Załącznik nr 1 do SIWZ

**FORMULARZ OFERTY**

**Szpital św. Anny w Miechowie**

ul. Szpitalna 3

32-200 Miechów

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego nr **25/2019 Świadczenie usługi żywienia pacjentów Szpitala św. Anny w Miechowie.**

my niżej podpisani:

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

działając w imieniu i na rzecz:

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

*(****nazwa*** *(firma)* ***dokładny adres*** *Wykonawcy/Wykonawców)* ***NIP, REGON****; w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólna ofertę).*

1. **Składamy ofertę** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia.
2. **Oświadczamy,** że zgodnie z załączonym pełnomocnictwem Pełnomocnikiem do reprezentowania nas w postępowaniu lub reprezentowania nas w postępowaniu i zawarcia umowy jest:

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

*(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę lub wykonawcy,*

*którzy w powyższym zakresie ustanowili pełnomocnika)*

1. **Oświadczamy,** że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
2. **Oświadczamy,** że zapoznaliśmy się z Rozdziałem XVII SIWZ „Ochrona danych osobowych”.
3. **Oświadczamy**, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
4. **Zobowiązujemy się** do realizacji umowy w terminie określonym w SIWZ.
5. **Oferujemy:**

Wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę za osobodzień w wysokości: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych netto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych netto), co stanowi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych brutto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych brutto).

W tym:

- śniadanie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych netto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych netto), co stanowi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych brutto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych brutto).

- obiad: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych netto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych netto), co stanowi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych brutto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych brutto).

- kolacja: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych netto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ złotych netto) co stanowi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych brutto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_złotych brutto).

1. **Akceptujemy** warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**.**
2. **Uważamy się** za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. przez okres 60 dni uwzględniając, że termin składania ofert jest pierwszym dniem biegu terminu związania ofertą.
3. **Wnieśliśmy** wadium w wysokości \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł, w formie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ W przypadku zaistnienia jednej z przesłanek określonych w art. 46 ustawy Pzp, wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek o numerze: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ prowadzonym w banku \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. **Zamówienie zrealizujemy** sami/ przy udziale Podwykonawców\*.

*\* - nieodpowiednie skreślić*

Podwykonawcom zamierzamy powierzyć do wykonania następujące zakresy zamówienia:

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

*(opis zamówienia zlecanego podwykonawcy)*

Podwykonawcą będzie firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(należy wpisać nazwę i dane adresowe podmiotu).*

1. **Wykonawca jest** małym/średnim przedsiębiorcą? Tak/Nie

*\* - nieodpowiednie skreślić*

1. **Wykonawca pochodzi** z innego państwa członkowskiego UE? Tak/Nie

*\* - nieodpowiednie skreślić*

1. **Wykonawca pochodzi** z innego państwa nie będącego członkiem UE? Tak/Nie

*\* - nieodpowiednie skreślić*

1. **Oświadczamy,** że zapoznaliśmy się z Istotnymi Postanowieniami Umowy stanowiącymi Załącznik
nr 3 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
2. **Wszelką korespondencję** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Faks: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Adres e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Ofertę** niniejszą składamy na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach. Do oferty załączamy następujące oświadczenia i dokumenty:

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

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

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

Załącznik nr 3

PROJEKT

**UMOWA Nr CRU /2019**

zawarta w dniu .................................. pomiędzy Szpitalem św. Anny, 32 - 200 Miechów, ulica Szpitalna 3 zwanym w dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

Dyrektora – Mirosław Dróżdż

a .........................................................................................

zwanym dalej „Wykonawcą” reprezentowanym przez:

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

1

Przedmiotem umowy jest udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie na rzecz Zamawiającego usługi żywienia pacjentów Szpitala św. Anny w Miechowie zgodnie ze złożoną ofertą z dnia ……………. 2019 roku.

