

PŁOCKI ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

09-402 Płock, ul. Kościuszki 28
tel. (024) 364-51-00 fax. (024) 364-51-02
www.szpitalplock.pl e-mail: sekretariat@plockizoz.pl



Płock, dnia 01 lipca 2014 roku

PZOZ/DZP/382/28PN/14

**Do wszystkich uczestników postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego**

**WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA WRAZ ZE
ZMIANĄ JEJ TREŚCI**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest **świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeniami stanowiącymi wyposażenie kuchni**

W związku z wnioskami o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”, złożonymi przez Wykonawców, działając na podstawie art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 9 sierpnia 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) Zamawiający – Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. wyjaśnia, co następuje:

Pytanie nr 1, dotyczy umowy

Zwracamy się z prośbą o modyfikację **istotnych postanowień umowy – zał. Nr 2 do SIWZ** :

1. w § 6 ust. 4 poprzez dodanie zapisu:
„Suma kar umownych w związku z uchybieniami stwierdzonymi w danym miesiącu nie może przekroczyć 30 % miesięcznego wynagrodzenia brutto”
2. w § 6 ust. 5 poprzez zmianę jego zapisu na:

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie nr 2

Zwracamy się z prośbą o wskazanie aktualnie obowiązującej u Zamawiającego ceny **jednostkowej netto osobodnia** za:

- wyżywienia pacjentów z wyszczególnieniem ceny śniadania, śniadania II, obiadu dwudaniowego, kolacji, kolacji II
- wyżywienia pacjentów tzw. lunchu
- wyżywienia dla tzw. pacjentów komercyjnych.

Odpowiedź: Zamawiający informuje o aktualnie obowiązującej cenie jednostkowej netto osobodnia za:

- wyżywienia pacjentów z wyszczególnieniem ceny śniadania, śniadania II, obiadu dwudaniowego, kolacji, kolacji II – 10,30 zł,
- wyżywienia pacjentów tzw. Lunchu – 3,00 zł,
- wyżywienie dla tzw. pacjentów komercyjnych – 7,00 zł.

Pytanie nr 3

Na podstawie art. 139 ust. 3 ustaw z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) w związku z art. 2 ust. 1, art. 3 ust. 1 pkt. 2 oraz art. 10 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2011 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2001 r. Nr 112, poz. 1198 z późn. zm.) wnoszę o udzielenie informacji dotyczących:

- firmy, która obecnie świadczy usługę będącą przedmiotem zamówienia na **Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni oraz**



- proszę o przekazanie obecnie obowiązującej cen jednostkowych netto i brutto osobodni za wyżywienie pacjentów, osobodnia za wyżywienie pacjentów tzw. lunch- Dzienny Oddział Psychiatryczny, osobodnia za wyżywienie pacjentów tzw. komercyjnych, związanych z w/w postępowaniem.

Odpowiedź: Obecnie usługę świadczy Grażyna Pokropińska Kuchnia Szpitalna, ul. Kościuszki 28, 09-400 Płock, ceny osobodni zostały podane w pytaniu nr 2.

Pytanie nr 4, dotyczy pkt. 10.1.3. SIWZ

Zamawiający w treści SIWZ wskazał, iż o zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunek dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (SIWZ pkt. 10.1.3.) i tym samym udowodnią, iż dysponują co najmniej jednym środkiem transportu do przewozu posiłków, dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia

W związku z tym prosimy o odpowiedź: czy Zamawiający uzna, iż Wykonawca spełnia w/w warunek, jeśli dostarczy on pozytywną decyzję PPIS potwierdzającą, że środek transportu Wykonawcy posiada decyzję inspektora sanitarnego o jego dopuszczeniu do przewozu posiłków, jednak pozbawioną wpisu dotyczącego „potrzeb zbiorowego żywienia”?

Zatwierdzanie środka transportu do dopuszczenia do przewozu posiłków wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ma związek ze spełnieniem określonych w przepisach wymogów przez ten środek właśnie. Oznacza to, że decyzje Sanepidu przypisane są do konkretnych pojazdów, które przewożą posiłki bez rozdzielania na klientów końcowych, ewentualnie z zaznaczeniem rodzaju wykorzystywanych opakowań lub przewożonej żywności. W związku z faktem, iż Wykonawca może danym środkiem transportu przewozić posiłki dla różnych odbiorców (żywienie w Domach Pomocy Społecznej, placówkach edukacyjnych, szpitalach, ale także w firmach prywatnych), w Decyzji PPIS nie wymienia się zatem konkretnej grupy osób dla której przewożone są posiłki (nie wpisuje się żywienie zbiorowe), a wyłącznie stwierdza czy dany pojazd jest przystosowany do przewozu posiłków w formie usługi cateringowej, czy też nie. Określone w przepisach wymogi sanitarno - higieniczne i techniczne pojazdów dopuszczonych do przewozu posiłków, również nie dokonują rozróżnienia czy klasyfikacji klientów końcowych.

W związku z powyższym wnosimy o usunięcie z w/w warunku zapisu cyt. *dla potrzeb zbiorowego żywienia*

Odpowiedź: Zamawiający zgadza się z powyższym i dokona modyfikacji SIWZ.

Pytanie nr 5, dotyczy pkt. 10.1.3. SIWZ

Zamawiający w treści załącznika nr 1 do SIWZ (strona 14 SIWZ) wskazał, iż w trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy odległej od siedziby Zamawiającego do 50 km, pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania.

