**Załącznik Nr 1**

### F O R M U L A R Z O F E R T O W Y

W sprawie postępowania w trybie zapytania ofertowego na Wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego   
w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.”

**Dane dotyczące Wykonawcy**

Nazwa.............................................................................................................................................................

Siedziba...........................................................................................................................................................

Nr telefonu/faks............................................................................................................................................

NIP..................................................................................................................................................................

REGON............................................................................................................................................................

adres e-mail: …….……………………………………………………………… Osoba do kontaktu …………………………...............

Nazwa banku ……….………………………………………………………………………………………..  
Nr konta bankowego ………………………………………………………………………………………..

Osoba upoważniona do podpisania umowy………………………………………………………………..

Składamy naszą ofertę: Oferujemy świadczenie usługi będącej przedmiotem ogłoszenia zgodnie z wymogami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia za:

Cenę bez podatku VAT …………………………………………zł

Podatek VAT ………..% …………………….……………………zł

Cena z podatkiem VAT ………………………………………..zł

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

a) średnia zryczałtowana cena śniadania z podatkiem VAT: ……..… zł

b) średnia zryczałtowana cena obiadu - ZUPA - z podatkiem VAT: …………... zł

c) średnia zryczałtowana cena obiadu - II DANIE - z podatkiem VAT: …………... zł

d) średnia zryczałtowana cena kolacji z podatkiem VAT: …………..… zł

e)średnia zryczałtowana cena Diety miksowanej z podatkiem VAT ………….. zł

f) średnia zryczałtowana cena Zupy płynnej dietetycznej z podatkiem VAT ………….. zł

**Termin wykonania zamówienia:** 12 miesięcy począwszy od dnia 01.05.2018 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 reklamacje posiłku** wynosi …………… minut (*zgodnie ze złożoną ofertą*) od zgłoszenia przez Zamawiającego.

Przygotowanie posiłków (produkcja) objętych przedmiotem niniejszego zamówienia będzie realizowane   
w: …………………………………………………………………………………… ……………………………..*(należy wskazać lokalizację/e –adres/y)* Odległość do miejsca dostawy wynosi …………….. km

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 9 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 Karnegooświadczamy, że dane zawartew ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym na dzień składania ofert.

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

**Załącznik nr 1 A**

…………………………………………………..

*Nazwa (firma) i adres Wykonawcy*

*(pieczęć firmowa)*

**FORMULARZ CENOWY**

„Wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o.

usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.”

Nazwa Wykonawcy ...............................................................................................................

Adres Wykonawcy ...............................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Zapotrzebowanie śr/rok** | Cena jednostkowa netto | **Podatek VAT (%)** | **Wartość ogólna netto (DxE)** | **Wartość**  **Podatek VAT** | **Wartość ogólna brutto (F+G)** |
| A | B | C | D | E | F | G | H |
| 1 | Śniadania | 37 500 |  |  |  |  |  |
| 2 | Zupa | 37 500 |  |  |  |  |  |
| 3 | Drugie danie | 37 500 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kolacje | 37 500 |  |  |  |  |  |
| 5 | Dieta miksowana | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | Zupa płynna dietetyczna | 700 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | RAZEM |  |  |  |  |

Wartość netto (słownie): ………………………………………………………………………………PLN

Wartość Podatku VAT (słownie): ……………………………………………………………….. PLN

Wartość brutto (słownie): ………………………………………………………………………….. PLN

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

(*podpis, pieczęć imienna Wykonawcy bądź  
upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)*

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

(*miejscowość i data)*

Załącznik nr 2

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. usług przygotowywania   
i dostarczania posiłków dla pacjentów.”**

**I. ZASADY OGÓLNE**

1. Planowana szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów w okresie 24 miesięcy:
   1. Śniadanie, II śniadanie – około 37 500
   2. zupy - około 37 500
   3. drugie dania - około 37 500
   4. kolacje- około 37 500
   5. dieta miksowana – około 100
   6. zupa płynna dietetyczna – około 700
2. Usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów obejmuje:
   1. sporządzanie posiłków wg jadłospisów zgodnych z wymogami w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych osób z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
   2. system dostawy posiłków obiadowych oraz potraw płynnych do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN   
      (z uszczelkami silikonowymi), umieszczonych w termoportach
   3. transport posiłków samochodem z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego
   4. odbiór pojemników GN, termoportów oraz ich mycie i dezynfekcja
3. Wykonawca powinien zawrzeć w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków (śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji), które składają się na całodzienne wyżywienie wraz z dodatkami przewidzianymi dla poszczególnych diet. Koszt ten powinien obejmować m.in. koszty surowców, produkcji, transportu do siedziby zamawiającego, 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 7,50 zł brutto (Wartość 7,50 brutto PLN odnosi się do aktualnych cen surowca dostępnych na rynku). Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania aby obejmowała ona również   
   II śniadanie.
4. 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.