§2

1. Przygotowanie posiłków, o których mowa w §1, obejmuje:
	* + śniadanie,
		+ II śniadanie,
		+ obiad,
		+ podwieczorek,
		+ kolację,
		+ posiłek nocny,
		+ gotowe mieszanki na oddział dziecięcy (wg wskazań lekarskich)
2. Wyżywienie dobowe chorego winno posiadać ilość kalorii zgodną z założeniami diet określonymi w poniższym zestawieniu:

| Nazwa diety | Kalorie (kcal) | Białko ogółem (g) | Białko zwierzęce (g) | Tłuszcz (g) | Węglowodany (g) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| podstawowalekkostrawnadziecięca | 22002200 - 20002200 | 8080 - 7575 | 4545 - 5045 - 50 | 757070 | 300300300 |
| łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | 2200 | 75 | 50 | 70 | 300 |
| łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu | 2000 | 80 - 75 | 50 | 40 | 340 |
| łatwostrawna o zmiennej konsystencji - papkowata | 2000 | 75 | 50 | 40 | 300 |
| płynnapooperacyjnawysokobiałkowa | 20001000 - 12002400 | 9025 - 40120 | 75080 | 6010 - 2070 | 260220320 |
| niskobiałkowa | 2200 - 2000 | 40 | 25 | 70 | 320 |
| cukrzycowa | 1500 - 2000 | 70 - 80 | 45 | 40 | 300 - 350 |
| specjalna | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich |

1. Ilość posiłków na poszczególne oddziały będzie zgłaszana z oddziałów w czasie odbioru śniadania 7:00-7:30. Różnice w stanie chorych wynikające z ruchu chorych Zamawiający będzie korygował: na obiad do godziny 11:00, na kolację do godziny 14:00.
2. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu na każde żądanie „gramówek” – ilość produktów wyrażona w gramach dla danej diety na dzień dla jednego pacjenta – dla diet wymienionych w ust. 2.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia sprzętu, naczyń i sztućców koniecznych do przewozu i dystrybucji posiłków pacjentom na oddziałach Szpitalnych oraz do wydania w miejscu przeznaczonym do wydawania posiłków pracownikom Zamawiającego pojemników z posiłkami, utrzymujących odpowiednią temperaturę przygotowanych posiłków, na wózkach umożliwiających ich transport, posegregowanych wg Oddziałów oraz odbiór brudnych naczyń, sztućców i odpadów.
4. Przygotowanie i odbiór posiłków ma spełniać wymogi sanitarne.
5. Wykonawca mycie, dezynfekcję oraz sterylizację naczyń kuchennych zapewnia zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej.
6. Wykonawca zapewnia utylizację odpadów pokonsumpcyjnych, w tym naczyń i pojemników jednorazowych, ze szczególnym uwzględnieniem oddziału obserwacyjno-zakaźnego i oddziału chorób płuc i dezynfekcję odpadów.
7. Posiłki winny być wydawane w celu dostarczenia na oddziały w godzinach:
	* + śniadanie – od 8:00 do 8:15,
		+ II śniadanie wg zaleceń lekarza
		+ obiad – od 12:30 do 12:45,
		+ podwieczorek wg zaleceń lekarza,
		+ kolacja – od 17:00 do 17:15,
		+ posiłek nocny wg wskazań lekarskich,
	* gotowe mieszanki na oddział dziecięcy – wg wskazań lekarskich.
8. Wykonawca zobowiązany jest również do wydawania pracownikom Zamawiającego posiłków o odpowiedniej temperaturze poza godzinami określonymi w pkt. 8 w przypadkach, gdy w porze posiłków przebywali oni na konsultacjach lekarskich, bądź badaniach diagnostycznych, jednakże nie dłużej niż dwie godziny po upływie pory posiłków określonej w pkt. 8.
9. Wykonawca zobowiązuje się do opracowania i przekazywania Zamawiającemu jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, wykaz alergenów, kaloryczność i skład produktów żywnościowych mogących wchodzić w rodzaj danej diety, a także obliczona wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia. Jadłospisy powinny być podpisane przez wykonawców oraz opatrzone pieczątką. Zamawiający wymaga aby dostarczane jadłospisy były czytelne.
10. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia (wraz z wydawanym śniadaniem) codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet według nomenklatury zamawiającego oraz gramatury potraw i produktów uwzględniając ilość przysługujących sztuk pieczywa, wędliny, sera i mięsa dla pacjenta.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych Zamawiającemu (dietetykowi szpitalnemu) uwzględniając sezon wiosenno-letni, i jesienno-zimowy, z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem przed terminem realizacji jadłospisów w celu ich weryfikacji i zatwierdzenia do realizacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w jadłospisach.
12. W przypadku wypisu pacjenta ze Szpitala wypisową kartę dietetyczną sporządza upoważniony pracownik Szpitala, a Wykonawca temu pracownikowi udostępnia dane niezbędne do sporządzenia tej karty.

