

Siemianowice Śląskie 05.04.2017 r.

Znak sprawy. SZM/DN/DZ/341/09/2017

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.

W związku z prowadzoną procedurą przetargową w temacie jak wyżej w celu zachowania jej prawidłowości zgodnie z art. 38 ust. 1 w powiązaniu z art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych informujemy Państwa o wniesionych zapytaniach i udzielonych odpowiedziach:

Pytanie nr 1

Prosimy o udzielenie informacji w jaki sposób zostanie oceniona oferta wykonawcy w ramach kryterium „Odległość Zakładu/kuchni” jeżeli wskazana w ofercie kuchnia wykonawcy zlokalizowana jest w odległości mniejszej niż 10 km od siedziby Zamawiającego?

Odpowiedź.

Zakład/kuchnia położona w odległości mniejszej niż 10km otrzyma maksymalną ilość punktów tj. 15pkt.

Pytanie nr 2

Czy Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% czy 10% ceny całkowitej podanej w ofercie? Z pkt 18.1 siwz wynika 5% natomiast z pkt 18.4 wynika już 10%.

Odpowiedź.

Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia w wysokości 5% wartości brutto umowy. Jednocześnie w związku z brakiem zapisów w Umowie o zabezpieczeniu należytego wykonania umowy Zamawiający zmienia zapisy Projektu Umowy. Zmieniona treść Projektu Umowy w załączeniu do Wyjaśnień.

Pytanie nr 3

W jaki sposób będą rozliczane depozyty które uzupełniać będzie wykonawca raz w tygodniu, czy na tę okoliczność wykonawca będzie obciążał zamawiającego odrębną pozycją na fakturze wystawianej z tytułu świadczonych usług żywienia pacjentów?

Odpowiedź.

Wartość depozytów winna być skalkulowana w cenie całkowitej Umowy.

Pytanie nr 4

Prosimy o przekazanie zestawienia ilościowo-asortymentowego art. spożywczych dostarczonych w ramach depozytu przez obecnego wykonawcę w ramach obecnie realizowanej usługi wraz z informacją jakiego okresu czasu zestawienie dotyczy.

Odpowiedź.

Zużycie dodatków depozytowych w trakcie umowy wyniosło - Cukier – 35kg na miesiąc, herbata (op.100szt) – 20 opakowań na miesiąc, dżem owocowy (op.=20g) – 60 szt. na miesiąc, kaszki i kleiki – po 20 op. na miesiąc, suchary – 1,8kg na miesiąc, kawa zbożowa – 2 opak. na rok.

Pytanie nr 5

Prosimy o przekazanie zestawienia wydanych śniadań, obiadów i kolacji, a także zup płynnych dietetycznych i diet miksowanych za okres ostatnich dwunastu miesięcy w rozbiciu na poszczególne miesiące.

Odpowiedź.

	Rok 2016								Rok 2017				
	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	RAZEM
Śniad.	3292	3186	3287	3015	3288	3465	3001	2592	3238	3312	3300	3300	38276
zupa	3292	3025	3260	3078	3295	3479	3000	2610	3266	3357	3400	3400	38462
II danie	3292	3025	3260	3078	3295	3479	3000	2610	3266	3357	3400	3400	38462
Dieta	7	9	2	20	3	6	1	10	8	2	8	8	84
Zupa płynna	102	60	50	42	54	56	30	60	72	59	60	60	705
kolacja	3269	3260	3347	3147	3333	3526	3000	2633	3313	3383	3300	3300	38811

Miesiąc kwiecień 2017 r. - ilości szacunkowe.

Pytanie nr 6

Czy Zamawiający zezwala, aby kolacja była dostarczana razem z obiadem dzięki czemu wykonawca może zredukować koszty realizacji zamówienia i tym samym zaoferować niższe stawki żywieniowe?

Odpowiedź.

Tak.

Pytanie nr 7

Na podstawie ostatnich dwunastu miesięcy prosimy o dzielenie informacji ile osób miesięcznie uprawnionych jest do otrzymania drugiego śniadania lub podwieczorku?

Odpowiedź.

W okresie ostatnich 12 miesięcy ilość II śniadań wyniosła 12906 sztuk. (Ostatni miesiąc umowy – kalkulacja szacunkowa)

Pytanie nr 8

Prosimy o przekazanie przykładowego jadłospisu dekadowego (z gramaturą poszczególnych składników posiłków), z podziałem na diety według którego są obecnie żywieni pacjenci. Informacja ta ułatwi Wykonawcy prawidłową kalkulację ceny a także pozwoli poznać oczekiwania Zamawiającego w zakresie urozmaicenia i składu posiłków.

Odpowiedź.

Wykonawca winien ustalić jadłospis odpowiadający wymaganiom zawartym w SIWZ i zgodny z normami żywieniowymi.