**II. ZASADY ZAMAWIANIA POSIŁKÓW**

1. Złożenie zamówienia na posiłki do Wykonawcy usługi cateringowej odbywać się będzie poprzez wysłanie faksem lub drogą elektroniczną zbiorczego zestawienia diet z poszczególnych oddziałów.
2. Zamawianie poszczególnych posiłków odbywa się na następujących zasadach:
   1. ilość obiadów, kolacji oraz śniadań na dzień następny do godziny 1000 (z możliwością telefonicznej korekty ilości   
      i rodzaju diet do godz. 1100)
   2. w soboty, niedziele i święta oraz poza godzinami pracy Działu zaopatrzenia, Wykonawca ma obowiązek przyjmować zamówienia oraz korekty posiłków bezpośrednio z oddziałów Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji w/w zgłoszeń.

**III. ZASADY DOSTAWY I TRANSPORTU POSIŁKÓW**

1. Wykonawca usługi cateringowej dostarcza posiłki do punktów odbioru posiłków znajdujących się na przed każdym oddziałem szpitalnym.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie produkty i posiłki transportowane były w termoportach.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest dbałość o estetykę przygotowanych dodatków do śniadań i kolacji.
4. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia, dwa razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
   1. śniadanie i II śniadanie: 07:00 – 07:30
   2. obiad, kolacja: 12:00 – 13:00
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
6. Posiłki mają być dostarczane w odpowiednich termosach transportowych (termoportach) przystosowanych do transportu żywności, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne Za rozładunek termoportów z posiłkami   
   z samochodu do kuchenek oddziałowych odpowiedzialny jest Wykonawca.
7. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego 1 porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłki.
8. Po wydaniu posiłków Wykonawca odbierze pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością, oraz termoporty   
   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.
9. Wymaga się aby temperatura posiłków w chwili pomiaru u Zamawiającego wynosiła co najmniej:
10. zupa – 75 ˚C
11. II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65 ˚C
12. sałatki i surówki – 4 ˚C
13. Naczynia typu GN, termoporty mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
14. W przypadku uszkodzenia pojemników GN, termoportów lub innego sprzętu Wykonawca wymieni zniszczony sprzętu na nowy.
15. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termoporty będą szczelnie zamykane tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
16. Wykonawca zabezpieczy pojedynczo umieszczone pojemniki GN w termoporcie w taki sposób, aby w czasie transportu nie uległy przewróceniu się.
17. Pojemniki z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta wegetariańska).
18. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco karty kontroli mycia i dezynfekcji samochodu, której kserokopię przekaże Zamawiającemu po zakończonym miesiącu.
19. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy depozyt artykułów spożywczych. 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 | Cukier biały kryształ | op.  1 kg. | 20 |
| 2 | Herbata | op. 100 szt | 15 |
| 3 | Dżem owocowy jednoporcjowy | op.  25 g. | 20 |
| 4 | Suchary mamut | op. 230g. | 10 |
| 5 | kleik ryżowy błyskawiczny | op.  160 g. | 35 |
| 6 | kaszka mleczno ryżowa | op.  230 g. | 30 |
| 7 | sól kuchenna jodowana | op.  1 kg. | 1 |
| 8 | serek topiony | op.100g | 10 |
| 9 | Pasztet drobiowy | op.  100 g. | 10 |
| 10 | masło jednoporcjowe | op  10-15 g. | 25 |

**IV. ZASADY REALIZOWANIA DIET**

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
   1. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych;
   2. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.   
      w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
   3. Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993;
   4. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r .o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225);
   5. norm ISO 22000;
2. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego:
3. Dieta podstawowa, tzw. Normalna

1a. Dieta bogatoresztkowa  
2. Dieta łatwo strawna

1. Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji - papkowata

3a. Dieta łatwo strawna płynna  
3b Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona  
3c Dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę  
4. Dieta łatwo strawna o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych  
5. Dieta bogatobiałkowa  
6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów  
7. Dieta niskobiałkowa  
8. Dieta wegetariańska  
9. Dieta wegańska  
10. Dieta bezglutenowa

