

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE pn:

Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14 oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

I. ZAMAWIAJĄCY:

Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach, 40-514 Katowice, ul. Ceglana 35
NIP: 954-22-74-017 Regon: 001325767
tel. 32/358-14-41, fax. 32/ 358-14-32
Internet : www.uck.katowice.pl e-mail : bzp@uck.katowice.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający informuje o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne publicznego pn:

Przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14 oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych i w oparciu o Regulamin udzielania zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, których wartość nie przekracza kwoty 750 000 euro (*Załącznik nr 9 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych*).

Kod CPV: 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków
55521200-0 usługi dowożenia posiłków

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w załączniku nr 4 do Ogłoszenia

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

- nie podlegają wykluczeniu zgodnie z art. 24 ust.1 pkt. 12 – 23 i art. 24 ust.5 pkt 1 ustawy Pzp
- spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności - Zamawiający uzna Wykonawców, którzy przedstawią :

a) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

2) posiadania zdolności technicznej lub zawodowej - Zamawiający uzna Wykonawców, którzy wykażą, że:

a) posiadają decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług przygotowywania posiłków na rzecz podmiotów zewnętrznych (catering).

b) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie świadczyli lub świadczą usługi cateringowe dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości min. 800.000,00 zł oraz załączą dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

c) zapewnią udział w realizacji zamówienia przynajmniej jednego dyplomowanego dietetyka z co najmniej średnim wykształceniem i 5 letnim stażem zawodowym zatrudnionym na podstawie umowy o pracę, którego zakres wykonywanych czynności będzie następujący: planowanie jadłospisów, obliczanie

wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, ścisła współpraca z dietetykami Zamawiającego. Dietetyk Wykonawcy winien wykonywać w/w czynności na stałe w miejscu produkcji posiłków.

d) wykażą że Wykonawca będzie dysponował przynajmniej jedną kuchnią posiadającą decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego – zgoda na produkcję posiłków i catering. Kuchnia musi być w dyspozycji Wykonawcy na okres nie krótszy niż planowany termin wykonywania niniejszego zamówienia, tj. 10 miesięcy od dnia podpisania umowy, w odległości nie większej niż 30 km od lokalizacji Zamawiającego – Katowice ul. Medyków 14. Ustalenie ww. odległości winno uwzględniać trasę dojazdu z wykorzystaniem wyłącznie dróg publicznych,

e) będą dysponować co najmniej dwoma samochodami posiadającymi decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie ich do przewozu posiłków z kierowcami, którzy posiadają aktualne badania sanitarne.

f) zapewnią następujące wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu umowy:

- 14 sztuk wózków bemaowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemały powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków

- 10 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej

- 10 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.

- naczynia i sztucze jednorazowe do serwowania potraw, posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, wykonane ze stabilnego materiału, nieodkształcającego się pod wpływem ciężaru posiłku – w ilości wynikającej ze stanu hospitalizowanych pacjentów.

Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający uzna Wykonawców, którzy przedstawią opłaconą polisę, a w przypadku jej braku – inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 500.000,00 zł

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o informacje zawarte w dokumentach złożonych przez Wykonawców, zgodnie z zasadą „spełnia/nie spełnia”.

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

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

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (konsorcjum) warunki określone w postępowaniu muszą spełniać łącznie. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.

6. W stosunku do spółki cywilnej, Zamawiający żąda przedłożenia w ofercie pełnomocnictwa wspólników lub umowy spółki cywilnej.

Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed zawarciem umowy o niniejsze zamówienie, mogą zostać wezwani przez Zamawiającego do przedstawienia stosownej umowy regulującej współpracę tych wykonawców. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Zamawiający zaprasza zainteresowanych wykonawców do składania ofert w terminie do dnia **06.02.2018r do godz. 10:00.**
2. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Katowicach przy ul. Ceglanej 35 w pokoju D021 Sekretariat.
3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Katowicach przy ul. Ceglanej 35 w pokoju E057 w dniu **06.02.2018r. o godz. 10.30**
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie www.uck.katowice.pl informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, czasu reakcji na reklamacje posiłku, terminu płatności
6. Zamawiający niezwłocznie zwróci oferty złożone po terminie do składania ofert.
7. Wykonawca może nie później niż w terminie składania ofert zastrzec część oferty jako tajemnicę przedsiębiorstwa, jednak takie zastrzeżenie nie może dotyczyć informacji, na podstawie których następuje stwierdzenie czy oferta lub wykonawca spełnia wymagane warunki oraz informacji podlegających ocenie w ramach ustalonych kryteriów

V. FORMA I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach, Katowice ul. Ceglana 35, w sekretariacie pokój D 021. Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru :
„ Nazwa , adres Wykonawcy
Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach 40-514 Katowice, ul. Ceglana 35
„Oferta - Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów *UCK oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników UCK*
- Nie otwierać przed **06.02.2018r, godz.10.30"**
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do Ogłoszenia lub w takiej formie.
3. Oferta sporządza się w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Wszystkie dokumenty, za wyjątkiem formularzy stanowiących załączniki do Ogłoszenia oraz pełnomocnictw, mogą być przedstawione w formie kserokopii, poświadczonych „za zgodność z oryginałem” na każdej zapisanej stronie kopii dokumentu przez osobę reprezentującą Wykonawcę.
5. Upoważnienie osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej). Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to należy dołączyć upoważnienie (pełnomocnictwo) do podpisania oferty, podpisane zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze. Pełnomocnictwo to musi zostać złożone wraz z ofertą i musi być w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

VI. WYKAZ ŻĄDANYCH Z OFERTĄ PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW AKTUALNYCH NA DZIEŃ SKŁADANIA OFERT:

1. Formularz ofertowy - zał. nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy – zał. nr 2
3. Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji
5. Aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.
6. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług

przygotowywania posiłków na rzecz podmiotów zewnętrznych (catering).

7. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu przynajmniej 2 pojazdów do przewozu żywności + wykaz samochodów – zał nr 7

8. Wykaz wykonanych 2 usług cateringowych dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości min. 800.000,00 zł w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały – zał. nr 5 oraz załączeniem dowodów, że zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

9. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakres wykonywanych przez nich czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami w zakresie określonym w pkt III.2b – zał. nr 6

10. Opłacona polisa, a w przypadku jej braku – inny dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 800.000,00 zł

11. Dokumenty potwierdzające, że Wykonawca dysponuje lub będzie dysponować 1 kuchnią zgodnie z wymogami Zamawiającego, zgodnie z pkt III.2).d Ogłoszenia

12. Wykaz wyposażenia niezbędnego do realizacji przedmiotu umowy - zgodnie z pkt III.2.f Ogłoszenia – zał nr 8

13. Zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

14. Zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

15. Informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

16. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP wg normy ISO 22000. Wykonawca może zamiast w/w zaświadczenia, złożyć równoważne zaświadczenie wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

17. Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych – załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (wydanie II z dnia 10.08.2015) Zamawiającego – zał. nr 9