Przykładowy jadłospis 10 dni

ŚNIADANIE: kawa mleczna 350 ml, herbata pieczywo 200 g, masło 10 g, szynka 50 g II ŚNIADANIE Budyń 250 ml	OBIAD: Pomidorowa 350 ml, udko pieczone/ gotowane 250 g, ziemniaki 250 g, szpinak 100 g Kompot 250 ml	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, ser biały 70 g
ŚNIADANIE: kawa mleczna, herbata 350 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, Pomidor 100 g II ŚNIADANIE Kefir 150 ml	OBIAD: Jarzynowa 350 ml, ziemniaki 250 g, Klops smażony/ DIETA 2;7 Klops parowany 80 g, sałata z sosem winegret	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, dżem 50 g DIETA 7 szynka 50 g
ŚNIADANIE: kawa mleczna, herbata pieczywo 200 g, masło 10 g, pasztet 65 g DIETA 2;7 Szynka 50 g II ŚNIADANIE Jajko 1szt.	OBIAD: zupa koperkowa 350 ml, ryż 200 g, leczko 200 g, kompot 250 ml, DIETA 2;7 Ryż 200 g, Gulasz drobiowy z warzywami	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, wędlina 50 g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350 ml, herbata pieczywo 200 g, masło 10 g, ser topiony 50 g DIETA 2;7 Szynka 50 g II ŚNIADANIE Budyń 250 ml	OBIAD: Botwinkowa 350 ml ,kasza jęczmienna 200 g, pieczeń rzymska, ogórek kwaszony / brokuł gotowany 100 g, kompot 250 ml	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, twarożek 70 g
ŚNIADANIE: herbata 350 ml, kawa mleczna pieczywo 200 g, masło 10 g, dżem 50 g DIETA 7 jajko 1 szt. II ŚNIADANIE Maślanka 150 ml	OBIAD: krupnik 350 ml, ziemniaki 250 g, ryba panierowana 100 g surówka z kapusty białej 100 g, kompot 250 ml DIETA 2;7 Ziemniaki 250 g, ryba gotowana 100 g z sosem greckim, kompot 250 ml	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, ser żółty 50 g DIETA 2;7 ser biały 65 g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350 ml, herbata pieczywo 200 g, masło 10 g, mielonka 50 g DIETA 2;7 Szynka 50 g II ŚNIADANIE Ser biały 30 g	OBIAD: Grysikowa 350 ml, pulpet gotowany 80 g, ziemniaki 250 g, buraczki 100 g	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, paprykarz 60 g DIETA 2;7 Szynka 50 g
ŚNIADANIE: herbata 350 ml, kawa mleczna pieczywo 200 g, masło 10 g parówki 50 g, II ŚNIADANIE Kefir 150 ml	OBIAD: rosół 350 ml, ziemniaki 250 g, filet panierowany 80 g, bukiet jarzyn 100 g, kompot 250 ml DIETA 2;7 Filet gotowany 80	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, Pomidor 100 g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350 ml, herbata pieczywo 200 g, masło 10 g ser topiony 50 g DIETA 2;7 Szynka 50 g II ŚNIADANIE Jajko 1 szt.	OBIAD: kalafiorowa 350 ml, kasza jęczmienna z gulasz drobiowy 200 g, surówka z marchwi 100 g, kompot 250 ml	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, szynka 40 g

ŚNIADANIE: herbata 350 ml, kawa mleczna pieczywo 200 g, masło 10 g dżem 50 g DIETA 7 jajko 1szt. II ŚNIADANIE jogurt naturalny 150 ml	OBIAD: ryżowa 350 ml, ziemniaki 250 g, pieczeń budyń drobiowy 80 g, kapusta biała gotowana 100 g/ włoszczyzna, kompot 250 ml	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, ser żółty 50 g DIETA 2;7 Szynka 50 g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g twarożek 60 g II ŚNIADANIE Budyń 250 ml	OBIAD: żurek 350 ml, kartacze z mięsem buraczki 100 g DIETA 2;7 barszcz biały 350 ml	KOLACJA: herbata 200 ml, pieczywo 200 g, masło 10 g, jajko 1 szt. DIETA 2;7 szynka 50 g

Pytanie nr 9

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych posiłków na poszczególnych oddziałach w okresie od marca 2016 roku do lutego 2017 roku.

Odpowiedź.

Zamawiający w odpowiedzi na Pytanie nr 5 przekazał jakie ilości posiłków były realizowane w poprzedniej Umowie. Ilość posiłków na poszczególnych oddziałach zależy od liczby przebywających w Szpitalu pacjentów na danym oddziale.

Pytanie nr 10

Czy w trakcie trwania umowy na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie ilości łóżek w Szpitalu (albo ich zmniejszenie)? Jeżeli Zamawiający przewiduje, prosimy o informację w jakiej ilości.

Odpowiedź.

Na chwilę obecną Zamawiający nie przewiduje zmian.

Pytanie nr 11

Prosimy o informację, ile kuchенок oddziałowych jest w Szpitalu i czy do wszystkich kuchенок będą dostarczane posiłki?

Odpowiedź.

Kuchенок oddziałowych jest zgodnie z załącznikiem nr 1 do SIWZ pkt. 3. Tak do wszystkich będą dostarczane posiłki

Pytanie nr 12

Ile jest w Szpitalu łóżek na poszczególnych Oddziałach?

Odpowiedź.

Chirurgia ogólna – 30 łóżek
Chirurgia Urazowo – ortopedyczna – 30 łóżek
Ginekologiczny – Położniczy – 28 łóżek
Rehabilitacja narządu ruchu – 29 łóżek
Anestezjologia i Intensywna Terapia – 4 łóżka
Wewnętrzny I – 30 łóżek
Wewnętrzny II – 30 łóżek

Pytanie nr 13

Prosimy o informację czy istnieją jakiekolwiek bariery architektoniczne uniemożliwiające bądź utrudniające dostarczenie posiłków?

