

**ISTOTNE WARUNKI
ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE
I INNE SZCZEGÓLNE USŁUGI**

art.138o ustawy Pzp

Zakres usług:

„Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala”

Spis treści :

Rozdział 1	Zamawiający
Rozdział 2	Opis przedmiotu Zamówienia
Rozdział 3	Opis sposobu przygotowania oferty
Rozdział 4	Opis sposobu obliczania ceny oferty
Rozdział 5	Wymagania Zamawiającego
Rozdział 6	Dokumenty wymagane od Wykonawców
Rozdział 7	Kryteria oceny
Rozdział 8	Termin realizacji zamówienia
Rozdział 9	Składanie ofert
Rozdział 10	Tryb udzielania wyjaśnień
Rozdział 11	Termin związania ofertą
Rozdział 12	Otwarcie ofert
Rozdział 13	Osoby upoważnione do kontaktów z Wykonawcami
Rozdział 14	Zagadnienia dotyczące umowy

Załączniki (1 – 5)

- załącznik nr 1 Formularz oferty
- załącznik nr 2 Oświadczenie
- załącznik nr 3 Projekt umowy
- załącznik nr 4 Wykaz usług
- załącznik nr 5 Pakiet

I. ZAMAWIAJĄCY

Śląskie Centrum Chorób Serca w Zabrzu
ul. Marii Curie-Skłodowskiej 9, 41-800 Zabrze
Tel. / Fax . 032/ 373-36-68

Strona internetowa : www.sccs.pl

Adres e-mail do kontaktów z Zamawiającym : przetargi@sccs.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala według n/w warunków.
2. Zamawiający żywienie opiera na następujących dietach:
 - a) dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych bogata w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, bogatoresztkowa, z uwzględnieniem pieczywa mieszanego, warzyw w postaci surowej, 4 posiłki/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja)
 - b) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, z ograniczeniem węglowodanów prostych z uwzględnieniem pieczywa razowego 5 posiłków/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja);
 - c) dieta podstawowa – dozwolona dla pacjentów niewymagających diet leczniczych (dozwolone wszystkie produkty i potrawy – duszone, pieczone, smażone), 4 posiłki/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja)
 - d) dieta z ograniczeniem tłuszczu, ma charakter łatwo strawny, ubogoresztkowa (pieczywo jasne, dodatki warzywne gotowane), 4 posiłki/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja)
 - e) dieta bogatobiałkowa o charakterze łatwo strawnym, na bazie diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, z uwzględnieniem dodatków białkowych (jogurt, ser biały, kefir, itp.), 4 posiłki/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja)
 - f) dieta łatwo strawna (bez produktów i potraw ciężko strawnych, bogatych w błonnik, wzdymających), 4 posiłki/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja)
 - g) diety specjalne (z indywidualnym zapotrzebowaniem pacjenta, np.: celiakia, fenyloketonuria, pacjenci po przeszczepach, z mukowiscydozą) 4 posiłki/dzień/ osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja);
 - h) dieta płynna – kleik ryżowy lub modyfikacja (pod względem konsystencji) diety łatwo strawnej (zupy zmiksowane; śniadanie i kolacja – zupa mleczna lub warzywna z dodatkiem żółtka, masła, mięsa w zależności od zlecenia; obiad – miks mięsno-jarzynowy z dodatkiem żółtka i masła), 3 - 4 posiłki/dzień/osobę; 400 ml/posiłek/osobę,
 - i) dieta papkowata – modyfikacja diety łatwo strawnej (zmieniona konsystencja), 4 posiłki/dzień/osobę (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja);
 - j) dieta sondowa – odżywcza, w postaci płynnej (mleko, kasza manna, żółtko, masło – śniadanie i kolacja; obiad – miks mięsno - jarzynowy wzbogacony o produkty bogatobiałkowe), 3 - 4 posiłki/dzień/osobę, 400 ml/posiłek/osobę.
3. Przez całodziennie wyżywienie rozumie się:

I śniadanie:

- zupa mleczna 300 ml/osobę, 4 kromki pieczywa min. 120g/osobę (rodzaj pieczywa w zależności od diety), masło lub margaryna (w zależności od diety) w opakowaniach jednorazowych min. 15g/osobę, dodatek do pieczywa zamiennie:
 - wędliny minimum 40g/osobę,
 - ser biały minimum 60g/osobę,

- ser żółty minimum 40g/osobę,
- jaja gotowane w ilości nie mniejszej niż 50g/osobę (nie częściej niż 2 razy w tygodniu),
- pasty – mięsne, rybne, jajeczne w ilości nie mniejszej niż 60g/osobę;
- kawa zbożowa z mlekiem (nie mlekiem w proszku) lub kakao 250 ml/osobę, obowiązkowo dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek itp.) min. 100 g/osobę,

II śniadanie (w formie dodatku do pierwszego śniadania)

- wędlina min. 30g/osobę, ser biały min. 50g/osobę, ser żółty 30g/osobę, jajko min. 50g/osobę, warzywa 50g/osobę),