18. Podpisany Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zał. nr 4

VII. WYKAZ ŻĄDANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO DOKUMENTÓW PO OTWARCIU OFERT o

- Oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej – zał. nr 3

Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz

z oświadczeniem dowody, dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu

VIII. WADIUM

- a) Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania jest obowiązany wnieść wadium w wysokości 31.620,00 zł
- b) wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.
- c) wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
- w pieniądzu - wpłaty należy dokonać przelewem na konto Banku Gospodarstwa Krajowego numer 34 1130 1091 0003 9068 9720 0003. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
 - w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym
 - gwarancjach bankowych
 - gwarancjach ubezpieczeniowych
 - 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. Nr 109, poz. 1158 z późn. zm.)
- d) wadium w formie poręczeń i gwarancji powinno zostać złożone w siedzibie Zamawiającego, w pokoju nr D022 (Sekretariat) w oryginale, w zapieczętowanej kopercie oznaczonej **nazwą i adresem** Wykonawcy oraz napisem:

D/ZP/381/128U/2017 - WADIUM
Nie otwierać przed 06.02.2018 r., godz.10.30

IX. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Cena – 60% (C)

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg wzoru:

$$C = \frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \times 60\%$$

2. Czas reakcji na reklamacje posiłku – 30% (R)

Punkty za kryterium „czas reakcji na reklamacje posiłku” zostaną obliczone wg wzoru:

$$R = \frac{R_{\min}}{R_{\text{of}}} \times 100 \times 30\%$$

R min - Najkrótszy czas reakcji na usunięcie niezgodności liczony w pełnych minutach, spośród wszystkich ofert

R of – Czas reakcji na usunięcie niezgodności oferty badanej

Czas reakcji na reklamacje posiłku - usunięcie niezgodności nie może być dłuższy niż 30 min. Zamawiający odrzuci oferty z czasem reakcji dłuższym niż 30 min. jako niezgodne z treścią Ogłoszenia o zamówieniu.

Przez czas reakcji rozumie się czas określony w pełnych minutach, liczony od chwili telefonicznego zgłoszenia o ujawnionych niezgodnościach przez Zamawiającego do chwili usunięcia niezgodności – dostarczenia z kuchni Wykonawcy brakujących porcji lub porcji odpowiadających wymaganym przez Zamawiającego normom (specyfikacja, jadłospis) do siedziby Zamawiającego. Wykonawca usługi zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych przez Zamawiającego niezgodności na własny koszt.

Za niezgodność rozumie się każde odstępstwo od wymagań określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

3. Termin płatności -10% (T)

- termin płatności 60 dni – 10 punktów
- termin płatności 30 dni – 0 punktów

Zamawiający będzie oceniać tylko oferty z terminem płatności 30 lub 60 dni.
Zamawiający odrzuci oferty z innym terminem płatności jako niezgodne z treścią Ogłoszenia o zamówieniu.

Ocenę końcową oferty (O_k) stanowić będzie suma punktów poszczególnych kryteriów obliczona wg wzoru: $O_k = C + R + T$

Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, złożoną przez Wykonawcę, który uzyska najwyższą ilość punktów w/w kryteriach.

X. ZAMAWIAJĄCY POZOSTAWI OFERTY BEZ ROZPOZNANIA GDY:

1. oferta została złożona po terminie;
2. oferta nie spełnia wszystkich warunków co do formy, sposobu jej złożenia i treści określonej w ogłoszeniu;
3. złożenie oferty stanowi czynu nieuczciwej konkurencji;
4. oferta zawiera nieprawdziwe informacje lub oświadczenia;
5. oferta nie została zabezpieczona wadium w wysokości i formie wymaganej w ogłoszeniu;
6. treść oferty świadczy o tym, iż wykonawca nie spełnia wszystkich warunków udziału w postępowaniu określonych w ogłoszeniu.

XI. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ogłoszenia i warunków postępowania oraz możliwości jego odwołania.

XII. Zamawiający informuje, że termin na przysyłanie pytań/wniosków upływa z dniem 29.01. 2018r. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenia
3. Oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej
4. Opis przedmiotu zamówienia
5. Wykaz wykonanych usług
6. Wykaz osób
7. Wykaz pojazdów
8. Wykaz wyposażenia
9. Oświadczenie- załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (wydanie II z dnia 10.08.2015) Zamawiającego.
10. Wzór umowy
11. Szacunkowe dzienne zestawienie diet z poszczególnych kuchenek oddziałowych (*informacja dla Wykonawcy*)
12. Jadłospisy (wzorcowe) - diety

Ogłoszenie wraz z załącznikami zatwierdził
w dniu 17.01.2018r.

.....
pieczęć firmowa wykonawcy**FORMULARZ OFERTOWY****DLA UNIWERSYTECKIEGO CENTRUM KLINICZNEGO IM. PROF.KORNELA GIBIŃSKIEGO ŚLĄSKIEGO
UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO W KATOWICACH**

Nazwa wykonawcy

Siedziba:

REGON NIP

Tel. fax

Internet e-mail

Osoba do kontaktu

W nawiązaniu do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne pn:

Przygotowanie i dostawa całodziennego żywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14 oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w Ogłoszeniu za:

Cenę bez podatku VATzł

Podatek VAT%zł

Cena z podatkiem VATzł

- Przy następującej zryczałtowanej cenie dziennego żywienia **jednego pacjenta**
/osobodnia/ bez podatku VATzł.

Podatek VAT%zł

Cena z podatkiem VATzł

Informujemy, że na cenę dziennej stawki żywienia jednego pacjenta składa się:

a) średnia zryczałtowana cena śniadania z podatkiem VAT: zł

b) średnia zryczałtowana cena obiadu z podatkiem VAT: zł

c) średnia zryczałtowana cena kolacji z podatkiem VAT: zł

- Przy następującej zryczałtowanej cenie jednego **posiłku profilaktycznego**
bez podatku VATzł.

Podatek VAT%zł

Cena z podatkiem VATzł

Termin wykonania zamówienia: 10 miesięcy począwszy od dnia 01.03.2018 r.,**Warunki płatności:**Rozliczenie za wykonane usługi odbywać się będzie w okresach miesięcznych. Termin płatności – do dni (*zgodnie ze złożoną ofertą*) od dnia potwierdzenia wykonania usługi i otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury**Czas reakcji na reklamację posiłku** wynosi minut (*zgodnie ze złożoną ofertą*) od zgłoszenia przez Zamawiającego.

Oświadczam, że przygotowanie posiłków (produkcja) objętych przedmiotem niniejszego zamówienia będzie realizowane w:
.....(należy wskazać lokalizację/e –adres/y)

- Oświadczam, że z pełną starannością zapoznałem/łam się z ogłoszeniem niniejszego zamówienia, nie wnoszę zastrzeżeń, zdobyłem/łam konieczne informacje do przygotowania oferty oraz podpiszę umowę na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 10 do Ogłoszenia

-Oświadczam, że transport posiłków będzie się odbywał środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych posiłków i z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych.

