lekkostrawna bezmleczna																		
4	wątrobowa																		
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																		
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																		
7	cukrzycowa bezmleczna																		
8	niskotłuszczowa																		
9	płynna																		
10	płynna do sondy cukrzycowa																		
11	płynna bezmleczna																		
12	płynna papkowata																		
13	kleikowa z manny																		
14	kleikowa z ryżu																		
15	bezglutenowa																		
16	niskotłuszczowa																		
17	inne diety specjalne																		
RAZEM																			

.....
podpis osoby sporządzającej

PROTOKÓŁ Z PRZYWIEZIENIA POSIŁKU DO SZPITALA ZOZ MSWiA W RZESZOWIE

Data	Posiłek	Skład	Temperatura
	ŚNIADANIE	Dodatki (zupy mleczne, płyny)	
	OBIAD	Zupa Ziemniaki Mięso Sos Potrawka	
	KOLACJA	Dodatki (zupa, płyny)	

UWAGI

.....

.....

.....
Dietetyk Szpitala ZOZ MSWiA w Rzeszowie

.....
Przedstawiciel Wykonawcy

Załącznik nr 7

WZÓR UMOWY NAJMU POMIESZCZEŃ

PROJEKT UMOWA NAJMU

zawarta w dniu r. w Rzeszowie pomiędzy :

Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie

z siedzibą w Rzeszowie ul. Krakowska 16

NIP 813-28-92-063

reprezentowanym przez

lek. med. Zdzisław Białowas – Dyrektor

zwanym dalej **WYNAJMUJĄCYM**

a

.....

reprezentowanym przez

.....

NIP, Regon:

zwanym dalej **NAJEMCĄ**

następującej treści:

§ 1

Wynajmujący oświadcza, że jest umocowany do administrowania przedmiotowej nieruchomości położonej w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 w zakresie niniejszej umowy.

§ 2

Przedmiotem najmu są pomieszczenia o łącznej powierzchni 44,18 m² mieszczące się na parterze budynku szpitala MSWiA w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 dla potrzeb świadczenia usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów Szpitala MSWiA w Rzeszowie.

§ 3

1. Działalność, o której mowa w § 2 będzie prowadzona codziennie.
2. Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego podnajmować przedmiotu najmu, o którym mowa w § 2 ani oddawać go do bezpłatnego używania osobie trzeciej.
3. Zmiany i przebudowa w przedmiocie najmu po przejściu w najem, a także montaż dodatkowych urządzeń w tym obiekcie wymagają pisemnej zgody Wynajmującego.
4. Najemca w trakcie eksploatacji najmowanych pomieszczeń jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt wykonywać bieżące remonty i konserwacje.
5. Najemca zobowiązuje się do wykorzystywania pomieszczeń zgodnie z przeznaczeniem.

§ 4

Najemca zobowiązuje się do:

1. Zabezpieczenia na własny koszt przedmiotu najmu.
2. Utrzymania przedmiotu najmu w należytym porządku /sprzątanie/ wraz z sąsiadującym najbliższym otoczeniem.
3. Poddawania kontroli przedmiotu najmu przez państwowe organy zewnętrzne takie jak: PIS, PIP, PSP, PIH itp.
4. Wykonania na własny koszt zaleceń pokontrolnych.
5. Zawarcia umowy z firmą zewnętrzną na wywóz odpadów pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku świadczenia usługi, o której mowa w § 2 ust. 1.

§ 5

1. Najemca zobowiązuje się płacić z góry miesięczny czynsz w wysokości 25,00 zł netto za 1 m² + 22% VAT.
2. Czynsz w wysokości określonej w ust. 1 płatny jest od chwili rozpoczęcia świadczenia usługi określonej w §2 ust.1, lecz nie później niż w terminie 2 tygodni od wydania Najemcy przedmiotu najmu protokołem zdawczo-odbiorczym.
3. W okresie od chwili wydania najemcy przedmiotu najmu Najemca będzie pokrywał koszty mediów zgodnie z regułami określonymi w § 6.
4. Czynsz określony w pkt. 1 niniejszego paragrafu będzie ulegać waloryzacji w okresach rocznych o wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych ogłoszony w Monitorze Polskim, bez konieczności sporządzania aneksów od miesiąca następnego po ogłoszeniu.
5. Kwota czynszu będzie płatna w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury za dany miesiąc zgodnie z wystawioną fakturą na konto Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie nr konta: 83 9162 0000 2001 0014 2566 0001.
6. W przypadku zwłoki z zapłatą czynszu, za co najmniej dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący udzieli na piśmie Najemcy dodatkowego 14 dniowego terminu do zapłaty zaległych należności wraz z ustawowymi odsetkami, a po upływie w/w terminu Wynajmującemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia.