Powołując się na Ustawę Pzp (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) art. 7. 1.: Zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców, można domniemywać, iż w/w zapis dyskryminuje Wykonawców, którzy nie mają kuchni w odległości 50 km od siedziby Zamawiającego, a co za tym idzie tak jakby Zamawiający nie szanował wspomnianej zasady. W sposób nierówny bowiem traktowani są Wykonawcy posiadający kuchnię w okolicach Zamawiającego oraz ci Wykonawcy, którzy ciągłość przedmiotowej usługi zapewnią w inny sposób niż produkcja posiłków we własnej kuchni. Wykonawca przecież ma jedynie zachować ciągłość usługi i z tego powinien być rozliczony, a Zamawiający nie powinien narzucać sposobu realizacji tej ciągłości.

W związku z powyższym, wnosimy o usunięcie zapisu dotyczącego określenia odległości położenia kuchni zastępczej Wykonawcy od siedziby Zamawiającego i zastąpienie tego fragmentu sformułowaniem: [...] Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość przedmiotowej usługi z poszanowaniem wszelkich przepisów dotyczących wymogów sanitarno - higienicznych i technicznych związanych z dostarczaniem żywności - catering.

Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z wymogu opisanego w części dotyczącej odległości kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego do 50 km i dokona modyfikacji SIWZ.

Biorąc pod uwagę powyższe odpowiedzi, na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) Zamawiający – Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. wprowadza do treści SIWZ następujące zmiany:

Pkt 10.1.3 SIWZ otrzymuje brzmienie:

dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, który dysponuje:

- co najmniej jednym środkiem transportu do przewozu posiłków, dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków, a ocena jego spełnienia zostanie dokonana na podstawie dokumentów, o których mowa w pkt. 14 A.3.

Pkt 14.A.3 SIWZ otrzymuje brzmienie:

Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu i dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków, o którym mowa w pkt 10.1.3. SIWZ – wg Załącznika Nr 8

Dodatkowo Zamawiający dodaje w pkt 22 SIWZ ppkt 22.4 o treści:

Wysokość wsadu do kotła nie może być niższa niż kwoty określone w formularzu cenowym, z podziałem na poszczególne pozycje. Wysokość wsadu to cena netto na jedną osobę dziennie.

Załącznik Nr 1 do SIWZ otrzymuje brzmienie:**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeniami stanowiącymi wyposażenie kuchni.

Zakres świadczonych usług obejmuje:

• Oddział Chirurgiczny Ogólny	10 łóżek
• Oddział Chorób Wewnętrznych	57 łóżek
• Oddział Ginekologiczno – Położniczy	76 łóżek
• Oddział Ortopedyczny z Pododdziałem Rehabilitacji Narządu Ruchu	30 łóżek
• Oddział Pediatriczny	20 łóżek
• Oddział Psychiatryczny z Pododdziałem Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	50 łóżek
• Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy	51 łóżek
• Dzienny Oddział Psychiatryczny	20 miejsc

Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie następujących posiłków:

- śniadanie,
- śniadanie II – Oddział Pediatriczny i poszczególne diety z oddziałów,
- obiad dwudaniowy,
- podwieczorek – Oddział Pediatriczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów,
- kolacja,
- kolacja II – Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów,
- wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny,
- wyżywienie pacjentów komercyjnych.

Szacunkowa ilość posiłków w okresie 12 miesięcy wynosi:

• Oddział Chirurgiczny Ogólny	1 374 osobodni
• Oddział Chorób Wewnętrznych	15 378 osobodni
• Oddział Ginekologiczno – Położniczy	17 774 osobodni
• Oddział Ortopedyczny	2 774 osobodni
• Pododdział Rehabilitacji Narządu Ruchu	7 594 osobodni
• Oddział Pediatriczny	2534 osobodni
• Oddział Psychiatryczny z Pododdziałem Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	14 761 osobodni
• Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy	15 778 osobodni

• Dzienny Oddział Psychiatryczny	4 910 osobodni
• Posiłki komercyjne	202 osobodni

Dla pacjentów komercyjnych Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał trzydniowy jadłospis z możliwością wyboru (dwa zestawy - śniadanie, obiad, kolacja). Jadłospis będzie przedstawiany pacjentowi dzień wcześniej.

Posiłki komercyjne powinny zawierać podaną poniżej ilość kalorii (2800 kalorii). Powinny być urozmaicone z uwzględnieniem podaży owoców i warzyw sezonowych, dodatkowo powinny uwzględniać upodobania żywieniowe pacjentów, np. dieta wegetariańska. Zamawiający wymaga, żeby produkty spożywcze (np. miód, dżem) dla pacjentów komercyjnych były podawane pacjentowi w formie jednorazowej porcji.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowania posiłków z artykułów przez siebie zakupionych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.

- a. Klasyfikacja diet wraz z szacunkową ilością osobodni w okresie 12 miesięcy:
- dieta podstawowa – 22 810
 - dieta bogatoresztkowa – 21
 - dieta lekkostrawna – 48 225
 - dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – 2 844
 - dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – 2 520
 - dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata – 98
 - dieta lekkostrawna płynna – 236
 - dieta lekkostrawna płynna wzmocniona – 849
 - dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę – 110
 - dieta ubogoenergetyczna – 352
 - dieta lekkostrawna o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – 62
 - dieta bogatobiałkowa – 1 285
 - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 10 015
 - dieta niskobiałkowa – 9
 - diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w procedurach – 48
- b. Dieta podstawowa stanowi podstawę do planowania diet leczniczych, obejmuje ona pokarmy spożywcze dla ludzi zdrowych z wyłączeniem pokarmów trudno strawnych i wzdymających.