-Znając treść art. 297 §1 Kodeksu Karnego oświadczamy, że dane zawarte w ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym na dzień składania ofert.

.....
*Podpis i pieczęć osoby/osób
uprawnionej/uprawnionych do reprezentowania wykonawcy*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA
I SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

(składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zmianami zwanej dalej Prawem zamówień publicznych)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne pn: Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14 oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp i spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt III.1 ogłoszenia

..... dniar.
(miejscowość)

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

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

..... dniar.
(miejscowość)

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY:

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

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

2. Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Ogłoszeniu – pkt III.1 *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)*, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....

w następującym zakresie:

.....

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

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
*podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy*

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
*podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

**Oświadczenie
o przynależności lub braku przynależności*
do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23
Prawa zamówień publicznych**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne pn: Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14 oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

Oświadczam, że **nie należę do tej samej grupy kapitałowej**, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 184 z późn. zmian.) wraz z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu*,

.....
*podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

lub

Oświadczam, że **należę do grupy kapitałowej wraz z Wykonawcą/Wykonawcami:**

.....
(nazwa Wykonawcy)

którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu*.

.....
*podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

* *niepotrzebne skreślić*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa – catering (przygotowanie i dostawa):

1. całodziennego wyżywienia dla pacjentów UCK hospitalizowanych w lokalizacji przy ulicy Medyków 14.
2. posiłków profilaktycznych dla pracowników UCK w lokalizacji przy ul. Medyków 14

I. ZASADY OGÓLNE

1. Szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów - około 97.330 osobodni w okresie 10 miesięcy.
2. Szacunkowa ilość posiłków profilaktycznych dla pracowników szpitala – 250 porcji wydawanych w miesiącach: marzec, listopad, grudzień (2-3 porcje dziennie od poniedziałku do piątku).
3. Usługa przygotowania i dostawy posiłków dla pacjentów obejmuje:
 - a. sporządzanie posiłków wg jadłospisów Zamawiającego w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - b. bemarowy system dostawy posiłków obiadowych oraz potraw płynnych do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi), umieszczonych w termoportach – z wyłączeniem pacjentów oddziału anestezjologii i bloku porodowego
 - c. indywidualny system dostawy obiadów dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Bloku Porodowego – zupa w miseczkach styropianowych typu XPS FCS 16 460 ml (F08) lub 350 ml z dopasowaną szczelnie pokrywką plastikową, drugie danie w jednorazowych naczyniach styropianowych menu boxach dwu lub trzydzielonych typu: styropian XPS 240x205x70 owiniętych jednostkowo folią spożywczą, oznaczonych nazwą lub symbolem diety. Boxy transportowane będą w termoportach.
 - d. indywidualny system dostawy dodatków do śniadań i kolacji dla wszystkich pacjentów – w jednorazowych styropianowych boxach typu: styropian XPS 173x135x75 (CRE09) oznaczonych nazwą lub symbolem diety. Boxy transportowane będą w termoportach,
 - e. transport posiłków samochodem z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego
 - f. dostawa naczyń, sztućców i opakowań jednorazowego użytku,
 - g. odbiór pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu termoportów,
 - h. mycie i dezynfekcja pojemników GN, termoportów oraz wózków transportowych,
4. Usługa przygotowania i dostawy posiłków profilaktycznych obejmuje:
 - a. sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z grafiku personelu uprawnionego do posiłków profilaktycznych na dany dzień z uwzględnieniem wymagań określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie posiłków profilaktycznych i napojów (Dz. U. Nr 60 ,poz.279),
 - b. dostarczenie wyporcjowanych posiłków profilaktycznych do lokalizacji UCK przy ul. Medyków w styropianowych menuboxach wraz z jednorazowymi sztućcami.
5. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków (śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji), które składają się na całodzienną wyżywienie wraz z dodatkami przewidzianymi dla poszczególnych diet. Koszt ten powinien obejmować m.in. koszty surowców, produkcji, transportu do siedziby zamawiającego, naczyń i sztućców jednorazowego użytku, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności oraz ubezpieczenia w transporcie. Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku dla pacjentów na 1 osobodzień nie powinien być niższy niż 7,00 zł brutto (Wartość 7,00 brutto PLN odnosi się do aktualnych cen surowca dostępnych na rynku). Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania aby obejmowała ona również II śniadanie.
6. Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji o określonej wielkości porcji, przygotowywanej zgodnie z zasadami wskazanej

diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np.: posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.

7. Pod pojęciem posiłku profilaktycznego należy rozumieć porcję obiadu o wadze min. 350g
8. Wykonawca bezpłatnie udostępni na czas trwania umowy:
 - a. 14 sztuk wózków bemaowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemaory powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków
 - b. 10 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej
 - c. 10 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.
9. Sprzęt ma być dostarczony wraz z pierwszą dostawą posiłków, a podstawą przekazania będzie protokół użyczenia. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Wykonawca w ustalonym terminie przeszkoli pracowników Zamawiającego w zakresie prawidłowej obsługi. Koszt ewentualnych napraw przekazanego sprzętu ponosi Wykonawca. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. Użyczony sprzęt powinien posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca odpowiedzialny jest za założenie paszportu technicznego dla każdego urządzenia oraz do przeprowadzania przeglądów technicznych użyczonych urządzeń i przekazania Zamawiającemu kserokopii z przeglądu.
10. Naczynia i sztucce jednorazowe muszą posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, a Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń.

II. ZASADY ZAMAWIANIA POSIŁKÓW

1. Złożenie zamówienia na posiłki do Wykonawcy usługi cateringowej odbywać się będzie poprzez wystanie faksem, zbiorczego zestawienia diet z poszczególnych oddziałów.
2. Zamawianie poszczególnych posiłków odbywa się na następujących zasadach:
 - a. ilość obiadów do godziny 10⁰⁰ (z możliwością telefonicznej korekty ilości i rodzaju diet do godz. 11⁰⁰)
 - b. ilość kolacji, śniadań oraz II śniadania do godziny 14⁰⁰ (z możliwością telefonicznej korekty ilości i rodzaju diet do godz. 14¹⁵)
 - c. w soboty, niedziele i święta oraz poza godzinami pracy Działu Żywnienia Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek przyjmować korekty posiłków bezpośrednio z oddziałów Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji w/w zgłoszeń.
3. Zamówienie na posiłki profilaktyczne dla pracowników szpitala, odbywać się będzie poprzez przesłanie faksem miesięcznego zapotrzebowania.