§ 6

Najemca pokrywa ponadto koszty:

1. Wody zimnej i kanalizacji – według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego.
2. Wody ciepłej według wskazań licznika i stawek wynikających z kosztów własnych Wynajmującego.
3. Energii elektrycznej - według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego.
4. Usuwania nieczystości stałych – według stawek stosowanych wobec Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni.
5. Energii cieplnej do centralnego ogrzewania – według stawek wynikających z kosztów własnych Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni.

Wynajmujący wystawia i doręcza Najemcy faktury VAT obejmujące wymienione wyżej koszty, które Najemca płaci w terminie 14 dni od dnia wystawienia na rachunek bankowy Wynajmującego.

§ 7

1. Umowa zostaje zawarta na okres 3 lat.
2. Umowa może ulec rozwiązaniu w trybie natychmiastowym w razie:
 - 1) Zalegania przez Najemcę z zapłatą czynszu najmu za okres powyżej 3 miesięcy
 - 2) Naruszenia przez Najemcę zapisów § 3 ust. 2 umowy
 - 3) Użytkowania przedmiotu najmu w sposób niezgodny z umową
3. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest oddać przedmiot najmu w stanie nie pogorszonym poza urządzeniami będącymi własnością Najemcy. Wkład wniesiony przez Najemcę, o którym mowa w § 2 ust. 3 pozostaje własnością Wynajmującego
4. Najemca po rozwiązaniu umowy najmu nie będzie żądał zwrotu kosztów z tytułu poniesionych przez siebie nakładów przebudowy, o której mowa w § 3 ust. 3 niniejszej umowy.

§ 8

1. Wszelkie zmiany treści umowy mogą nastąpić w formie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.
2. Rozwiązanie umowy może nastąpić z ważnych powodów z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia. Wypowiedzenie umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności

§ 9

Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy, strony będą starać się załatwiać w sposób polubowny, a wobec niemożności takiego rozwiązania spory te rozpatrywać będzie właściwy dla siedziby Wynajmującego sąd powszechny.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 11

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

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

.....
AKCEPTUJE*

*** proszę uzupełnić**

Załącznik nr 8

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów ZOZ MSWiA w Rzeszowie (w formie tzw. „catering”).

Wykonawca w/w usług żywienia obowiązuje Ustawa z dnia 11 maja 2001 roku o warunkach zdrowotnych żywienia i żywności, oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Przedmiotem zamówienia są usługi żywienia pacjentów w formie cateringu w Szpitalu ZOZ MSWiA w Rzeszowie.

1. Świadczenie kompleksowe usług żywienia polegające na:

a) sporządzaniu całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala ZOZ MSWiA w Rzeszowie (w pomieszczeniach Wykonawcy usytuowanych poza obiektami Zamawiającego – Zamawiający nie zapewnia pomieszczeń na ten cel) z uwzględnieniem:

- transportu posiłków do szpitala (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach które będą oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków; oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji),
- dystrybucji posiłków (łącznie z II śniadaniem, podwieczorkiem i posiłkiem nocnym) – transport wózków na oddziały i z oddziałów po wydaniu posiłków,
- porcjowanie posiłków z urządzeń gastronomicznych zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury i higieny w oddziałach szpitalnych przez pracowników Wykonawcy przy udziale personelu medycznego Zamawiającego,
- odbioru i mycia brudnych naczyń z oddziałów szpitalnych używanych przez pacjentów(naczynia zwożone do pomieszczeń mycia i dezynfekcji),
- mycia i dezynfekcji wózków transportowych.

Szczegółowy opis planu dystrybucji posiłków w ZOZ MSWiA w Rzeszowie stanowi załącznik nr.1.

b) utrzymanie w czystości:

- ✓ pomieszczeń dystrybucji posiłków,
- ✓ sprzętu, urządzeń do przewożenia potraw (po rozdaniu potraw, urządzenia i wózki pracownik Wykonawcy zabiera w celu ich umycia),
- ✓ bieżące utrzymanie użytkowanych pomieszczeń w stanie technicznym i sanitarnym spełniającym wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, zalecenia Państwowego Inspektora Sanitarnego MSWiA dla województwa podkarpackiego oraz Państwowej Inspekcji Pracy.

2. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek, oraz wydanie posiłków z punktu dystrybucji posiłków na oddziały odbywać się będzie w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia i trwającym maksymalnie 2 godziny.

3. Zamawiający informuje, że na dzień ogłoszenia postępowania przetargowego szacunkowa ilość żywionych pacjentów dziennie to średnio 104.

