**SZPITAL SPECJALISTYCZNY IM. ŚWIĘTEJ RODZINY**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**02-544 WARSZAWA, UL. MADALIŃSKIEGO 25**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**do przetargu nieograniczonego nr 46/2014 o wartości zamówienia powyżej 207.000 euro na świadczenie usług żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego**

 **im. Św. Rodziny.**

Opracowana przez Komisję Przetargową

 **Zatwierdzam**

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

1. **Zamawiający.**

Zamawiającym jest:

Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

02-544 Warszawa, ul. Madalińskiego 25

tel. 22 4502200, faks 22 4502264, e-mail sekretariat@szpitalmadalinskiego.pl.

**II. Tryb udzielenia zamówienia.**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego nr 46/2014 o wartości zamówienia powyżej 207.000 euro na świadczenie usług żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rodziny jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 5. ust. 1. i art. 39. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

**III. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rodziny, zarówno w dni powszednie jak i świąteczne, przez okres 36 miesięcy (tj. 1 095 dni) od dnia 01.03.2015 r. do dnia 28.02.2018 r.
Kody CPV 55321000-6, 55521200-0.
2. Zamawiający przewiduje, że liczba żywionych pacjentów wyniesie 180 osób dorosłych oraz około 15 dzieci dziennie. Ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb zamawiającego.
3. Pod pojęciem „żywienia pacjentów” rozumieć należy samodzielne przygotowywanie
i dostarczanie przez wykonawcę do zamawiającego gotowych posiłków w liczbie 3, 4 lub sporadycznie 5  dziennie (śniadanie I i II, obiad, podwieczorek i kolacja) przeznaczonych dla pacjentów, według zamówień składanych przez zamawiającego,
o określonych przez zamawiającego stałych godzinach oraz okresowe dostarczanie zestawu dodatków.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego w zakresie diet.
5. Pod pojęciem zestawu dodatków należy rozumieć 1 kg kleiku ryżowego i 3 kg cukru, dostarczane raz w tygodniu.
6. Wartość odżywcza posiłków musi odpowiadać zalecanym normom na energię i składniki pokarmowe dla poszczególnych grup chorych według wieku, płci i stanu fizjologicznego, przy uwzględnieniu określonego marginesu bezpieczeństwa opracowanych m.in. przez Instytut Żywności i Żywienia i zawartych w publikacjach: tj. „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2001 r., „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, 2011r. „Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” 2008r., Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012 r..
7. Podczas realizacji umowy wykonawca będzie zobowiązany do opracowywania jadłospisów dekadowych dla odpowiednich rodzajów diet przedstawionych w tabeli 1 z obliczoną wartością odżywczą zgodną z normami żywienia i przedkładania ich do weryfikacji i akceptacji przez zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed ich wprowadzeniem.

**Tabela 1.** Rodzaje, przeznaczenie i charakterystyka diet

| **Lp.** | **Rodzaj diety** | **Przeznaczenie** | **Charakterystyka** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Dieta podstawowa | Zalecana dla pacjentów nie wymagających żywienia dietetycznego | Potrawy przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia: 3 posiłki dziennie, o zalecanej zawartości składników pokarmowych:* Tłuszcz ogółem: 20-30% En
* nasycone kwasy tłuszczowe <10% En
* Węglowodany: 45-65% En
* cukry rafinowane <10% En
* Białko: 10-15% En
* Cholesterol <300mg
* Błonnik >25g
* Sól <6g
* Owoce i warzywa >400g
 |
| 2. | Dieta lekkostrawna wysokobiałkowa | Zalecana dla kobiet w ostatnim trymestrze ciąży i karmiących | Potrawy przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, wzdymających, kwaśnych oraz ostrych przypraw i konserw. W stosunku do diety podstawowej dzienna zalecana kaloryczność podwyższona o ok. 300 - 500 kcal, zawartość białka całkowita ok. 90 g. |
| 3. | Dieta lekkostrawna oszczędzająca | Zalecana dla pacjentów po zabiegach operacyjnych | Potrawy przygotowane metodą gotowania i duszenia bez tłuszczu. Wykluczone potrawy ciężkostrawne, wzdymające, tłuste, ostre przyprawy. Warzywa tylko gotowane i duszone bez tłuszczu. |
| **Diety specjalne indywidualne na zlecenie lekarza** |
| 4. | Kleikowa | I okres po zabiegu operacyjnym | 3 x dziennie kleik przygotowany w kuchence oddziałowej, 3 x dziennie czerstwa bułka z masłem |
| 5. | Dieta lekkostrawna niskotłuszczowa | Zalecana w chorobach wątroby, dróg żółciowych trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego | Dieta jak dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu do 45 - 50 g dziennie |
| 6. | Dieta z ograniczeniem zawartości węglowodanów | Zalecana w cukrzycy (wartość energetyczna~ 2400 kcal, dodatek białkowy do kolacji) | Dieta jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia człowieka z ograniczeniem lub wykluczeniem cukrów prostych i produktów z dodatkiem cukru oraz ograniczeniem tłuszczu do 50 g dziennie. Zwiększona podaż białka i węglowodanów złożonych |

|  |  |
| --- | --- |
| **7.** | **Diety lekkostrawne eliminacyjne** |
| 7.1 | Dieta bezsolna | Zalecana w zatruciu ciążowym, nadciśnieniu tętniczym, niewydolności nerek lub według zaleceń lekarza | Dieta wykluczająca spożywanie soli kuchennej i produktów z jej dodatkiem, ze zwiększoną ilością potasu. |
| 7.2 | Dietabezglutenowa | Zalecana w nietolerancji glutenu | Dieta wykluczająca spożywanie produktów zawierających gluten |
| 7.3 | Dieta bezmleczna | Zalecana w nietolerancji mleka | Dieta wykluczająca spożywanie mleka, a na zlecenie lekarza także przetworów mlecznych |
| 8. | Dieta wegetariańska | Na zlecenie lekarza lub dla pacjentów zgłaszających niespożywanie mięsa czerwonego lub także drobiu i ryb. Dieta ustalona po konsultacji z lekarzem i pacjentem | Dieta podstawowa z wyłączeniem mięsa i ewentualnie produktów pochodzenia zwierzęcego ze zwiększoną podażą warzyw, owoców i produktów zbożowych. Zawartość białka w diecie 15 % |
| **8. Diety pediatryczne** |
| 8.1. | Dieta podstawowa | Zalecana dla dzieci zdrowych powyżej 3 roku życia | Potrawy przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, 4 posiłki dziennie |
| 8.2. | Dieta lekkostrawna | Zalecana dla dzieci powyżej 2 roku życia, chorych, gorączkujących, w okresie rekonwalescencji  | Potrawy przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z wykluczeniem potraw smażonych, pieczonych, tłustych, wzdymających, konserw, ostrych przypraw.  |
| 8.3. | Dieta biegunkowa  | Zalecana dla dzieci z biegunką powyżej 2 roku życia | Dieta ścisła – rozszerzona, oparta na bazie ryżu, marchwi, z dodatkiem czerstwego pieczywa, ziemniaków, chudego mięsa, wędlin wysokogatunkowych, masło roślinne. Niewskazane: mleko, przetwory mleczne, jajka, tłuszcz, cukier, słodycze, dżemy, soki. Zalecane napoje: woda przegotowana, słaba gorzka herbata, rumianek. |
| 8.3. A | Biegunkowa mielona | Zalecana dla dzieci z biegunką w 2 roku życia |
| 8.4. | Dieta II roku życia  | Zalecana dla dzieci w 2 roku życia. | Dieta lekkostrawna, wszystkie potrawy gotowane, rozdrobnione. |