* 1. Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergenów oraz obliczoną wartość energetyczną i odżywczą. Jadłospisy powinny być opatrzone pieczęcią i podpisem osoby sporządzającej. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg wytycznych Zamawiającego oraz gramażu poszczególnych potraw. Jadłospisy dzienne muszą być sporządzone w 7 kopiach   
     i dostarczone codziennie wraz ze śniadaniem na daną kuchenkę oddziałową. Jadłospis ma być dedykowany wyłącznie dla Zamawiającego, czyli ma zawierać tylko i wyłącznie wyszczególnienie potraw i posiłków dla diet stosowanych   
     w Szpitalu Miejskim w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. na danym oddziale.
  2. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w jadłospisie dziennym informacji dotyczących:
     1. zawartych w potrawach i produktach alergenów,
     2. wartości energetycznej śniadania, obiadu i kolacji.
  3. 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. Wykonawca uwzględni potrawy świąteczne.
  4. 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, ryż na wodzie, sucharki/sucharki bezcukrowe. Ilości te będą wynikały z zapotrzebowania a ich koszt ma być wliczony   
     w cenę całodziennego wyżywienia.
  5. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów typu instant, półproduktów i gotowych produktów obiadowych (np. mięso garmażeryjne, pierogi, klopsy, gołąbki, ziemniaki puree itp.)
  6. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków np. wędlin i serów itp. oraz dowodów HDI na każde żądanie Zamawiającego.
  7. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w sposób trwały daty produkcji na przygotowanych przez siebie kisielach i galaretkach.
  8. **Szczegółowe wymagania Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów:**
     1. **ŚNIADANIE**:
     + codziennie trzy rodzaje świeżego pieczywa (zależnie od diety):
       1. chleb mieszany
       2. chleb pszenny typu baton
       3. chleb razowy (50g) + bułka (1 szt.) grahamka lub z ziarnami- pieczywo dostarczane dla diety cukrzycowej winno być dopuszczone przez dietetyka
     + Oddział Rehabilitacji wszystkie dni tygodnia oprócz piątku: kawa zbożowa bez cukru
     + Oddział Rehabilitacji w piątki: kakao na mleku bez cukru
     + Pozostałe oddziały we wszystkie dni tygodnia : kawa zbożowa bez cukru, herbata bez cukru
     + Pozostałe Oddziały w piątki: kakao na mleku bez cukru, herbata bez cukru
     + codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta dodatki:
       - masło 82% jednoporcjowe (10g-15g) - 1 szt
       - dżem jednoporcjowy różne smaki (25g) lub miód jednoporcjowy (25g) – 1 szt
       - cukier jednoporcjowy (4-5g)- 1 szt, z wyłączeniem diet o ograniczonej zawartości łatwoprzyswajalnych węglowodanów
       - 3 dodatki po jednym z każdego rodzaju w zależności od diety:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj dodatku** | **Dieta podstawowa i cukrzycowa** | **Pozostałe diety na bazie diety łatwostrawnej** |
| **Warzywny** | * pomidor (25-30g) ćwiartka * ogórek zielony (20g) w plasterkach (min. 4) * 2 szt rzodkiewki pokrojonej w plasterki * papryka czerwona, żółta, zielona (30g) * ogórek konserwowy (20g) w plasterkach (min. 4) * ogórek kiszony (20g) w plasterkach (min. 4) * papryka konserwowa (20g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego | * pomidor (25-30g) ćwiartka * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego |
| **Mięsny** | * Wędliny i kiełbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, * Pasztet (50g) * Salceson o zawartości mięsa min 67 % (30g – 1 plaster) * Parówka wieprzowa o zawartości mięsa min 67% (60g) + keczup łagodny * Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt w całości ) + keczup łagodny * Kiełbaska śniadaniowa (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny * Paprykarz szczeciński (50g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego | * Wędliny i kiełbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, * Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g) + keczup łagodny jednoporcjowy * Pasztet jednoporcjowy (50g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego |
| **Nabiałowy** | * 1 szt. jajka na twardo (50g) * ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry * ser żółty (40g – min. 2 plasterki) * ser topiony (18g – 25 g) * ser topiony typu tostowy 1 plasterek jednoporcjowy w folii * twarożek (min 60g) naturalny * twarożek (min 60g) naturalny + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki * serek typu „wiejski” (50g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego | * 1 szt. jajka na twardo (50g), * ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry * twarożek (min 60g) * twarożek (min 60g) naturalny + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki * serek typu „wiejski” (50g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego |

**Wszystkie wymienione dodatki z każdej grupy należy bezwzględnie zaplanować w jadłospisie tygodniowym.**

* + - * dla diety bogatobiałkowej oraz wszystkich pacjentek oddziału położnictwa bez względu na zleconą dietę: codziennie jogurt naturalny lub owocowy w oryginalnych opakowaniach nie mniej niż 100g, lub serek homogenizowany naturalny albo waniliowy w oryginalnych opakowaniach nie mniej niż 100g.
    1. **II ŚNIADANIE**: codziennie w formie - dozwolonego w danej diecie owocu do bezpośredniego spożycia   
       w postaci: jabłko (1 szt. min 100g), banan (1 szt. min 100g), kiwi (1 szt. min 50g), mandarynka (1 szt. min 50g). Latem owoce sezonowe w postaci: brzoskwinia (1 szt. min 100g), morele (2 szt. min 50 g), gruszka (1 szt. min 100g), nektaryna (1 szt. min 100g), śliwki (100 g) itp. **lub** soku owocowego w kartoniku ze słomką dostarczanego w oryginalnym opakowaniu (min 100 ml), **lub** soku warzywnego w kartoniku ze słomką (min. 100ml). Zamawiający nie wyraża zgody na powtarzanie się takiego samego rodzaju produktu więcej niż dwa razy tygodniowo. Zamawiający nie wyraża zgody na zamiennik soku w postaci napoju.
    2. **OBIAD:**
* Zupa,
* II danie: w ciągu 7 dni minimum:
  + 5 razy dania mięsne, w tym 3 razy w porcjach (sztuka mięsa w postaci nie rozdrobnionej, smażona, duszona, pieczona, gotowana – w zależności od diety), z zastosowaniem:
    - schab wieprzowy – 1 raz w tygodniu,
    - karczek/łopatka wieprzowa/mięso z szynki wieprzowej/wołowina – 1 raz w tygodniu,
    - filet z drobiu – 1 raz w tygodniu,
    - udko z kurczaka – 1 raz w tygodniu.
  + 1 raz w tygodniu ryba smażona/gotowana
  + 1 raz danie bezmięsne
  + 2 razy w tygodniu danie półmięsne
* Do mięsa pieczonego i duszonego wymagany jest sos własny, lub: koperkowy, jarzynowy, pomidorowy, myśliwski, musztardowy, chrzanowy, z zielonej pietruszki itp. Do mięsa mielonego w postaci kotletów wymagana jest jarzyna gotowana (np.: marchew, kapusta, buraki).
* Dodatek do II dania: ziemniaki tłuczone, ryż, kasza, makaron;
* surówka lub warzywa gotowane (w zależności od diety) np: sałata zielona z sosem lub kefirem, mizeria, surówka z tartej drobno marchewki z dodatkiem np. jabłka, ananasa, śmietanki; warzywa gotowane, duszone, sałata zielona itp ;
* kompot owocowy niesłodzony.
  + 1. **KOLACJA:**
    - codziennie trzy rodzaje świeżego pieczywa (zależnie od diety):
      1. chleb mieszany
      2. chleb pszenny typu baton
      3. chleb razowy (50g) + bułka (1 szt.) grahamka lub z ziarnami- pieczywo dostarczane dla diety cukrzycowej winno być dopuszczone przez dietetyka
      * codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta:
        + masło mix jednoporcjowe (10g) – 1 szt.
        + cukier jednoporcjowy (4-5g)- 1 szt, z wyłączeniem diet o ograniczonej zawartości łatwoprzyswajalnych węglowodanów
        + 2 liście sałaty zielonej lub sałaty innego gatunku lub cykorii przeznaczonej do bezpośredniego spożycia
        + 1 dodatek w zależności od diety:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj dodatku** | **Dieta podstawowa i cukrzycowe** | **Pozostałe diety na bazie diety łatwostrawnej** |
| Mięsny **lub** nabiałowy | * Wędliny i kiełbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, * Pasztet (50g) * Salceson o zawartości mięsa min 67 % (30g – 1 plaster) * Parówka wieprzowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny * Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt. w całości) + keczup łagodny * Kiełbaska śniadaniowa (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny * Paprykarz szczeciński (50g) * 1 szt. jajka na twardo (50g) * ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry * ser żółty (40g – min. 2 plasterki) * ser topiony (25g – 30 g) * ser topiony typu tostowy 1 plasterek jednoporcjowy w folii * twarożek (min 60g) naturalny + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki * serek typu „wiejski” (50g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego | * Wędliny i kiełbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, * Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt.) + keczup łagodny * Pasztet **drobiowy** (50g) * 1 szt. jajka na twardo (50g) * ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry * twarożek (min 60g) naturalny * twarożek (min 60g) naturalny + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki * serek typu „wiejski” (50g) * inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego |

**12.1. Dodatkowe ograniczenia w zakresie planowania jadłospisów:**

1. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie na diety cukrzycowe dań obiadowych w postaci pierogów, kartaczy, klusek na parze, kopytek, marchewki gotowanej i innych potraw zawierających dużą ilość węglowodanów łatwo przyswajalnych i posiadających wysoki IG (indeks glikemiczny).
2. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie mięsa garmażeryjnego mielonego do produkcji potraw.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).
5. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie wędlin drobiowych oraz wędlin i kiełbas z dodatkiem drobiu i błonnika bambusowego.
6. **2. Dodatkowo Zamawiający wymaga, aby:**
7. do potraw typu: risotto, kaszotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso wołowe lub drobiowe, rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak.
8. pulpety: w ocenie organoleptycznej charakteryzowały się puszystością, miękkością, a udział mięsa   
   w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) wynosił minimum 60%.
9. w przypadku planowania kurczaka w porcji (nie dotyczy filetu) Wykonawca wykorzystywał tylko i wyłącznie udko.
10. kiełbaski śniadaniowe, parówki itp. były wcześniej ugotowane i dostarczone w gorącej wodzie w pojemniku typu GN.
11. Data terminu do spożycia dostarczanego pieczywa nie powinna upłynąć dnia następnego. Pieczywo krojone musi być oryginalnie zapakowane przez producenta, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
12. Minimalna wymagana gramatura potraw i produktów określa poniższa tabela:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **POTRAWA / PRODUKT** | **GRAMATURA POTRAWY** | **Uwagi** |
| Chleb zwykły | 100g |  |
| Chleb razowy | 60g |  |
| Wek lub Baton pszenny | 100g | Wg potrzeb nie więcej niż 5 szt dziennie |
| Bułka kajzerka lub grahamka | 1 szt. a’ 50g |  |
| kawa zbożowa z mlekiem | 250 ml |  |
| Herbata | 250 ml |  |
| Zupa mleczna | 300 ml |  |
| Masło 82% tłuszczu jednoporcjowe | 10g-15g | Opakowanie jednostkowe |
| Mix masła | 10g-15g | Opakowanie jednostkowe |
| Wędlina krojona | 40g | Minimum 2 plasterki |
| Parówka | Nie mniej niż 60g | Minimum 1 szt. w całości |
| Kiełbaska śniadaniowa | Nie mniej niż 60g | Minimum 1 szt. w całości |
| Twarożek | 60g |  |
| Ser żółty krojony | 40g | Minimum 2 plasterki |
| Ser topiony | Nie mniej niż 18g | 1 sztuka |
| Dżem | Nie mniej niż 25g | 1 sztuka |
| Wędlina podrobowa (salceson) | 30g |  |
| Ser biały krajanka | Nie mniej niż 40g |  |
| Jajko | 1 szt. |  |
| Pomidor | Nie mniej niż 25g | Ćwiartka |
| Jabłko | Minimum 100g | 1 sztuka |
| Zupa obiadowa | 350 ml |  |
| Ziemniaki | 220g | Tłuczone z masłem lub śmietaną |
| Kluski śląskie, kopytka | 200g |  |
| Dodatki warzywne do II dania | 120g |  |
| Sałata zielona ze śmietaną lub vinegrette | 50g |  |
| Udko z kurczaka | Minimum 200 g | 1 szt. |
| Potrawka z kurczaka | 140g | Mięso 80 g + sos 60g |
| Filet z kurczaka | 80g |  |
| Sztuka mięsa | 80g |  |
| Kotlet mielony wieprzowy, drobiowy | 80g |  |
| Pieczeń wieprzowa w sosie | 120g | Mięso 80g + sos 40g |
| Kotlet schabowy | 80g |  |
| Wątroba duszona | 120g |  |
| Gulasz wieprzowy, wołowy | 120g | mięso 80g + sos 40g |
| Bitka wieprzowa | 80g |  |
| Klopsiki, pulpety | 80g |  |
| Ryba w jarzynach | 140g | Ryba 100g + jarzyny 40g |
| Ryba pieczona | 100g |  |
| Filet z ryby smażony | 100g |  |
| Sosy do mięs | 50g |  |
| Risotto z mięsem i jarzynami | 200g |  |
| Kaszotto z mięsem i jarzynami | 200g |  |
| Fasolka po bretońsku | 400g |  |
| Bigos | 400g |  |
| Łazanki z kapustą i mięsem | 300g |  |
| Gołąbki z mięsem i ryżem | 150g | Gołąbek 100g + sos 50g |
| Makaron do II dania | 200g |  |
| Makaron z serem białym | 280g | Makaron 200g + ser biały 80g + masło |
| Makaron z mięsem i warzywami | 300g |  |
| Ryż, makaron z jabłkami duszonymi | 300g | Ryż, makaron 200g + jabłka 100g |
| Pierogi | 180g |  |
| Kasza, ryż na sypko | 200g |  |
| Kompot lub herbata | 250ml |  |