Odpowiedź.

Nie.

Pytanie nr 14

Czy w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach, które mogą skutkować ich czasowym wyłączeniem i jednoczesnym zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów?

Odpowiedź.

Na chwilę obecną w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający nie przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach.

Pytanie nr 15

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzielaniem posiłków z naczyń transportowych ich rozdzielaniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź.

Tak, za dystrybucję posiłków do pacjenta odpowiadają pracownicy Zamawiającego.

Pytanie nr 16

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem?

Odpowiedź.

Tak, Zamawiający zapewnia zastawę stołową jednorazowego użytku.

Pytanie nr 17

Czy na terenie Zamawiającego znajduje się pomieszczenie, które może być udostępnione Wykonawcy na poczet potrzeb związanych z dostawą posiłków?

Odpowiedź.

Zamawiający nie udostępnia żadnych pomieszczeń.

Pytanie nr 18

Czy w chwili obecnej puste termosy, po wyładowaniu posiłków przekazywane są od razu kierowcy czy też pozostawiane są do przekazania przy dostawie kolejnego posiłku?

Odpowiedź.

Termosy od razu są zabierane po wydaniu na oddział posiłku.

Pytanie nr 19

Jaki rodzaj masła/margaryny w chwili obecnej dołączany jest do kolacji i śniadania?

Odpowiedź.

Obecnie wykonawca dostarcza mix (Masło/margaryna) lub masło w opak. a"10g.

Pytanie nr 20

Prosimy o podanie ilu pacjentów średnio dziennie korzysta z diety płynnej, papkowej, lekkostrawnej i cukrzycowej?

Odpowiedź.

Zamawiający podaje ilość diet lekkostrawnych i cukrzycowych w skali 12 miesięcy. Dieta lekkostrawna – 11000, dieta cukrzycowa (w tym 20 sztuk diety wątrobowej) – 6287.

Pytanie nr 21

Jaka jest szacunkowa ilość odpadów (resztek) pokonsumpcyjnych ?

Odpowiedź.

Zamawiający nie określa.

Pytanie nr 22

Prosimy o udostępnienie przykładowego jadłospisu dekadowego (z gramaturą posiłków), z podziałem na diety według którego są obecnie żywieni pacjenci Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

Odpowiedź.

Wykonawca winien ustalić jadłospis odpowiadający wymaganiom zawartym w SIWZ i zgodny z normami żywieniowymi.

Przykładowy jadłospis 10 dni

ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g, szynka 30g, warzywa 20g II ŚNIADANIE KEFIR 150 ml	OBIAD: barszcz czerwony 350ml, ryż z jabłkami 300g, kompot 250ml,	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, masło 10g, ser biały z koperkiem 70 g
ŚNIADANIE: herbata 200ml, pieczywo 100g , masło 10g, parówka 50g, ketchup 10g II ŚNIADANIE Maślanka 150g	OBIAD: koperkowa 350ml, ziemniaki 200g, zraz w sosie jarzynowym 80g/60g, sałata z sosem 100g , kompot 250ml DIETY Pulpet w sosie jarzynowym 80/60g,	KOLACJA: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g jajko/dżem 50g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, zupa pieczywo 100g, masło 10g , wędlina 40g II ŚNIADANIE jogurt naturalny	OBIAD: zupa jarzynowa 350ml, gulasz drobiowy 150g, kasza jęczmienna 200g, brokuły 100g, kompot	KOLACJA: Herbata 200ml, pieczywo 100g, masło 10g, ser biały na słodko 70g DIETY ser biały 70g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g , szynka 30g warzywa 20g II ŚNIADANIE Ser żółty 30g	OBIAD: szpinakowa 350ml, Udko pieczone 1szt około 150g , sur z marchwi 100g, ziemniaki 200g kompot 250m DIETY udko gotowane 1 szt.,	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, masło 10g, paszтет 65g ,
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g , dżem 50g/ jajko II ŚNIADANIE Budyń 250ml	OBIAD: krupnik 350ml, 400ml, ziemniaki 250g, ryba smażona 80g, surówka z kapusty białej 100g, kompot 250ml DIETA Ziemniaki 250g, ryba gotowana w sosie jarzynowym 80g, kompot 250ml	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, masło 10g, ser żółty 40g/ twarożek 70g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g , paprykarz robiony 60g Diety; szynka 40g II ŚNIADANIE Maślanka 150g	OBIAD: brokułowa 350ml, Fasolka po bretońsku 300g bułka 100g DIETY ziemniaki 250g pulpet w sosie pomidorowym 80g, włoszczyzna 100g	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, , masło 10g, salami 40g/ Szynka 40g

ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g Parówka 70g/ szynka 40g II ŚNIADANIE Ser biały 30g	OBIAD: Rosół 350ml, ziemniaki 250g filet panierowany 80g sur z kap pekińskiej 30g, kompot DIETY Filet gotowany 80g	KOLACJA: Herbata 200ml, pieczywo 100g, , masło 10g, pasztet 65g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g szynka 30g, warzywa 20g II ŚNIADANIE Kefir 150g	OBIAD: jarzynowa 350ml, łazanki 300g DIETY: Ziemniaki z gulaszem 150g, brokuły gotowane 100g,	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, , masło 10g, twarożek 70g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g dżem 50g, jajko II ŚNIADANIE Budyń 250ml	OBIAD: pomidorowa 350ml, ziemniaki 250g, pulpet gotowany 90g, mizeria 100g, kompot 250ml DIETY Szpinak 100g	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, masło 10g, ser topiony 50g DIETY: Szynka 40g
ŚNIADANIE: kawa mleczna 350ml, herbata, pieczywo 100g, masło 10g twarożek 70g II ŚNIADANIE Maślanka 150g	OBIAD: ogórkowa /selerowa 350ml, kaszotto z mięsem i warzywami 300g, kompot	KOLACJA: herbata 200ml, pieczywo 100g, masło 10g, wędlina 30g, warzywa 20g

Pytanie nr 23

Prosimy o informację, czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie śniadania z II śniadaniem oraz obiadu z podwieczorkiem w jednym transporcie?

Odpowiedź.

Tak.

Pytanie nr 24

Prosimy o informację, czy w przypadku, kiedy Wykonawca zaplanuje w jadłospisie kolację, która nie będzie zawierała dań podawanych na ciepło - gorąco, będzie można dostarczyć ją razem z obiadem i podwieczorkiem w jednym transporcie?

Odpowiedź.

Tak.

Pytanie nr 25

Ile pojemników na odpady będzie musiał dostarczyć wykonawca oraz jakiej pojemności?

Odpowiedź.

Jeden pojemnik zamykany do którego będą zlewane resztki pokonsumpcyjne wymieniany co najmniej raz na 3 dni (72 godziny).

Pytanie nr 26

Czy Zamawiający zapewnia wózki do transportu termosów i pojemników z samochodu do poszczególnych kuchenek oddziałowych?

Odpowiedź.

Nie.

Pytanie nr 27

Przy kaloryczności 2200-2400 200g (dwieście gram) pieczywa do jednego posiłku jest niezgodny z dzienną racją pokarmową. Czy zamawiający wymaga na śniadanie 200 g i na kolację 200 g pieczywa? Czy ilość łączna 400 g jest zapotrzebowaniem dziennym na pieczywo?

Odpowiedź.

Ilość pieczywa winna być skalkulowana zgodnie z normami zapotrzebowania kalorycznego na pacjenta.

Pytanie nr 28

Czy zamawiający przewiduje możliwość planowania dań jarskich/pół-jarskich w jadłospisie? Jeśli tak to jaka ma być gramatura tych dań?

Odpowiedź.

Tak. Wykonawca określa gramaturę tych dań, aby była zgodna z normami żywieniowymi dla pacjentów hospitalizowanych.

Pytanie nr 29

Prosimy o doprecyzowanie ilości depozytu dostarczanego na poszczególne oddziały 1 raz w tygodniu. Prosimy o podanie gramatur przy poszczególnych opakowaniach np. herbata – szt./g, dżem – szt. /g.

Odpowiedź.

Herbata – opakowanie – 100 torebek, dżem – małe jednorazowe pojemniki (20 g).

Pytanie nr 30

Prosimy o podanie dla ilu pacjentów dziennie przewidziane jest II śniadanie?

Odpowiedź.

W okresie ostatnich 12 miesięcy ilość II śniadań wyniosła 12906 sztuk.

Pytanie nr 31 - Projekt umowy- zał. nr 6 do SIWZ

W § 1 wnosimy o proponujemy dodać ust. 6 w brzmieniu:

- „6. Zamawiający ma prawo zgłoszenia reklamacji dotyczącej przedmiotu niniejszej umowy w ciągu 30 minut od chwili odbioru kwestionowanego posiłku. Niezgłoszenie reklamacji w tym terminie powoduje utratę możliwości złożenia reklamacji.
- 6.1 Każdorazowe stwierdzenie niewykonania lub nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wymaga udokumentowania w protokole podpisanym przez osoby nadzorujące wykonanie umowy, Przez nienależyte wykonanie usługi rozumie się dostarczenie posiłku niezgodnego z zamówieniem pod względem ilości lub jakości (np. niewłaściwe cechy organoleptyczne, zważona zupa mleczna).
- 6.2 Usługę uważa się za wykonaną prawidłowo, gdy Zleceniobiorca usunie uchybienia w uzgodnionym przez ww. osoby terminie (np. dostarczy brakujący posiłek, wymieni posiłek na posiłek o właściwej jakości).”

Odpowiedź.

Zgodnie z zapisami SIWZ.

Pytanie nr 32

W § 2 proponujemy dodać ust. 5 w brzmieniu:

„Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej.

Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem w/w okresu wypowiedzenia, w szczególności w przypadku:

- gdy nastąpi wzrost cen mediów niewspółmierny do cen posiłków oferowanych przez Wykonawcę,
- gdy nastąpi wzrost kosztów wytworzonych posiłków, co powodować będzie działalność Wykonawcy ze stratą.”

Odpowiedź.

Zgodnie z zapisami SIWZ.

Pytanie nr 33

Proponujemy zmianę § 3ust. 3:

Proponujemy wprowadzić możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w związku ze zmianą stawki podatku VAT w ten sposób, że do ceny netto zostanie doliczony podatek VAT w obowiązującej stawce. Ewentualna zmiana stawek jest niezależna od woli Wykonawcy i wynika ze zmian przepisów narzuconych przez ustawodawcę.