§3

1. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do:
	1. Wyposażenia kuchni na czas realizacji umowy w niezbędne urządzenia do świadczenia usługi stosownie do świadczonej procedury i zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP. Każde stwierdzone przez Zamawiającego naruszenie obowiązków w powyższym zakresie uprawnia Zamawiającego do pobrania kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej.
	2. Utrzymania porządku i czystości w zajmowanych pomieszczeniach własnym sprzętem oraz własnymi środkami czystości posiadającymi atesty Państwowego Zakładu Higieny – zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej.
	3. Prowadzenia właściwej gospodarki ściekowej i gospodarki odpadami. Zamawiający jest uprawniony do kontroli wykonywania obowiązków w powyższym zakresie, w tym domagania się przedłożenia kopi dokumentów potwierdzających realizację prawidłowej gospodarki ściekowej i odpadami.
	4. Ponoszenia wszelkich konsekwencji wynikających z przeprowadzanych kontroli, np. Sanepid, PIP, itp. W przypadku nałożenia na Zamawiającego przez właściwe organy kary lub jakiejkolwiek innej dolegliwości finansowej z tytułu wadliwego wykonywania czynności, które są powierzone niniejszą umową na Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany jest do refundacji Zamawiającemu nałożonej kary (innej dolegliwości finansowej) w pełnym zakresie w terminie 7 dni od otrzymania wezwania Zamawiającego do zapłaty.
	5. Przestrzegania regulaminu obowiązującego na terenie Szpitala św. Anny.
	6. Przestrzegania przepisów BHP i p/pożarowych.
	7. Stosowania się do instrukcji i procedur higieniczno-sanitarnych i innych obowiązujących w Szpitalu.
	8. Przestrzegania tajemnicy służbowej oraz zasad ochrony wszelkich innych danych, z którymi pracownik mógłby się zapoznać wykonując swoje czynności, zwłaszcza dotyczących pacjentów, ich historii chorób itp., pracownicy ponoszą osobiście odpowiedzialność za ujawnienie danych objętych tajemnicą,
	9. Uwzględniania bieżących uwag i zaleceń osób nadzorujących wykonanie umowy ze strony Zamawiającego.
2. Zamawiający może udostępnić odpłatnie na czas umowy posiadane naczynia stołowe i sztućce do spożywania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest w trakcie świadczenia usługi uzupełniać na bieżąco ubytki naczyń i sztućców. Po zakończeniu umowy Wykonawca zwróci udostępnione naczynia i sztućce w stanie zgodnym z przekazaniem.

