



SZPITAL MIEJSKI W ZABRZU

**Dokumentacja postępowania (DP)
prowadzonego jako usługa społeczna
zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych NR 10/PN/17
NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSILKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA
(CATERING)**

Załączniki do DP

- a. Załącznik nr 1: formularz ofertowy
- b. Załącznik nr 2: oświadczenie z art. 24 PZP
- c. Załącznik nr 3: Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług
- d. Załącznik nr 4: Wykaz środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności (posiłków), którymi dysponuje lub będzie dysponował Wykonawca w celu realizacji przedmiotu zamówienia.
- e. Załącznik nr 5: oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego
- f. Załącznik nr 6: oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
- g. Załącznik nr 7: wzór przykładowej tygodniowej karty menu
- h. Załącznik nr 8: wykaz osób które będą uczestniczyły w wykonaniu zamówienia
- i. Załącznik nr 9: wzór umowy

POSTANOWIENIA WSTĘPNE

1. *Dokumentacja postępowania określa warunki wymagane od wykonawców ubiegających się o zamówienie, wymagania merytoryczne i formalne, jakim muszą odpowiadać składane oferty, a także zasady prowadzenia postępowania i wyboru najkorzystniejszej oferty.*
2. *Ilekroć w specyfikacji jest mowa o ustawie bez bliższego jej określenia, należy przez to rozumieć ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.*
3. *W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy obowiązani są składać prawdziwe oświadczenia i dokumenty. Umyślne przedłożenie dokumentu sfalszowanego lub stwierdzającego nieprawdę albo złożenie nierzetelnych oświadczeń zagrożone jest odpowiedzialnością karną przewidzianą w art. 297 Kodeksu Karnego.*

SPIS ZAWARTOŚCI DOKUMENTACJI:

CZĘŚĆ I- OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA DP

CZĘŚĆ II- DODATKOWE POSTANOWIENIA DP

CZĘŚĆ III- SZCZEGÓLNE POSTANOWIENIA DP

CZĘŚĆIV- SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ V- WZORY FORMULARZY

CZĘŚĆ VI- WZÓR UMOWY

CZĘŚĆ I - OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA DP

1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.

ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze

NIP – 648-270-05-83

Faks: 32 271-73-11

e-mail: sekretariat@szpitalzabrze.pl

Strona internetowa: www.szpitalzabrze.pl

Godziny urzędowania: poniedziałek - piątek 7²⁵ – 15⁰⁰

2. Tryb udzielenia zamówienia

Do udzielenia przedmiotowego zamówienia zastosowanie mają przepisy dotyczące zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w rozdziale 6 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

Wartość zamówienia nie przekracza kwot określonych w art. 138g ust.1., tj. 750.000 euro, w związku z tym do udzielenia zamówienia stosuje się przepisy art. 138 o ust. 2-4 ww. ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie całodziennych posiłków szpitalnych, przy uwzględnieniu zgłaszanych diet dla pacjentów, do miejsc dystrybucji/punktów odbioru w Zabrzu wskazanych przez Zamawiającego znajdujących się w obiektach:

a) Obiekt Szpitalny przy ul. Zamkowej nr 4 - Sekcja Żywienia- Punkt I,

b) Punkt przyjęcia i dystrybucji posiłków ZOL Janika 18 – Punkt II.

3.1.1 Posiłki należy dostarczać we własnych pojemnikach GN. Do Wykonawcy należy przełożenie pojemników GN do wózków bemaowych a do Zamawiającego dystrybucja posiłków na oddziały.

Szacunkowa ilość przewidywanych całodziennych posiłków (przez posiłek rozumie się: śniadanie, obiad w tym podwieczerek jeśli jest przewidziany i kolację) w okresie trwania umowy wynosi: 216 626 w tym ok. 85 000 diet.

Zamawiający zastrzega, iż podane powyżej ilości należy traktować jako orientacyjne. Ilość poszczególnych części posiłków może być różna, np. w danym dniu zamówione zostanie 258 śniadań, ale 250 obiadów itp.

3.1.2 Dzienna średnia szacunkowa ilość posiłków kształtuje się następująco:

- 1) dla obiektów zlokalizowanych przy ul. Zamkowej 4:
 - a) dla starej części Szpitala wynosi 191 w tym diety: 45 % tj. ok. 86 diet dziennie,
 - b) dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wynosi 60 posiłków dziennie w tym 15% diet tj. ok. 9 diet dziennie,
- 2) dla obiektu przy ul. Janika 18 ilość łóżek wynosi 50.

3.1.3 Opis części zamówienia

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

3.2. Wymagania dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę.

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w niniejszej dokumentacji wraz z załącznikami.