Odpowiedź.

Zgodnie z zapisami SIWZ.

Pytanie nr 34

Proponujemy zmianę § 4ust. 2:

- ust. 2 pkt. c) „W przypadku odstąpienia od umowy przez jedną ze stron wskutek okoliczności zawnionych przez drugą stronę, strona odstępująca może naliczyć drugiej stronie karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia miesięcznego netto.”
- ust. 2 pkt. a,b) obniżyć wysokość kary umownej do 50,00 zł oraz zapisać, iż w przypadku usunięcia uchybienia przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie (np. dostarczenia brakującego posiłku,) Zamawiający nie naliczy kary umownej.
- ust. 2 pkt. c) zmienić. Kary umowne będą płatne na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony...” gdyż nie wyrażamy zgody na potrącenie kar umownych z wynagrodzenia.
- ust.2 pkt d).wykreślić ze względu na wielokrotne karanie Wykonawcy za to samo uchybienie. Wykonawca poniesie odpowiedzialność wobec organów kontroli np. Sanepidu

Odpowiedź.

Zgodnie z zapisami SIWZ.

Pytanie nr 35

W związku z treścią § 5 ust. 3 pkt. b) prosimy o wyliczenie, co będzie rozumiane przez wadliwość dostarczanych produktów?

Odpowiedź.

Przykładowe wadliwości produktów opisano w § 4 ust 2 pkt b.

Pytanie nr 36

W § 5 ust.5 prosimy o wydłużenie przekazywania pisemnej informacji o przerwie w działalności Szpitala do co najmniej 14 dni.

Odpowiedź.

Zgodnie z zapisami w SIWZ.

Zamawiający zgodnie z zapisem art.38 ust. 6 Ustawy Prawo zamówień publicznych zmienia termin składania ofert na dzień 07.04.2017 r. do godz. 9:30 oraz termin otwarcia ofert na dzień 07.04.2017 r. godz. 10:00

Z poważaniem

PREZES ZARZĄDU
[Podpis]
Agnieszka Wołowicz

Załącznik nr 6 do SIWZ

UMOWA NR SZM/...../2017

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

Szpitałem 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 Wołowicz

zwanym w umowie **ZAMAWIAJĄCYM**

a firmą:

z siedzibą w (kod miejscowości:) przy ul.

NIP: , REGON:

zarejestrowaną w

w pod Nr o kapitale zakładowym w wysokości zł.

w imieniu której działa :

zwaną w umowie **WYKONAWCĄ**

Wykonawca został wybrany w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego znak: SZM/DN/DZ/341/09/2017 na wykonywanie dla potrzeb Szpitala Miejskiego w Siemianowicach Śląskich Sp. z o.o. usługi przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów, Strony oświadczają co następuje:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest: wykonanie na rzecz Zamawiającego przez Wykonawcę usługi przygotowania i dostawy produktów żywnościowych zgodnie z zamówieniem i na warunkach określonych w niniejszej umowie, w zakresie opisanym załącznikiem Nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej w dalszej części umowy SIWZ.
2. Zamawiający zastrzega, iż w okresie obowiązywania umowy nie musi wyczerpać 100% wartości zamówienia, co nie stanowi odstąpienia od umowy nawet w części. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
3. Przedmiot umowy jest szczegółowo określony w ofercie Wykonawcy z dnia 2017 roku, która stanowi załącznik do niniejszej umowy.
4. Wykonawca gwarantuje:
 - a) terminowość dostaw,
 - b) zgodność asortymentu dostawy z zamówieniem,
 - c) zapewnić ciągłość dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie i wstrzymanie produkcji,
 - d) dostawę towaru jakościowo odpowiadającego wymogom dietetycznym i żywieniowym w opakowaniach zapewniających bezpieczny transport i dostawę,
 - e) realizację reklamacji, co do jakości, ilości lub rodzaju dostarczonego posiłku, ciągu 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji dostarczyć posiłki w prawidłowej ilości, asortymencie, jakości lub temperaturze.
 - f) sporządzanie posiłków urozmaiconych, charakteryzujących się wysoką jakością, posiadających właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości oraz potraw świątecznych,
 - g) nie stosowanie zup sosów, ziemniaków itp. z komponentów proszkowych (torebek),
 - h) dostarczanie posiłków codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej,
 - i) dostarczanie posiłków w odpowiednich termosach transportowych przystosowanych do transportu żywności, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne,
 - j) odbiór, mycie, dezynfekcję termosów transportowych wraz z pozostałymi w nich resztkami niepokonsumpcyjnymi,
 - k) odbieranie i usuwanie wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi,
 - l) pracowników realizujących zamówienie zaopatrzonych w:
 - jednolity strój i inne środki ochrony osobistej przystosowane do miejsca i charakteru pracy,
 - aktualną książeczkę zdrowia sanitarno - epidemiologiczną.

m) jadłospis dekadowy (10 -dniowego). Jadłospis ten będzie przedstawiony Zamawiającemu z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania dekadówki). Posiłki nie będą się powtarzać przez okres 10 dni a jadłospis będzie posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, oraz obliczoną wartość kaloryczną i odżywczą.

m) spełnienie pozostałych wymogów i warunków świadczenia usługi określonych załącznikiem nr 1 do SIWZ

5. Zamawiający zobowiązuje się odbierać zamówione posiłki dostarczone przez Wykonawcę, zgodnie z warunkami SIWZ oraz niniejszej umowy.