Zawartość energii i składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej pacjenta powinna wynosić:

	Dieta podstawowa	Dieta dla Pododdziału Rehabilitacji i Narządu Ruchu	Dieta dla pacjentów komercyjnych
Energia	2400 kalorii	2600 kalorii	2800 kalorii
Węglowodany	300 – 400 g	420-470 g	470-550 g
Białko ogółem	70 – 80 g	100 g	100-120 g
w tym pochodzenia zwierzęcego	25 – 50 g	70 g	70-80 g
Tłuszcze	65 – 70 g	70-75 g	80-100 g

Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczenia dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:

zupa – 75⁰ C

II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65⁰ C

Surówka i potrawy zimne – poniżej 8 0C

Zamawiający wymaga, aby posiłki w Szpitalu Świętej Trójcy wydawane były przez Wykonawcę we wszystkie dni tygodnia wg następujących godzin:

7:00 – 8:00 – śniadanie,

10:00 – 10:30 – śniadanie II,

10:30 – 11.00 – wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny (w dni robocze).

12:00 – 13:00 – obiad,

15:00 – podwieczorek,

17:00 – 18:00 – kolacja, kolacja II.

Posiłki przygotowane przez Wykonawcę odbierane będą przez pracowników Zamawiającego poszczególnych oddziałów szpitalnych w ww. godzinach – za wyjątkiem Zakładu Pielęgnacyjno –

Opiekuńczego przy ul. Tysiąclecia 13.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca własnym staraniem, własnym transportem i na własne ryzyko dostarczył posiłki z Kuchni Szpitalnej do Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego przy ul. Tysiąclecia 13 przy użyciu termosów i naczyń stanowiących własność Zamawiającego. Transport odbywać się będzie codziennie, zgodnie z następującym harmonogramem:

7.00 – 8.00 śniadanie,

12.00 – 13.00 obiad,

15:00 – 16:00 podwieczorek, kolacja.

Posiłki dla pacjentów przebywających w oddziałach Szpitala Świętej Trójcy oraz w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym przy ul. Tysiąclecia 13 w Płocku będą przygotowywane przez Wykonawcę w pomieszczeniach Kuchni Szpitalnej przy ul. Kościuszki 28 w Płocku.

Zasady planowania żywienia i zapotrzebowania posiłków:

- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę dietetyczki do właściwej realizacji przedmiotu zamówienia.
- Posiłki przygotowywane i dostarczane będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 13.00 na dzień następny. Do godz. 10.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad, podwieczorek i kolację w dniu bieżącym. Dla pacjentów przyjętych po godz. 10.00 Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad z półproduktów.
- Żywnienie pacjentów realizowane będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego, **przedstawionego dietetykowi Zamawiającego w formie papierowej** (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość żywienia) oraz uzgodnionych diet.
Jadłospis będzie składany do uzgodnienia dziesięć dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał następujące informacje: wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, wyszczególnienie użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.

Każdorazowo do kuchni oddziałowej wraz z posiłkami dostarczony będzie przez Wykonawcę aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.

Zamawiający wymaga podawania dzieciom diety podstawowej zróżnicowanej na trzy grupy żywieniowe: dietę podstawową małego dziecka (wiek 3-6 lat), dietę podstawową dzieci i młodzieży (wiek 7-15 lat) i dietę podstawową osoby dorosłej (powyżej 15 r.ż.) **z zachowaniem norm kaloryczności dla poszczególnych grup wiekowych (od 1000 do 2900 kalorii).**

Przykładowy jadłospis:

SZPITAL ŚWIĘTEJ TRÓJCY, ZAKŁAD PIEŁĘGNACYJNO – OPIEKUŃCZY

Dzień 1

Śniadanie – kasza manna na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, szynkowa, ogórek świeży, kawa mleczna.

II Śniadanie – jogurt owocowy 1 szt.

Obiad – zupa koperkowa z makaronem, pulpet mięsny w sosie pomidorowym, ziemniaki, jabłko gotowane, kompot z truskawek.

Podwieczorek – kanapka z pastą z wędliny i jajka.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, dżem, pomidor, herbata.

II Kolacja – serek homogenizowany 1 szt.

Dzień 2

Śniadanie – kasza jęczmienna na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem, kawa mleczna.

II Śniadanie – budyń śmietankowy

Obiad – zupa pomidorowa z ryżem, schab gotowany w sosie pietruszkowym, ziemniaki, buraczki zasmażane, kompot z czarnej porzeczki.

Podwieczorek – bułka drożdżowa 1 szt., mleko.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, krakowska, jabłko, herbata.

II Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, ser żółty.

Dzień 3

Śniadanie – ryż na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, parówka drobiowa 1 szt., pomidor, kawa mleczna.

II Śniadanie – bułka z dżemem, sok wieloowocowy.

Obiad – rosół z makaronem, udko gotowane, ziemniaki, marchewka gotowana, kisiel do picia.

Podwieczorek – kanapka z pasztetem.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, rolada drobiowa, miód, herbata.

II Kolacja – pieczywo mieszane, twarożek z rzodkiewką.

Dzień 4

Śniadanie – płatki owsiane na mleku, pieczywo mieszane, masło roślinne, jajko, sałata, kawa mleczna.

II Śniadanie – kisiel z bita śmietaną.

Obiad – zupa kalafiorowa, ryż ze śmietaną, kompot wiśniowy.

Podwieczorek – kanapka z szynką, sok pomidorowy.

Kolacja – pieczywo mieszane, masło roślinne, rawska, ogórek, herbata.

II Kolacja – ciastka, mleko.

DZIENNY ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY**Dzień 1**

Pieczywo mieszane, parówka drobiowa 1 szt., ser żółty, ogórek, masło roślinne, serek maślany.

Dzień 2

Pieczywo mieszane, krakowska, serek topiony, drożdżówka, masło roślinne, serek maślany.

Dzień 3

Pieczywo mieszane, ser biały, ryba, smażona, dżem, masło roślinne, serek maślany.

Dzień 4

Pieczywo mieszane, szynkowa, jajko, jogurt owocowy 1 szt., masło roślinne, serek maślany.