**14. Wymagania Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych**

1. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z 4 posiłków powinno wynosić:

* Śniadanie, II śniadanie 30-35%
* obiad 35-40%
* kolacja 25-30%

1. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa składnika** | **Zalecane ilości** |
| Kalorie | ok. 2200 – 2400 kcal |
| Węglowodany | ok. 300 - 400 g |
| Białko | ok. 70 - 80 g |
| W tym białko zwierzęce | ok. 25 - 40 g |
| Tłuszcz  w tym NNKT | ok. 65 - 75 g  ok. 4 – 7 g |

1. Procentowe zapotrzebowanie energetyczne z poszczególnych składników odżywczych

* tłuszcze: do 30 %
* białko: 13 - 16 %
* węglowodany 50 – 55%

**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.
  2. 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.
  3. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków.
  4. 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.
  5. 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. 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.
  9. 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:
  3. dostawy w brudnych, uszkodzonych termoportach
  4. dostarczenia brudnych, nie zamkniętych pojemników GN
  5. różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
  6. dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
  7. dostarczenia potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie (kształt, waga)
  8. dostarczenie posiłku rozlanego
  9. estetyki przygotowania dodatków do śniadań i kolacji
  10. 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.
  11. nieprawidłowej temperatury - obniżona od wymaganej spowoduje reklamację lub zwrot całej partii potrawy
  12. produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych
  13. zaniżonej ilości dań mięsnych w stosunku do wymagań Zamawiającego
  14. innych nieuzgodnionych z Zamawiającym zmian w jadłospisie wzorcowym
  15. opóźnień w dostawie
  16. łamania innych zasad planowania posiłków oraz zasad dostawy i transportu posiłków zawartych   
      w niniejszych przewidywanych warunkach realizacji opisie przedmiotu zamówienia,
  17. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadających normom lub posiłków brakujących.
  18. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki przez niego dostarczone lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo.

Załącznik nr 3

**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. zwanej dalej Prawem zamówień publicznych)*

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne pn: Wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.”

**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

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(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:

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

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY**:

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

**Załącznik nr 4**

……………………………………………….

*Nazwa (firma) i adres Wykonawcy*

*(pieczęć firmowa)*

WYKONAWCA: (nazwa i adres Wykonawcy/ów)

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

**Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP**

Po zapoznaniu się z informacją na temat Wykonawców, którzy złożyli oferty postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.

Wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o.

usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.”

Oznaczenie sprawy (numer referencyjny): SZM/DN/DZ/341/10/2018

zgodnie z art. 24 ust. 7 pkt 11 ustawy PZP:

**1.przynależę do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 co Wykonawca ………………………………………………**

ale złożenie oferty z tym Wykonawcą nie prowadzi do zakłócenia konkurencji w postępowaniu, z następujących względów

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

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

I przedkładam następujące dowody na tę okoliczność:

- …………………………………………………………………………………….

- …………………………………………………………………………………….

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

**2. informujemy, że nie należymy do grupy kapitałowej,** o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Ustawy

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

**\* Niepotrzebne skreślić - wypełnić pkt 1 albo pkt 2**

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego, za składanie nieprawdziwych zeznań.

Zgodnie z art. 24 ust. 7 pkt 11 ustawy Pzp 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 treści niniejszego oświadczenia. **Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**

Załącznik nr 5

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

pieczęć firmowa wykonawcy

**Wykaz wykonanych/wykonywanych usług**

Nazwa wykonawcy: .......................................................................................................

Siedziba:........................................................................................................................