- 1) Stosownie do art. 29 ust.3a ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności na stanowisku: kierownik kuchni, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Instytutu żywności i żywienia w Warszawie, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
 - Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności w zakresie jak wyżej będą zatrudnieni na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 roku poz. 1502 ze zmianami).
- 2) W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.2.1) czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
- 3) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy

o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.2.1) czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;

lub

- **zanonimizowane dokumenty** w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;

- 4) Nieprzedłożenie oświadczeń lub zanonimizowanych dokumentów przez Wykonawcę lub podwykonawców z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa w ust. 3.3.1) w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 3 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę oraz skutkować będzie zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną.
- 5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

3.3 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Część IV DP.

3.4 Kod CPV:

Główny przedmiot zamówienia:

55322000-0

Dodatkowy przedmiot zamówienia:

55520000-0, 55321000-0

4. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy realizować systematycznie w terminie 24 miesięcy od dnia podpisania umowy.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- a) nie podlegają wykluczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 i 24 ust. 5 pkt 1 P. z. p (pkt 5.5.DP);
- b) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i DP.

5.2. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

- a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
- b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
- c) zdolności technicznej lub zawodowej
– określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej dokumentacji.

5.3. Określenie warunków udziału w postępowaniu.

- a) Zamawiający uzna warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 5.2. lit. a DP jeżeli Wykonawca posiada aktualną decyzję (lub zaświadczenie) właściwej dla swej siedziby przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych. Z dokumentu powinno jasno wynikać, że Wykonawca może produkować potrawy w oparciu o surowce, półprodukty i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Wykonawca przedstawi stosowne dokumenty wraz z ofertą.
- b) Zamawiający uzna warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 5.2. lit. b DP jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 500 000 zł - pięćset tysięcy zł brutto (z uwzględnieniem OC za produkt). Ochrona ubezpieczeniowa powinna obejmować także, do wysokości sumy gwarancyjnej lub podlimitu, odpowiedzialność cywilną Ubezpieczonego za szkody: związane z wprowadzeniem produktu do obrotu (OC za produkt),-wynikające z zatruc pokarmowych.
- c) Zamawiający uzna warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 5.2. lit. c DP jeżeli Wykonawca:
 - w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie świadczył usługi tożsame z przedmiotem zamówienia tj. wykonywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala (catering) o wartości nie mniejszej niż 500 000 zł (pięćset tysięcy zł) każda. Wykonawca do oferty powinien dołączyć wykaz świadczonych usług (min. 3) w w/w okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz referencje potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.
 - dysponuje lub będzie dysponować osobami wykonującymi zamówienie z podaniem ich wykształcenia, posiadanych kwalifikacji zawodowych (dotyczy to szczególnie takich kwalifikacji jak: kierownik kuchni, kucharz, dietetyk, kierowca i wymogów określonych wymaganymi przepisami w tym zakresie (tj. ustawą z dn. 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z 2006 r z późn. zm.) i Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 10.07.2006 r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz. U. nr 133, poz.939 z 2006 r).
 - dysponuje co najmniej dwoma środkami transportu przystosowanymi i dopuszczonymi do przewozu żywności.

5.4. Poleganie na zasobach innych podmiotów –

- 5.4.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części,

polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

- 5.4.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- 5.4.3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 P. z. p.
- 5.4.4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeżeli podmioty te realizują usługę, do realizacji której te zdolności są wymagane.
- 5.4.5. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 5.4.6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w pkt 5.4.1. DP, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego:
- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 5.4.1.DP.
- 5.4.7. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a P. z. p, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługę, których wskazane zdolności dotyczą.

5.4.8. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a P. z. p, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentu o którym mowa w pkt. 6.3. ppkt b.

5.4.9. Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ww. ustawy, dokumenty o których mowa w pkt. 5.4.8. składa także dla tych podmiotów –Zamawiający nie wymaga ww. dokumentów dla podwykonawcy.

5.4.10. Wykonawca zagraniczny

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w § 5 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016r. poz. 1126):

1) pkt 1 – składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 oraz 5 pkt 5 i 6 ustawy;

2. Dokumenty, o których mowa w ust. 1 pkt 1, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

3. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis ust. 2 stosuje się.