§4

1. Wykonawca oświadcza, że osoby którym powierzy wykonywanie czynności określonych w §2 umowy będą przeszkolone w zakresie BHP oraz ochrony przeciwpożarowej i będą posiadać kwalifikacje niezbędne do prawidłowego wykonania powierzonych im zadań. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia zatrudnianym przez siebie osobom niezależnie od tytułu prawnego na podstawie którego następuje zatrudnienie warunki pracy zgodne z wymogami BHP, w tym obowiązek przeprowadzania stosownych badań lekarskich i dostarczenia środków ochrony osobistej niezbędnych do wykonywania pracy.
2. Wykonawca zapewni pracownikom niezbędną odzież roboczą i ochronną do świadczenia usługi, wraz z identyfikatorami umożliwiającymi ich identyfikację. Na teren kuchni i miejsc przygotowywania, wydawania posiłków oraz składowania produktów będzie bezwzględnie przestrzegany zakaz wejścia przez osoby trzecie, za wyegzekwowanie przestrzegania którego to zakazu odpowiada Wykonawca.
3. Wykonawca w swoim zakresie będzie kierował zatrudnionych pracowników na badania sanitarne, profilaktyczne i okresowe.
4. Przed przystąpieniem do realizacji umowy Wykonawca przedłoży imienną listę osób zatrudnionych przez niego na terenie Szpitala. Wykonawca na życzenie Zamawiającego poda kwalifikacje zawodowe zatrudnionych osób.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo zgłoszenia zastrzeżeń co do osób przewidzianych przez Wykonawcę do świadczenia usługi. W takim wypadku Wykonawca zaproponuje inne osoby do wykonywania usług.
6. Wykonawca może zatrudnić wyłącznie osoby posiadające aktualne orzeczenie lekarskie, aktualne badania okresowe, aktualne szczepienie WZW typu B, które powinny zostać okazane przed podjęciem pracy przez pracownika po raz pierwszy osobie nadzorującej realizację umowy ze strony Zamawiającego oraz na każde żądanie ordynatora, pielęgniarki oddziałowej i innych pracowników służb kontrolujących.
7. Zamawiający zastrzega sobie w każdym terminie prawo stałej kontroli jakości i standardu usług żywieniowych, sposobu dostarczania posiłków, w tym szczególnie w zakresie spełniania właściwych wymogów sanitarnych, procedur przygotowania posiłków, pochodzenia produktów do przygotowywania posiłków. W przypadku stwierdzenia przez osoby nadzorujące realizację umowy ze strony Zamawiającego rażących zaniedbań umowa zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
8. Osobami upoważnionymi ze strony Zleceniodawcy do kontroli należytego wykonania usług są: Dyrektorzy, Koordynator ds. żywienia, Przełożona Pielęgniarek, Pielęgniarki Oddziałowe i Pielęgniarki Koordynujące oraz Zespół d/s zakażeń szpitalnych Szpitala św. Anny w Miechowie.

§5

1. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia za wydane posiłki stanowi iloczyn dobowego kosztu żywienia jednego chorego i ilości pacjentów. Dobowy koszt żywienia jednego chorego wynosi …………….. złotych (słownie: …………………. złotych brutto).
2. Zamawiający zobowiązuje się dokonywać zapłaty należności na konto Wykonawcy w ciągu 30 dni od daty otrzymania rachunku.
3. Wykonawca będzie wystawiał rachunek w okresach dekadowych, a rachunek zawierał będzie ilość śniadań, obiadów i kolacji.
4. Dla ustalenia wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 przyjmuje się, że wartość obiadu stanowi 50% tego wynagrodzenia, zaś wartość śniadań i kolacji po 25% tego wynagrodzenia.
5. Wynagrodzenie określone w ust. 1 jest niezmienne przez cały okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem ust. 6.
6. W przypadku zmiany podatku VAT w stosunku do obowiązującej na dzień 1 stycznia 2017 roku wynagrodzenie ulega zmianie proporcjonalnie do zmiany stawki podatku. Zmienione wynagrodzenie brutto obowiązuje począwszy od pierwszego dnia miesiąca kalendarzowego w który nastąpiła zmiana stawek podatku.
7. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w ust. 6 wymaga sporządzenia aneksu do umowy.
8. W przypadku gdy zajdzie konieczność zwiększenia przedmiotu zamówienia, to łączna wartość zmian nie może przekroczyć 10% wartości zamówienia określonej w umowie(art. 144 ust. 1 pkt 6 ustawy). Zwiększenie wymaga formy pisemnej w postaci aneksu.