1. Wykonawca zagwarantuje w planowanych i realizowanych jadłospisach niżej określone wymogi:
	1. prawidłowe rozdzielenie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia,
	2. urozmaicenie posiłków pod względem doboru produktów, nie powtarzając planowanych potraw w ciągu jednej dekady i stosując przy tym następujące zasady dla obiadów:
* 1 raz w dekadzie obiad bez mięsa, ale zawierające białko zwierzęce;
* 2 razy w dekadzie ryba;
* 2 razy w dekadzie mięso mielone;
* 1 raz w dekadzie gulasz;
* 4 razy w dekadzie porcja mięsa w całości;
	1. prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw,
	2. zestawienie produktów i potraw umożliwiające zachowanie równowagi kwasowo-zasadowej,
	3. zachowanie prawidłowych stosunków kwasów tłuszczowych oraz zachowanie prawidłowego udziału białka zwierzęcego w ogólnej ilości białka w posiłkach.
	4. udział wszystkich wymaganych produktów w planowanych i realizowanych jadłospisach dla poszczególnych diet
	5. uwzględnienie sezonowości produktów i potraw,
1. W razie zastrzeżeń zamawiającego do jadłospisu dekadowego wykonawca przedstawi alternatywne propozycje posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
	* + 1. produkcji posiłków przy użyciu surowców wysokiej jakości, bez dodatku preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość itp.,
			2. wykluczenia konserw i półproduktów,
			3. wykluczenia suszu warzyw (z wyłączeniem pietruszki zielonej i koperku w okresie zimowym),
			4. wykluczenia puree ziemniaczanego na bazie suszu,
			5. dostarczania owoców i warzyw w formie oczyszczonej.
3. Dostarczane posiłki przez Wykonawcę muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej.
4. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców zgodnie z obowiązującymi normami żywienia**.**
5. Zamawiający codziennie do godz. 9:00 będzie przekazywał wykonawcy wstępną informację o przewidywanej liczbie posiłków i rodzajach diet na dzień następny. Aktualizacja liczby posiłków i rodzajów diet będzie dokonywana w dniu bieżącym:
	* śniadań do godz. 6:30,
	* obiadów do godz. 9:00,
	* kolacji do godz. 14:00.
6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szpitala w następujących porach:
* I i II śniadanie między godz. 7:00 a 7:30,
* obiad między godz. 11:30 a 11:45,
* kolację z podwieczorkiem dla dzieci do godz. 17:00.
1. Zamawiający nie dopuszcza dowozu posiłków kolacyjnych i podwieczorków wraz
z obiadem.
2. Dodatki wykonawca będzie dostarczał w ustalonym dniu raz w tygodniu.
3. W przypadku późniejszego dostarczenia posiłków wykonawca będzie zobowiązany do telefonicznego poinformowania pracownika Szpitala.
4. Dla potrzeb sporządzenia oferty zamawiający określa:
	1. średnią liczbę żywionych dorosłych pacjentów na 180 osób, z czego:
		* dieta podstawowa - 40 pacjentów,
		* dieta lekkostrawna wysokobiałkowa/oszczędzająca - 130 pacjentów,
		* diety inne - 10 pacjentów,
	2. dzieci:
		* dieta podstawowa - 2 pacjentów,
		* dieta lekkostrawna - 5 pacjentów,
		* diety inne - 8 pacjentów
	3. zestaw dodatków składający się z 1 kg kleiku ryżowego i 3 kg cukru, dostarczany raz w tygodniu.
5. Posiłki w chwili dostawy do zamawiającego muszą posiadać temperaturę nie niższą niż:
	* + zupa temp. 80º C
		+ drugie danie temp. 70º C
		+ gorące napoje temp. 85º C
		+ surówki, sałatki, temp. 4º C
6. Przygotowywanie posiłków będzie się odbywać w kuchni wykonawcy i będzie przebiegać zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r., nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz zgodnie z systemami HACCP, GHP, GMP.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków tj.:
	1. odpowiednia gramatura,
	2. wartość energetyczna i odżywcza,
	3. właściwe walory smakowe i estetyczne,
	4. czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
	5. dobór właściwych surowców,
	6. dobór właściwych procesów technologicznych.
8. Posiłki na dany dzień wykonawca będzie przygotowywał według zamówienia z uwzględnieniem szczególnych wymagań zamawiającego w zakresie diet.
9. Transport posiłków powinien odbywać się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach GN oraz pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur, środkiem transportu przystosowanym specjalnie do przewozu żywności i posiadającym stosowne zezwolenia Inspekcji Sanitarnej.
10. Wszystkie pojemniki GN muszą być opisane według wzoru: nazwa Oddziału, rodzaj diety, ilość porcji i masa porcji. Dania porcjowane muszą być układane na tackach, ofoliowane i opisane jak pojemniki GN.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dobrego stanu technicznego pojemników transportowych (typu GN, termoporty), a w razie ich eksploatacji Wykonawca zobowiązany będzie do ich wymiany.
12. Po przywiezieniu posiłków do zamawiającego wykonawca dostarczy naczynia termoizolacyjne do pomieszczenia przygotowawczego, gdzie zostaną one przygotowane do dystrybucji posiłków na oddziały.
13. Przewiezienia wózków na oddziały i dystrybucji posiłków pacjentkom dokonają pracownicy zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązuje się do pobrania próbek żywności w miejscu jej przygotowania i ich przechowywania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia**.** Próbki muszą być oznakowane. Pozostają one do wglądu zamawiającego.
15. Po przywiezieniu posiłków zostanie sporządzony protokół, określający liczbę i rodzaj dostarczonych posiłków, ich zgodność z zamówieniem i jadłospisem na dzień bieżący. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych Wykonawca zobowiązany będzie do ich uzupełnienia w ciągu 1 godziny.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania wraz ze śniadaniem jadłospisów jednodniowych w ilości kserokopii odpowiadających liczbie kuchenek oddziałowych.
17. Wykonawca będzie zobowiązany do udostępnienia zamawiającemu do dystrybucji posiłków: 3 szt. nowoczesnych wózków bemarowych 3 komorowych i 2 szt. wózków 2 komorowych. Każdy wózek powinien mieć podgrzewane komory na pojemniki GN z regulacją temperatury, podgrzewany zasobnik na talerze, miejsce na sztućce do nakładania potraw (chochle, łyżki, szczypce, itp.), 3 lub 2 komory (szafki), z czego 2 podgrzewane z regulacją temperatury (w zależności od rodzaju wózka). Wykonawca dokonywać będzie na bieżąco napraw i wymiany uszkodzonych wózków transportowych.
18. Wykonawca będzie odbierał swoje brudne naczynia i odpady pokonsumpcyjne w porach dnia uzgodnionych z zamawiającym.
19. Wykonawca udostępni zamawiającemu pojemniki na odpady pokonsumpcyjne.