Przykładowa gramatura:

SZPITAL ŚWIĘTEJ TRÓJCY, ZAKŁAD PIELĘGNACYJNO – OPIEKUŃCZY

PRODUKT	ŚNADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIE- CZOREK	KOLACJA	II KOLACJA
Pieczywo	Chleb 100 g/ 150 g/ 150 g	50 g	-	50 g	Chleb 100g/ 150 g/ 150g	50 g
Masło (zawartość tłuszczu 85%)	20 g/ 30 g/ 30 g	10 g	-	10 g	20 g/ 30 g/ 30 g	10 g
Wędlina	30 g/ 50 g/ 50g	30 g	-	30 g	30 g/ 50 g/ 50 g	30 g
Pasztet	60 g/ 70 g/ 70 g	30 g	-	30 g	60 g/ 70 g/ 70 g	30 g
Paprykarz	60 g	-	-	30 g	60 g	30 g
Ser biały	60 g/ 70 g/ 70 g	-	-	-	60 g/ 70 g/ 70 g	30 g
Ser żółty	40 g/ 50 g/ 50 g	30 g	-	30 g	40 g/ 50 g/ 50 g	30 g
Kiełbaski Śl.	50 g/ 60 g/ 70 g	-	-	30 g	50 g/ 60 g/ 70 g	30 g
Parówki	70 g/ 140 g/ 140 g	-	-	-	70 g/ 140 g/ 140 g	35 g
Dżem	40g/ 50 g/ 50 g	30 g	-	30 g	40 g/ 50 g/ 50 g	-
Jajko	50 g	-	-	-	50 g	50 g
Ser topiony	50 g	-	-	30 g	50 g	30 g
Dodatki do zupy mlecznej	20 g/ 30 g/ 30 g	-	-	-	-	-
Ziemniaki	-	-	200 g	-	-	-
Ryż do zupy	-	-	20 g/ 30 g/ 30 g	-	-	-
Ryż do II dania	-	-	80 g/ 100 g/ 100 g	-	-	-

Kasza do zupy	-	-	20 g/ 30 g/ 30 g	-	-	-
Kasza do II dania	-	-	200 g	-	-	-
Makaron do zupy	-	-	20 g/ 30 g/ 30 g	-	-	-
Makaron do II dania	-	-	200 g	-	-	-
Warzywa gotowane	-	-	140 g/ 150 g/ 150 g	-	-	-
Surówki	-	-	100 g	-	-	-
Mięso b/k	-	-	100/60 g	-	-	-
Filet z ryby	-	-	120 g	-	-	-
Mięso z kością	-	-	130/60 g	-	-	-
Schab z kością	-	-	120 g	-	-	-
Filet z kurczaka	-	-	100 g	-	-	-
Kurczak	-	-	100 g	-	-	-
Zupa na porcję	-	-	500 g	-	-	-
Kisiel	-	200 ml/ 300 ml/ 300 ml	-	200 ml	-	-
Budyń	-	200 ml/ 300 ml/ 300 ml	-	200 ml	-	-
Płatki kukurydziane	-	300 ml/ 400 ml/ 400 ml	-	300 ml	-	-
Naleśniki z dżemem	-	100 g/ 200 g/ 200 g	200 g/ 300 g/ 300 g	100 g/ 200 g/ 200 g	-	-
Ciastka	-	50 g/ 100 g/ 100 g	-	50 g/ 100 g/ 100 g	-	-
Jogurt	-	150 g	-	150 g	-	150 g
Serek homogenizowany	-	180 g	-	180 g	-	-
Krem czekoladowy	-	40 g	-	40 g	-	-
Drożdżówka	-	1szt	-	1szt	-	-
Banan	-	1szt	-	1szt	-	-
Jabłko	-	1szt	1szt	1szt	-	-
Ogórek zielony	100g	50g	100g	50g	100g	50g
Pomidor	1szt	1/2szt./ 1 szt./ 1 szt.	-	1/2szt./ 1 szt./ 1 szt.	1szt.	-
Herbatniki	-	50g/ 100 g/ 100 g	-	50g/ 100 g/ 100 g	-	-

Legenda tabeli:

- wartości przedstawione w kolorze czarnym – dotyczą diety podstawowej, a także w przypadku braku podziału na kolory pozostałych diet
- wartości przedstawione w kolorze zielonym – dotyczą diety dla Pododdziału Rehabilitacji i Narządu Ruchu
- wartości przedstawione w kolorze niebieskim – dotyczą diety dla pacjentów komercyjnych

Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzania do jadłospisu sezonowych warzyw i owoców.

DZIENNY ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY

PRODUKT	GRAMATURA
Pieczywo	100 g
Masło roślinne	30 g
Serek maślany	10 g
Wędlina	50 g
Parówka	70 g
Ryba smażona	100 g
Kotlet mielony	100 g
Ser biały	60 g
Ser żółty	50 g
Serek topiony	50 g
Serek homogenizowany	180 g
Jogurt	150 g
Jajko	50 g
Dżem	40 g

Drożdżówka	1 szt.
Ogórek	100 g
Pomidor	100 g
Salata	10 g
Krem czekoladowy	40 g
Pasztet	50 g
Paprykarz	50 g

Wykonawca do produkcji potraw używał będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają stawianym wymaganiom jakościowym.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowania i dostarczania posiłków na każdym etapie. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli. W celu umożliwienia kontroli Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji w taki sposób, aby było możliwe w poszczególnych dniach określenie ilości zużytych produktów, ich cen oraz faktycznej wartości posiłków wg asygnaty z wydania z magazynu.