4. W kuchni przygotowuje się około 113 880 posiłków rocznie.

5. Ilość łóżek w poszczególnych oddziałach i poszczególnych piętrach:

Oddział Wewnętrzny z P/Kardiologii – 46 – I piętro

Oddział Chirurgiczny z P/Ginekologii – 18 – I piętro
 Oddział Intensywnej Terapii i Anestezjologii – 5 – II piętro
 Oddział Neurologiczny z P/Udarowym – 46 – II piętro
 Oddział Rehabilitacyjny – 30 – III piętro.

Razem: 145

6. Określa się następujące godziny wydawania posiłków z punktu dystrybucji na oddziały szpitalne:

Oddział	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Wewnętrzny z P/Kardiologii	7,40	12,50	17,20
Chirurgiczny z P/Ginekologii	7,40	12,50	17,20
Intensywnej Terapii i Anestezjologii	7,35	12,40	17,30
Neurologiczny z P/Udarowym	7,35	12,40	17,30
Rehabilitacyjny	7,30	13,00	17,25

Posiłki cukrzycowe:

II śniadanie 10,30-11,00

Podwieczorek 15,00-15,30

Ewentualny posiłek nocny rozdawany będzie przy kolacji (pacjent, który bierze insulinę)

7. Struktura diet.

- a. Dieta Podstawowa ok. 2300 kcal
- b. Dieta Lekkostrawna ok. 2100 kcal
- c. Dieta Lekkostrawna Bezmleczna
- d. Dieta Wątrobowa
- e. Dieta Cukrzycowa 5-cio posiłkowa
- f. Dieta Cukrzycowa 6-cio posiłkowa
- g. Dieta Cukrzycowa Bezmleczna
- h. Dieta Nisko tłuszczowa
- i. Dieta Płynna
- j. Dieta Płynna do sondy cukrzycowa
- k. Dieta Płynna Bezmleczna
- l. Dieta Płynna Papkowata
- m. Dieta Kleikowa z mąki
- n. Dieta Kleikowa z ryżu
- o. Dieta Bezglutenowa
- p. Dieta Nisko tłuszczowa ok. 2000kcal.
- q. Inne diety specjalne zlecone indywidualnie przez lekarza w trakcie trwania umowy (np. dieta ziemniaczana, ubogoenergetyczna, niskosodowa, niskobiałkowa, bogatoresztkowa, wrzodowa).
- r. Dodatkowo zupa ziemniaczana w ilości 2litrów do kolacji na oddziały Wewnętrzny z P/Kardiologii, Chirurgiczny z P/Ginekologii, Neurologiczny z P/Udarowym oraz Rehabilitacyjny
- s. Dodatkowo kleik ryżowy do kolacji na wskazane oddziały
- t. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia oddziałów: Wewnętrznego z P/Kardiologii, Chirurgicznego z P/Ginekologii, Neurologicznego z P/Udarowym oraz Rehabilitacyjnego, (raz w tygodniu, w wyznaczonym dniu) w herbatę w ilości 100g i cukru w ilości 0,50kg. Produkty te należy dostarczyć Dietetykowi Szpitala, który następnie przekazuje Pielęgniarce Oddziałowej. Produkty te są przeznaczone dla pacjentów.

8. Wartości gramowe przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet:

Lp.	Nazwa grupy i rodzaj produktu spożywczego	Zastosowanie	Ilość w gramach
1.	Produkty zbożowe:		
	- pieczywo	Główne danie	200-300
		Dodatek do zup	80-100
	- makaron, kasza, ryż	Samodzielne danie	80-100 (suchy)
		Dodatek do zup	30-40
2.	Produkty mleczne:		
	- mleko	Zupa mleczna	250
		Jako napój	300
	- jogurty, kefiry	Dodatek do pieczywa	150-200
	- sery twarogowe, podpuszczkowe	Dodatek do pieczywa	50-60
		Dodatek do 2 dania	100
3.	Mięso, wędliny, ryby oraz jaja		
	- mięso	Gotowane z kością	150
		Pieczeń	120
		Bitki, kotlety	100-120
		Wątróbka	100-120
		Kurczak – kura	200-250
	- wędliny	Dodatek do pieczywa	50
	- ryby	Gotowane, smażone	200-300
	- jaja	Dodatek	1-2sztuki
4.	Warzywa i owoce		
	- ziemniaki	Dodatek do 2 dania	300-400
	- inne warzywa	Dodatek do 2 dania	150-200
		Dodatek do pieczywa (śniadania, kolacja)	100-150
	- rośliny strączkowe suche	Samodzielne danie	100-150
		Dodatek do zup	50-80
	- owoce	Dodatek	100-150
5.	Tłuszcze		
	- masło	Do chleba	20
	- oleje roślinne	Dodatek do potraw	30
6.	Cukier i słodcyce		
	- miód, dżem, marmolada	Dodatek do pieczywa	40-50
	- cukier	Dodatek do napojów	60
7.	Inne		
	- pasztety	Dodatek do pieczywa	50
	- pasty	Dodatek do pieczywa	60