Obiad:

- zupa 400 ml/osobę,
- II danie zamiennie:
 - mięso 4 - 5 razy w tygodniu w ilości mięsa bez kości 120g/osobę, mięsa z kością (np. udko z kurczaka) w ilości 200 - 250g/osobę (gramatura surowego mięsa)
 - ryby (1-2 razy w tygodniu) w ilości 140g/osobę (gramatura surowego produktu)
 - potrawy bezmięsne (1 raz w tygodniu)
 - ziemniaki, kasze, makarony, ryż w ilości min. 200g/osobę, surówka, sałatka lub warzywa gotowane w ilości min. 200g/osobę, kompot ze świeżych owoców lub mrożonych w ilości 250ml/osobę;

Podwieczorek (dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów):

- owoc lub kefir, jogurt, maślanka w ilości 150g/osobę w jedno porcjowych oryginalnych opakowaniach,
- podwieczorek w przypadku Oddziału Wrodzonych Wad Serca i Kardiologii Dziecięcej i Kardiochirurgii Dzieci wymagany codziennie, dostarczany z obiadem (np.: desery na bazie mleka – jogurt owocowy; galaretki owocowe, kisiele, owoce, biszkopty, herbatniki, drożdżówki, batoniki, soczki owocowe przecierane itp.),

Kolacja:

- 4 kromki pieczywa min.120g/osobę, masło lub margaryna (w zależności od diety) min.15g/osobę, dodatek do pieczywa zamiennie:
 - wędliny minimum 40g/osobę,
 - ser biały minimum 60g/osobę,
 - ser żółty minimum 40g/osobę,
 - jaja gotowane w ilości nie mniejszej niż 50g/osobę (nie częściej niż 2 razy w tygodniu),
 - pasty – mięsne, rybne, jajeczne w ilości nie mniejszej niż 60g/osobę);
 - herbata w ilości min. 250ml/osobę, obowiązkowo dodatek warzywny min. 100g/osobę (pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka).

Wartość kaloryczna posiłku dla pacjenta powinna wynosić **2000 - 2500 kcal**

- w codziennym jadłospisie należy uwzględnić dla pacjentów z oddziałów transplantacyjnych i niewydolności układu oddechowo – krążeniowego

dodatki białkowe jogurtu i kefiru maślanki w ilości 150ml/osobę w opakowaniach jedno porcjowych z widoczną datą ważności

4. Ilość posiłków wydawana jest w danym dniu na dany oddział na podstawie dziennego zamówienia sporządzonego przez dietetyczkę szpitala lub pielęgniarkę oddziałową, zgłaszanego telefonicznie do godz. 10.00, potwierdzonego pisemnie na formularzu zgłoszenia, przekazywanego poprzez kierowcę dostawcy. W przypadku dni świątecznych zapotrzebowanie przekazywane jest w dzień poprzedzający święto, zapotrzebowanie na weekend zgłaszane jest w piątek do godziny **14.00**.
5. Podstawą do sporządzania posiłków będzie jadłospis dekadowy sporządzany przez wykonawcę i przedstawiany do akceptacji zamawiającemu na 6 dni przed dekadą. Jadłospis określa ilości węglowodanów, białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, tłuszcze głównie pochodzenia roślinnego bogate w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, witaminy i składniki mineralne, zgodnie z założeniami poszczególnych diet **oraz oznaczone alergeny**.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać dokumentację żywieniową na każdy z oddziałów szpitala – jadłospisyienne i dekadowe oraz dokumentacje potwierdzające ilość produktów wydawanych na każdy oddział na dzień.
7. W jadłospisie należy szczególnie uwzględnić:
 - posiłki przygotowywane **ze świeżych produktów**, nie dopuszczamy zastępowania przemysłowymi posiłkami gotowymi,
 - zupę mleczną – na bazie **świeżego mleka** (nie w proszku)
 - pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne - krojone)
 - różnego rodzaju pasty (z jaj, sera twarogowego z dodatkiem warzyw, z ryb, mięs, drobiu); **do pasty nie może być dodawane pieczywo**,
 - niezbędne jest uwzględnienie warzyw w ilości **minimum 400g/dzień** w postaci dodatków do każdego posiłku,
 - **produkty nabiałowe bez laktozy (jogurty owocowe i naturalne, serki) ,**
 - **produkty nabiałowe (jogurty, maślanki, kefir, serki twarogowe) o zawartości tłuszczu do 4%**
 - zróżnicowanie napojów na **bazie świeżego mleka** (kakao, kawa zbożowa)
 - różnorodny asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone – **nie garmazeryjne**, potrawki, sztuki mięsa, pieczenie, bitki) gotowane, duszone, pieczone na ruszcie, w folii lub pergaminie; **potrawy smażone lub z mięsa mielonego nie częściej niż raz w tygodniu (nie dotyczy diet o charakterze łatwo strawnym)**
 - w jadłospisie wymagana jest pełna gama chudych mięs (wieprzowe – schab, od szynki, wołowe, drobiowe bez skór i tłuszczu)
 - w jadłospisie wymagany jest różnorodny asortyment chudych wędlin, zgodnie z założeniami diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych; **wymaga się aby wędliny o zawartości tłuszczu do 25g/100g produktu stanowiły 85% (np.: szynka wiejska, szynka wieprzowa gotowana, szynkowa, szynka z indyka, szynka z udźca z kurczaka, polędwica sopocka, kielbasa krakowska, kielbasa toruńska, kielbaski śląskie), a pozostałe 15% (1 raz w tygodniu) stanowiły wędliny o zawartości tłuszczu powyżej 25g/100g produktu (np.: salami, baleron, mielonka, paszтет, parówki);**
 - potrawy z ryb z **wyjątkiem pangii** (zalecane dwa razy w tygodniu, obowiązkowo raz w tygodniu na obiad);
 - w przypadku dni świątecznych (**Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocne, Dzień Dziecka, Mikołajki oraz pozostałe dni świąteczne**) należy uwzględnić

potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze (barszcz z uszkami, ryba, kapusta z grzybami, ciasta – makowiec, sernik, dodatki dla dzieci – batony, soczki owocowe lub owocowe przecierowe, słodycze, tradycyjne wędliny itd).

8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać na oddziały szpitala **przyprawy** (sól, pieprz, cukier), **produkty dodatkowe** – herbata, kleik ryżowy, sucharki.
9. W jednostkowych przypadkach Wykonawca powinien być przygotowany na dostarczanie elementów diety nie wymienionych w standardowych opisach.
10. W dietach dla dzieci **dodatkowo** należy uwzględnić w ramach podwieczorku:
 - desery na bazie mleka (**koktajle, jogurty**)
 - galaretki owocowe
 - kisiele
 - owoce
 - kompoty przecierane
 - musy
 - biszkopty, herbatniki, ciasta drożdżowe.
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki bezpośrednio:
 - a) w budynku A do pomieszczenia przyjmowania posiłków w następujących godzinach: 7.30 – 7.45, 12.30 – 12.45, 16.45 – 17.00. Dopuszcza się max. 15 min. tolerancję w godzinach dostarczania posiłków.
 - b) w budynku B do pomieszczenia przyjmowania posiłków usytuowane w przyziemiu (pomieszczeni 0G10) w godzinach: 7.15 – 7.30 , 12.15-12.30 , 16.30-16.45. Dopuszcza się max. 15 min. tolerancję w godzinach dostarczania posiłków.
12. Posiłki mogą być dostarczane tylko w obecności pracownika szpitala - dietetyk lub inna osoba wyznaczona.
13. Wykonawca winien umożliwić Zamawiającemu przeprowadzenie oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków, sprawdzenie gramatur oraz zgodności dostarczanych potraw z zaplanowanym jadłospisem, w obecności kierowcy co zostanie odnotowane w „Wewnętrznej kontroli potraw” (załącznik nr 17 do RBŻ). Wymagana temperatura dostarczonych posiłków mierzona bezpośrednio po dostarczeniu powinna wynosić – zupa +75°C, drugie danie +63°C, gorące napoje +80°C, zimne dania + 4°C (sałatki, surówki, dodatki do śniadań, kolacji itp.)
14. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72 godzin na terenie swojego zakładu.
15. Dostawca w ramach usługi zapewni termosy, pojemniki transportowe, GN, pudełka plastikowe, torby - lodówki - czyste, bez widocznych uszkodzeń, ze szczelnymi pokrywkami zapewniającymi higieniczny transport. Dostawca w ramach usługi zapewni odpowiednio przystosowane do celów gastronomicznych wózki transportowe którymi będą dostarczane termosy do punktów odbioru na terenie szpitala.
16. Wykluczamy możliwość składania ofert wariantowych.
17. Wykluczamy możliwość składania ofert częściowych.
18. CPV 55.32.10.00-6; 55.52.00.00-1.

III. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Aby oferta mogła brać udział w ocenie musi spełniać wymogi istotnych warunków zamówienia.
2. Oferta składana przez wykonawcę winna być sporządzona w języku polskim.

3. Ofertę stanowią załączniki: nr 1 i nr 4 oraz inne oświadczenia woli podpisane przez Wykonawcę.
4. Wykonawca winien spełniać wszystkie warunki wymagane w punkcie V.
5. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, co musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów.
6. Wszystkie kartki Oferty winny być połączone w sposób trwały uniemożliwiający ich wysunięcie się, ponumerowane a każda kartka podpisana /zgodnie z pkt.5/.
7. Wszelkie poprawki lub zmiany w ofercie winny być podpisane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę /zgodnie z pkt.5/.
8. Zamawiający poprawia oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek. Przez oczywiste omyłki rachunkowe Zamawiający rozumie wadliwy wynik działania arytmetycznego przy założeniu, że właściwie podana jest liczba jednostek miar i cena jednostkowa netto.
9. Jeżeli cenę oferty podano rozbieżnie słownie i liczbą lub podano różne ceny w różnych częściach oferty, przyjmuje się, że prawidłowo podano ten zapis, który odpowiada dokonanej obliczeniu ceny.
10. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie.
11. Zamawiający poprawia w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
12. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
13. Ofertę należy umieścić w kopercie zamkniętej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści.
14. Koperta ma być zaadresowana na:

Śląskie Centrum Chorób Serca w Zabrzu
Dział Zamówień Publicznych
ul. Marii Curie-Skłodowskiej 9
41-800 Zabrze

oraz oznaczona napisem:

„Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala”
6/EZP-US/19

15. Koperta musi być również opisana nazwą i adresem wykonawcy.
16. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - 1) oferta nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia (z zastrzeżeniem Rozdziału III pkt 8-10);
 - 2) wykonawca w terminie 2 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt. 11.
 - 3) zawiera błędy w obliczeniu ceny z zastrzeżeniem pkt.8;
 - 4) ofertę złożył Wykonawca w stosunku do którego otwarto likwidację lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
 - 5) cena oferty zawiera rażąco niską cenę tj, 30% poniżej kwoty szacunkowej
 - 6) cena oferty przewyższa cenę szacunkową (do decyzji kierownictwa szpitala)
16. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona wykonawcy .

IV . OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY.

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaoferować cenę kompletną, jednoznaczną i ostateczną obejmującą wszystkie przewidywane koszty realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Stawki i ceny wymienione przez Wykonawcę w Ofercie nie będą podlegać korektom w trakcie wykonywania kontraktu, z wyjątkiem przypadków wymienionych w istotnych postanowieniach umowy.

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który złożył oświadczenie zgodnie z wzorem z załącznika nr 2 oraz który łącznie spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu:
 - a. dysponuje doświadczeniem zawodowym rozumianym jako:
wykonanie min. 2 usługi przygotowywania i dostarczania posiłków o wartości min. 800.000,00 zł brutto każda,
 - b. znajduje się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej :
 - a) posiadają ubezpieczenie od Odpowiedzialności Cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną nie niższą niż 1.000.000 zł
 - b) posiadają środki na rachunku lub zdolności kredytowe na kwotę min. 500.000,- zł
2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie polegała na ocenie czy załączony dokument potwierdza spełnianie warunku udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia czy nie spełnia. W przypadku niespełnienia któregokolwiek z warunków udziału w postępowaniu oferta takiego Wykonawcy podlega odrzuceniu.
3. W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólnie warunki określone w pkt. 1 Wykonawcy muszą spełnić wspólnie.

VI. DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCÓW

1. Celem potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu stawianych wykonawcom wymagamy następujących dokumentów:
 - 1) Wypełniony i podpisany przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania wykonawcy **Formularz oferty** stanowiący załącznik nr 1,
 - 2) Wypełniony i podpisany załącznik nr 5 (Pakiet)
 - 3) Aktualne zezwolenie ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na działalność kuchni z której dostarczane będą posiłki.
 - 4) Zgoda Inspektora Sanitarnego na przewóz żywności przeznaczonym i przystosowanym wyłącznie do przewozu żywności środkiem transportu.
 - 5) Oświadczenie Wykonawcy o wdrożeniu systemu HACCP.
 - 6) Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny

być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu (załącznik nr 4);

- 7) Opłaconej polisy potwierdzającej, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
 - 8) Informacja banku lub kasy oszczędnościowo-kredytowej w którym Wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy w okresie nie wcześniejszym niż 1 m-c przed upływem terminu składania ofert.
 - 9) Oświadczenie o skierowaniu do realizacji usługi (w kuchni przygotowującej posiłki) wyłącznie osób zatrudnionych na umowie o pracę.
2. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę wraz z ofertą.
 3. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
 4. Brak któregokolwiek z dokumentów powoduje odrzucenie oferty.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze i ocenie złożonych Ofert Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

- | | |
|---------------------------|------|
| 1. Cena (C) | 90 % |
| 2. Aspekty społeczne (S) | 10 % |

Kryterium ceny - będzie wyliczone na podstawie ceny podanej przez wykonawcę w Formularzu cenowym wg niżej przedstawionego wzoru.

Punktacja za cenę będzie obliczana na podstawie wzoru :

$$C = \frac{\text{cena najniższa spośród złożonych ofert}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100$$

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę w ofercie otrzyma 100 punktów, inni Wykonawcy odpowiednio mniej, stosownie do w/w wzoru.
Stosowana punktacja 1-100 pkt.

Aspekty społeczne – punkty zostaną przyznane ofercie w której wykonawca złoży informacje o zatrudnianiu min.50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (DZ.U. z 2011r. poz.721 z późn.zm.).

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą Ofertę, która uzyska największą ilość punktów za kryteria przyjęte do oceny.

VIII. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: 12 m-cy od podpisania umowy .