Zamawiający wymaga również od Wykonawcy:

- dokonywania pomiaru temperatury przygotowanych posiłków i potraw 1x w tygodniu, monitorowania wyników pomiaru oraz walidacji termometrów
- przestrzegania realizacji zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach;
- żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności;
- świadczenia usług na najwyższym poziomie; utrzymanie należytego reżimu sanitarno – epidemiologicznego;
- utrzymanie standardów higienicznych w gastronomii szpitalnej;
- utrzymania płynności wydawania posiłków;
- prowadzenia bieżących remontów pomieszczeń, w których będą świadczone przedmiotowe usługi,
- przekazywania każdorazowo kserokopii dokumentów kontroli przeprowadzanych przez organy kontrolujące w kuchni szpitalnej.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy dzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej na prowadzenie usługi objętej przedmiotem zamówienia.

Wykaz pomieszczeń kuchni wraz z urządzeniami stanowiącymi wyposażenie kuchni:

– pomieszczenia, w tym:

Magazyn	15,81 m ²
Obieralnia kuchni	28,78 m ²
Korytarz	34,80 m ²
Kuchnia	23,38 m ²
Klatka schodowa	7,50 m ²
Wc	2,56 m ²
Biuro	15,60 m ²
Razem:	128,43 m²

– urządzenia stanowiące wyposażenie kuchni:

Nazwa	Szt.
Biurko drewniane	1
Fotel obrotowy	1
Kalkulator	1
Regały metalowe	3
Waga dziesiętna	1
Waga szalkowa	1
Szafa chłodnicza	1
Taboret elektryczny	4
Kuchnia elektryczna	1
Maszynka do mięsa	2

Patelnia elektryczna	1
Maszyna do pisania	1
Garnek wysoki 40 cm, 36 cm	4
Szafa bhp	7

Urządzenia stanowiące wyposażenie kuchenne – stan techniczny dobry. Wyposażenie kuchenne Zamawiającego nie pozwala na pełne przygotowanie przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył własne wyposażenie kuchenne do prawidłowej i rzetelnej realizacji zamówienia.

W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy, pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania, a dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z OPZ.

Pomieszczenia kuchenne – stan techniczny dobry, ostatnie malowanie i odświeżanie pomieszczeń odbyło się w listopadzie 2013 roku.

Brak zaleceń organów kontroli dotyczących pomieszczeń kuchni szpitalnej.

Zamawiający ustala, że z tytułu korzystania z udostępnionych pomieszczeń i urządzeń czynsz dzierżawny wynosić będzie 2 000,00 zł netto miesięcznie (słownie: dwa tysiące złotych).

Zamawiający dostarczy Wykonawcy wszystkie media niezbędne do prowadzenia usług będących przedmiotem zamówienia, m.in. energię elektryczną, wodę, C.O. oraz telefon stacjonarny. Opłaty za dostarczane media będą naliczane Wykonawcy wg. Wskazań odpowiednich liczników lub faktycznego zużycia.

Wartość netto w PLN zużytych mediów w okresie ostatnich 12 miesięcy (IV.2013 – III.2014) z podziałem na poszczególne media:

MEDIA - KUCHNIA SZPITALNA	2013									2014		
	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III
Zimna woda, ścieki	710,71	905,96	593,56	889,11	756,09	845,52	650,40	829,26	715,44	894,30	674,79	585,36
Ciepła woda	326,48	396,4	256,52	314,82	268,18	326,48	279,81	338,14	314,82	384,78	303,16	303,16
Nieczystości stałe	67,64	67,64	67,64	84,70	84,70	84,70	84,70	84,70	84,70	84,70	84,70	84,70
Centralne ogrzewanie	407,31	166,09	145,54	161,17	157,07	238,65	356,54	451,98	557,93	313,39	545,59	461,11
Rozmowy telefoniczne	20,36	28,79	17,94	16,11	20,44	25,04	23,47	28,96	28,32	19,99	20,59	16,84
Energia elektryczna	1533,76	768,34	774,45	2119,60	2815,67	1452,50	41,39	1440,32	1421,58	1450,86	1488,02	1468,27
RAZEM	3066,26	2333,22	1855,65	3585,51	4102,15	2972,89	1436,31	3173,36	3122,79	3148,02	3116,85	2919,44

Załącznik Nr 2 do SIWZ otrzymuje brzmienie:

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

- Przedmiotem umowy jest *świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno -Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni.*
- Przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, wykonywany będzie w pomieszczeniach Kuchni Szpitalnej w Płocku, przy ul. Kościuszki 28, z zastrzeżeniem ust. 8.
- Wykonawca zobowiązuje się do:
 - przygotowania i wydawania całodziennych posiłków we wszystkie dni tygodnia wg następujących godzin:
 - 7:00 – 8:00 – śniadanie,
 - 10:00 – 10:30 – śniadanie II,