9. Dane szczegółowe

9.1. Roczna ilość wydawanych wszystkich posiłków dla chorych (szacunkowa):

365 dni x 104 pacjentów x 3 posiłki= 113 880 posiłków

9.2. Roczna ilość wydawanych wszystkich posiłków wg diet np.:

- 21460 dieta podstawowa
- 50836 dieta lekkostrawna
- 17068 dieta niskotłuszczowa
- 18076 dieta cukrzycowa

- 6368 dieta płynna (miksowana, papkowata, przez sondę)
- 72 dieta bezglutenowa

W przypadku specyficznych schorzeń Dietetyk Zleceniodawcy opracuje diety z uwzględnieniem dozwolonych potraw i produktów w porozumieniu z lekarzem prowadzącym i pielęgniarką oddziałową.

10. Wykonawca obliczy średnia stawkę za osobodzień przy stosowaniu przepisów Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, z uwzględnieniem w/w diet oraz określi ilość i wartość cenową produktów użytych do przygotowania danego posiłku /" wsad do kotła"/.

11. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyliczeń wartości odżywczych /pod względem jakościowym i ilościowym na 1 osobę /realizowanych jadłospisów.

12. Jadłospisy przygotowywane są w cyklu 10-dniowym z podaniem gramatury i przedstawione Dietetykowi Zamawiającego /Dyrektor/ w terminie min. 3 dni przed wprowadzeniem do realizacji. Jadłospisy są autoryzowane przez Dietetyka Wykonawcy. Zmiany w jadłospisie dopuszczalne są po uzgodnieniu z Dietetykiem ZOZ MSWiA w Rzeszowie.

Wykonawca dostarcza na każdy oddział dzienny jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu najpóźniej przed śniadaniem w dniu obowiązywania jadłospisu który zawiera przeliczenie gramatury wydawanych porcji na miary gospodarcze (np. 2 plastry, 3 łyżki, pół szklanki, 2 kromki, 1jajo, pół pomidora itp.)

13. Posiłek całodobowy składa się z:

- śniadania stanowiącego 25% kosztu całodobowego
- obiadu stanowiącego 50% kosztu całodobowego
- kolacji stanowiącego 25% kosztu całodobowego

Dodatkowo dla pacjentów z dieta cukrzycową przewiduje się:

- drugie śniadanie
- podwieczorek
- jeśli pacjentowi podaje się insulinę to posiłek nocny.

Głodówka nie będzie wliczana do kosztów żywienia.

14. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przekładać Dietetykowi Szpitala ZOZ MSWiA w Rzeszowie w dniu następnym, który zatwierdza wykaz zestawień z miesięcznego okresu. Wykaz będzie załącznikiem do faktury zbiorczej. Wystawianie faktur następuje 1 raz na miesiąc.

15. Przykład rozliczenia na 1 dzień:

$104 \text{ śniadań} \times 25\% \times \text{stawka żywieniowa} = C1$

$104 \text{ obiadów} \times 50\% \times \text{stawka żywieniowa} = C2$

$104 \text{ kolacji} \times 25\% \times \text{stawka żywieniowa} = C3$

Jednodniowy koszt żywienia pacjentów wyniesie: $C1+C2+C3= C$

Całkowity miesięczny koszt wykonania usługi żywienia chorych, określony będzie przez pomnożenie ilości poszczególnych rodzajów posiłków w skali miesiąca (przyjmuje się 30 dni) przez ich ceny jednostkowe brutto/ przy uwzględnieniu wyżej opisanego procentowego podziału/. W skali roku przyjmuje się 365 dni.

16. Posiłki przysługujące pacjentowi w zależności od godziny przyjęcia w oddziałach:

- przyjęcie pacjenta do godziny 5.50 żywienie całodzienne
- przyjęcie pacjenta do godziny 9.50 - 2 posiłki; obiad +kolacja
- w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie i obiad.

17. W sytuacjach nagłych nie możliwych do przewidzenia wcześniej, odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca

18. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna w zależności od ilości pacjentów.

Transport posiłków będzie się odbywał dwa razy dziennie:

- transport I obejmuje śniadanie oraz II śniadanie,

- transport II obejmuje obiad, podwieczorek, kolację i posiłek nocny.

19. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i na rodzaje diet, składanego przez Dietetyka Zamawiającego (w dni robocze od poniedziałku do piątku) i dostarczane Wykonawcy do godz. 11:30 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia. W dni ustawowo wolne od pracy i święta raporty żywieniowe przekazuje Wykonawcy osoba z personelu dyżurnego Izby Przyjęć Szpitala.

20. Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania korekt diet i ilości żywionych pacjentów w dniu ich realizacji:

- Śniadanie i II śniadanie korekta do godz. 6.00 (osoba z personelu dyżurnego Izby Przyjęć Szpitala zgłasza pisemnie pracownikowi Wykonawcy).
- Obiad i kolacja korekta do godz. 10.00 (Dietetyk Zamawiającego zgłasza pisemnie Wykonawcy).

Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

- a. Przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu dekadowego,
- b. Uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym, że diety indywidualne będą wykonywane na polecenie lekarza,
- c. Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.

21. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych. Posiłki muszą być świeże i posiadać odpowiednią temperaturę, przygotowywane w dniu dostawy. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów oraz potraw z proszku.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców i warunków, w jakich są przetwarzane.

23. Wykonawca będzie odpowiedzialny za:

- zapewnienie możliwości podgrzania posiłków dla pacjentów przebywających na badaniach diagnostycznych, oraz dostarczenie ich na oddział po zgłoszeniu pielęgniarki,
- zapewnienie możliwości rozdrobnienia posiłków (blender, mikser) w razie nieprzewidzianej wcześniej konieczności zmiany konsystencji posiłku.
- estetyczne wydawanie i porcjowanie posiłków,
- bieżące uzupełnianie naczyń oraz sprzętu w ilości niezbędnej do należytego wykonywania usługi,
- właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.),
- higienę produkcji, postępowanie zgodne z przepisami sanitarnymi z naczyniami, sposób wydawania i dystrybucji na oddziały szpitalne,
- za utrzymanie w czystości pojemników, pomieszczeń oraz samochodu do przewożenia posiłków,
- zapewnienie odpowiedniej ilości odzieży roboczej dla pracowników oraz czepków ochronnych które osoby rozdające i porcjujące na ten czas mają obowiązek zakładać na głowę,
- jakościową i ilościową ocenę przygotowywanych posiłków. (Temperatura posiłków będzie kontrolowana wrywkowo codziennie przez dietetyka ze strony Zamawiającego),
- pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.

24. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić w całości usługi żywienia:

- przygotowanie posiłków zgodnie z wymaganiami oraz rodzajem diet stosowanych przez Zamawiającego,

- sezonowość na rynku artykułów rolno-spożywczych,
- potrawy okolicznościowe z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocnych, oraz przestrzeganie dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne.

25. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia.

26. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

27. Wykonawca ponosi całkowite koszty produktów do sporządzania posiłków, koszty przygotowania posiłków oraz eksploatacji dzierżawionych pomieszczeń, w tym koszty zakupu środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych, sprzętu niezbędnego do eksploatacji pomieszczeń, wydawania posiłków i utrzymania czystości oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych a także utrzymania pomieszczeń w prawidłowych warunkach sanitarnych i technicznych.

28. Mycie (dezynfekcja) brudnych naczyń używanych przez chorych, termosów zbiorczych, wózków do transportu posiłków oraz usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych będzie wykonywane w pomieszczeniu na poziomie przyziemia. Proces ten powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i sanitarnymi. Mycie i dezynfekcję pomieszczeń dystrybucji posiłków należy przeprowadzać 3 razy dziennie.

29. Wszystkie środki stosowane przez Wykonawcę muszą posiadać stosowne atesty, certyfikaty, świadectwa dopuszczające do używania w placówkach służby zdrowia. Dodatkowo preparaty do dezynfekcji i mycia stosowane w pomieszczeniach dystrybucji posiłków muszą posiadać udokumentowane dopuszczenie do stosowania w kontakcie z żywnością.

30. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Zamykane pojemniki na posiłki i odpady stanowią własność Wykonawcy. Brudne pojemniki na posiłki i odpady pokonsumpcyjne będą zabierane codziennie po każdorazowej dostawie posiłków.

31. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171 poz.1225 z dnia 25.08.2006r.), w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli (HACCP).

32. Obowiązkiem wykonawcy będzie zakup:

- wózków typu Bemar do transportu naczyń i posiłków w poszczególne oddziały (2 sztuki),
- zakup termosów różnej wielkości pozwalających zachować odpowiednią temperaturę posiłków (w zależności od rodzaju posiłków 4 zestawy),
- innych pojemników dopuszczalnych do transportu i przechowywania żywności. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie temperatury,(wraz z ofertą należy złożyć kserokopię atestu lub oświadczenie o jego posiadaniu),
- sztućców niezbędnych do porcjowania posiłków,
- naczyń do podawania posiłków chorym (średnio 104 chorych dziennie).

Termin w/w doposażenia 2 tygodnie od daty podpisania umowy.