III. ZASADY DOSTAWY I TRANSPORTU POSIŁKÓW

1. Wykonawca usługi cateringowej dostarcza posiłki do punktu odbioru posiłku znajdującego się bezpośrednio przy pionie windowym w budynku głównym szpitala.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie produkty i posiłki transportowane były w termoportach.
3. Jednoporcyjne oryginalnie opakowane przez producenta dodatki do śniadania i kolacji tj.: masło, dżem, miód, pasztet, cukier, itp. umieszczane przez Wykonawcę w indywidualnych boxach muszą być dodatkowo zabezpieczone woreczkiem foliowym.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest dbałość o estetykę przygotowanych dodatków do śniadań i kolacji znajdujących się w indywidualnych boxach.
5. Podczas transportu termoporty (typ UPCS 180) oznaczone symbolem danej kuchenki oddziałowej muszą być umieszczone na wózku (typ CD 160 lub CD 400 z hamulcem, kompatybilny z w/w termoportem) przeznaczonym do ich przewozu.
6. Wykonawca do prawidłowej realizacji umowy, na własny koszt zabezpieczy niezbędną ilość wózków do transportu termoportów (16szt.). W miejscu odbioru posiłków znajduje się rampa, dzięki której

załadowany termoportami wózek swobodnie wyjedzie z samochodu. Transportowanie termoportów na wózkach ma na celu:

- a. zminimalizowanie ryzyka zniszczenia termoportów podczas ich rozładunku
 - b. wyeliminowanie pomyłek podczas przeładunku termoportów na wózki
 - c. zapewnienie jak najkrótszego czasu związanego z rozładunkiem
7. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
- a. śniadanie I II śniadanie 07:00 – 07:30
 - b. obiad 12:00 – 12:30
 - c. kolacja 16:00 – 16:30
8. Za rozładunek termoportów z posiłkami z samochodu na rampę odpowiedzialny jest Wykonawca. Kierowca po każdej dostawie posiłków pozostanie na terenie Wykonawcy nie krócej niż 1 godzinę. W przypadku dostawy interwencyjnej po zgłoszonej przez Zamawiającego niezgodności (brakujące posiłki, posiłki nieodpowiadające normom), Wykonawca dostarczy posiłki bezpośrednio do odpowiedniej kuchni oddziałowej.
9. Za transport posiłków wewnątrz szpitala odpowiedzialny jest Zamawiający – Dział Administracyjny.
10. Temperatura dostarczonych posiłków musi wynosić:
- a. Zupa - nie mniej niż 67°C
 - b. II danie (mięso, sos, ziemniaki) - nie mniej niż 63°C
11. Wykonawca zapewni wraz z dostawą posiłków naczynia jednorazowego użytku na poszczególne oddziały, według dziennego zapotrzebowania ilościowego pacjentów.
- a. Wymagane talerze do śniadania: tektura biała 18 cm
 - b. Wymagane talerze do obiadu: styropian XPS 225 mm (huftamaki econo)
 - c. Wymagane miseczki do zup śniadaniowych i obiadowych: styropian XPS FCS 16 460 ml (F08)
 - d. Wymagane kubki do napojów: styropian XPS 225/250 ml
12. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca odbierze pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością, oraz termoporty, wózki transportowe i zapewni ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy procedury mycia i dezynfekcji.
13. Wykonawca zapewni przez cały okres trwania umowy worki foliowe 120 l. do zużytych naczyń jednorazowych w ilości nie mniej niż 40 rolek miesięcznie (po 25 szt w rolce).
14. Naczynia, naczynia jednorazowe i ich opakowania, sprzęt transportowy (GN, termoporty, wózki, boxy) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
15. W przypadku uszkodzenia pojemników GN, termoportów lub innego sprzętu Wykonawca wymieni zniszczony sprzęt na nowy.
16. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termoporty będą szczelnie zamykane tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
17. Naczynia GN, w których transportowane będą gorące płynne posiłki takie jak zupa, herbata, kompot, mają być wyposażone w ruchome sprawne uchwyty.
18. Wykonawca zabezpieczy pojedynczo umieszczone pojemniki GN w termoporcie w taki sposób, aby w czasie transportu nie uległy przewróceniu się.
19. Pojemniki z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta bezsolna).
20. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco karty kontroli mycia i dezynfekcji samochodu, której kserokopię przekaże Zamawiającemu po zakończonym miesiącu.
21. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy depozyt artykułów spożywczych i naczyń jednorazowych. Koszt produktów składających się na depozyt Wykonawca winien skalkulować i uwzględnić w ramach ceny całodziennego wyżywienia. Produkty spożywcze muszą być dobrej jakości, z datą produkcji i aktualnym okresem przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach.

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyt w okresie 1 miesiąca

L.p.	Nazwa produktu	j.m	Ilość na 1 miesiąc
1	Menu box XPS 173x135x75 (CRE09)	opak	2

2	Talerz płaski styropianowy obiadowy (50 szt)	opak	10
3	Miseczka styropianowa 460 ml (25 szt) + pokrywka plastikowa	opak	20
4	Kubek styropianowy 225/250 ml (50 szt)	opak	30
5	Widelec plastikowy (100 szt)	opak	50
6	Łyżka plastikowa (100 szt)	opak	60
7	Nóż plastikowy (100 szt)	opak	30
8	Talerz papierowy śniadaniowy (100 szt)	opak	30
9	Pojemnik plastikowy prostokątny (505) + pokrywka (510)	opak	2
10	Reklamówka jednorazowa PP z uchwytemi 35x65 (200 szt)	opak	1
11	Reklamówka jednorazowa PP z uchwytemi 25x45 (200 szt)	opak	1
12	Woreczki foliowe do celów spożywczych 26x35	opak	1
13	Cukier (1kg)	Szt	2
14	Herbata granulowana (100g)	Szt	3
15	Sól (1kg)	Szt	2
16	Kwasek cytrynowy	szt	15
17	Masło jednorozporcjowe	szt	20
18	Pasztecik jednorozporcjowy	szt	20
19	Dżem jednorozporcjowy	szt	20
20	Miód jednorozporcjowy	szt	20
21	Pieczewo niskobiałkowe, bez jajek, hermetycznie pakowane	szt	Wg potrzeb nie mniej niż 1
22	Wafle ryżowe naturalne	szt	3
23	Naczynia jednorazowe przeznaczone do podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych	szt	10
24	Kubek plastikowy 225 ml	Opak	40

IV. ZASADY REALIZOWANIA JADŁOSPISÓW

- Wykonawca zobowiązany jest do realizowania wszystkich jadłospisów przygotowanych przez Zamawiającego, stanowiących załącznik nr 1.
- Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
 - Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
 - rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
 - Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
 - Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)
 - norm ISO 22000
- Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego:
 - Dieta podstawowa, tzw. normalna
 - Dieta łatwo strawna
 - Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika
 - Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji (papka, płynna)
 - Dieta o ograniczonej zawartości łatwo-przyswajalnych węglowodanów - tzw. „cukrzycowa”
 - Dieta ubogoenergetyczna