- 10:30 – 11.00 – wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny (w dni robocze).
 - 12:00 – 13:00 – obiad,
 - 15:00 – podwieczorek,
 - 17:00 – 18:00 – kolacja, kolacja II;
- b. zapewnienia usług dietetyka do właściwej realizacji przedmiotu umowy;
 - c. utrzymania płynności wydawania posiłków;
 - d. prowadzenia bieżących remontów pomieszczeń, w których będą świadczone przedmiotowe usługi, na własny koszt i własnym staraniem;
 - e. po zakończeniu realizacji umowy pozostawienia poniesionych nakładów na pomieszczenia bez zapłaty ich równowartości przez Zamawiającego;
 - f. przygotowania dwóch zestawów dziennych (śniadanie, obiad, kolacja) do wyboru przez pacjentów komercyjnych, zestawy będą przedstawiane pacjentowi dzień wcześniej.
4. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę odbierane będą przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów szpitalnych w godzinach, o których mowa w ust. 3 pkt a., z zastrzeżeniem ust. 5.
- Posiłki przygotowywane i dostarczane będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 13.00 na dzień następny. Do godz. 10.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad i kolację w dniu bieżącym. Dla pacjentów przyjętych po godz. 10.00 Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad z półproduktów.
5. Wykonawca własnym staraniem, na własny koszt i na własne ryzyko dostarczy posiłki z Kuchni Szpitalnej w Płocku przy ul. Kościuszki 28 do Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku, przy ul. Tysiąclecia 13. Transport odbywać się będzie codziennie, zgodnie z następującym harmonogramem:
- 7.00 – 8.00 śniadanie,
 - 12.00 – 13.00 obiad,
 - 15.00 – 16.00 podwieczorek, kolacja.
- a. Wykonawca oświadcza, iż środek transportu przeznaczony do przewozu żywności spełnia wszelkie przewidziane prawem wymagania.
 - b. W przypadku konieczności naprawy środka transportu Wykonawca zapewni inny samochód zastępczy spełniający wymogi dla przewozu żywności.
 - c. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy ważnego, opłaconego ubezpieczenia w zakresie odpowiedzialności cywilnej dla pojazdu wykonującego usługę transportu posiłków. Brak dostarczenia Zamawiającemu dowodu ubezpieczenia w terminie 5 dni od daty pisemnego wezwania może skutkować rozwiązaniem niniejszej umowy i naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 6 niniejszej umowy.
6. Żywnienie pacjentów realizowane będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego, **przedstawionego dietetykowi Zamawiającego w formie papierowej** (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość żywienia) oraz uzgodnionych diet. Jadłospis będzie składany do uzgodnienia dziesięć dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał następujące informacje:
- wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki,
 - wyszczególnienie użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.
- Każdorazowo do kuchni oddziałowej wraz z posiłkami dostarczony będzie przez Wykonawcę aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania zawierający ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.
7. Wszelkie czynności objęte umową wykonywane będą przy użyciu narzędzi Zamawiającego i własnych Wykonawcy.

8. W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania.

§ 2 OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania przedmiotu umowy na najwyższym poziomie, w sposób zgodny z aktualną wiedzą oraz obowiązującymi przepisami.
2. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do przygotowywania posiłków objętych przedmiotem umowy przy przestrzeganiu wymagań sanitarno – higienicznych wynikających z przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2010 r., Nr 171, poz. 1016 z późn.zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych w zakładach służby zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaïcenia, objętości i wagi potraw.
3. Wykonawca oświadcza, że do produkcji posiłków używał będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości.
4. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot umowy będzie wykonywany przez pracowników posiadających odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przez zatrudnionych pracowników, o których mowa w ust. 4, przepisów bhp i p.poż, oraz sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Szpitala Świętej Trójcy oraz w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym.
6. Wykonawca oświadcza, że pracownicy, o których mowa w ust. 4, posiadają wymagane uprawnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 05 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. Nr 234, poz. 1570 z późn. zm.) oraz zobowiązuje się je dostarczyć Zamawiającemu na każde jego żądanie w trakcie realizacji niniejszej umowy, w terminie 5 dni od daty pisemnego wezwania.
Brak dostarczenia Zamawiającemu ww. wymaganych uprawnień może skutkować rozwiązaniem niniejszej umowy i naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 6 niniejszej umowy.
7. Wykonawca oświadcza, że przygotowywanie posiłków będzie odbywać się z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno – epidemiologicznych odnoszących się do personelu.
8. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do poddania czynnościom kontrolnym ze strony Zamawiającego w zakresie sposobu realizacji przedmiotu umowy, a w szczególności jakości produktów używanych do przygotowywania posiłków jak i samego procesu przygotowania i dostarczania posiłków, na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość pobierania próbek dostarczanych posiłków dla dokonania w razie konieczności (np. podejrzenie zatrucia) stosownych badań w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

§ 3 CENY

1. Wartość zamówienia w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynosi netto PLN
(słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN
(słownie:).
2. Ustala się cenę jednostkową osobodnia w następujących kwotach:
 - a. śniadanie, śniadanie II – Oddział Pediatriczny i poszczególne diety z oddziałów, obiad dwudaniowy, podwieczorek – Oddział Pediatriczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów, kolacja, kolacja II Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów: kwota netto PLN
(słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:)

- b. wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny: kwota netto PLN (słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:)
 - c. śniadanie, śniadanie II, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja - pacjenci komercyjni: kwota netto PLN (słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:)
 - d. śniadanie, śniadanie II w poszczególnych dietach, obiad dwudaniowy, podwieczorek w poszczególnych dietach, kolacja - Pododdział Rehabilitacji i Narządu Ruchu: kwota netto PLN (słownie:) plus należny podatek VAT, brutto: PLN (słownie:)
3. Cena obejmuje wszelkie koszty konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonywania przedmiotu umowy, związane z jego wykonaniem i wynikłe z jego realizacji, w tym m.in.: koszty zakupu produktów i surowców, transportu, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności, koszty przygotowania posiłków w tym koszty robocizny, koszty utrzymania czystości oraz wszelkie koszty pośrednie.
4. Wykonawca oświadcza, iż ceny jednostkowe netto, o których mowa w ust. 2, pozostaną niezmiennie przez cały okres trwania niniejszej umowy.

§ 4 WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Strony ustalają, iż rozliczenie za wykonane usługi odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy miesięcznie za wykonanie przedmiotu zamówienia kwotą równą iloczynowi zrealizowanych osobodni i cen netto osobodnia + należny podatek VAT.
3. Za wykonane usługi Wykonawca wystawi fakturę VAT do 7 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
4. Do faktury VAT Wykonawca dołączy szczegółowe rozliczenie osobodni z podziałem na oddziały szpitalne z uwzględnieniem ich ceny. Strony zgodnie ustalają, iż dzień przyjęcia i wypisu pacjenta będzie liczony jako jeden osobodzień.
5. Zamawiający będzie regulował należności za świadczone usługi w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze VAT.
6. Strony zgodnie ustalają, że zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5 UBEZPIECZENIE

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej objętej przedmiotem umowy na sumę ubezpieczeniową – 100 000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych). Zakres ubezpieczenia obejmuje również zatrucia pokarmowe.
2. Wykonawca zobowiązuje się do kontynuowania ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy. W przypadku upływu terminu ważności polisy w czasie obowiązywania umowy Wykonawca odnowi ubezpieczenie najpóźniej 7 dni przed upływem terminu ważności polisy. Kopie kolejnych polis będą każdorazowo składane Zamawiającemu nie później niż w 3 dniu od daty ich odnowienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przedstawienia odnowionych polis do wglądu w oryginale.