5.5. Przestanki wykluczenia wykonawcy.

5.5.1. Zgodnie z art. 24 ust. 1 P. z. p. z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

1) wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;

2) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny (Dz. U. poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),

b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny,

c) skarbowe,

- d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
- 3) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 5.5.2 DP;
 - 4) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaieganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 5) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
 - 6) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 7) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 8) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
 - 9) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 10) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544);
 - 11) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 12) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

- 5.5.2. Zgodnie z art. 24 ust. 8 P. z. p. wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 P. z. p., może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
- 5.5.3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 P. z. p.
- 5.5.4. Zgodnie z art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy P. z. p, Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, podwykonawców oraz podmiot udostępniający zasoby:
w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) 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, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe
- 5.5.5. **Przesłanki wykluczenia z postępowania w zakresie braku podstaw do wykluczenia dotyczące wykonawcy oraz wymóg złożenia dokumentów w tym zakresie, odnosi się również do podmiotu udostępniającego zasoby jak i do podwykonawcy.**
- 5.6. **Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia odbędzie się według zasady spełnia / nie spełnia.**
6. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.**
- 6.1. W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu zamawiający żąda od wykonawcy:
- a) Aktualnej decyzji (lub zaświadczenie) właściwej dla swej siedziby przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych. Z dokumentu powinno jasno wynikać, że Wykonawca może produkować potrawy w oparciu o surowce, półprodukty i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Wykonawca przedstawi stosowne dokumenty wraz z ofertą.

- b) Polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 500 000 zł - pięćset tysięcy zł brutto (z uwzględnieniem OC za produkt). Ochrona ubezpieczeniowa powinna obejmować także, do wysokości sumy gwarancyjnej lub podlimitu, odpowiedzialność cywilną Ubezpieczonego za szkody: związane z wprowadzeniem produktu do obrotu (OC za produkt), -wynikające z zatruc pokarmowych.
- c) Wykazu wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie świadczył usługi tożsame z przedmiotem zamówienia tj. wykonywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala - catering o wartości nie mniejszej niż 500 000 zł (pięćset tysięcy zł) każda. Wykonawca do oferty powinien dołączyć wykaz świadczonych usług (min. 3) w w/w okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dowodów określających czy 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, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje lub inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. (Załącznik nr 3).
- d) Decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu środka transportu, którym będzie transportował posiłki. Wykonawca powinien dysponować, co najmniej dwoma środkami transportu dopuszczonymi do przewozu żywności, na podstawie aktualnych decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykaz środków, którymi będzie świadczona usługa powinien zostać dołączony do oferty, z określeniem marki samochodu oraz podaniem numeru tablic rejestracyjnych. (Załącznik nr 4).
- e) Wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości posiadanych kwalifikacji zawodowych (dotyczy to szczególnie takich kwalifikacji jak: kierownik kuchni, kucharz, dietetyk, kierowca i wymogów określonych wymaganymi przepisami w tym zakresie (tj. ustawą z dn. 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z 2006 r z późn. zm.) i Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 10.07.2006 r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz. U. nr 133, poz.939 z 2006 r). (Załącznik nr 8).
- 6.2. W celu potwierdzenia spełnienia przez oferowane usługi wymagań stawianych przez Zamawiającego Wykonawca składa:
- Oświadczenie Wykonawcy stanowiące Załącznik nr 5 potwierdzające, że oferowany przedmiot zamówienia będzie realizowany zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z 2006 r z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

6.3. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda następujących dokumentów:

- a) oświadczenia zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do DP.
- b) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
- c) oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. – składane w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, (Załącznik nr 6)

- Zgodnie z art. 24 ust. 11 P. z. p. wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji dotyczących kwoty, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 P. z. p. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. **Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oświadczenia do oferty, wyłącznie w sytuacji, kiedy wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej.**

6.4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

7. Zasady składania oświadczeń i dokumentów oraz wyboru oferty.

- 7.1. Do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i DP. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 2 do DP.
- 7.2. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 7.1. DP.
- 7.3. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
- 7.4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

- 7.5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 7.6. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia z postępowania, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352).
- 7.7. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty będą budzić wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
- 7.8. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a P. z. p oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
- 7.9. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r., inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 7.9 DP, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 7.10. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 7.11. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
- 7.12. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r., innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 7.13. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 7.14. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w pkt 7.1. DP, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego lub brak podstaw

wykluczenia, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

- 7.15.** Jeżeli wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 7.16.** Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego oraz brak podstaw wykluczenia - wskazanych w ogłoszeniu o zamówieniu i specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 7.17.** Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
- 7.18.** Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

8. Wymagania dotyczące wadium.

8.1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w kwocie 46 000,00 PLN (czterdzieści sześć tysięcy złotych).

8.2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.

8.3. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:

- 1) pieniądzu;
- 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- 3) gwarancjach bankowych;
- 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (tj. Dz.U. z 2016 r. poz. 359).