- g. Dieta bogatobiałkowa
 - h. Dieta bezglutenowa
 - i. diety specjalistyczne zlecone przez lekarza
4. Posiłki profilaktyczne dla pracowników szpitala będące przedmiotem zamówienia muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie posiłków profilaktycznych i napojów (Dz. U. Nr 60. poz.279)
 5. Diety wyszczególnione w punkcie 3 lit.: „b – i” są dietami łatwostrawnymi
 6. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przedstawienia Zamawiającemu wszystkich receptur potraw zaplanowanych w jadłospisach Zamawiającego. Receptura (opis wyrobu gotowego) musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych produktów, wykaz alergenów oraz obliczoną wartość energetyczną i odżywczą. Receptury powinny być opatrzone pieczęcią i podpisem osoby sporządzającej.
 7. Wykonawca ma obowiązek realizować przez cały okres trwania umowy wszystkie jadłospisy sporządzone przez Zamawiającego.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania bieżących modyfikacji jadłospisów dokonanych przez dietetyka Zamawiającego w zakresie np. potraw świątecznych. Wykonawca po każdej modyfikacji, a przed realizacją, zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu jadłospis okresowy (7 dniowego) celem weryfikacji zgodności.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wydruków codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego. Jadłospisyienne muszą być sporządzone wraz ze śniadaniem na każdą kuchenkę oddziałową. Dodatkowo Wykonawca dostarczy 1 egzemplarz jadłospisu dziennego uwzględniającego wszystkie diety dietetykowi szpitala. Jadłospis ma być dedykowany wyłącznie dla Zamawiającego i ma zawierać tylko i wyłącznie wyszczególnienie potraw i posiłków dla diet stosowanych w UCK przy ul. Medyków 14 na danym oddziale.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w jadłospisie dziennym informacji dotyczących:
 - a. zawartych w potrawach i produktach alergenów,
 - b. wartości energetycznej śniadania, obiadu i kolacji.
 11. Posiłki będące przedmiotem zamówienia muszą być świeże (przygotowane w dniu ich wydania), urozmaicone, charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę.
 12. Wykonawca zapewni codziennie niezbędne dodatki żywieniowe dla diet specjalnych, którym z uwagi na stan zdrowia nie można zlecić pełnej diety podstawowej lub lekkostrawnej np.: galaretki, kisiele, jajka gotowane, bulion, grysik oraz ryż na wodzie, sucharki/sucharki bezcukrowe. Ilości te będą wynikały z zapotrzebowania a ich koszt ma być wliczony w cenę całodziennego wyżywienia. **Uwaga: Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie galaretek przygotowanych przez Wykonawcę (Zamawiający wymaga gotowych galaretek do spożycia dostępnych na rynku np. firmy Zott 175g).**
 13. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania Zamawiającemu kserokopii wszystkich etykiet produktów/wyrobów gotowych celem dopuszczenia ich do stosowania
 15. **Wymagania jakościowe** dotyczące stosowanych produktów i potraw przez Wykonawcę:
 - a. masło – jednoporcjowe o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82%
 - b. mix masła – jednoporcjowe o zawartości tłuszczu roślinnego min. 50 %
 - c. ser biały – ser twarogowy półtłusty
 - d. ser żółty – ser podpuszczkowy o zawartości tłuszczu min. 25%, mleczny otrzymywany z mleka, bez zawartości tłuszczów roślinnych
 - e. ser topiony – ser topiony kremowy, otrzymywany z sera żółtego, bez zawartości tłuszczów roślinnych
 - f. ser kanapkowy tostowy – o zawartości sera min. 53%
 - g. serek ziarnisty – o zawartości ziarna sera twarogowego min. 60%
 - h. wędliny i kielbasy wieprzowe i drobiowe – wysokiej jakości, bez dodatku: MMO oraz błonnika bambusowego. Wędliny wieprzowe bez dodatku mięsa drobiowego, wędliny drobiowe bez dodatku skórek z kurcząt. Zamawiający wymaga stosowania w jadłospisie następujących wędlin:
 - wędlina nr 1: produkt wędzony, parzony, wieprzowy (zawartość mięsa: mięso z szynki wieprzowej b/k 68%)

- wędlina nr 2: produkt wieprzowy, grubo rozdrobniony, formowany, wędzony, parzony w osłonce niejadalnej (zawartość mięsa: mięso z szynki wieprzowa min. 61%)
- wędlina nr 3: szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową i skórą, wędzona, parzona (zawartość mięsa: mięśnie szynki wieprzowej z tłuszczem i skórą min. 82%)
- wędlina nr 4: wędzonka wieprzowa otrzymana z połówdwy z okrywą tłuszczową, wędzona, parzona (zawartość mięsa: połówdwa wieprzowa min. 71%)
- wędlina nr 5: wędzonka parzona wędzona z piersi z indyka (zawartość mięsa: filet z indyka min. 80%)
- kiełbaski / parówki wieprzowe: kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona (zawartość mięsa: mięso wieprzowe min. 61%)
- i. pasztet jednoporcjowy – produkt o zawartości tłuszczu poniżej 16g w 100g
- j. miód – miód naturalny
- k. zupa mleczna oraz napoje mleczne – sporządzane na bazie mleka świeżego o zawartości min. 2 % tłuszczu
- l. dżem – nisko-słodzony, bez zawartości pestek
- m. do potraw typu: risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Zamawiający wymaga zastosowania świeżego mięsa wołowego lub drobiowego, rozdrobnionego ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak.
- n. kiełbaski śniadaniowe i parówki muszą być wcześniej ugotowane i dostarczone w gorącej wodzie w pojemniku typu GN.
- o. data terminu do spożycia dostarczanego pieczywa nie powinna upłynąć dnia bieżącego. Pieczywo krojone musi być oryginalnie zapakowane przez producenta, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa
- p. Zupy, sosy, mizerię z ogórka zielonego należy przygotować z dodatkiem śmietany 18% tłuszczu
- q. twarożek, serek ziarnisty, paprykarz, mizerię należy wyporcjować dla każdego pacjenta indywidualnie do zamykanych plastikowych pojemniczków
- r. Zamawiający nie dopuszcza do produkcji potraw mięsa garmazeryjnego oraz mięsa MMO
- s. Zamawiający nie dopuszcza deserów jogurtowych jako zamiennika jogurtu
- t. Zamawiający nie dopuszcza napojów owocowych jako zamiennika soku owocowego
- u. Zamawiający nie dopuszcza mleka w proszku do produkcji potraw
- 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisach wzorcowych w zakresie sezonowości produktów spożywczych
- 17. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania zapasów (stanów) magazynowych w produkty spożywcze niezbędne do prawidłowej i terminowej realizacji usługi na rzecz Zamawiającego

V. ZASADY KONTROLI I NADZORU NAD REALIZACJĄ UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnej) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję w imieniu Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia, i będą przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji na każdym jej etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji celem sprawdzenia ich okresu przydatności do spożycia.
 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli pod względem mikrobiologicznym. Wymazy pobierane będą przez Zamawiającego z losowo wybranego sprzętu użytego do produkcji posiłków, blatów roboczych, rąk personelu, naczyń GN w których dystrybuowane są posiłki, itp. Badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.
 2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków.
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennej kontroli temperatury dostarczonych posiłków. Pomiar odbywać się będzie przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w losowo wybranej kuchence oddziałowej i może w niej uczestniczyć uprawniony pracownik Wykonawcy.
 4. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego, bezpłatnego udostępniania Zamawiającemu jednej porcji diety podstawowej oraz łatwo strawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłku.