Brak przekazania kopii dowodu ubezpieczenia w ww. terminie może skutkować rozwiązaniem niniejszej umowy i naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 6 niniejszej umowy.
3. Polisa ubezpieczeniowa nie może zostać odwołana, ograniczona lub w istotny sposób zmieniona bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
4. W przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę w dniu wyznaczonym do zawarcia umowy dowodu na zawarcie ubezpieczenia w wymaganym zakresie i kwocie, Zamawiający ma prawo odstąpić od zawarcia umowy bez okresu wypowiedzenia.

§ 6 KARY UMOWNE

1. Zamawiający może zgłaszać reklamacje w zakresie jakości wydawanych posiłków, terminowości wykonywania przedmiotu umowy, czystości i zabezpieczenia warunków epidemiologicznych w pomieszczeniach kuchni i magazynach żywnościowych.
2. W razie nienależytego wykonania umowy (m.in. niedotrzymania przez Wykonawcę terminowości dostarczanych posiłków na oddziały szpitalne, odpowiedniej temperatury posiłków, świeżości użytych produktów, odpowiedniej wartości kalorycznej, norm żywnościowych) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości ostatniej pełnej miesięcznej faktury brutto za każde stwierdzone uchybienie.
3. W przypadku wystąpienia w/w braków jakościowych w wykonywanym zamówieniu i gdy Zamawiający zgłosi Wykonawcy reklamację, Wykonawca zobowiązany jest naprawić wykonywane czynności w ciągu 30 minut, od kiedy powziął wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jej wniesienia.
4. Stwierdzenie trzykrotnych uchybień, o których mowa w ust. 2, w okresie jednego miesiąca kalendarzowego w zakresie wykonywanych usług przez Zamawiającego spowoduje obniżenie wynagrodzenia miesięcznego brutto o 15% i o dalsze 10% brutto za każde kolejne uchybienie w okresie miesiąca kalendarzowego.
5. W przypadku powtarzających się, więcej niż 5, uchybień Wykonawcy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym obciążając ewentualnymi dodatkowymi kosztami usługi zastępczej Wykonawcę, niezależnie od kary umownej, o której mowa w ust 4.
6. W przypadku wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 50% wartości ostatniej pełnej miesięcznej faktury brutto.
7. W przypadku zakwestionowania jakości usług przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatrucia pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy a Wykonawca na to wyraża zgodę.
8. Ani Wykonawca ani Zamawiający nie będzie ponosić odpowiedzialności za opóźnienia w realizacji zobowiązań wynikających z umowy, jak również za szkody poniesione przez drugą stronę, o ile będą one skutkiem lub wynikiem zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności o charakterze siły wyższej.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
10. Strony mogą dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7 OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY

1. Umowa zawarta jest na czas określony – tj. 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniem skrócenia czasu trwania umowy odpowiednio do wyczerpania środków finansowych na realizację przedmiotu umowy.
2. Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego łamania przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, przez które uznaje się w szczególności powtarzające się reklamacje jakości sporządzanych posiłków, opóźnienia w ich dostarczaniu, nieprzestrzeganie przez Wykonawcę przepisów sanitarno – epidemiologicznych oraz zasad higieny.

§ 8 ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z Wykonawcą w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy. Odstąpienie umowy

w tym przypadku winno nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z Wykonawcą z przyczyn jego dotyczących bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu, jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie lub jeżeli Wykonawca odmówi dostarczenia przedmiotu umowy Zamawiającemu. Odstąpienie od umowy nastąpi w terminie 3 dni od zaistnienia zdarzenia.
3. Odstąpienie od umowy, pod rygorem nieważności, winno nastąpić na piśmie.

§ 9 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z regulacjami zawartymi w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).
2. W okresie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego niezwłocznie w formie pisemnej o następujących zdarzeniach dotyczących Wykonawcy: zmiana nazwy, zmiana osób reprezentujących, ogłoszenie upadłości lub likwidacji, zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, zawieszenia działalności.
3. Zgodnie z art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) Zamawiający przewiduje możliwość następującej zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści złożonej w postępowaniu oferty:
 - a. zmiana przepisów prawa lub istotnych i korzystnych z uwagi na działalność dla Zamawiającego stosunków umownych;
 - b. zmiana urzędowej stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian, z zastrzeżeniem, że zmiana ta wchodzi w życie z dniem wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego tę zmianę.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego, o ile przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) nie stanowią inaczej, oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa dotyczące przedmiotu zamówienia.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki do umowy:

1. Formularz ofertowy
2. OPZ

Umowa dzierżawy pozostaje bez zmian

Załącznik Nr 3 do SIWZ otrzymuje brzmienie:

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

FORMULARZ OFERTOWY
POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8
ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.)

Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa/Imię i nazwisko Wykonawcy:
Siedziba/m-ce zam.: kod ul.
Województwo: nr telefonu/fax
http:// e-mail:
Osoba upoważniona do kontaktów: tel.