8.4. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: **50 1240 4272 1111 0010 3193 5570**

Wadium wniesione w pieniądzu zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.

- 8.5. W przypadku wniesienia wadium w pozostałych formach, oryginał wadium należy złożyć w Dziale Administracji Zamówień i Logistyki Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o.o., ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze pok. nr 1.08
- 8.6. Wykaz elementów, jakie powinny zawierać gwarancje bankowe / ubezpieczeniowe:
- 1) zobowiązanie banku / towarzystwa ubezpieczeniowego do zapłaty sumy wadium w przypadku gdy zajdą ku temu ustawowe okoliczności, określone w przepisie art. 46 ust 4a i ust. 5 P. z. p.,
 - 2) dokładną nazwę postępowania stanowiącego przyczynę wystawienia gwarancji,
 - 3) wskazanie sumy gwarancyjnej,
 - 4) wskazanie Zamawiającego, czyli beneficjenta gwarancji / ubezpieczonego,
(Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o. , ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze),
 - 5) wskazanie Wykonawcy, czyli zleceńodawcy gwarancji / ubezpieczyciela
 - 6) określenie okresu ważności gwarancji tj. wskazanie terminu, w którym zobowiązanie powstaje oraz wygasa, przy czym gwarancja o charakterze terminowym nie może zostać odwołana.
- 8.7. Wykaz elementów, jakie powinny zawierać poręczenia bankowe / poręczenia innej instytucji (tj. poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej / poręczenia udzielane przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2014r.poz. 1804 oraz 2015r. poz. 978 i 1240 ze zm.).
- 1) zobowiązanie banku / innej instytucji do zapłaty sumy wadium w przypadku gdy zajdą ku temu ustawowe okoliczności, określone w przepisie art. 46 ust 4a i ust. 5 P. z. p.,
 - 2) wskazanie podmiotu, za który bank / inna instytucja dokonuje poręczenia,
 - 3) dokładna nazwa zobowiązania będącego przedmiotem poręczenia,
 - 4) kwota do wysokości, której bank / inna instytucja będzie zobowiązany,
 - 5) określenie okresu ważności poręczenia tj. wskazanie terminu, w którym zobowiązanie powstaje oraz wygasa, przy czym poręczenie o charakterze terminowym nie może zostać odwołane.
- 8.8. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
- a) odmówi podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wniesie wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
 - c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.
 - d) jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a P. z. p., z przyczyn leżących po jego stronie, nie złoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 P. z. p., oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 P. z. p., pełnomocnictw lub nie wyrazi zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 P. z. p., co spowoduje brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

- 8.9.** Jeżeli wadium zostanie wniesione w walucie obcej, kwota wadium zostanie przeliczona na PLN wg średniego kursu PLN w stosunku do walut obcych ogłaszanego przez Narodowy Bank Polski (Tabela A kursów średnich walut obcych) w dniu zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
- 8.10.** W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
- 9. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.**
- 9.1.** W postępowaniu komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, odbywa się zgodnie z wyborem zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615).
- 9.2.** Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 9.3.** Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami są:
Dorota Kijowska – sprawy proceduralne – dkijowska@szpitalzabrze.pl, numer faxu: 32-277-61-12
- 9.4. Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się z wykonawcami za pośrednictwem telefonu.**
- 10. Zawartość oferty:**
- 10.1. Dokumenty składane do oferty:**
- 1) wypełniony i podpisany Formularz ofertowy – (wzór załącznik nr 1 do DP),
 - 2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – (załącznik nr 2 do DP),
 - 3) Aktualną decyzję (lub zaświadczenie) właściwej dla swej siedziby przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych,
 - 4) Polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 500 000 zł - pięćset tysięcy zł brutto (z uwzględnieniem OC za produkt). Ochrona ubezpieczeniowa powinna obejmować także, do wysokości sumy gwarancyjnej lub podlimitu, odpowiedzialność cywilną Ubezpieczonego za szkody: związane z wprowadzeniem produktu do obrotu (OC za produkt), -wynikające z zatruc pokarmowych,
 - 5) Wykaz świadczonych usług (min. 3) w w/w okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz referencje potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należyście (Załącznik nr 3 do DP),