IX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w Dziale Zamówień Publicznych w siedzibie Zamawiającego, w pokoju nr 2B6 .
2. Termin składania ofert upływa dnia **10.01.2020 r. o godz. 9.00.**
3. Oferty złożone po tym terminie zostaną niezwłocznie zwrócone wykonawcom.
4. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską), o terminie złożenia Oferty decyduje termin dostarczenia Oferty do Zamawiającego, a nie termin np. wysłania Oferty listem poleconym lub złożenia zlecenia dostarczenia oferty pocztą kurierską.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Wykonawca może dokonać modyfikacji lub wycofać złożoną Ofertę, jeśli pisemne powiadomienie o tej modyfikacji lub wycofaniu zostanie złożone Zamawiającemu przed upływem terminu składania Ofert
7. Powiadomienie o modyfikacji lub wycofaniu Oferty przez Wykonawcę winno być sporządzone na piśmie i oznaczone odpowiednio: „Modyfikacja” lub „Wycofanie”
9. Żadna Oferta nie może być modyfikowana lub wycofana po upływie terminu składania Ofert.

X. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ, SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ

1. Wykonawca do czasu upływu terminu składania ofert może zwracać się elektronicznie (przetargi@sccs.pl) z zapytaniem o wyjaśnienie treści istotnych warunków zamówienia.
2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie zamieszczając je na stronie internetowej. Jeżeli zapytanie zostanie złożone później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert Zamawiający nie jest zobowiązany do udzielenia wyjaśnień.
3. Zamawiający może wezwać do wyjaśnienia i przedstawienia oryginałów lub poświadczonych za zgodność przez notariusza kopii dokumentów co do których ma zastrzeżenia w wyznaczonym przez siebie terminie. Niezłożenie w wyznaczonym terminie wyjaśnień lub dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty.
4. Zamawiający przewiduje porozumiewanie się z wykonawcami w formie: e –mailem .

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy z wnioskiem o przedłużenie okresu związania oferty o czas nie dłuższy niż 30 dni.
4. Wykonawca może samodzielnie przedłużyć okres związania oferty.

XII. OTWARCIE OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi dnia **10.01.2020 r. o godzinie 9.15 .**
2. Ocena, porównanie i wybór najkorzystniejszej oferty będzie przeprowadzone przez Komisję powołaną przez Zamawiającego.
3. Wybór oferty najkorzystniejszej/unieważnienie postępowania podlega zatwierdzeniu przez Kierownika Zamawiającego.
4. Jeżeli w postępowaniu nie została złożona żadna oferta lub wszystkie złożone oferty podlegają odrzuceniu Zamawiający unieważnia postępowanie.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany niniejszych warunków zamówienia, zmiany terminu składania lub otwarcia ofert, a także prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
6. Informację:
 - o wyborze najkorzystniejszej oferty/unieważnieniu postępowania,
 - wykonawcach których oferty zostały odrzuconezamawiający wyśle niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty do uczestników postępowania.
7. Ogłoszenie o wyniku zostanie również umieszczone w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie Zamawiającego i na jego stronie internetowej.

XIII. OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTÓW Z WYKONAWCAMI

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

Andrzej Bonczek tel. 032 - 373 – 36 – 68

XIV. ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE UMOWY

1. Istotne postanowienia jakie zawiera umowa i przewidywane możliwości oraz warunki dokonania w niej zmian zawiera załącznik nr 3.
2. Wykonawca jest zobowiązany stawić się w siedzibie Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych (pn-pt w godzinach od 8.00 do 15.00) od dnia zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej celem podpisania umowy.
3. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca nie stawi się zgodnie z pkt 2 Zamawiający ma prawo zawrzeć umowę z Wykonawcą, którego oferta znajduje się na następnym miejscu wg kryteriów oceny ofert.
4. Jeżeli oferta Wykonawców, składających ofertę wspólnie, zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożą oni na żądanie Zamawiającego umowę regulującą współpracę tych Wykonawców, zawierającą w swojej treści co najmniej następujące postanowienia:
 - zawiązania porozumienia co najmniej na czas nie krótszy niż czas trwania umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - wskazanie Pełnomocnika, jako podmiot dokonujący rozliczeń,
 - zapis o wspólnej i solidarnej odpowiedzialności w zakresie realizowanego zamówienia,
 - zakaz zmiany Partnerów (Wykonawców) wspólnie realizujących dane zamówienie publiczne w trakcie obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Zatwierdzam

Dyrektor

Śląskiego Centrum Chorób Serca w Zabrzu

Nazwa/Adres :

.....

NIP

Regon

Nr KRS

data

FORMULARZ OFERTY

Śląskie Centrum
Chorób Serca w Zabrze
ul. M. C. Skłodowskiej 9
41-800 Zabrze

Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w postępowaniu na przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala (sprawa nr 6/EZP-US/19), oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

..... **zł brutto , słownie :**

- Zatrudniamy minimum 50% osób niepełnosprawnych : Tak* ; Nie *.
(*niepotrzebne skreślić)

Termin płatności ustalamy do 30 dni licząc od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego.