**IV. Termin i warunki wykonania zamówienia.**

Wymagany termin wykonania zamówienia zamawiający określa na 36 miesięcy (1095 dni) od dnia 01.03.2015 r. do dnia 28.02.2018 r. Zamawiający wymaga w tym terminie nieprzerwanego, codziennego wykonywania usług objętych zamówieniem.

Zamawiający przewiduje przeprowadzanie audytu w siedzibie Wykonawcy z uwzględnieniem kuchni, w której przygotowywane są posiłki dla zamawiającego nie częściej niż raz na kwartał.

**V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny spełnienia tych warunków**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

1. Posiadają wiedzę i doświadczenie w żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących oraz dzieci, a w szczególności w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonywali lub wykonują usługi żywienia pacjentów przez okres co najmniej 24 miesięcy (nieprzerwanie) w co najmniej jednym szpitalu posiadającym oddział położniczy i w co najmniej jednym szpitalu posiadającym oddział pediatryczny przy czym wartość co najmniej jednej z tych usług nie może być niższa niż 1.000.000,00 złotych netto.

2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a w szczególności stosują u siebie system HACCP i posiadają certyfikat HACCP oraz certyfikat ISO 22 000. Dysponują zawodowym dietetykiem z co najmniej 2-letnim doświadczeniem oraz dysponują środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności.

3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, w szczególności są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 2.000.000,00 złotych.

4. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

Jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie, to powyższe warunki muszą spełniać łącznie wszyscy wykonawcy występujący wspólnie, zaś brak podstaw do wykluczenia z postępowania musi dotyczyć każdego z wykonawców występujących wspólnie.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana w oparciu o kompletność i prawidłowość złożonych wraz z ofertą oświadczeń i dokumentów, jakich żąda zamawiający i zostanie dokonana na podstawie treści tych dokumentów według formuły spełnia - nie spełnia.

Złożenie nieprawdziwych informacji mających wpływ na wynik prowadzonego postępowania, jak również brak oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów potwierdzających spełnienie tych warunków albo złożenie dokumentów zawierających błędy, jak również brak oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania lub dokumentów potwierdzających brak takich podstaw spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania, z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

**VI. Wymagania stawiane wykonawcom dotyczące treści oferty.**

Zamawiający wymaga zaoferowania cen jednostkowych netto poszczególnych posiłków, średniego dziennego kosztu surowców, z których będą przyrządzane posiłki (tzw. „wsad do kotła”), przy czym koszt ten nie może być niższy niż 7,20 zł brutto, licząc według cen Praskiej Giełdy Spożywczej.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy samodzielnego przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala.

Zamawiający wymaga, aby zaoferowany termin płatności był nie krótszy niż 30 dni.

**VII. Wymagane oświadczenia i dokumenty**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawca zobowiązany jest do złożenia następujących dokumentów:

1. Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

Jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie, to oświadczenie to składa każdy z wykonawców występujących wspólnie.

1. Wykazu wykonanych głównych usług żywienia pacjentów w szpitalach na oddziale położniczym i oddziale pediatrycznym, wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączenia dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

1. Wykazu osób odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia, w tym zawodowych dietetyków, którzy będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie dysponowania tymi osobami.
2. Wykaz środków transportu którymi będą dowożone posiłki do Zamawiającego.
3. Opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 2.000.000,00 złotych.
4. Potwierdzenie wniesienia wadium.
5. Certyfikat HACCP dotyczący kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla zamawiającego i certyfikat ISO 22 000.
6. Protokołu z ostatniej kontroli inspekcji sanitarnej kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla zamawiającego.
7. Zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego ze względu na miejsce prowadzonej działalności gastronomicznej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS).
8. Dokumentu potwierdzającego spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych przez środek transportu, którym dostarczane będą posiłki do zamawiającego.
9. Pełnomocnictwa do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie.
10. Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, sporządzonego samodzielnie przez wykonawcę w sposób przez niego przyjęty.

Jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie, to oświadczenie to składa każdy z wykonawców występujących wspólnie.

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24. ust. 1. pkt 2) ustawy.
2. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności, lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
3. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
4. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24. ust. 1. pkt 4) - 8) ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
5. Aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24. ust.1 pkt 9) ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
6. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, to zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 11 - 13 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie a zamiast dokumentów o których mowa w p. 14 i 15 powyżej składa zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 4-8

Jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie, to każdy z wykonawców występujących wspólnie składa oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania i dokumenty wymienione powyżej w punktach 11 - 18.

Do oferty wykonawca dołącza też:

1. Dokument, w którym wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu lub reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie.
2. Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej co wykonawca, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r., o ochronie konkurencji i konsumentów, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.
3. Formularz oferty sporządzony wg wzoru w Załączniku nr 1
4. Formularz cenowy sporządzony wg wzoru w Załączniku nr 2

Wszystkie dokumenty sporządzane przez wykonawcę muszą być podpisane przez upoważnionych przedstawicieli wykonawcy. Wszystkie pozostałe dokumenty należy przedstawić w oryginałach lub kopiach poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę lub osoby podpisujące ofertę (wymaganie to nie dotyczy prospektów reklamowych lub innych tego typu materiałów firmowych). Do wszystkich dokumentów sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski (wymaganie to nie dotyczy prospektów reklamowych lub innych tego typu materiałów firmowych).

Brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów lub złożenie dokumentów w niewłaściwej formie (np. kopie nie poświadczone za zgodność z oryginałem, brak podpisu osoby upoważnionej, brak tłumaczenia dokumentu obcojęzycznego, itp.) spowoduje bądź wykluczenie wykonawcy z postępowania z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych i odrzucenie oferty, bądź odrzucenie oferty.

**VIII. Wymagania dotyczące wadium.**

Dla uznania ważności oferty wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości 48.520,00 zł. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert. Wykonawcy, którzy złożą oferty niezabezpieczone wadium albo dla których wadium nie zostanie wniesione przed upływem terminu składania ofert, zostaną wykluczeni z postępowania, a ich oferty będą odrzucone.

Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:

- w pieniądzu;

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;

- gwarancjach bankowych;

- gwarancjach ubezpieczeniowych;

- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Wadium wnoszone w pieniądzu wykonawca zobowiązany jest wpłacić przelewem na rachunek bankowy zamawiającego w Banku Śląskim S.A., Oddział Warszawa, nr 63 1050 1025 1000 0022 9386 9893 w takim terminie, aby wpłynęło ono na rachunek zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Na poleceniu przelewu w rubryce „tytułem” należy wpisać „Wadium na przetarg na żywienie pacjentów”. Kopię polecenia przelewu lub wydruk z przelewu elektronicznego należy dołączyć do oferty.

Dla wadiów wnoszonych w innych formach oryginał poręczenia lub gwarancji należy dołączyć do oferty. W treści poręczenia lub gwarancji należy wskazać kwotę wadium i zamówienie, którego ono dotyczy.

**IX. Tryb udzielania wyjaśnień oraz informacje o sposobie kontaktowania się zamawiającego z wykonawcami.**

Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia wątpliwości związanych ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli odpowiedzi pod warunkiem, że zapytanie dotrze do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa polowa wyznaczonego terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie zamieszczona na stronie internetowej zamawiającego www.szpitalmadalinskiego.pl bez wskazania źródła zapytania.

Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie, telefaksem lub pocztą elektroniczną z zastrzeżeniem, że oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą telefaksu lub pocztą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu. Przy kontaktach pocztą elektroniczną wymagane jest potwierdzenie otrzymania informacji.

**X. Osoby uprawnione do kontaktowania się z wykonawcami.**

Do kontaktowania się z wykonawcami są upoważnieni:

w sprawach merytorycznych – Karolina Gora, dietetyk, tel. 0-22 4502297 email: k.gora@szpitalmadalinskiego.pl

w sprawach proceduralnych – Agnieszka Paśniczek i Grażyna Pawłowska, pracownice Działu Zamówień Publicznych, faks 22 4502236, e-mail zam.publiczne@szpitalmadalinskiego.pl.

**XI. Termin związania ofertą.**

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert.

**XII. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Wykonawca sporządza i przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Do wszystkich dokumentów wystawionych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenia na język polski (wymaganie to nie dotyczy prospektów reklamowych czy innych tego typu materiałów firmowych wykonawcy).

3. Formularz oferty należy sporządzić zgodnie ze wzorem podanym w Załączniku nr 1. Formularz cenowy należy sporządzić zgodnie ze wzorem podanym w Załączniku nr 2.

4. Wszystkie dokumenty składające się na ofertę - pod rygorem jej odrzucenia - muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela lub upoważnionych przedstawicieli wykonawcy.

5. Wszystkie poprawki w treści oferty winny być parafowane przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.

8. Ze względów porządkowych prosimy o sporządzenie oferty w postaci zeszytu ze stronami ułożonymi w następującej kolejności:

* formularz oferty,
* formularz cenowy,
* oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
* oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania,
* pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie,
* wykaz wykonanych lub wykonywanych usług żywienia pacjentów w szpitalach,
* wykaz środków transportu którymi będą dowożone posiłki do Zamawiajacego,
* certyfikat HACCP i certyfikat ISO 22 000,
* wykaz osób odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia, w tym zawodowych dietetyków,
* polisa, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 2.000.000 złotych i dowód jej opłacenia,
* zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych,
* aktualny odpis z właściwego rejestru;
* informacje z Krajowego Rejestru Karnego;
* protokół z ostatniej kontroli inspekcji sanitarnej,
* zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
* dokument potwierdzający dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności;
* potwierdzenie wniesienia wadium;
* listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej co wykonawca, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r., o ochronie konkurencji i konsumentów, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

9. Jeżeli oferta zawiera informacje utajnione dla innych, poza zamawiającym, uczestników postępowania, to należy je wyodrębnić i wyraźnie oznaczyć.W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert.

10. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponoszą wykonawcy.

11. Ofertę zawierającą wszystkie wymagane dokumenty należy umieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej imieniem i nazwiskiem lub nazwą i adresem wykonawcy oraz napisem:

„**Oferta na usługi żywienia pacjentów.**

**Nie otwierać do dnia 30.01.2015 r. do godz. 10:15.”**

12. Jeżeli oferta będzie dostarczana zamawiającemu pocztą lub przesyłką kurierską, to kopertę z ofertą, oznakowaną w sposób podany w p. 11., należy włożyć do opakowania transportowego operatora pocztowego lub firmy kurierskiej w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania transportowego nie otworzyć koperty z ofertą. Opakowanie transportowe nie będzie uważane za kopertę z ofertą, której nie wolno otworzyć przed terminem składania ofert, i nie może być oznakowane w sposób podany w p. 11.

**XIII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.**

Oferty należy składać do dnia 30.01.2015 r. do godz. 10.00 w siedzibie zamawiającego - Warszawa, ul. Madalińskiego 25, **w Sekretariacie Szpitala**.

Otwarcie ofert odbędzie się w siedzibie zamawiającego w dniu 30.01.2015 r. o godzinie 10:15.

**XIV. Opis sposobu obliczenia ceny.**

Ceny jednostkowe netto poszczególnych posiłków określa wykonawca jako wartości średnie dla różnych rodzajów diet. Cen jednostkowych netto posiłków zamieszczanych w formularzu cenowym nie należy różnicować w zależności od diety i wieku pacjenta.

Wykonawca podaje w formularzu cenowym:

* ceny jednostkowe netto poszczególnych posiłków, obliczone według sposobu podanego powyżej, dzienne wartości netto poszczególnych posiłków obliczone przez pomnożenie cen jednostkowych netto przez liczbę posiłków, stawki i kwoty podatku VAT i dzienne wartości brutto poszczególnych posiłków obliczone przez dodanie wartości netto i kwot podatku VAT;
* wartość netto posiłków wpisywaną w rubryce „razem posiłki przez 1095 dni” należy obliczyć mnożąc zsumowaną dzienną wartość posiłków netto przez liczbę dni wskazaną w rubryce,
* wartość netto i brutto wszystkich posiłków dla poszczególnych okresów obowiązywania umowy,
* cenę jednostkową netto zestawu dodatków, wartość netto zestawów dodatków obliczoną przez pomnożenie ceny jednostkowej netto przez 156, stawkę i kwotę podatku VAT i wartość brutto zestawu dodatków, obliczoną przez dodanie wartości netto i kwoty podatku VAT,

Ceny te należy wpisać jako ceny oferty w formularzu oferty.

Oprócz tego wykonawca podaje w formularzu cenowym:

* oferowany dzienny średni koszt surowców brutto, wyznaczony na podstawie rodzaju i ilości surowców wymienionych we wzorcowych jadłospisach dekadowych i cen tych surowców na Praskiej Giełdzie Spożywczej; oferowany koszt surowców nie może być niższy niż: 7,20 zł brutto.

Wykonawca podaje w formularzu oferty ceny netto i brutto żywienia pacjentów. Ceny te muszą być identyczne z cenami wpisanymi w formularzu cenowym w rubryce „Razem żywienie pacjentów”.