Dane dotyczące Zamawiającego:

Nazwa: **Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o.**
Siedziba: **ul. Kościuszki 28, 09-402 Płock**

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na **świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni:**

1. oświadczamy, że usługę, będącą przedmiotem zamówienia zobowiązujemy się wykonać po cenach jednostkowych osobodni określonych w niniejszej ofercie oraz gwarantujemy nie podwyższanie ww. cen netto przez cały okres trwania umowy:

A. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za wyżywienie pacjenta, tj.: śniadanie, śniadanie II – Oddział Pediatryczny i poszczególne diety z oddziałów, obiad dwudaniowy, podwieczorek – Oddział Pediatryczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów, kolacja, kolacja II Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów (wysokość wsadu do kotła nie może być niższa niż 6,81 zł netto)		
- netto /bez podatku VAT/ (cyfrowo)	(słownie)	
- kwota podatku VAT	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	
- w tym wysokość wsadu do kotła netto (cyfrowo)		
B. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny (wysokość wsadu do kotła nie może być niższa niż 3,00 zł netto)		
- netto /bez podatku VAT/	(cyfrowo)	
	(słownie)	

- kwota podatku VAT	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- w tym wysokość wsadu do kotła netto (cyfrowo)																														
C. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za śniadanie, śniadanie II, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja - pacjenci komercyjni (wysokość wsadu do kotła nie może być niższa niż 15,50 zł netto)																														
- netto /bez podatku VAT/	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- kwota podatku VAT	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- w tym wysokość wsadu do kotła netto (cyfrowo)																														
D. Cena jednostkowa osobodnia oferowana w PLN za wyżywienie pacjenta, tj.: śniadanie, śniadanie II, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja, kolacja II Pododdział Rehabilitacji i Narządu Ruchu (wysokość wsadu do kotła nie może być niższa niż 7,69 zł netto)																														
- netto /bez podatku VAT/	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- kwota podatku VAT	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- brutto /z podatkiem VAT/	(cyfrowo)																													
	(słownie)																													
- w tym wysokość wsadu do kotła netto (cyfrowo)																														
	Szacunkowa ilość osobodni w okresie trwania umowy	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cena jednostkowa netto</th> <th>Wartość netto</th> <th>Cena jednostkowa brutto</th> <th>Wartość brutto</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>1 x 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>70 373</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>4 910</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>202</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>7 594</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Razem wartość netto:</td> <td>Razem wartość brutto:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	1	2	3	1 x 3	A	70 373			B	4 910			C	202			D	7 594			Razem wartość netto:		Razem wartość brutto:	
Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto																											
1	2	3	1 x 3																											
A	70 373																													
B	4 910																													
C	202																													
D	7 594																													
Razem wartość netto:		Razem wartość brutto:																												
Termin związania ofertą	60 dni																													
Kwota dzierżawy (pomieszczenie +	2 000,00 zł netto/miesiąc																													

wyposażenie kuchni)	plus obowiązujący podatek VAT
Termin płatności	30 dni od dnia otrzymania faktury
Uprawnieni przedstawiciele Wykonawcy	1. 2.
Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym, telefon kontaktowy	1. 2.

2. Oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik Nr 1 do SIWZ).
 3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
 4. Oświadczamy, że zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia Istotne Postanowienia Umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umów na warunkach w nich określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
 5. Oświadczamy, iż zobowiązujemy się do wykonania przedmiotu zamówienia w wymaganym terminie – 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
 6. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ.
 7. Termin płatności: 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
 8. Wadium w wysokości 16 000,00 zł zostało wniesione w formie
 9. Jednocześnie oświadczamy, że firma:
 - a. *nie zleci wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom, a całość prac wykona w ramach działań swojego przedsiębiorstwa,
 - b. *zamierza powierzyć podwykonawcom wykonanie zamówienia
- *niepotrzebne skreślić**
***brak wypełnienia rozumiane będzie, jako wykonanie zamówienia bez udziału podwykonawców.**
10. Niniejszą ofertę składamy przy pełnej świadomości odpowiedzialności karnej wynikającej z ustawy z dnia 06 czerwca 1997 roku Kodeks karny (Dz. U. Nr 88, poz. 553 z późn. zm.).
 11. Załącznikami do niniejszej oferty są:
 1.
 2.
 3.
 12. Oświadczamy, że na stronach oferty są zawarte informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być one ogólnie udostępniane przez Zamawiającego.
 13. Oferta zawiera stron podpisanych i ponumerowanych od nr do nr

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

Załącznik Nr 8 do SIWZ otrzymuje brzmienie:

NAZWA ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni

**Oświadczenie Wykonawcy o dopuszczeniu środka transportu
do przewozu posiłków**

(potwierdzające spełnienie warunku określonego w pkt 10.1.3. SIWZ)

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Oświadczam, że posiadam 1 środek transportu do przewozu posiłków i decyzję Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej o dopuszczeniu środka transportu:

nazwa

marka

nr rejestracyjny

Miejscowość i data:

.....
Podpis Wykonawcy

Ponadto Zamawiający przedstawił termin składania ofert do dnia 24 lipca 2014 r., do godz. 08:30. Otwarcie nastąpi tego samego dnia o godz. 10:00

Powyższe informacje należy traktować, jako integralną część SIWZ.

Treść niniejszego pisma dostępna jest na stronie internetowej Zamawiającego: www.szpitalplock.pl

WICEPREZES ZAKŁADU

Marek Stawicki
Marek Stawicki

PROKURENT

Anna Rybarczyk
Anna Rybarczyk

WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA WRAZ ZE ZMIANĄ JEJ TREŚCI
PZOZ/DZP/382/28PN/14 z dnia *01 lipca* 2014 roku

Zgodnie z art. 27 ust. 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych Zamawiający prosi
o niezwłoczne potwierdzenie otrzymania niniejszego pisma na nr faxu 24 364 51 02.

Otrzymano dnia Ilość stron Podpis i pieczęć Wykonawcy