33. Wykonawca powinien posiadać środki transportu niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia. Środki te powinny spełniać obowiązujące przepisy sanitarne w tym względzie.

34. W zakresie obowiązków Wykonawcy będzie wywóz odpadów pokonsumpcyjnych na jego koszt zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W przypadku żądania przez

Państwowego Inspektora Sanitarnego MSWiA dla województwa podkarpackiego w/w dokumentów udostępni je.

35. Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zw. „system HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Points), oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 21 poz. 179) w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środka transportu żywności oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. (Dz.U. Nr 120 poz. 1259) w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad w procesie produkcji.

36. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkoleń doształcających dla pracowników, które mają na celu uaktualnić wiedzę i umiejętności praktyczne, przeprowadzone minimum 1 raz na rok oraz dodatkowo w okresie wdrażania nowych procedur i standardów. Szkolenia te powinny obejmować następujące zagadnienia:

- BHP, p/pożarowe,
- przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie z żywnością (tzw. minimum sanitarnego),
- sprzątanie, mycie oraz dezynfekcję użytkujących pomieszczeń,
- higiena osobista personelu,
- organizacja dystrybucji posiłków na oddziałach,
- źródła szerzenia się zakażeń szpitalnych oraz sposoby ich zapobiegania.

Wykonawca jest zobowiązany do realizacji szkoleń w zaplanowanych terminach i przekładania Głównemu Dietetykowi zaświadczeń lub protokołów każdorazowo po odbytych szkoleniach.

37. Koszt leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

38. Zamawiający będzie miał prawo przeprowadzania kontroli:

- żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków,
- pomieszczeń i urządzeń pod względem czystości w siedzibie Zamawiającego.

39. Stawka żywieniowa nie ulega zmianie przez okres 12 miesięcy, chyba, że zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.

40. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektorat Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych (za wystarczający dokument uważa się zapis na fakturze dostarczonej przez zakłady mięsne, iż zakład ten znajduje się pod stałą kontrolą weterynaryjną).

41. Zamawiający wyklucza możliwość cedowania praw i obowiązków wynikających z zawartej umowy na rzecz innych podmiotów gospodarczych.

42. Wykonawca podda się kontroli ze strony Inspektora Sanitarnego MSWiA w Rzeszowie.

43. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia wykonania 1 raz do roku wraz z przedstawicielem Wykonawcy mikrobiologicznych prób czystościowych naczyń i powierzchni (3 próby czystościowe ogólne i 3 badania w kierunku bakteriologicznym) i pokrycia kosztów wykonania mikrobiologicznych prób czystościowych.

44. Wykonawca posiada doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego w placówkach opieki zdrowotnej.

45. Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenie dystrybucji posiłków i stanowiące strefę dla przyjęcia wózków z pożywieniem, oraz ich ekspedycji (mycie, dezynfekcja i przechowywanie między posiłkami).

46. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za stan sanitarny i techniczny dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

47. Wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów za zużywaną energię elektryczną, wodę, centralne, wywóz nieczystości.

48. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przedstawienia w ofercie procedur i instrukcji dotyczących:

- a) mycia i dezynfekcji powierzchni,
- b) mycia (dezynfekcji) sprzętu kuchennego i dystrybucyjnego,
- c) postępowania ze sprzętem do sprzątania,
- d) postępowania z brudnymi mopami,
- e) postępowania z odpadami komunalnymi i pokonsumpcyjnymi.

49. Inne informacje:

- Przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej od 21.03.2010r. do 30.03.2010r.:

Śniadanie	Obiad	Kolacja
<u>Niedziela 21.03</u> Paszтет drobiowy 50g, masło 10g, chleb 100g, kawa zbożowa z mlekiem 250ml,	Krupnik 500ml, z pieczywem 100g Kotlet schabowy w panierce 100g Ziemniaki 250g, surówka z marchwi 100g, kompot 250ml,	Szynka 50g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Poniedziałek 22.03</u> Płatki owsiane na mleku 500ml, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml	Pomidorowa z ryżem 500ml i pieczywem 100g Pierogi z mięsem (10sztuk), kompot 250ml	Jajko na twardo 1 sztuka, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Wtorek 23.03</u> Chałka 100g, Dżem 50g, masło 10g, kawa zbożowa z mlekiem 250ml	Jarzynowa 500ml z pieczywem 100g Pieczeń rzymska 120g, sos jarzynowy 100ml, ziemniaki 250g, sałatka carska 100g, kompot 250ml,	Galaretka drobiowa 120g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Środa 24.03</u> Twaróg 50g, masło 10g, chleb 100g, kawa zbożowa z mlekiem 250ml	Kalafiorowa z makaronem 500ml, Filet 100g, w sosie pietruszkowym 100ml, kasza jęczmienna 70g, buraczki na ciepło 150g, kompot 250ml	Serdelek na gorąco 80g,, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Czwartek 25.03</u> Szynka 50g, masło 10g, chleb 100g, kawa zbożowa z mlekiem 250ml	Żurek 500ml z ziemniakami 150g, i pieczywem 100g, Jajko 1 sztuka, ziemniaki 250g, marchew na ciepło 100g, sos koperkowy 100ml, Kompot 250ml	Paszтет drobiowy 50g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Piątek 26.03</u> Pasta z twarogu i szynki 50g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml	Grycikowa 500ml z pieczywem 100g ryba panierowana smażona 120g, ziemniaki 250g, kapusta zasmażana 200g, Kompot 250g	Kasza jęczmienna na mleku 500ml, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Sobota 27.03</u> Salceson 50g, masło 10g, chleb 100g, kawa zbożowa z	Barszcz czerwony 500ml z pieczywem 100g	Jajko na twardo 1 sztuka, masło 10g, chleb 100g,