§6

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku działania lub zaniechania osób, którym powierzył wykonywanie czynności określonych w §2 umowy, jak za działania i zaniechania własne, w tym za sankcje nałożone na Wykonawcę przez inspekcję sanitarną i inne właściwe organy.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego uchybień w wykonywaniu umowy przez Wykonawcę, Zamawiający:
	* niezwłocznie poinformuje Wykonawcę o zaistniałych uchybieniach,
	* wyznaczy termin ich usunięcia.

§7

* + 1. Przed przystąpieniem do realizacji umowy:
			1. Zamawiający przekaże do dyspozycji Wykonawcy pomieszczenia wymienione w załączniku do umowy protokołem zdawczo-odbiorczym.
			2. Zamawiający przekaże w dzierżawę protokołem zdawczo-odbiorczym sprzęt będący w posiadaniu kuchni głównej, magazynu żywnościowego, restauracji oraz wyposażenie biurowe i standardowe (po wygaśnięciu umowy podlega zwrotowi).
			3. Po wygaśnięciu umowy Wykonawca przekaże sprzęt przejęty w stanie technicznie nie gorszym niż w chwili przejęcia. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest zawrzeć z właściwym przedsiębiorcą umowę o wywóz wszelkich odpadów wytwarzanych w ramach i przy okazji wykonywania niniejszej umowy. Koszt usuwania odpadów o których mowa powyżej w całości obciąża Wykonawcę.
1. Wykonawca będzie pokrywał koszty:
	* dzierżawy pomieszczeń,
	* energii elektrycznej,
	* centralnego ogrzewania,
	* ciepłej wody,
	* zimnej wody,
	* ścieków,
	* konserwację wind,
	* opłaty eksploatacyjno-przesyłowej,
	* telefonu (oddzielna umowa: abonament + impulsy),

wnosząc z tego tytułu opłaty określone w załączniku do niniejszej umowy.

1. Wykonawca po rozwiązaniu niniejszej umowy zwróci udostępnione mu do korzystania pomieszczenia i sprzęt w stanie nie pogorszony, za wyjątkiem normalnego zużycia będącego skutkiem korzystania pomieszczeń i sprzętu zgodnie z jego przeznaczeniem. Wykonawcy nie przysługuje prawo domagania się zwrotu kosztów jakichkolwiek nakładów poniesionych na udostępnione pomieszczenia i sprzęt.

§8

Wykonawca oświadcza, że osobą odpowiedzialną i koordynatorem z jego strony jest .........................................................................................

Zamawiający oświadcza, że koordynatorem z jego strony jest Pani Ewa Kałuzińska – Koordynator ds. żywienia Szpitala św. Anny w Miechowie.

§9

* + - * 1. Umowa zostaje zawarta na okres od 1 października 2019r. do 30 marca 2022 r.
				2. Umowa może być wcześniej rozwiązana przez każdą ze stron za trzymiesięcznym wypowiedzeniem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§10

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową maja zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 1020).

Integralną częścią niniejszej umowy stanowią wymogi Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia będącej podstawą prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w §1 oraz złożoną przez Wykonawcę ofertą.

Strony ustalają, że Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do pobierania kar umownych w przypadkach i wysokości ustalonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia będącej podstawą prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w ramach którego zawierana jest niniejsza umowa.

§11

W przypadku roszczeń związanych z niniejszą umową sprawy będą rozstrzygane przez Sąd Powszechny właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§12

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po dwa dla każdej ze stron.

Zamawiający Wykonawca

Załącznik nr 4 do SIWZ

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr **25/2019 Świadczenie usługi żywienia pacjentów Szpitala św. Anny w Miechowie,** oświadczam/oświadczamy\*, że:

* nie wydano/wydano\* wobec mnie/nas\* prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek
na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
* nie orzeczono wobec mnie/nas tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się
o zamówienie publiczne.