1. Oświadczamy, że spełniamy wszystkie wymagania zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i przyjmujemy je bez zastrzeżeń oraz, że otrzymaliśmy wszystkie konieczne informacje potrzebne do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że zawarty w specyfikacji istotnych warunków zamówienia wzór umowy został przez nas zaakceptowany i w przypadku wyboru naszej oferty – deklarujemy gotowość podpisania umowy na warunkach określonych w załącznik nr 3 do SIWZ w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Jesteśmy świadomi, że gdyby z naszej winy nie doszło do zawarcia umowy wniesione przez nas wadium podlega przepadkowi.
4. Oświadczamy, że pozyskane do złożenia oferty dane osobowe są dokonane za zgodą osób tam wymienionych .
5. Oświadczamy że osoby pracujące przy realizacji zlecenia na terenie kuchni zatrudnione są na podstawie umowy o pracę .
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z polityką i zasadami środowiskowymi, bezpieczeństwa i higieny pracy dla firm realizujących dostawy i/lub usługi umieszczonymi na stronie internetowej Szpitala .
5. Wadium w kwocie zł zostało wniesione w dniu
w formie
6. Wadium należy zwrócić na konto :

.....
.....

7. Nasz adres E-mail do odbierania korespondencji

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.
2.

.....
Podpis Wykonawcy

.....
(nazwa Wykonawcy)

I OŚWIADCZENIE

I. Składając ofertę oświadczam, że:

1. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie konieczne dla realizacji zamówienia.
2. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Oferta złożona przez Wykonawcę, którego reprezentuję nie podlega odrzuceniu na podstawie zapisów Rozdziału III pkt. 16.4).

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

UMOWA NR / /EZP/2020
zawarta dnia

pomiędzy :

Śląskim Centrum Chorób Serca w Zabrzu, samodzielnym publicznym zakładem opieki zdrowotnej z siedzibą: 41-800 Zabrze, ul. M. Curie-Skłodowskiej 9, zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym w Sądzie Rejonowym w Gliwicach Wydział X Gospodarczy KRS pod nr 0000048349, NIP 6482302807, zwanym dalej Zleceniodawcą reprezentowanym przez:

Bożena Duda - Dyrektor ds. ekonomiczno – administracyjnych

a

.....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej Zleceniobiorcą lub Wykonawcą

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest usługa w zakresie przygotowywania i dostarczenia posiłków dla pacjentów Szpitala zawartych w Pakiecie nr 1.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wytwarzania posiłków z własnych surowców.
3. Integralną częścią niniejszej umowy jest Pakiet nr 1 określający ceny jednostkowe za przedmiot umowy.
4. Maksymalna wartość brutto za przedmiot umowy sprecyzowany w Pakiecie nr 1 wynosi: zł brutto . Słownie:
5. Ceny jednostkowe brutto, o których mowa w ust. 3, mogą ulec zmianie na mocy pisemnego aneksu do umowy w przypadku zmiany stawki podatku VAT na usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy, począwszy od dnia wejścia w życie odpowiednich przepisów.
6. Ceny, o których mowa w ust. 3 i 4 ulegać będą raz w roku waloryzacji zgodnie z średniorocznym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w poprzednim roku kalendarzowym, ogłoszonym przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej Monitor Polski, przy czym pierwsza waloryzacja nastąpi w 2021r. Waloryzacja wymaga zawarcia aneksu do umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do kompleksowego przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów uwzględniając zgłaszane diety oraz dostarczania ich Zamawiającemu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania/wydawania posiłków:
 - a) w budynku A do punktu przyjmowania posiłków w następujących godzinach:
 - śniadania wraz z II śniadaniem 7.30- 7.45
 - obiady wraz z podwieczorkiem 12.30- 12.45
 - podwieczorek 12.30- 12.45
 - kolacja 16.45- 17.00

Dopuszcza się max.15 min. tolerancję w godzinach dostarczania posiłków.

b) w budynku B do pomieszczenia przyjmowania posiłków usytuowane w przyziemiu (pom. 0G10) w godzinach:

- śniadania wraz z II śniadaniem 7.15- 7.30
- obiady wraz z podwieczorkiem 12.15- 12.30
- kolacja 16.30- 16.45

Dopuszcza się max.15 min. tolerancję w godzinach dostarczania posiłków.