6. Za uchybienia ujawnione w trakcie urzędowej kontroli wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
7. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem jego skutków.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentów potwierdzających zakup artykułów spożywczych użytych do realizacji umowy
10. W przypadku wpłynięcia do Zamawiającego oficjalnej skargi pacjenta dotyczącej posiłku, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i w terminie 14 dni pisemnie ustosunkuje się do jej treści.
11. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg osobiście stawi się u Zamawiającego w celu zażegnania sporu.

VI. ZASADY ROZLICZANIA POSIŁKÓW

1. Wykonawca po zrealizowanym jadłospisie dekadowym ma obowiązek dostarczyć dokument stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których zostały sporządzone potrawy lub posiłki wraz z wykazem gramatur, wartości energetycznych i odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsadu do kotła).
2. Rozliczenie między stronami będzie następowało w okresach miesięcznych, jako iloczyn ilości dostarczonych posiłków za dany miesiąc i cen jednostkowych za dany posiłek.

VII. ZASADY REKLAMACJI

1. Wykryte niezgodności Zamawiający zgłasza bezzwłocznie do Wykonawcy usługi.
2. Niezgodności zgłoszone z oddziałów wpisywane będą do Rejestru Niezgodności prowadzonego przez Zamawiającego. W szczególności dotyczyć będą:
 1. dostawy w brudnych, uszkodzonych termoportach
 2. dostarczenia brudnych, nie zamkniętych menu boxów
 3. różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
 4. dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 5. dostarczenia potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie (kształt, waga)
 6. dostarczenie posiłku rozlanego
 7. estetyki przygotowania dodatków do śniadań i kolacji
 8. posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, surówki, wędliny, itp.). Zaniżenie gramatury powyżej 5% wartości należnej potrawy spowoduje reklamację całego posiłku.
 9. nieprawidłowej temperatury - obniżona od wymaganej spowoduje reklamację lub zwrot całej partii potrawy
 10. produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych
 11. zaniżonej ilości dań mięsnych w stosunku do wymagań Zamawiającego
 12. innych niezgodnionych z Zamawiającym zmian w jadłospisie wzorcowym
 13. opóźnień w dostawie
 14. łamania innych zasad planowania posiłków oraz zasad dostawy i transportu posiłków zawartych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia,
3. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadających normom lub posiłków brakujących.
4. Zamawiający zastrzega, iż każde opóźnienie w dostawie posiłków w godzinach określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia, traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy i skutkować będzie naliczeniem kary umownej.

5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki przez niego dostarczone lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo.

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

Wykaz wykonanych/wykonywanych usług

Nazwa wykonawcy:

Siedziba:.....

Regon: NIP:.....

Tel. Fax:.....

Internet:.....e-mail:.....

	Opis usługi	Wartość	Data wykonania	Miejsce wykonania
1				
2				
3				

UWAGA!

Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy**WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONYWANIU ZAMÓWIENIA**

Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę przynajmniej jednego dyplomowanego dietetyka z co najmniej średnim wykształceniem i 5 letnim stażem zawodowym

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Wykształcenie, Doświadczenie zawodowe	Zakres czynności	Informacja o podstawie do dysponowania daną osobą –u mowa o pracę
1		dietetyk		planowanie jadłospisów, obliczanie wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, ściśła współpraca z dietetykami Zamawiającego.	

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy**WYKAZ POJAZDÓW**

Oświadczam, że niżej wymienione pojazdy będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia na przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14 oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

Lp.	Typ pojazdu/ model/marka	Numer rejestracyjny	Zakres świadczonych usług	Podstawa dysponowania pojazdami (<i>należy podać podstawę dysponowania, tj. wpisać rodzaj umowy, np. umowa dzierżawy, leasingu, własność Wykonawcy</i>)
1				
2				
3				

Jednocześnie oświadczam, że pojazdy wskazane powyżej w wykazie posiadają decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie ich do przewozu posiłków. Kierowcy posiadają aktualne badania sanitarne.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

WYKAZ WYPOSAŻENIA NIEZBĘDNEGO DO REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

Wykonawca

zapewnia następujące wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu umowy:

- 14 sztuk wózków bemaowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemały powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków
- 10 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej
- 10 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.
- naczynia i sztucze jednorazowe do serwowania potraw , posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, wykonane ze stabilnego materiału, nieodkształcającego się pod wpływem ciężaru posiłku – w ilości wynikającej ze stanu hospitalizowanych pacjentów.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....

pieczęć firmowa Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

O SPEŁNIENIU WYMAGAŃ OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH.

Oświadczam, iż dostarczane przez:

.....

.....

.....

(pełna nazwa i adres Wykonawcy)

surowce/składniki/wyroby gotowe/materiały do kontaktu z żywnością/środki czystości* są zgodne z wymaganiami następujących przepisów prawnych:

1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. poz. 594 z 2015 r. t.j.)*,
2. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*,
3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*,
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*,
5. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*,
6. Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, wraz z późniejszymi zmianami*,
7. Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, wraz z późniejszymi zmianami*,
8. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności, wraz z późniejszymi zmianami*,
9. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*,
10. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG*,
11. Rozporządzenia Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*,
12. ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów

i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

13. Przepisami dot. substancji i preparatów chemicznych*,

14. Przepisami dot. produktów biobójczych*,

15. Przepisami z obszaru BHP dot. stosowania substancji i preparatów chemicznych*.

.....

data

.....

podpis Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej

* niepotrzebne skreślić

UMOWA - wzór

(do niniejszej umowy stosuje się Regulamin udzielania zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, których wartość nie przekracza kwoty 750 000 euro, na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych)

zawarta w dniur. w Katowicach pomiędzy:

Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach z siedzibą: 40 – 514 Katowice, ul. Ceglana 35
wpisanym do KRS pod nr 0000049660
NIP 954-22-74-017
REGON 001325767
zwanym w treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez:
Dyrektora - Ireneusza Ryszkiewicza
a

.....
KRS:.....

NIP:

REGON:.....

zwanym w treści umowy Wykonawcą reprezentowanym przez:

.....

.....

§ 1**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi polegającej na:

a) przygotowaniu i dostawie całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. Kornela Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji przy ul. Medyków 14

b) przygotowaniu i dostawie posiłków profilaktycznych dla pracowników Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14

2. Umowa zawarta jest na okres 10 miesięcy począwszy od dnia 1.03.2018r.

3. Określona przez Zamawiającego liczba posiłków dla pacjentów i pracowników stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Szpitalu, niezbędnymi ilościami posiłków profilaktycznych, zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w SIWZ. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone zgodnie umową posiłki.

§ 2**Warunki realizacji umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017r., poz. 149 z późn. zm), w przepisach wykonawczych do tej ustawy, a także innych obowiązujących przepisach prawa dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz dotyczących żywienia zbiorowego.

2. Dostarczane przez Wykonawcę posiłki będą odpowiadały normom i wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia - Zał nr 2 do umowy.