*\*- niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 5 do SIWZ

**Lista podmiotów należących do tej samej**

**grupy kapitałowej/informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej\*.**

**\*UWAGA: należy wypełnić pkt 1 lub 2 i zaznaczyć odpowiedni kwadrat.**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego **25/2019 Świadczenie usługi żywienia pacjentów Szpitala św. Anny w Miechowie**, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) oświadczam, że:

1. **Przynależę do tej samej grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r., poz. 184 z późn. zm.):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa podmiotu wchodzącego w skład tej samej grupy kapitałowej** | **Adres podmiotu** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |

oraz składam wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania
z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

1. **Nie przynależę do tej samej grupy kapitałowej.**

Załącznik nr 7 do SIWZ

Koszty jakie będzie ponosił Wykonawca korzystając z pomieszczeń zamawiającego.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa | Ilość | Cena jednostkowa | PodatekVAT % |
| 1 | Ciepła woda | Wg wskazań licznika  | 28,73 zł/m3 – cena zmienna w roku kalendarzowym | 23 |
| 2 | Zimna woda | Suma liczników ciepłej i zimnej wody  | 3,84 zł/m3, cena zmienna uzależniona od Uchwały Rady Miasta i Gminy Miechów | 8 |
| 3 | Ścieki | j.w. | 4,80 zł/m3, cena zmienna w roku kalendarzowym uzależniona od Uchwały Rady Miasta i Gminy Miechów | 8 |
| 4 | Energia elektryczna | Wg wskazań licznika, licznik x cena jednostkowa | 0,36 zł/kWh, cena zmienna w roku kalendarzowym | 23 |
| 5 | Centralne ogrzewanie | 896,64 m2 x cena jednostkowa | 2,41 zł/m2 – płatne przez cały rok. Cena zmienna w roku kalendarzowym | 23 |
|  |  |  |  |  |
| 6 | Opłata eksploatacyjna |  | 10% wartości netto z pozycji 1-5 | 23 |
| 7 | Konserwacja wind |  | W wysokości opłat ponoszonych przez Szpital. Wykonawca ponosi koszty napraw i remontów koniecznych do funkcjonowania wind. Zamawiający dokonana refakturowania tychże kosztów |  |
| 8 | Dzierżawa | 896,64 m2 | 6 zł/m2 | 23 |
|  |  |  |  |  |

* Istnieje możliwość udostępnienie Wykonawcy dostępu do linii telefonicznej na podstawie odrębnej umowy, która określi zasady korzystania z udostępnionej linii oraz opłaty.
* Wykonawca zobowiązany jest przed rozpoczęciem wykonywania umowy we własnym zakresie i na własny koszt zainstalować liczniki ciepłej i zimnej wody.

Załącznik nr 8 do SIWZ

Wykaz pomieszczeń przeznaczonych do wydzierżawienia.

1. Kuchnia główna – budynek D (parter)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| lp | pomieszczenie | powierzchnia (m2) |
| 1 | Hala obróbki termicznej  | 153,3 |
| 2 | Hol | 12,9 |
| 3 | Hol | 5,6 |
| 4 | Jadalnia | 9,14 |
| 5 | Magazyn dobowy | 17,1 |
| 6 | Pokój dietetyczek  | 10,6 |
| 7 | Pokój dietetyczek | 9,9 |
| 8 | Przedsionek + składzik | 4,4 |
| 9 | Przygotowanie mięsa | 14,3 |
| 10 | Przygotowanie produktów | 14,4 |
| 11 | Przygotowywanie ziemniaków | 15,5 |
| 12 | Sanitariaty | 8,5 |
| 13 | Smażalnia | 14,4 |
| 14 | Zimna kuchnia | 12,6 |
| 15 | Zmywalnia | 6,0 |
| 16 | Zmywalnia-mag | 3,7 |
|  | **Razem** | **312,34** |

1. Budynek D (parter)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| lp | pomieszczenie | powierzchnia (m2) |
| 1 | Hol rozdzielczy  | 48,3 |
|  | **Razem** | **48,3** |