Do obliczenia wartości kryterium „Cena” będą użyte ceny brutto.

**XV. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.**

Kryteria oceny ofert i ich wagi są następujące:

 „Cena” 80

 „Koszt surowców” 20

Wartością kryterium „Cena” będzie liczba, zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, obliczona ze wzoru:

WKC = (Cmin / C) x 80 gdzie:

WKC - wartość kryterium „Cena” badanej oferty;

Cmin - cena brutto najtańszej oferty;

C - cena brutto badanej oferty.

Wartością kryterium „Koszt surowców” będzie liczba, zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku obliczona ze wzoru:

WKS = (S/Smax) x 20

gdzie:

WKS – wartość kryterium „Koszt surowców” badanej oferty;

S – średni dzienny koszt surowców ofertowany w badanej ofercie;

Smax – najwyższy oferowany średni dzienny koszt surowców.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ważna oferta, dla której suma wartości obu kryteriów (WKC +WKS) będzie największa.

**XVI. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu podpisania umowy.**

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do stawienia się w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego w celu podpisania umowy.

**XVII. Warunki i ustalenia, które będą wprowadzone do umowy.**

Warunki i ustalenia, które będą wprowadzone do umowy, określają ogólne warunki umowy, przedstawione w Załączniku nr 3.

**XVIII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.**

Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5 % zaoferowanej ceny brutto, zaokrąglonej w górę do pełnych tysięcy złotych najpóźniej przed terminem zawarcia umowy. Zabezpieczenie może być wniesione według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:

- w pieniądzu,

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

- gwarancjach bankowych,

- gwarancjach ubezpieczeniowych,

- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Zamawiający nie wyraża zgody na inną formę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Wadium wniesione w pieniądzu przez wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana, może za jego zgodą zostać zaliczone na poczet zabezpieczenia.

**XIX. Obowiązki zamawiającego.**

1. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

2. Podczas otwarcia ofert zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności.

3. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o dokonanym wyborze oferty wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając nazwę (firmę) i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz jej cenę.

Umowa z wykonawcą, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą.

**XX. Prawo wykonawców do odwołań i skarg.**

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo Zamówień Publicznych.

**XXI. Załączniki:**

Załącznik nr 1: Wzór formularza oferty.

Załącznik nr 2: Wzór formularza cenowy posiłków.

Załącznik nr 3: Ogólne warunki umowy z załącznikami.

Załącznik nr 1 - wzór formularza oferty

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

 pieczęć firmowa wykonawcy

**OFERTA**

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

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

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

**Adres wykonawcy:** ....................................................................................................

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

**Numer telefonu (z numerem kierunkowym):** .....................................................

**Numer telefaksu (z numerem kierunkowym):** .....................................................

**Adres poczty elektronicznej:** .....................................................

 Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rodziny oferujemy wykonywanie usług objętych zamówieniem za cenę netto .............................. zł, słownie ......................................................... złotych i za cenę brutto .............................. zł, słownie ........................................................ złotych, zgodnie z załączonym formularzem cenowym.

Oferujemy średni dzienny koszt surowców w wysokości ……………..zł brutto

Oferujemy następujący termin wykonania zamówienia: 36 miesięcy od dnia 01.03.2015 r. do dnia 28.02.2018 r.

Oferujemy następujące warunki płatności: ...............................

Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, w tym z ogólnymi warunkami umowy, i nie wnosimy w tym zakresie zastrzeżeń.

Jesteśmy związani ofertą przez 60 dni od upływu terminu składania ofert.

W razie wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach podanych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

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

 *miejscowość i data podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy*

Załącznik nr 2 - wzór formularza cenowego

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

Pieczęć firmowa wykonawcy

**FORMULARZ CENOWY**

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

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

**Adres wykonawcy:** ...................................................................................................

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

**Numer telefonu (z numerem kierunkowym):** ..........................................................

**Numer telefaksu (z numerem kierunkowym):** .........................................................

**Adres poczty elektronicznej:** .........................................................

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Posiłek | Cena jednostkowa netto | Dzienna liczba posiłków | Wartość netto | Podatek VAT | Wartość brutto |
| stawka | Wartość |
| **Posiłki** |
|  | **Od 01.03.2015 r. do 28.02.2018 r.** |
| 1 | I śniadanie |  | 180 |  |  |  |  |
| 2 | II śniadanie |  | 140 |  |  |  |  |
| 3 | obiad |  | 180 |  |  |  |  |
| 4 | podwieczorek |  | 15 |  |  |  |  |
| 5 | kolacja |  | 180 |  |  |  |  |
| 6 | Wartość dzienna wszystkich posiłków | - | - |  | - | - |  |
| 7 | **Razem posiłki przez 1095 dni** |  | - | - |  |
|  | **Dodatki** |
| 8 | Zestaw dodatków |  | 156 |  |  |  |  |
| 9 | **Razem żywienie pacjentów** |  |  |  |  |

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

 *miejscowość i data podpis i pieczątka upoważnionego przedstawiciela wykonawcy*

Załącznik nr 3 - ogólne warunki umowy

**UMOWA nr 46/2014/1**

**w sprawie zamówienia publicznego na usługi**

zawarta w dniu ........ 2015 r. w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, pomiędzy:

Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny, Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej, z siedzibą w Warszawie przy ul. Madalińskiego 25, wpisanym do wpisanym do rejestru prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem 0000080373 w dniu 15.01.2002 r., reprezentowanym przez

p. o. Dyrektora Szpitala mgr inż. Marię Dziura

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym

i firmą .............................................................. z siedzibą w .......................................... przy ul. ..............................................., wpisaną do ........................................................, reprezentowaną przez .......................................................,

zwaną w dalszej części umowy Wykonawcą,

następującej treści:

**§ 1.**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego im. Świętej Rodziny, przez okres 36 miesięcy od dnia 01.03.2015 r. do dnia 28.02.2018 r. – odpowiednio do zamówień Zamawiającego, składanych zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Umowy.

2. Pod pojęciem „żywienie pacjentów” rozumie się codzienne samodzielne przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków: I śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji, w liczbie, w rodzajach diet i o wartości odżywczej określonych przez Zamawiającego, oraz codzienna dostawa tych posiłków do Zamawiającego w godzinach ustalonych w Załączniku nr 1 do Umowy, a także cotygodniowa dostawa zestawu dodatków, jak również każdorazowy odbiór od Zamawiającego brudnych naczyń transportowych i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach. W zakres usług świadczonych na podstawie niniejszej umowy nie wchodzi dystrybucja posiłków do pacjentów Szpitala.

3. Zakres terminy i sposób świadczenia usług przez Wykonawcę jest przedstawiony w Załączniku nr 1 do Umowy.

**§ 2.**

1. Ceny jednostkowe poszczególnych rodzajów posiłków podane są w Załączniku nr 3.

2. Całkowite szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenie usług objętych umową ustala się na ..... zł netto, słownie ..... złotych netto i na ..... zł brutto, słownie ..... złotych brutto.