3. Wykonawca dostarczy według potrzeb Zamawiającego w ustalonych godzinach zamówioną liczbę i asortyment posiłków dla pacjentów szpitala, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego i obowiązującymi normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Podstawą będzie jadłospis dekadowy sporządzony przez Wykonawcę i przedstawiony do akceptacji Zamawiającego na 6 dni przed każdą dekadą.
4. Każda dostawa posiłków poprzedzona będzie zamówieniem ilościowo-asortymentowym ze strony Zamawiającego telefonicznie do godz. 10.00 dnia poprzedzającego z podaniem ilości posiłków i rodzajem diet (z zastrzeżeniem zmiany w razie zmiany ilości pacjentów), potwierdzonego pisemnie na formularzu zgłoszenia (Załącznik nr 1), przekazywanego poprzez kierowcę Wykonawcy (formularz zgłoszenia przekazywany kierowcy przy dostawie posiłków). Zapotrzebowanie na dni wolne od pracy zgłaszane jest do godziny 14:00 dnia poprzedzającego te dni wolne.
5. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w naczyniach, które zabezpieczą posiłki przed obniżeniem temperatury oraz przed czynnikami zewnętrznymi. Wszystkie używane przez Wykonawcę naczynia muszą posiadać stosowne atesty i/lub certyfikaty. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego atestów i/lub certyfikatów dotyczących naczyń wykorzystywanych do realizacji zamówienia. Pojemniki powinny być przystosowane do przewożenia różnych potraw (różnej pojemności GN, termosy na napoje, pojemniki plastikowe, hermetycznie zamykane). Pojemniki powinny być opisane zgodnie z nazwą oddziału i diety.
6. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania wymaganej temperatury posiłków. Wymagana temperatura dostarczonych posiłków mierzona bezpośrednio po dostarczeniu ma wynosić – zupa +75°C, drugie danie +63°C, gorące napoje +80°C, zimne dania + 4°C (sałatki, surówki, dodatki do śniadań, kolacji itp.)
7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i transportu posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi.
8. Posiłki mogą być zastępowane przemysłowymi posiłkami gotowymi (tj. kartacze, pierogi).
9. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków wyprodukowanych dzień wcześniej i poddanych regeneracji.
10. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania tego, aby pracownicy wykonujący prace stanowiące przedmiot umowy posiadali aktualne badania lekarskie i stosowną odzież ochronną.
11. Wykonawca zatrudnia osoby pracujące przy realizacji zlecenia na terenie kuchni na podstawie umowy o pracę .
12. Wykonawca zobowiązuje się do transportu lub przechowywania potrzebnych artykułów spożywczych z zachowaniem obowiązujących przepisów związanych z ich transportem i przechowywaniem.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie i wstrzymanie produkcji żywności.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków własnym, przystosowanym do tego celu, spełniającym wymogi sanitarne, posiadającym książkę kontroli czystości pojazdu

- środkiem transportu. Kierowca zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieniczno – epidemiologicznych.
15. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od momentu ich pobrania (pobranie próbek przy przygotowywaniu posiłków).
 16. Wykonawca zobowiązuje się do mycia wstępnego i właściwego oraz odpowiedniej dezynfekcji pojemników w swojej jednostce.
 17. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po każdym posiłku wymiany uszkodzonych pojemników na w/w odpady.
 18. Osoby upoważnione przez Zamawiającego, mają prawo wykonania kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętów Wykonawcy, a w szczególności:
 - a) warunków sanitarno-epidemiologicznych w miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania, konfekcjonowania;
 - b) jakości i ilości produktów spożywczych przeznaczonych do przygotowywania posiłków;
 - c) kontroli mikrobiologicznej produktów spożywczych nie przetworzonych termicznie na obecność *Salmonella sp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, Gronkowiec koagulazododatni, *Yersinia enterocolitica*,
 - d) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów, temperatury posiłków;
 - e) dokumentacji technologicznej przygotowywania posiłków;
 - f) czystości i stanu naczyń, termosów i innego sprzętu;
 - g) środków transportu żywności;
 - h) prawidłowego funkcjonowania systemów jakości (HACCP, ISO, GHP i GMP) odpowiednio do potrzeb wynikających z wykonania usług;
 - i) gospodarki odpadami.
 19. Wykonawca będzie przechowywał produkty oraz przygotowywał posiłki w kuchni głównej w Zmiana miejsca wymaga uprzedniej pisemnej informacji do Zamawiającego.
 20. Zamawiający będzie miał prawo wglądu do całej dokumentacji związanej z realizacją usług, w tym do protokołów kontroli PSSE.
 21. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przekazania jednej porcji wybranego posiłku w celu oceny jego walorów smakowych, bez obciążenia Zamawiającego kosztem tego posiłku.
 22. Zamawiający może zlecać podmiotom zewnętrznym wykonanie badań jakości i bezpieczeństwa przygotowywanych posiłków.
 23. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu kontroli jakości HACCP.