mlekiem 250ml	Filet 100g w sosie jarzynowym 100ml, ziemniaki 250g, kalafior 100g, Kompot 250ml	herbata 250ml
<u>Niedziela 28.03</u>		
Twaróg 50g, masło 10g, chleb 100g, kawa zbożowa z mlekiem 250ml,	Rosół 500ml z makaronem 40g Udka pieczone 1 sztuka, ziemniaki 250g, surówka z selera 120g, Kompot 250ml,	Pasztet drobiowy 50g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Poniedziałek 29.03</u>		
Kasza manna na mleku 500ml, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml	Kapuśniak 500ml z chlebem 100g Makaron 90g z serem 100g Kompot 250ml	Serdelek na gorąco 80g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml
<u>Wtorek 30.03</u>		
Jajko na twardo 1sztuka, masło 10g, chleb 100g kawa zbożowa z mlekiem 250ml	Jarzynowa 500ml z grzankami 100g Wątróbka drobiowa 120g w sosie, ćwikła 150g, ziemniaki 250g, kompot 250 ml,	Szynka 50g, masło 10g, chleb 100g, herbata 250ml

- Miesięczne wynagrodzenie brutto dwóch pracowników przejmowanych na podstawie art. 23¹ Kodeksu Pracy wynosi 3.470,00 zł.
 - ✓ miesięczny koszt pracownika wynosi 919,22 zł,
 - ✓ miesięczny koszt pracodawcy wynosi 4.100,85 zł,
 - ✓ pracownicy nie mają zaległych urlopów za 2009r.,
 - ✓ pracownicy nie mają prawa do emerytury.
- W okresie od chwili wydania najemcy przedmiotu najmu Najemca będzie pokrywał koszty mediów zgodnie z regułami określonymi w § 6.projektu umowy.
 - ✓ najemca pokrywa koszty wody ziemnej i kanalizacji – według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego tj.: woda zimna - 3,40 zł netto za m³, ścieki - 2,82 zł netto za m³,
 - ✓ najemca pokrywa koszty wody ciepłej według wskazań licznika i stawek wynikających z kosztów własnych Wynajmującego tj.: woda ciepła - 16,00 zł netto za m³,
 - ✓ najemca pokrywa koszty energii elektrycznej-według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego tj.: 0,52 zł netto za 1kWh,
 - ✓ usuwanie nieczystości stałych-według stawek stosowanych wobec Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę łącznej powierzchni tj. 0,32 zł netto za 1m² zajmowanej powierzchni,
 - ✓ najemca pokrywa koszty energii cieplnej-według stawek wynikających z kosztów własnych Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę łącznej powierzchni tj. 2,14 zł netto za 1m² zajmowanej powierzchni.
- Pomieszczenia do dystrybucji posiłków nie będą wyposażone w urządzenia, sprzęt czy meble potrzebne do prawidłowego funkcjonowania dystrybucji posiłków.
- Wykonawca ma zapewnić możliwość podgrzania napoju lub zupy pacjentowi który będzie przebywał na badaniach diagnostycznych (w pomieszczeniach dystrybucji

powinno znajdować się urządzenie do wykonania tej czynności). Posiłki te będą przetrzymywane w pomieszczeniu dystrybucji i po zgłoszeniu przez pielęgniarkę informacji o powrocie kilku pacjentów z badań pracownik firmy cateringowej dostarcza posiłek na oddział. Głównie są to posiłki śniadaniowe jednakże sporadycznie dotyczyć to będzie również posiłków obiadowych. Droga komunikacji pomiędzy personelem Zamawiającego a Wykonawcy będzie osobista i telefoniczna.