3. Rzeczywiste wynagrodzenie netto Wykonawcy za żywienie pacjentów wynikające z protokołu rozliczeniowego, sporządzanego przez Strony, w dwóch egzemplarzach, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego będzie obliczane jako suma iloczynów ilości dostarczonych posiłków poszczególnych rodzajów i zestawów dodatków i ich cen jednostkowych netto wymienionych w Załączniku nr 3., a wynagrodzenie brutto jako wynagrodzenie netto powiększone o podatek VAT. Okresem obliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy. Ilości dostarczonych posiłków wpisanych do protokołu rozliczeniowego określone będą na podstawie protokołu codziennych dostaw posiłków – Załącznik nr 4 do Umowy. Wzór protokołu rozliczeniowego sporządzanego na koniec miesiąca, potwierdzającego ilość, wykonanych usług, stanowi Załącznik Nr 5 do niniejszej Umowy.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie wypłacane jako wynagrodzenie miesięczne w terminie ..... dni po przedłożeniu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury wraz ze zbiorczym miesięcznym protokołem rozliczeniowym, o którym mowa w ust. 3. powyżej, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

5. Ceny jednostkowe netto poszczególnych rodzajów posiłków i zestawu dodatków będą aktualizowane po upływie pierwszego roku trwania umowy co 6 miesięcy o wskaźnik cen żywności ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na pisemny wniosek Wykonawcy.

6. Zamawiający i Wykonawca dopuszczają zmianę wynagrodzenia należności Wykonawcy w przypadku:

a) ustawowej zmiany stawek podatku VAT na usługi Wykonawcy lub towary zużywane do wykonania tych usług;

b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

c) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne;

- jeśli te zmiany będą miały wpływ na koszty wykonania Zamówienia przez Wykonawcę i

 z zastrzeżeniem, że Strona występująca o zmianę zobowiązana jest do przygotowania odpowiedniego aneksu do umowy.

**§ 3.**

1. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania i gromadzenia w 2 egzemplarzach protokołów wykonania usług, w których osoby upoważnione przez Zamawiającego i Wykonawcę będą potwierdzać ilość, jakość i terminowość wykonanych usług. Wzór protokołu jest przedstawiony w Załączniku nr 4.

2. Na podstawie protokołów o których mowa w ust. 1. Wykonawca będzie sporządzał comiesięczny zbiorczy protokół rozliczeniowy według wzoru stanowiącego Załącznika nr 5, którego 1 egzemplarz będzie dołączał do faktury.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania audytu wewnętrznego u Wykonawcy z uwzględnieniem kuchni, w których przygotowywane są posiłki dla Zamawiającego nie częściej niż raz na kwartał. Wyniki audytu oraz wnioski i sposób ich realizacji będą będą przedstawiane Wykonawcy przez Zamawiającego, a sposób ich realizacji będzie każdorazowo wspólnie ustalany przez Strony.

**§ 4.**

1. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania norm dla poszczególnych rodzajów diet, zawartych w Załączniku nr 2 do umowy. Zmiany norm możliwe są tylko w razie zmiany przepisów dotyczących tych norm, przy czym wówczas nie jest konieczne podpisanie aneksu do Umowy, a Wykonawca jest zobowiązany do poinformowania pisemnie Zamawiającego o wprowadzeniu przez Wykonawcę zmienionych norm dla poszczególnych rodzajów diet i do ich przestrzegania.

2. W razie dostarczenia przez Wykonawcę posiłków niezgodnych z normą, a także o nienależytej jakości lub niewłaściwej temperaturze lub brakach w składzie posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych uchybień lub braków i dostarczenia posiłków o parametrach zgodnych z umową w czasie nie dłuższym niż 1 godzina od chwili stwierdzenia i poinformowania Wykonawcy o nieprawidłowościach.

**§ 5**

Zamawiający może nałożyć na Wykonawcę karą umowną w przypadku:

* + 1. Opóźnienia w dostawie posiłków – przy opóźnieniu przekraczającym 30 min w wysokości 30 zł za każdy rozpoczęty kwadrans opóźnienia, licząc od wymaganej godziny dostawy.
		2. Dostarczenia posiłków niezgodnych z umową opisanych w § 4 ust 2 - w wysokości 30 zł za każdy rozpoczęty kwadrans od wymaganej godziny dostawy do chwili uzupełnienia braków.

 W przypadku niewykonania lub niewłaściwego Wykonania Umowy, Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych*.*

**§ 6.**

1. Wykonawca zapewnia, że stosowane przez niego produkty oraz sposoby przygotowywania posiłków są zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 r. nr 136, poz. 914 z póź. zm.).

2. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu, co sześć miesięcy. Badania będą wykonywane na koszt Wykonawcy przez właściwą Stację Sanitarno - Epidemiologiczną lub inne akredytowane laboratorium. Wyniki badań Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu na każde wezwanie, w szczególności podczas audytu, o którym mowa wyżej w § 3 ust. 3.

3. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania Zamawiającemu protokołu z kontroli inspekcji sanitarnej u Wykonawcy (w szczególności w pomieszczeniach, w których przygotowywane są przedmiotowe posiłki) - po każdej kontroli przeprowadzonej u Wykonawcy, przy czym Wykonawca zobowiązuje się doprowadzić do przeprowadzenia u siebie kontroli nie rzadziej niż 1 raz w roku.

 4. Jeżeli na Zamawiającego zostanie nałożona kara przez uprawniony organ, spowodowana przyczynami leżącymi po stronie lub zawinionymi przez Wykonawcę, to Zamawiający potrąci kwotę kary z wynagrodzenia Wykonawcy lub z zabezpieczenia. Wykonawca wyraża zgodę na takie potrącenie.

5. W przypadku zasądzenia prawomocnym wyrokiem sądu lub na mocy ugody stron - na rzecz osoby trzeciej odszkodowania od Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie lub zawinionych przez Wykonawcę, to Zamawiający potrąci kwotę odszkodowania i wszelkich związanych z nim kosztów, w tym kosztów sądowych i egzekucyjnych - z wynagrodzenia Wykonawcy lub z zabezpieczenia albo Zamawiającemu będzie przysługiwać roszczenie w stosunku do Wykonawcy - o zwrot kwot zapłaconych na rzecz osoby trzeciej do wysokości odszkodowania oraz wszelkich związanych z nim kosztów, w tym kosztów sądowych i egzekucyjnych.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną wobec Zamawiającego jak i bezpośrednio wobec osób trzecich, za wszelkie szkody wyrządzone wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, spowodowane przez pracowników Wykonawcy lub osób, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonywaniu niniejszej umowy, w tym powstałe wskutek czynu niedozwolonego.

7. Wykonawca jest zobowiązany do legitymowania się w okresie obwiązania umowy aktualną polisą ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie objętym przedmiotem umowy. Suma ubezpieczenia, na którą wystawiona jest polisa, nie może być niższa niż 2.000.000,00 zł. Kopia polisy zostanie przedłożona Zamawiającemu przy zawieraniu niniejszej Umowy i jest Załącznikiem nr 6 do Umowy.

8. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie przedkładać Zamawiającemu każdą kolejną umowę ubezpieczeniową OC (polisę) na kolejne okresy, w których obowiązuje niniejsza umowa zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.

**§ 7.**

Wykonawca przed podpisaniem umowy wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości ..... zł, słownie ...... złotych, w formie .....i przekaże odpowiednie dokumenty Zamawiającemu. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy musi obejmować cały okres trwania umowy.

**§ 8.**

1. Z zastrzeżeniem ust. 3 poniżej Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron - bez podania przyczyn - za 90‑dniowym wypowiedzeniem. Wypowiedzenie musi być dokonane pisemnie.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia (ze skutkiem natychmiastowym), jeżeli Wykonawca, mimo uprzedniego pisemnego upomnienia, dopuszcza się w dalszym ciągu rażącego naruszenia obowiązków wynikających z umowy, w szczególności gdy:

- powtarzają się - co najmniej dwukrotnie - przypadki nienależytego wykonania Umowy, w szczególności przypadki niedostarczenia posiłków w wymaganej ilości lub jakości;

- Wykonawca działa na szkodę Zamawiającego;

- Wykonawca nie wypełnia warunków określonych w umowie.

3. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy za 30-dniowym wypowiedzeniem w przypadku opóźnienia Zamawiającego w płatności którejkolwiek z faktur Wykonawcy przez okres dłuższy niż 30 dni od daty wymagalności danej faktury, po bezskutecznym upływie dodatkowego 14 dniowego terminu na dokonanie zapłaty, wyznaczonego Zamawiającemu przez Wykonawcę w pisemnym wezwaniu do zapłaty skierowanym do Zamawiającego.

**§ 9.**

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Każda ze Stron jest zobowiązana bezzwłocznie poinformować drugą stronę na piśmie o zmianie swojego adresu do korespondencji. W przypadku uchybienia temu obowiązkowi, korespondencja wysyłana na dotychczas znany adres jest uznawana za doręczoną skutecznie.

**§ 10.**

Umowa zostaje zawarta na okres 36 miesięcy i obowiązuje od dnia …….2015 r. do dnia …..2018 r.

**§ 11.**

W przypadku niespłaconych zobowiązań Zamawiającego wobec Wykonawcy zakazuje się ich cesji bez pisemnej zgody Zamawiającego.

**§ 12.**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 13.**

Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie, a w razie niedojścia do ugody będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 14.**

1. Wszystkie Załączniki stanowią integralną część umowy.
2. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca, a dwa Zamawiający.

Zamawiający Wykonawca

Załączniki:

Załącznik nr 1: Zakres i sposób świadczenia usług przez Wykonawcę.

Załącznik nr 2: Rodzaje diet i normy wartości odżywczych.

Załącznik nr 3: Formularz cen jednostkowych posiłków.

Załącznik nr 4: Wzór protokołu codziennych dostaw posiłków.

Załącznik nr 5: Wzór protokołu miesięcznego rozliczenia posiłków.

Załącznik nr 6: Kopia polisy OC Wykonawcy.

**Załącznik nr 1**

**do umowy nr zawartej w dniu ........... 2015 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Zakres i sposób świadczenia usług przez Wykonawcę.**

.

 Wykonawca jest zobowiązany do:

* do opracowywania jadłospisów dekadowych dla odpowiednich rodzajów diet przedstawionych w tabeli 1 z obliczoną wartością odżywczą zgodną z normami żywienia i przedkładania ich do weryfikacji i akceptacji przez zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed ich wprowadzeniem.
* telefonicznego powiadamiania o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach, których Wykonawca nie mógł przewidzieć,
* dostarczania (wraz ze śniadaniem) jadłospisów jednodniowych w ilości kserokopii odpowiadających liczbie kuchenek oddziałowych,

- przygotowywania posiłków na dany dzień według zamówienia z uwzględnieniem szczególnych wymagań Zamawiającego w zakresie diet,

- urozmaicania asortymentu potraw z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych,

- dbania o należyte przeprowadzenie procesu mycia dostarczanych owoców i warzyw,

- zapewnienia odpowiedniej jakości posiłków i ich wartości odżywczej, a także odpowiedniej temperatury posiłków w momencie ich dostarczenia do Szpitala:

potraw podawanych na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne) - około 4 ºC,

zup podawanych na gorąco - minimum 80 ºC,

gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne, itp.) i deserów gorących (budynie, suflety, itp.) - minimum 70 ºC,

napojów gorących (kawa, herbata, kakao) - minimum 85 ºC,

pozostałych potraw - temperatura pokojowa,

- dostarczania posiłków w godzinach podanych w p. 3,

- odbioru swoich brudnych naczyń oraz zagospodarowania i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ze Szpitala,

- zapewnienia dobrego stanu technicznego pojemników transportowych (tj. GN, termo porty), a w miarę ich eksploatacji wymiany na nowe,

- regularnego dostarczania zestawu dodatków.

2. Zamawiający codziennie do godz. 9:00 będzie przekazywał Wykonawcy wstępną informację o przewidywanej liczbie posiłków i rodzajach diet na dzień następny. Aktualizacji liczby posiłków i rodzajów diet Zamawiający będzie dokonywał w dniu bieżącym:

- dla śniadań o godz. 6:30;

- dla obiadów do godz. 9:00;

- dla kolacji z podwieczorkiem do godz. 14:00.

3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szpitala w następujących porach:

- I i II śniadanie między godz. 7:00 i 7:30;

- obiad oraz posiłki kuchni mlecznej między godz. 11:30 a 11:45

- kolację z podwieczorkiem do godz. 17:00.

W przypadku późniejszego dostarczenia posiłków wykonawca będzie zobowiązany do telefonicznego poinformowania pracownika Szpitala.

Dodatki wykonawca będzie dostarczał w ustalonym dniu raz w tygodniu.

Po 2 godzinach od dostarczenia posiłków wykonawca odbierze swoje brudne naczynia, a także odpady pokonsumpcyjne.

4. Odbioru posiłków od Wykonawcy będzie dokonywał upoważniony pracownik Zamawiającego. Pracownik ten będzie potwierdzał zgodność dostawy z zamówieniem oraz jakość potraw poprzez próbowanie.

5. Wykonawca będzie spełniał wymagania wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz przygotowywał posiłki z zachowaniem obowiązujących warunków higieniczno - sanitarnych.