§ 3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach nienależytej realizacji usług, a w szczególności:
 - 1) braku posiłków lub różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do oddziałów szpitalnych Zamawiającego;
 - 2) dostarczania posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części) lub niesmacznego;

- 3) dostarczenia posiłku w brudnych opakowaniach (np. termosach, bemaarach, wózkach) lub na brudnych naczyniach;
 - 4) dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze (lub zniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.);
 - 5) dostarczenia posiłku o zaniżonej temperaturze;
 - 6) używania produktów o nienależytej jakości lub przeterminowanych;
 - 7) nie przestrzegania warunków sanitarno-epidemiologicznych w miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania, konfekcjonowania, środkach transportu.
2. Reklamacja dotycząca jednego składnika posiłku może stanowić podstawę do reklamacji całego posiłku.
 3. W przypadku reklamacji dotyczącej braku zamówionego posiłku lub dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze lub temperaturze, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany reklamowanego posiłku w ciągu 30 minut od czasu otrzymania reklamacji.
 4. Reklamacje będą zgłaszane faksem lub mailem lub telefonicznie na podstawie Karty Wewnętrznej Kontroli Potraw stanowiącej załącznik do umowy.. Zgłoszenie telefoniczne wymaga pisemnego potwierdzenia.
 5. Rozstrzygnięcie przez Wykonawcę reklamacji, z zastrzeżeniem pkt, 3, winno nastąpić niezwłocznie, nie później niż w ciągu 3 dni.
 6. Osobami upoważnionymi do składania reklamacji są upoważnieni pracownicy Zamawiającego.

§ 4

Realizacja przedmiotu umowy obejmuje okres od2020r. do2021r. z możliwością jednostronnego przedłużenia czasu trwania umowy (w przypadku niewykorzystania jej wartościowo i ilościowo). W przypadku niezrealizowania maksymalnej wartości umowy Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.

§ 5

1. Zapłata za otrzymane posiłki nastąpi na podstawie faktury VAT poleceniem przelewu na konto Wykonawcy do 30 dni od daty otrzymania faktury.
2. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu fakturę VAT za dany miesiąc świadczenia usług najpóźniej do 15 dnia następnego miesiąca. Do faktury dołączany będzie miesięczny wykaz dostarczonych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały.

§ 6

Do przeniesienia na osoby trzecie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy Dostawca zobowiązany jest uzyskać zgodę Zamawiającego oraz organu założycielskiego Zamawiającego.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 1 000 000,00 PLN (słownie: jeden milion złotych 00/100 PLN), przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

2. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa w czasie obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jego przedłużenia.
3. Kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi integralną część niniejszej umowy .

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w wysokości 10% maksymalnej wartości umowy netto za odstąpienie od umowy z przyczyn przez Wykonawcę zawinionych;
 - b) za spóźnienie powyżej 15 min od godziny wyznaczonej w umowie w wysokości 250 zł;
 - c) spóźnienie powyżej 30 min od godziny wyznaczonej w umowie będzie uważane za niewykonanie usługi, z zachowaniem prawa Zamawiającego do kary umownej za spóźnienie o której mowa w ppkt. b;
 - d) za niedostarczenie posiłku pacjentom Zamawiającego lub w przypadku zwrotu posiłku zgodnie z ust. 2 - w wysokości ceny posiłku dostarczonego przez innego wykonawcę w przypadku gdy Zamawiający go zakupi u innego wykonawcy;
 - e) w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego :
 - dostarczenia posiłku niezgodnego z jadłospisem lub niepełnego lub
 - dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze lub
 - dostarczenia posiłku nie odpowiadającego wymaganej temperaturze lub
 - dostarczenia posiłku w brudnych naczyniachw wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego netto należnego Wykonawcy za poprzedni miesiąc;
 - f) w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego:
 - używania produktów o nienależytej jakości lub przeterminowanych;
 - nie przestrzegania warunków sanitarno-epidemiologicznych w miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania, konfekcjonowania, środkach transportu.w wysokości 2% wynagrodzenia miesięcznego netto należnego Wykonawcy za poprzedni miesiąc.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zwrotu posiłków nie spełniających wymogów jakościowych. Oceny jakości dokonywać będą przy odbieraniu posiłków dietetycy lub pracownicy wyznaczeni, zgodnie z Kartą Wewnętrznej Kontroli Potraw stanowiącą załącznik nr 4 do umowy .
3. Kary mogą być kumulowane.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wynagrodzenia.
6. Wysokość kar nie może przekroczyć 20 % maksymalnej wartości umowy brutto .

§ 9

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili podpisywania umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od niniejszej umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W wypadku zaistnienia okoliczności określonych w pkt.1 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

3. Ponadto w terminie do końca obowiązywania umowy Zamawiający może odstąpić od umowy w części lub całości w przypadku dwukrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.

§ 10

W sprawach nienormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego .

§ 11

Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w Sądzie Powszechnym właściwym siedzibie Zamawiającego.

§ 12

Niniejsza umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZLECENIOBIORCA:

ZLECENIODAWCA:

Wykaz usług
(odpowiadający wymogom istotnych warunków zamówienia)

Lp	Nazwa i adres Zamawiającego	Ilość uczestników	Nazwa konferencji	Data konferencji

.....
Data

.....
Podpis Wykonawcy

Pakiet nr 1

I.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	j.m.	Ilość	Cena jedn. netto	VAT	Wartość ogólna netto	Wartość ogólna brutto
1	Śniadanie	szt.	110150				
2	II Śniadanie	szt.	47000				
3	Obiad	szt.	110880				
4	Podwieczorek	szt.	60000				
5	Kolacja	szt.	110850				
razem							

.....
Podpis Wykonawcy