- W kuchenkach oddziałowych szpitala użytkowane są obecnie m.in. 4 wózki, z których jeden to tzw. wózek bemaowy zaś pozostałe trzy to wózki platformowe.

✓ Wykaz wózków:

Wózek bemaowy (nowy styp)	–	1 szt. (data zakupu 2008r.)
Wózki platformowe (2 półki)-		3 szt. (nieprzerwanie użytkowane od 1999r.)

✓ Cena sprzedaży w/w wózków:

- wózek bemaowy	–	3.500,00 zł
- wózek platformowy	–	450 zł za 1 szt.
- wózek platformowy	–	150,00 zł za 1 szt.
- wózek platformowy	–	150,00 zł za 1 szt.

✓ Orientacyjny wykaz ilości zastawy stołowej z ceną sprzedaży :

- talerz głęboki	-	176 szt./ cena 2,80 zł za 1 szt.
- talerz płytki	-	129 szt./ cena 1,70 zł za 1 szt.
- talerz deserowy	-	56 szt./ cena 1,20 zł za 1 szt.
- nóż	-	68 szt./ cena 2,00 zł za 1 szt.
- widelec	-	95 szt./ cena 1,10 zł za 1 szt.
- łyżka	-	177 szt./ cena 1,10 zł za 1 szt.
- łyżeczka	-	21 szt./ cena 0,90 zł za 1 szt.
- kubek	-	40 szt./ cena 2,90 zł za 1 szt.

- Odpady komunalne składowane będą w pergolach – kontenerach śmietników ogólnoszpitalnych na terenie szpitala. Odpady pokonsumpcyjne nie będą składowane na terenie szpitala. Odpady pokonsumpcyjne zbierane będą do pojemników zamykanych na oddziałach po konsumpcji posiłków. Następnie przewożone na wózkach paletowych – przetransportowane na poziom niskiego parteru i wywożone na bieżąco.

Plan dystrybucji posiłków w ZOZ MSWiA w Rzeszowie stanowi załącznik nr 1.

PLAN DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW W ZOZ MSWiA w RZESZOWIE

Przyziemie - Pomieszczenie tzw. Dystrybucji Posiłków:

1. Samochód dostawczy zostaje rozładowany przez pracowników firmy cateringowej.
2. Wózki typu Bemar znajdują się w pomieszczeniach Dystrybucji Posiłków, do których następuje przełożenie wsadów z termosów. Wózki 30 min. przed posiłkiem włączone są do sieci elektrycznej celem podgrzania. Firma cateringowa, która wygra przetarg, kupuje 2 wózki typu Bemar z rozsuwanymi blatami i szafkami ogrzewanymi na talerze, celem doposażenia oddziałów. Na każdy wózek muszą się zmieścić wsady na zupę i drugie danie. Firma cateringowa przejmuje odpłatnie wózek typu Bemar znajdujący się na Oddziale Rehabilitacyjnym, 3 wózki do przewożenia żywności (platforma), naczynia stołowe i sztucce od Zamawiającego oraz dokupuje asortyment w razie konieczności.
3. Dietetyk Szpitala MSWiA w Rzeszowie jeden raz dziennie sprawdza temperaturę przywożonych posiłków i wpisuje do zeszytu – *Rejestr temperatur przywożonych posiłków*.
4. Po przełożeniu wsadów, wózki Bemar wyjeżdżają na oddziały, gdzie następuje porcjowanie posiłków przy sali chorych przez pracowników Wykonawcy. Wyporcjowany posiłek odbiera od pracownika Wykonawcy pacjent lub pracownik Wykonawcy podaje go pacjentowi.
5. W pomieszczeniu Dystrybucji Posiłków, oprócz przełożenia wsadów z żywnością dokonuje się pobrania talerzy, misek, kubków i sztucców.
6. Po rozdaniu posiłków wózki Bemar wraz z wsadami są zwożone do Pomieszczeń Mycia Naczyń Stołowych.
7. Po każdym posiłku wózki do przewożenia żywności (platformy) wraz z zebranymi brudnymi naczyniami przez pracownika Wykonawcy zwożone są do Punktu Mycia Naczyń.
8. W pomieszczeniu mycia naczyń stołowych następuje mycie i dezynfekcja wózków oraz mycie, wyparzenie naczyń i sztucców. Czyste wózki bemarowe oraz czyste naczynia stołowe pozostają w pomieszczeniu do przechowywania naczyń. Za mycie i dezynfekcję wózków oraz mycie, wyparzenie i przechowywanie naczyń stołowych odpowiedzialni są pracownicy Wykonawcy.
9. Zamawiający zapewni w punktach kuchennych niewielkie ilości kubków i sztucców jednorazowego użytku, wykorzystywanych w sytuacjach awaryjnych (np. izolacja pacjenta).