Zamawiający Wykonawca

**Załącznik nr 2**

**do umowy nr zawartej w dniu ........... 2015 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Rodzaje diet i normy wartości odżywczych.**

**Tabela 1.** Rodzaje, przeznaczenie i charakterystyka diet

| **Lp.** | **Rodzaj diety** | **Przeznaczenie** | **Charakterystyka** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Dieta podstawowa | Zalecana dla pacjentów nie wymagających żywienia dietetycznego | Potrawy przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia: 3 posiłki dziennie, o zalecanej zawartości składników pokarmowych:* Tłuszcz ogółem: 20-30% En
* nasycone kwasy tłuszczowe <10% En
* Węglowodany: 45-65% En
* cukry rafinowane <10% En
* Białko: 10-15% En
* Cholesterol <300mg
* Błonnik >25g
* Sól <6g
* Owoce i warzywa >400g
 |
| 2. | Dieta lekkostrawna wysokobiałkowa | Zalecana dla kobiet w ostatnim trymestrze ciąży i karmiących | Potrawy przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, wzdymających, kwaśnych oraz ostrych przypraw i konserw. W stosunku do diety podstawowej dzienna zalecana kaloryczność podwyższona o ok. 300 - 500 kcal, zawartość białka całkowita ok. 90 g. |
| 3. | Dieta lekkostrawna oszczędzająca | Zalecana dla pacjentów po zabiegach operacyjnych | Potrawy przygotowane metodą gotowania i duszenia bez tłuszczu. Wykluczone potrawy ciężkostrawne, wzdymające, tłuste, ostre przyprawy. Warzywa tylko gotowane i duszone bez tłuszczu. |
| **Diety specjalne indywidualne na zlecenie lekarza** |
| 4. | Kleikowa | I okres po zabiegu operacyjnym | 3 x dziennie kleik przygotowany w kuchence oddziałowej, 3 x dziennie czerstwa bułka z masłem |
| 5. | Dieta lekkostrawna niskotłuszczowa | Zalecana w chorobach wątroby, dróg żółciowych trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego | Dieta jak dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu do 45 - 50 g dziennie |
| 6. | Dieta z ograniczeniem zawartości węglowodanów | Zalecana w cukrzycy (wartość energetyczna~ 2400 kcal, dodatek białkowy do kolacji) | Dieta jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia człowieka z ograniczeniem lub wykluczeniem cukrów prostych i produktów z dodatkiem cukru oraz ograniczeniem tłuszczu do 50 g dziennie. Zwiększona podaż białka i węglowodanów złożonych |
| **7.** | **Diety lekkostrawne eliminacyjne** |
| 7.1 | Dieta bezsolna | Zalecana w zatruciu ciążowym, nadciśnieniu tętniczym, niewydolności nerek lub według zaleceń lekarza | Dieta wykluczająca spożywanie soli kuchennej i produktów z jej dodatkiem ze zwiększoną ilością potasu. |
| 7.2 | Dieta bezglutenowa | Zalecana w nietolerancji glutenu | Dieta wykluczająca spożywanie produktów zawierających gluten |
| 7.3 | Dieta bezmleczna | Zalecana w nietolerancji mleka | Dieta wykluczająca spożywanie mleka, a na zlecenie lekarza także przetworów mlecznych |
| 8. | Dieta wegetariańska | Na zlecenie lekarza lub dla pacjentów zgłaszających niespożywanie mięsa czerwonego lub także drobiu i ryb. Dieta ustalona po konsultacji z lekarzem i pacjentem | Dieta podstawowa z wyłączeniem mięsa i ewentualnie produktów pochodzenia zwierzęcego ze zwiększoną podażą warzyw, owoców i produktów zbożowych. Zawartość białka w diecie 15 % |
| **8. Diety pediatryczne** |
| 8.1. | Dieta podstawowa | Zalecana dla dzieci zdrowych powyżej 3 roku życia | Potrawy przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, 4 posiłki dziennie |
| 8.2. | Dieta lekkostrawna | Zalecana dla dzieci powyżej 2 roku życia, chorych, gorączkujących, w okresie rekonwalescencji | Potrawy przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z wykluczeniem potraw smażonych, pieczonych, tłustych, wzdymających, konserw, ostrych przypraw.  |
| 8.3. | Dieta biegunkowa  | Zalecana dla dzieci z biegunką powyżej 2 roku życia | Dieta ścisła – rozszerzona, oparta na bazie ryżu, marchwi, z dodatkiem czerstwego pieczywa, ziemniaków, chudego mięsa, wędlin wysokogatunkowych, masło roślinne. Niewskazane: mleko, przetwory mleczne, jajka, tłuszcz, cukier, słodycze, dżemy, soki. Zalecane napoje: woda przegotowana, słaba gorzka herbata, rumianek. |
| 8.3. A | Biegunkowa mielona | Zalecana dla dzieci z biegunką w 2 roku życia |
| 8.4. | Dieta II roku życia  | Zalecana dla dzieci w 2 roku życia. | Dieta lekkostrawna, wszystkie potrawy gotowane, rozdrobnione. |

Dla potrzeb sporządzenia oferty zamawiający określa:

* 1. średnią liczbę żywionych dorosłych pacjentów na 180 osób, z czego:
		+ dieta podstawowa - 40 pacjentów,
		+ dieta lekkostrawna wysokobiałkowa/oszczędzająca - 130 pacjentów,
		+ diety inne - 10 pacjentów,
	2. dzieci:
		+ dieta podstawowa - 2 pacjentów,
		+ dieta lekkostrawna - 5 pacjentów,
		+ diety inne 8 pacjentów
	3. zestaw dodatków składający się z 1 kg kleiku ryżowego i 3 kg cukru, dostarczany raz w tygodniu.

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 3**

**do umowy nr zawartej w dniu ........... 2015 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Formularz cen jednostkowych posiłków.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Posiłek | Szacunkowa dzienna liczba posiłków | Cena jednostkowa netto | Cena jednostkowa brutto |
| **Od 01.03.2015 r. do 28.03.2018 r.** |
| I śniadanie | 180 |  |  |
| II śniadanie | 140 |  |  |
| obiad | 180 |  |  |
| podwieczorek | 15 |  |  |
| kolacja | 180 |  |  |
| Zestaw dodatków | 156 |  |  |

Zamawiający Wykonawca

**Załącznik nr 4**

**do umowy nr zawartej w dniu ........... 2015 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Wzór protokołu codziennych dostaw posiłków.**

Data ..............................

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Posiłek** | **Ilość posiłków dostarczonych** | **Godzina dostawy** | **Temperatura** | **Podpis****dostawcy** | **Podpis****odbiorcy** |
| I śniadanie |  |  |  |  |  |
| II śniadanie |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |
| Podwieczorek |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |
| Dodatki |  |  |  |  |  |

Uwagi dotyczące jakości posiłków: ....................................................

Zamawiający Wykonawca

**Załącznik nr 5**

**do umowy nr zawartej w dniu ........... 2015 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Wzór protokołu miesięcznego rozliczenia posiłków.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Posiłek** | **Liczba dostarczonych posiłków** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Podatek VAT** | **Wartość brutto** |
| I śniadanie |  |  |  |  |  |
| II śniadanie |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |
| Podwieczorek |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |
| Zestaw dodatków |  |  |  |  |  |

Zamawiający Wykonawca