3. Wykonawca zapewnia terminowość dostaw, a ewentualne przeszkody zaistniałe po stronie Wykonawcy lub jego dostawców nie mogą wpłynąć na terminowość świadczonych

usług.

4. Posiłki winny być przez Wykonawcę opakowane w sposób zapobiegający ich przypadkowemu uszkodzeniu i zanieczyszczeniu oraz powinny być oznakowane w sposób umożliwiający ich jednoznaczną identyfikację.

5. W ramach obowiązków umownych i wynagrodzenia ustalonego w umowie Wykonawca zapewnia na własny koszt transport posiłków do siedziby Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się:

- a) dostarczać posiłki we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie w godzinach określonych w Zał. nr 2 do umowy
- b) zapewnić wyposażenie do dostarczania i serwowania posiłków, posiadające wymagane przepisami prawa atesty i dopuszczenia
- c) każdorazowo po zakończeniu pory wydawania u Zamawiającego poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca odbierze brudne pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz termoporty, wózki transportowe i zapewni ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy procedury mycia i dezynfekcji.

7. Zamawiający ma prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnej) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję w imieniu Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia i muszą być przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji posiłków na każdym etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji celem sprawdzenia okresu ich przydatności do spożycia.

8. Zamawiający ma prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli pod względem mikrobiologicznym. Wymazy pobierane będą przez Zamawiającego z losowo wybranego sprzętu użytego do produkcji posiłków, blatów roboczych, rąk personelu, naczyń GN w których dystrybuowane są posiłki, itp. Badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.

9. Na podstawie art. 72 ust. 3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U. z 2017r., poz. 149 z późn. zm.) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

10. Zamawiający ma prawo do kontroli temperatury dostarczonych posiłków. Pomiar odbywać się będzie przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w losowo wybranej kuchence oddziałowej i może w niej uczestniczyć uprawniony pracownik Wykonawcy.

11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego, bezpłatnego udostępniania Zamawiającemu jednej porcji diety podstawowej oraz łatwo strawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłku.

12. Wykonawca jest zobowiązany przechowywać dokumentację produkcyjną przez okres 60 dni po dostawie posiłków do Zamawiającego. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo raz w miesiącu do weryfikacji raportów żywienia na koszt Wykonawcy przez Państwowy Instytut Higieny.

13. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno - epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca oprócz innych konsekwencji określonych w umowie zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu pełną kwotę w wysokości poniesionych przez Zamawiającego kosztów związanych z zapłaconymi karami, mandatami lub innymi obciążeniami.

14. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem szkody będącej następstwem zatrucia.

15. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.

16. Zamawiający ma prawo do przekazywania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Katowicach celem badania fizyko-chemicznego na wartość odżywczą. Badanie przeprowadzone będzie na koszt Wykonawcy.

17. W przypadku wpłynięcia do Zamawiającego oficjalnej skargi pacjenta dotyczącej posiłku, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i jest zobowiązany w terminie 14 dni od otrzymania

skargi pisemnie ustosunkować się do jej treści.

18. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg pacjentów jako przedstawiciel Wykonawcy będzie brała bezpośredni udział w czynnościach mających na celu rozwiązanie problemu.

19. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli organom nadzoru sanitarno - epidemiologicznego oraz przedstawiania protokołów pokontrolnych Zamawiającemu.

20. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekazuje kopię protokołu kontroli lub innego, równoważnego dokumentu Zamawiającemu.

21. W przypadku braku możliwości realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi posiadać kwalifikacje i spełniać wszystkie warunki co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca.

1) W sytuacji określonej powyżej:

- a) Wykonawca zobowiązuje się wskazać Zamawiającemu usługodawcę, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę, przynajmniej na 1 dzień przed planowanym rozpoczęciem przez niego dostaw posiłków. Wraz ze wskazaniem tego usługodawcy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokumenty, potwierdzające posiadanie przez usługodawcę kwalifikacji i spełnienie wszystkich warunków realizacji umowy, co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca,
- b) Zamawiający uprawniony jest każdorazowo do wyrażania zgody na zastępstwo Wykonawcy lub do jej odmowy,
- c) Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie wynikające z tego zastępstwa koszty,
- d) Wykonawca ponosił będzie pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania Usługodawcy, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę. Odpowiedzialność ta obejmuje zarówno szkody wyrządzone Zamawiającemu, jak i osobom trzecim (w tym pacjentom Zamawiającego).

2) W przypadku wskazanym w ust. 21 niezależnie od uprawnień określonych w ust. 21 pkt 1), Zamawiającemu przysługuje w każdym momencie prawo odstąpienia od niniejszej umowy, jeżeli przeszkoda w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę trwać będzie dłużej niż 3 dni. W takim wypadku Wykonawcy należy się wynagrodzenie wyłącznie za należycie wykonane usługi i dostawy do dnia odstąpienia od umowy.

22. W przypadku zmiany osób (np. na podstawie umowy na czas zastępstwa), które uczestniczą w wykonywaniu zamówienia (dietetyk) Wykonawca każdorazowo przedłoży Zamawiającemu pisemną informację na temat ich kwalifikacji, doświadczenia zawodowego i wykształcenia.

23. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej i zachowania jego ciągłości z tytułu wykonywanej działalności z sumą gwarancyjną na jedno i wszystkie zdarzenia co najmniej 500.000,00 zł przez cały okres realizacji umowy. Potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia polisy winna być dostarczona do siedziby Zamawiającego pod rygorem rozwiązania niniejszej umowy i obciążenia Wykonawcy karami umownymi z tego tytułu.

§ 3

Warunki płatności

1. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania umowy wynosi: brutto:..... (słownie:.....), netto:....., podatek VAT:.....

Kwota wymieniona w zdaniu poprzedzającym, pokrywa wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją usług objętych niniejszą umową, w tym także wszelkie koszty związane z transportem przygotowanego wyżywienia do budynków szpitalnych Zamawiającego.

2. Zryczałtowane ceny jednostkowe przedmiotu umowy określa oferta Wykonawcy- zał nr 1 do umowy

3. Zapłata należności przez Zamawiającego za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na

rachunek Wykonawcy: na podstawie prawidłowo wystawionej faktury Wykonawcy, w terminie do 30 dni od daty zrealizowania zamówionej partii posiłków i otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku gdyby Wykonawca zamieścił na fakturze inny termin płatności niż określony w niniejszej umowie obowiązuje termin płatności określony w umowie.

4. Za datę płatności uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.

5. Wykonawcy należy się wynagrodzenie w wysokości obliczonej przy zastosowaniu cen określonych w ofercie Wykonawcy.

6. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego. Podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będzie cena dziennego wyżywienia pacjenta, a w sytuacji gdy pacjent nie spożywa wszystkich dziennych posiłków (np. z uwagi na wypis ze szpitala) podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będą ceny poszczególnych posiłków spożytych w danym dniu przez pacjenta.