Regon: ............................................................. NIP:......................................................

Tel. ...................................................................Fax:.......................................................

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.P. | 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

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

Załącznik nr 6

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

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 3 letnim stażem zawodowym

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i nazwisko | Stanowisko | Wykształcenie,  Doświadczenie zawodowe | Zakres czynności | Informacja o podstawie do dysponowania daną osobą –umowa o pracę |
| 1 |  | dietetyk |  | planowanie jadłospisów, obliczanie wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, ścisła współpraca z oddziałami Zamawiającego. |  |

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

Załącznik nr 7

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

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\*.

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

\* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 8

**UMOWA NR SZM/………./2018 (projekt)**

**Wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o.**

**usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów**

zawarta dnia …………. r. w Siemianowicach Śląskich, pomiędzy

Szpitalem Miejskim w Siemianowicach Śląskich Spółka z o.o.

41-100 Siemianowice Śląskie; ul. 1-go Maja 9

NIP: 6431764082 REGON: 000308270

zarejestrowanym w Rejestrze Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonym przez Sąd Rejonowy Katowice -Wschód w Katowicach Wydział VIII Gospodarczy KRS pod nr 0000490160, o kapitale zakładowym   
26 548 000,00 zł

reprezentowanym przez:

**Prezes Zarządu – Agnieszka Wołowiec**

zwanym w umowie **ZAMAWIAJĄCYM**

a firmą:   
……………………………………………………..  
z siedzibą w …………………………….przy …………………………………………………..  
**NIP**: …………….. ,  **REGON**: ………………….

zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym dla ……………………., Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod Nr …………….. o kapitale zakładowym w wysokości …………………………….

w imieniu której działa :

…………………………………………………..

......................................................   
zwaną w umowie **WYKONAWCĄ**

*(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)*

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi polegającej na: wykonywaniu dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.”

2. Umowa zawarta jest na okres 12 miesięcy począwszy od dnia 01.05.2018 r.

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, potrzebnymi ilościami posiłków profilaktycznych, zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w ogłoszeniu. 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 2017 r., 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 - Załącznik 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:
7. dostarczać posiłki we wszystkie dni tygodnia 2 razy dziennie w godzinach określonych w Załączniku nr 2 do umowy
8. każdorazowo po zakończeniu pory wydawania u Zamawiającego poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad) Wykonawca odbierze brudne pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz termoporty, 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem szkody będącej następstwem zatrucia.
17. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego   
    u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli organom nadzoru sanitarno - epidemiologicznego oraz przedstawiania protokołów pokontrolnych Zamawiającemu.
22. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekaże kopię protokołu kontroli lub innego, równoważnego dokumentu Zamawiającemu.
23. 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:
24. 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,
25. Zamawiający uprawniony jest każdorazowo do wyrażania zgody na zastępstwo Wykonawcy lub do jej odmowy,
26. Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie wynikające z tego zastępstwa koszty,
27. 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).

* 1. 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.

1. 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.
2. 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 1.000.000,00 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. Całkowita wartość przedmiotu umowy wymienionego w § 1 wynosi ……………. zł netto (słownie: ………………. zł) …………….. zł brutto (słownie: ……………………………….….zł
2. Za wykonanie umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w kwocie wynikającej ze złożonego zamówienia   
   i faktycznie dostarczonej ilości posiłków na podstawie cen jednostkowych brutto określonych w ofercie będącej podstawą wyboru Wykonawcy.
3. Zryczałtowane ceny jednostkowe przedmiotu umowy określa oferta Wykonawcy- załącznik nr 1 do umowy
4. Zapłata należności przez Zamawiającego za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy: ……………………………………………. na podstawie prawidłowo wystawionej faktury Wykonawcy, w terminie … 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.
5. Za datę płatności uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Wykonawcy należy się wynagrodzenie w wysokości obliczonej przy zastosowaniu cen określonych w ofercie Wykonawcy.
7. 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.
8. Rozliczenie wynagrodzenia odbywa się w cyklach miesięcznych z dołu (za poprzedni miesiąc świadczenia usług objętych niniejszą umową) na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę.
9. 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.
10. 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:
3. opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia –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.
4. 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.
5. 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 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 ((pieczywo, masło jednoporcjowe, pasztet jednoporcjowy, sok owocowy w kartoniku), co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.
6. przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania zawartymi w SIWZ oraz szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia- Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej za każdą niezgodność w wysokości 0,5% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.
7. dostawy i transportu posiłków niezgodnie z zasadami zawartymi w SIWZ oraz szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia- Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,5% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.
8. dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,5% wartości brutto 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.
9. 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 brutto 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.
10. 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.
11. nie zapewnienia przez Wykonawcę wyposażenia niezbędnego do transportu i serwowania posiłków, niezapewnienia artykułów spożywczych zgodnie z wymaganiami zawartymi w SIWZ oraz szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia 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.
12. niewykonania roszczeń reklamacyjnych posiłków w terminie ….. minut od zgłoszenia przez Zamawiającego –Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 50% wartości brutto posiłków co do których nie wykonano reklamacji lub wykonano ją z przekroczeniem zadeklarowanego terminu realizacji reklamacji – za każde zdarzenie.
13. 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.
14. 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.
15. 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:
4. trzykrotnego nieterminowego dostarczenia posiłków;
5. trzykrotnego przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków zawartymi w dziale IV Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia;
6. trzykrotnej dostawy posiłków wadliwych, a w szczególności sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi.
7. 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.
8. Zamawiający w przypadku powtarzających się uchybień w toku realizacji umowy po wcześniejszym wezwaniu Wykonawcy do poprawy jakości świadczonych usług może rozwiązać umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