§ 2

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia jej podpisania. tj. od dnia 01.05.2017 r. do dnia 30.04.2018 r.
2. Strony zgodnie postanawiają, że dostawy produktów, o których mowa w § 1 ust. 1 niniejszej umowy będą realizowane przez Wykonawcę periodycznie, w terminach i ilościach ustalonych odmiennie dla każdego zamówienia, w zależności od zapotrzebowania
3. Zamawiającego, na podstawie każdorazowo składanych przez Zamawiającego zamówień cząstkowych. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i we własnych naczyniach przez 7 dni w tygodniu 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami w godzinach do kuchenek oddziałowych:
 1. śniadanie 7³⁰ – 8⁰⁰
 2. obiad 12³⁰ – 13⁰⁰
 3. kolacja 17⁰⁰ – 17³⁰
4. dodatkowe posiłki dotyczące diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą po dostarczane w uzgodnieniu z wykonawcą np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem
5. Szpital Miejski Siemianowice Śląskie Sp. z o.o., ul. 1 – go Maja 9
 1. Oddział Rehabilitacji Narządu Ruchu
 2. Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej
 3. Oddział Chirurgii Ogólnej
 4. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii
 5. Oddział Wewnętrzny I
 6. Oddział Wewnętrzny II
 7. Oddział Ginekologiczno-Położniczy
4. Strony ustalają następującą procedurę składania i realizacji zamówień:
 - a) Zamawiający przysyłać będzie Wykonawcy zamówienia na piśmie faksem lub mailem z określeniem rodzaju i ilości zamawianych posiłków obiad i kolacja na dany dzień oraz śniadanie na dzień następny do godziny 10-tej każdego dnia,
 - b) jadłospis będzie dekadowy (10 -dniowego). Jadłospis ten będzie przedstawiony Zamawiającemu z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania dekadówki). Posiłki nie będą się powtarzać przez okres 10 dni a jadłospis będzie posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, oraz obliczoną wartość kaloryczną i odżywczą. Jadłospis uwzględniać także będzie wykaz substancji alergennych, które muszą być wymienione przy posiłkach lub zbiorczo na dole w sposób pozwalający na ustalenie w których posiłkach się znajdują.
 - c) posiłki przygotowywane są w danym dniu bezpośrednio przed dostawą,
 - d) dostawa posiłków następuje każdego dnia w godzinach:
 - śniadanie 7³⁰ – 8⁰⁰
 - obiad 12³⁰ – 13⁰⁰
 - kolacja 17⁰⁰ – 17³⁰
 - e) dodatkowe posiłki dotyczące diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą po dostarczane w uzgodnieniu z wykonawcą np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem
 - f) posiłki winny mieć temperaturę w chwili dostarczenia do kuchni oddziałowej nie niższą niż określone w załączniku nr 1, szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
 - g) w przypadku reklamacji, co do jakości, ilości lub rodzaju dostarczonego posiłku, Wykonawca zobowiązany jest w ciągu 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji dostarczyć posiłki w prawidłowej ilości, asortymencie, jakości lub temperaturze. W takim przypadku Wykonawca ponosi koszty realizacji reklamacji.
 - h) Dostarczany posiłek powinien zabezpieczać zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej w proporcji zgodnej z Załącznikiem nr 1 do SIWZ.

§ 3

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. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji. Strony ustalają, że Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia w jego nominalnej wysokości, uwzględniającej kwotę podatku VAT obliczoną według stawki obowiązującej w chwili składania ofert. Cena brutto jak również wartość brutto w poszczególnych pakietach nie mogą zostać zwiększona, wobec czego podwyższenie stawki podatku VAT spowoduje zmniejszenie wynagrodzenia netto Wykonawcy w stosunku do wynagrodzenia netto określonego w ofercie Wykonawcy, przy zachowaniu cen brutto, na co Wykonawca wyraża zgodę. W takim przypadku zmniejszenie jednostkowych cen netto nastąpi z chwilą wejścia w życie odpowiedniego aktu prawnego, a Wykonawca prześle aktualny formularz cenowy. Cena netto przedmiotu umowy, jak również wartość netto nie mogą zostać zwiększone w trakcie trwania umowy, niezależnie od formuły realizacji umowy przez Wykonawcę.
4. Rozliczenie Stron następować będzie w okresach miesięcznych jako suma ilości zamówionych i prawidłowo dostarczonych posiłków oraz ich ceny określonej w ofercie Wykonawcy. Należność za dany okres rozliczeniowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze w terminie dni (mieszczący się w przedziale od 30 do 60 dni.) od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury.
5. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe.