7. Rozliczenie wynagrodzenia odbywa się w cyklach miesięcznych z dołu (za poprzedni miesiąc świadczenia usług objętych niniejszą umową) na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę.

8. Zamawiający ma prawo wstrzymania zapłaty w razie stwierdzenia niezgodności pomiędzy kwotą na fakturze i dokumentami wskazującymi ilość przygotowanych posiłków i wysokość wynagrodzenia. W takim przypadku, Zamawiający przekazuje Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierające wskazanie niezgodności.

9. W sytuacji określonej w ust. 8, termin płatności wynagrodzenia ujętego w nieprawidłowo wystawionej fakturze VAT rozpoczyna swój bieg po usunięciu niezgodności przez Wykonawcę i dostarczeniu do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§ 4

Kary umowne i odsetki

1. W przypadku niedostarczenia zamówionej partii posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotnej wartości brutto zamówionych posiłków. Oprócz zapłaty takiej kary Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu poniesione przez Zamawiającego koszty zastępczego wykonania umowy.

2. W przypadku:

a) opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia – Zał. nr 2 do umowy powyżej 30 minut, ale nie przekraczające 60 minut Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 50% wartości brutto posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie.

b) opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków powyżej 60 minut, ale nie przekraczające 120 minut Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 100% wartości brutto posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostawy spóźnionej powyżej 60 minut. W przypadku odmowy przyjęcia dostawy, w celu utrzymania ciągłości żywienia pacjentów, Wykonawca ma obowiązek zapewnić suchy prowiant co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

c) opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków przekraczającej 120 minut Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 200% wartości brutto posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy, a Wykonawca ma obowiązek zapewnić suchy prowiant (pieczywo, masło jednoporcjowe, pasztet jednoporcjowy, sok owocowy w kartoniku) co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

d) przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania zawartymi w dziale IV Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia- zał. nr 2 do umowy Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej za każdą niezgodność w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.

e) dostawy i transportu posiłków niezgodnie z zasadami zawartymi w dziale III Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia- zał. nr 2 do umowy Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.

f) dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,5% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy. Przy stwierdzeniu dodatniego wyniku w kolejnym badaniu, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę przed terminem, na jaki została zawarta bez zachowania okresu wypowiedzenia co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

g) wykrycia przez Zamawiającego produktu przeterminowanego dostarczonego do Zamawiającego lub znajdującego się na stanie magazynowym Wykonawcy Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,1% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy. W przypadku dostawy produktu przeterminowanego Wykonawca ma obowiązek zastąpić go produktem pełnowartościowym co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

h) dostawy posiłków wadliwych: sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi itp. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,1% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy.

i) nie zapewnienia przez Wykonawcę wyposażenia niezbędnego do transportu i serwowania posiłków, niezapewnienia artykułów spożywczych i naczyń jednorazowych zgodnie z wymaganiami zawartymi w dziale III pkt 21 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia- zał. nr 2 do umowy oraz nie dokonania wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,01% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy za każde uchybienie Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe w terminie nie dłuższym niż 7 dni od daty wezwania przez Zamawiającego co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

j) niewykonania roszczeń reklamacyjnych posiłków w terminie 30 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego – Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiło zdarzenie.

3. Zamawiający uprawniony będzie do potrącenia żądanych od Wykonawcy kar umownych z miesięcznego wynagrodzenia, należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym Zamawiający zgłosił żądanie zapłaty kary umownej lub z wynagrodzenia należnego w miesiącach kolejnych.

4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania jej z przyczyn dotyczących Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy.

5. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wartości naliczonych kar umownych na zasadach ogólnych.

§ 5

Odstąpienie od umowy, rozwiązanie umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca w sposób rażący lub uporczywy narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego o zaprzestanie naruszeń w wyznaczonym terminie nie zaprzestał tych naruszeń.

3. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie zaistnienia którejkolwiek z okoliczności:

a) trzykrotnego nieterminowego dostarczenia posiłków;

b) trzykrotnego przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków zawartymi w dziale IV Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia;

c) trzykrotnej dostawy posiłków wadliwych, a w szczególności sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi.

4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy lub o rozwiązaniu umowy musi być pod rygorem nieważności złożone drugiej stronie w formie pisemnej na adres wskazany na wstępie umowy lub na inny adres, o którym dana strona powiadomiła drugą stronę w formie pisemnej.

§ 6

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonaniem umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim, w tym pacjentom szpitala, związane z nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem usługi przygotowania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową oraz wszelkich innych czynności obciążających Wykonawcę z mocy niniejszej umowy lub przepisów szczególnych.

2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie świadczonych przez siebie usług, co obejmuje także odpowiedzialność za szkody wymienione w ust 1. Wykonawca oświadcza, że umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, obejmuje ryzyka zarówno w zakresie odpowiedzialności kontraktowej, jak i odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych. Ubezpieczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym niniejszego ustępu, utrzymywane będzie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustaw: Prawo zamówień publicznych, Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

4. Strony dopuszczają zmiany w umowie w zakresie:

- a. zmiany danych stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy)
- b. ustawowej zmiany stawki podatku VAT (zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena)

Zmiany określone w ust. 4 pkt a) wymagają dla swej skuteczności pisemnego powiadomienia drugiej strony. Zmiany określone w ust. 4 pkt b) wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

5. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Wykonawca nie może bez uzyskania wcześniejszej pisemnej zgody Zamawiającego, przenieść jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie. Czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela może nastąpić po uprzednim wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący Zamawiającego.

7. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

- Formularz ofertowy
- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- Jadłospisy (wzorcowe)

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Szacunkowe dzienne zestawienie diet z poszczególnych kuchenek oddziałowych

Nazwa oddziału	Symbol kucharki oddziałowej	Diety podstawowe	Diety łatwo strawne	Diety bogatobiałkowe	Diety cukrzycowe	Pozostałe diety eliminacyjne i specjalne	RAZEM
Gastroenterologia i Hepatologia	1A	3	25	2	5	5	40
Gastroenterologia i Hepatologia	1B	0	15	2	5	1	23
Chorób Wewnętrznych Autoimmunologicznych i Metabolicznych	2A	15	10	0	5	1	31
Chorób wewnętrznych i Farmakologii Klinicznej	2B	10	5	0	8	1	24
Ginekologia i Położnictwo	3A	17	5	0	1	2	25
Pneumonologia	3B	18	0	0	5	0	23
Ginekologia i Położnictwo	4A	10	15	0	5	0	30
Neurologia	5A	10	0	0	5	0	15
Rehabilitacja Neurologiczna	5A	10	0	0	5	4	19
Udary	5B	5	0	0	2	4	11
Neurochirurgia	6A	20	0	0	5	2	27
Chirurgia Przewodu Pokarmowego	7A	5	10	8	5	2	30
Endokrynologia Ginekologiczna	7B	7	0	0	0	0	7
Anestezjologia	7C	1	2	0	0	0	3
Blok Porodowy	4C	4	1	0	0	0	5
RAZEM	313	135	88	12	56	22	-

Jadłospisy (wzorcowe) - DIETY