**§ 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:

4.1. zmiany danych stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy)

4.2. określonym art. 144 ust. 1 pkt. 2-5 ustawy PZP

4.3. zmiany stawki podatku od towarów i usług – zmiana taka nie wymaga aneksu do umowy i następuje automatycznie z dniem zmiany stawek podatków od towarów i usług,

4.4. Zamawiający ma także prawo do jednostronnej zmiany zakresu umowy poprzez czasową lub stałą rezygnację   
z jednego lub dwóch posiłków dostarczanych w ramach umowy albo dokonania zmiany zasad ich dostarczania. Zmiana taka nie wymaga sporządzenia aneksu i staje się skuteczna z upływem 1 miesiąca od daty zawiadomienia   
o niej Wykonawcy.

1. Zmiany określone w ust. 4.1. i 4.4 wymagają dla swej skuteczności pisemnego powiadomienia drugiej strony. Zmiany określone w ust. 4.2. i 4.3. wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
2. 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.
3. Wykonawca nie może bez uzyskania wcześniejszej pisemnej zgody Zamawiającego, przelać 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.
4. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

1. Formularz zamawiania posiłków

2. Formularz ofertowy i cenowy

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

***AKCEPTUJĘ warunki projektu umowy:***

…………….…………….. dnia ………………….r. ………………………………………………………….

*(miejscowość) podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

Załącznik nr 1 do Umowy SZM/ /2018

Formularz zamawiania posiłków

WZÓR

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TEL/FAX |  | |  | | | | | **Dane FIRMY** | | | | | | | | |  | | | |  | | | UMOWA nr SZM/ /2018 | | | | | | | | | |  |  |
| e-mail: |  | |  | | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | z dnia . .2018r. | | | | | | |  | | |  |  |
|  |  | |  | | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  |  | | |  | | |  | | |  |  |
| **DZIENNE ZESTAWIENIE POSIŁKÓW** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |
| **DATA** | | **1-05-2018** | | | | | | | | | | | | | | | | **2-05-2018** | | | | | | | | | | | | | | | | | **UWAGI** |
| **ODDZIAŁ** | | **OBIADY** | | | | | | | **KOLACJE** | | | | | | | | | **ŚNIADANIA** | | | | | | | | | | | **CAŁY DZIEŃ** | | | | | | (rodzaj diety) |
| 1 | | 2 | | | 7 | | | 1 | | 2 | | | 7 | | | | 1 | | | 2 | | | | 7 | | | | chleb | | | baton | razowy | (Inne) |
| **CHIRURGIA**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **URAZOWY**  **Ś**NIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **GINEKOLOGIA**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **POŁOZNICTWO**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **REHABILITACJA**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **OAiIT**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **WEWNETRZNY I**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **WEWNETRZNY II**  ŚNIADANIE | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| OBIAD | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| ZUPA PŁYNNA DIETETYCZNA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| MIX WYSOKOBIAŁKOWY | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| KOLACJA | |  | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| "**1**" - dieta podstawowa | |  | | |  |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | |  | | |  | |  |  |
| "**2**" - dieta lekkostrawna | |  | | |  |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | |  | |  | | |  | |  |  |
| "**7**" - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | podpis zamawiającego | | | | | | | | | | | |  | |  |  |