§ 4

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za opóźnienie w wykonaniu jakiegokolwiek części przedmiotu umowy - w wysokości 0.3 % całkowitej sumarycznej wartości umowy brutto określonej w § 3 ust.1 niniejszej umowy za każdą godzinę opóźnienia, z zastrzeżeniem, iż w przypadku opóźnienia w dostawie powyżej 3 godzin, Zamawiający niezależnie od kary za opóźnienie ma prawo zamówić dostawę posiłków u innego dostawcy i obciążyć Wykonawcę różnicą w cenie pomiędzy wartością danego zamówienia u Wykonawcy a zapłaconą innemu dostawcy kwotą.
 - b) inne niż określone w pkt. a) niewykonanie bądź nienależyte wykonanie umowy - w wysokości 0.2 % całkowitej sumarycznej wartości umowy brutto określonej w § 3 ust.1 niniejszej umowy za każde uchybienie. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy uznaje się każde naruszenie postanowień niniejszej umowy, w szczególności: nie dostarczenie posiłku, dostarczenie posiłku w temperaturze nie odpowiadającej wymogom umowy lub w nieprawidłowej ilości, dostarczenie posiłku nieodpowiadającego normom kalorycznym lub jakościowym, dostarczenie go w inne miejsce niż wynikające z SIWZ.
 - c) w przypadku wypowiedzenia lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 10% całkowitej sumarycznej wartości umowy brutto określonej w § 3 ust.1 niniejszej umowy.
 - d) w przypadku jeżeli kontrola uprawnionych organów nałoży na Zamawiającego jakiekolwiek kary w związku z nieprawidłową realizacją umowy przez Wykonawcę, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty kary umownej w wysokości 150 % nałożonej kary.
3. Kary umowne przewidziane w niniejszym paragrafie płatne będą w terminie 7 dni od daty wystawienia noty księgowej przez Zamawiającego na konto wskazane w nocie. Zamawiający może też potrącić karę umowną z wzajemnymi należnościami Wykonawcy.

§ 5

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, zawiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznie dostarczonych produktów do dnia odstąpienia od umowy.
2. W wypadku określonym w ustępie poprzedzającym postanowienia o karze umownej nie mają zastosowania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i naliczenia kary umownej o której mowa w § 4 pkt 2 c), w przypadku:
 - a) trzykrotnej zwłoki w realizacji usługi powyżej 2 godzin, po uprzednim, bezskutecznym pisemnym upomnieniu Wykonawcy
 - b) trzykrotnego dostarczenia przedmiotu zamówienia niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ lub z ofertą Wykonawcy, w szczególności w przypadku wadliwości dostarczanych produktów.
 - c) istotnego naruszenia postanowień niniejszej umowy w szczególności w zakresie spełnienia przez Wykonawcę wymogów systemu HACCAP, przygotowywania posiłków w innym miejscu niż wskazane w ofercie bez zgody Zamawiającego, jeżeli miejsce to nie posiada aktualnych decyzji SANPEID dopuszczających je do świadczenia usług dla potrzeb żywienia zbiorowego, dostarczania posiłków pojazdami nie spełniającymi wymogów w zakresie obowiązujących przepisów sanitarno – epidemiologicznych.
4. W przypadku, jeżeli na skutek okoliczności niezależnych od Zamawiającego nastąpiłaby przerwa w działalności niektórych oddziałów Szpitala lub całości umowa zostaje automatycznie zawieszona. O istnieniu takich okoliczności i czasie ich trwania Zamawiający informuje, w miarę możliwości, Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem na piśmie i wywiera ono skutek od daty wskazanej z zawiadomieniem Zamawiającego. Wykonawcy nie służą z tego tytułu żadne roszczenia.

§ 6

1. Wykonawca nie może wykonywać swego zobowiązania za pomocą takich osób trzecich, które na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych są wykluczone z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego. Zawinione naruszenie ww. postanowień stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.
2. Zamawiający, zgodnie z przepisami art. 29 ust.3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę (w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy) osób wykonujących czynności opisane w SIWZ zgodnie z pkt 16 SIWZ.
3. **W pierwszym dniu realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu oświadczenie o zatrudnianiu na podstawie umowy o pracę nie mniejszej niż zadeklarowana na etapie postępowania przetargowego ilości osób wykonujących czynności w ramach umowy, wskazując ilość tych osób.** Dodatkowo Wykonawca oświadcza, iż zobowiązuje się utrzymać zatrudnienie powyższych pracowników w okresie realizacji umowy. Wykonawca ma prawo zastępowania pracowników, co do osób, przy zachowaniu minimalnej zadeklarowanej ilości. **Wykonawca składa oświadczenie potwierdzając swoim podpisem prawdziwość jego treści.**
4. Zamawiający w toku realizacji umowy ma możliwość weryfikacji oświadczenia Wykonawcy, w szczególności poprzez żądanie przedłożenia przez Wykonawcę oświadczenia osób zatrudnionych w celu realizacji umowy w zakresie czynności dla których realizacji Zamawiający wymagał umowy o pracę z podpisami tych osób potwierdzającymi fakt zatrudnienia u Wykonawcy i realizację określonego w SIWZ zakresu czynności. Oświadczenie może nie zawierać żadnych danych osobowych a jedynie podpis pracownika, Wykonawca musi natomiast mieć możliwość ustalenia tożsamości osoby, która podpis złożył. Wykonawca ma obowiązek przedstawić takie oświadczenia Zamawiającemu w terminie 7 dni roboczych od daty otrzymania od niego wezwania.
5. W przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę oświadczeń wskazanych powyższe Zamawiający ma prawo żądania od Wykonawcy oświadczenia o zatrudnianiu tych osób, które winno być złożone w terminie 3 dni roboczych i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z aktualnymi danymi w KRS oraz wyznacza Wykonawcy dodatkowy 7 dniowy termin na dostarczenie oświadczeń. Jeżeli uzyskanie oświadczenia od pracownika nie jest możliwe Wykonawca zobowiązany jest wskazać ilu osób to dotyczy oraz podać przyczynę i czasokres w którym uzyskanie takiego oświadczenia nie jest możliwe. Po upływie wskazanego okresu jest zobowiązany dostarczyć takie oświadczenie w terminie kolejnych 3 dni roboczych.
6. Nie przedłożenie oświadczeń w wyznaczonym dodatkowo Wykonawcy terminie uprawnia Zamawiającego do naliczenia mu kary umownej w wysokości 1 % miesięcznej wartości umowy za każde brakujące oświadczenie w stosunku do liczby zadeklarowanej ilości pracowników. W przypadku gdy Wykonawca poinformuje, że uzyskanie oświadczenia nie było możliwe kara naliczana jest od upływu terminu przewidzianego na uzupełnienie tego oświadczenia.
7. W przypadku jeżeli Wykonawca trzykrotnie nie wywiąże się z obowiązku poddania się kontroli Zamawiającego w zakresie przestrzegania zobowiązania do zatrudnienia pracowników zgodnie z niniejszym punktem, Zamawiający ma prawo naliczenia mu kary umownej w wysokości 10 % łącznej wartości umowy.
8. Kary umowne płatne są na zasadach przewidzianych w umowie w § 4.