1. Budynek D (sutereny)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| lp | pomieszczenie | powierzchnia (m2) |
| 1 | Korytarz z przedsionkiem  | 142,7 |
| 2 | Magazyn | 42,5 |
| 3 | Magazyn  | 27,8 |
| 4 | Szatnia | 28,3 |
| 5 | Agregaty  | 32,2 |
| 6 | Magazyn chłodni I | 12,0 |
| 7 | Magazyn chłodni II | 17,4 |
| 8 | Magazyn chłodni | 9,7 |
| 9 | Magazyn chłodni IV | 5,3 |
| 10 | Przedsionek | 7,0 |
| 11 | Rozbieralnia  | 8,3 |
| 12 | Magazyn ziemniaków | 38,0 |
| 13 | Przygotowanie jarzyn | 11,9 |
| 14 | Magazyn odpadów | 10,9 |
| 15 | Hol | 15,5 |
| 16 | Wydawanie | 5,9 |
| 17 | Zmywalnia | 5,3 |
| 18 | Szatnia-mag | 4,3 |
|  | **Razem** | **425,0** |

1. Budynek A (sutereny)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| lp | pomieszczenie | powierzchnia (m2) |
| 1 | Stołówka  | 111,0 |
|  | **Razem** | **111,0** |

Ogółem powierzchnia wynosi: **896,64 m2**.

Wykaz sprzętu w posiadaniu kuchni głównej, magazynu żywnościowego, restauracji, który jest własnością Szpitala i jest używany przez obecną firmę świadczącą usługę stanowi załącznik do SIWZ.

Załącznik nr 9 do SIWZ

Wykaz sprzętu w posiadaniu kuchni głównej, magazynu żywności, restauracji, który jest własnością Szpitala i jest używany przez obecnego Wykonawcę świadczącego usługę:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa środka trwałego | J.m. | Ilość |
| 1 | Biurko | szt. | 3 |
| 2 | Dźwig potrawowy | szt. | 2 |
| 3 | Gaśnica ABF | szt. | 1 |
| 4 | Gaśnica proszkowa | szt. | 1 |
| 5 | Gaśnica proszkowa | szt. | 3 |
| 6 | Koc gaśniczy | szt. | 1 |
| 7 | Kotły warzelne gazowe 150l | szt. | 2 |
| 8 | Kotły warzelne gazowe 200l | szt. | 4 |
| 9 | Krajalnica do wędlin | szt. | 1 |
| 10 | Krzesła tapicerowane wyścielone | szt. | 34 |
| 11 | Kuchenka gazowa 4-palnikowa | szt. | 1 |
| 12 | Kuchnia elektryczna | szt. | 1 |
| 13 | Kuchnia gazowy KROMET 4 palnikowa | szt. | 2 |
| 14 | Lodówka | szt. | 1 |
| 15 | Lodówka O/Dziecięcy | szt. | 1 |
| 16 | Obieraczki do ziemniaków | szt. | 1 |
| 17 | Okapy kuchenne | szt. | 4 |
| 18 | Patelnia | szt.  | 1 |
| 19 | Pomocnik kelnerski | szt. | 1 |
| 20 | Sterylizator parowy typ ASHE BIS A | szt. | 1 |
| 21 | Stolik świetlicowy | szt. | 1 |
| 22 | Stolik świetlicowy | szt. | 1 |
| 23 | Stoły drewniane - jasne | szt. | 10 |
| 24 | Stoły ze stali nierdzewnej | szt. | 3 |
| 25 | Szafa BHP | szt. | 17 |
| 26 | Szafa chłodnicza 3 drzwiowa | szt. | 1 |
| 27 | Szafki wisząca na leki metalowa apteczna | szt. | 2 |
| 28 | Waga zegarowa do 100 kg | szt. | 1 |
| 29 | Wózek  basen nierdzewny |  szt. | 1 |
| 30 | Wózek do przewozu posiłków kelnerski | szt. | 4 |
| 31 | Wózek do transportu posiłków na stołówkę | szt. | 1 |
| 32 | Wózek transportowy paleta | szt. | 2 |
| 33 | Zamrażarka | szt. | 1 |
| 34 | Zamrażarka GS-150 | szt. | 1 |
| 35 | Zlew 2 komorowy | szt. | 3 |
| 36 | Zlew 3 komorowy | szt. | 1 |
| 37 |  Zlewozmywak + szafka stojąca | szt. | 1  |