§ 7

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego, a także dotyczą:
 - a. zmiany ilości zamawianego asortymentu przy zachowaniu cen jednostkowych zgodnych z ofertą Wykonawcy,
 - b. obniżenia cen netto i brutto w stosunku do cen ofertowych przez Wykonawcę, jak również obniżenie wartości netto lub brutto umowy w poszczególnych pakietach,
 - c. zmiany danych Stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),
 - d. ograniczenia zakresu rzeczowego i wartości umowy w przypadkach działania siły wyższej lub wystąpienia stanu wyższej konieczności, ograniczenia zakresu rzeczowego i wartości umowy w przypadkach zmian w zakresie sposobu wykonywania zadań lub zasad funkcjonowania Zamawiającego powodujących, iż wykonanie zamówienia lub jego części staje się bezprzedmiotowe lub zaistniała konieczność modyfikacji przedmiotu zamówienia;
 - e. rezygnacji z poszczególnych posiłków przez Zamawiającego,
 - f. omyłek pisarskich lub błędów rachunkowych,
 - g. zmiany miejsca wykonywania posiłków pod warunkiem spełniania przez nowe miejsce wszelkich wymogów, w tym sanitarno – epidemiologicznych określonych w SIWZ,
 - h. mających na celu wyjaśnienie wątpliwości treści umowy, jeśli będzie ona budziła wątpliwości interpretacyjne między stronami, zmiany miejsca przygotowywania posiłków lub danych pojazdów dostarczających posiłki pod warunkiem przedstawienia dokumentów potwierdzających dopuszczenie nowego miejsca lub nowych pojazdów do użytku na potrzeby realizacji przedmiotu umowy zgodnie z wymogami sanitarno – epidemiologicznymi,
 - i. jeżeli zmiany umowy, w tym zmiany sposobu płatności, wymagać będzie ochrona interesu Zamawiającego.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w zakresie określonym w art. 144 ust. 1 ustawy PZP.
3. Zmiana umowy jest dopuszczalna tylko za zgodą obu Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

1. Spory wynikające z niedotrzymania warunków umowy strony będą starały się rozstrzygać w drodze ugodowej.
2. W przypadku braku porozumienia rozstrzygać je będzie Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
4. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art.518 Kodeksu cywilnego). Wykonawca nie może również bez zgody Zamawiającego przyjąć poręczenia za jego zobowiązania ani udzielić pełnomocnictwa do dochodzenia wierzytelności objętych umową innemu podmiotowi niż kancelaria prowadzona przez radcę prawnego lub adwokata.

§ 9

1. Wykonawca w celu zabezpieczenia należytego wykonania umowy wniesie zabezpieczenie w formie w wysokości 5 % ceny całkowitej podanej ofercie najpóźniej w dniu podpisania niniejszej umowy.
2. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego umowy za należyte wykonaną. (Jeśli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy).

§ 10

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy obowiązującego prawa w szczególności ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (t.j. Dz. U. z 2015, poz. 2641 – z późn. zm.) i Kodeksu Cywilnego.

§ 11

1. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci pisemnego aneksu podpisanego przez oboje strony umowy.
2. Wszelkie załączniki stanowią integralną część niniejszej Umowy.

§ 12

Strony wyznaczają osoby odpowiedzialne za kontakt w ramach wykonywania przedmiotu umowy:

1. Ze strony Zamawiającego:.....
2. Ze strony Wykonawcy:.....

§ 13

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

Załącznik:

1. Formularz ofertowy

AKCEPTUJĘ warunki projektu umowy:

.....
(podpis, pieczęć imienna uprawnionego przedstawiciela
Wykonawcy)

.....
(miejscowość i data)