- 6) Wykaz środków transportu, którymi będzie świadczona usługa, z określeniem marki samochodu oraz podaniem numeru tablic rejestracyjnych. (Załącznik nr 4 do DP).
- 7) Oświadczenie, że dysponuje lub będzie dysponować osobami wykonującymi zamówienie z podaniem ich wykształcenia, posiadanych kwalifikacji zawodowych (dotyczy to szczególnie takich kwalifikacji jak: kierownik kuchni, kucharz, dietetyk, kierowca. (Załącznik nr 8 do DP),
- 8) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,
- 9) dowód wniesienia wadium – fakultatywnie,
- 10) pełnomocnictwo do podpisania oferty – w przypadku gdy upoważnienie nie wynika z dokumentów rejestrowych,
- 11) pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – w przypadku gdy wykonawcy ubiegają się wspólnie o zamówienie,
- 12) zobowiązanie podmiotu udostępniającego niezbędne zasoby na potrzeby realizacji zamówienia – *jeśli dotyczy*
- 13) oświadczenie wykonawcy o spełnieniu przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego. (Załącznik nr 5 do DP),
- 14) Dokumenty składane dla podmiotu na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca – *jeśli dotyczy*.

10.2. Dokumenty składane samodzielnie przez Wykonawcę:

- oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu – składane w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert.

11. Termin związania ofertą.

- 11.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 11.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni.
- 11.3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
- 11.4. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w pkt 11.2., nie powoduje utraty wadium.

11.5. Na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 7a P. z. p zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wykonawca nie wyrazi zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 P. z. p, na przedłużenie terminu związania ofertą.

12. Opis sposobu przygotowywania ofert.

12.1. Oferta musi być złożona w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

12.2. Oferta musi być złożona w języku polskim.

12.3. Cena oferty musi być podana w PLN cyframi i słownie.

12.4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w zakresie poszczególnych pakietów. Zamawiający nie dopuszcza składania oferty wariantowej.

12.5. Ofertę należy złożyć na formularzach o treści zgodnej z załączonymi w DP wzorami.

12.6. Treść oferty musi odpowiadać treści DP.

12.7. Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, tj.:

1) osoby uprawnione zgodnie z aktualnym odpisem z właściwego rejestru lub wpisem do ewidencji działalności gospodarczej, lub

2) osoby posiadające ważne pełnomocnictwo, którego oryginał, lub kopię poświadczoną notarialnie za zgodność z oryginałem, lub odpis albo wyciąg z dokumentu sporządzony przez notariusza - należy załączyć w ofercie.

12.8. Oferta musi być złożona w zamkniętym, nieprzejrystym opakowaniu, na którym należy napisać:

- nazwę i adres :

Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.

Ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze

pok. 1.08

- nazwę zamówienia,

- nazwę i dokładny adres Wykonawcy / wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,

- „Nie otwierać przed upływem terminu składania ofert”

12.9. Jeżeli zaistnieją przesłanki z art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16.04.1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz.U z 2003r. nr 153 poz. 1503 ze zm.), informacje składane przez Wykonawcę objęte są tajemnicą przedsiębiorstwa, Wykonawca zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu na piśmie, niezależnie od oferty w odrębnym, nieprzejrystym opakowaniu, na którym należy napisać:

- nazwę i adres :

Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.

Ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze

pok. 1.08

- nazwę zamówienia,

- nazwę i dokładny adres Wykonawcy / wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia ,

- „Nie otwierać przed upływem terminu składania ofert”

- „Tajemnica przedsiębiorstwa”

dotatkowe oświadczenie o zastrzeżeniu tajemnicy przedsiębiorstwa wraz z dokumentami, co do których Wykonawca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

Tajemnica przedsiębiorstwa może mieć charakter techniczny, technologiczny, handlowy lub organizacyjny. Tajemnicą jest informacja, która nie została ujawniona do wiadomości publicznej, w stosunku do tej informacji podjęto niezbędne działania mające na celu zachowanie poufności (zgodnie z wyrokiem SN z dnia 03.10.2000 r. CKN 304/00).

Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 P. z. p. Wykonawca nie może zastrzec swojej nazwy (firmy) oraz adresu, informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

12.10. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Zmiany winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian winno być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA”. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian należy złożyć w Dziale Administracji Zamówień i Logistyki Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o. o. przy ul. Zamkowej 4, pokój 1.08. Oświadczenie musi zawierać dokładną nazwę i adres Wykonawcy, nazwę zamówienia oraz musi być podpisane przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Do oświadczenia należy dołączyć oryginał lub kserokopię dokumentu, poświadczoną przez Wykonawcę „za zgodność z oryginałem”, potwierdzającego uprawnienia osoby podpisującej „ZMIANĘ” do składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy.

12.11. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wycofać ofertę. O wycofaniu powinien powiadomić Zamawiającego na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wycofaniu oferty winno być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem: „WYCOFANIE”. Oświadczenie musi zawierać dokładną nazwę i adres Wykonawcy, nazwę zamówienia oraz musi być podpisane przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Do oświadczenia należy dołączyć oryginał lub kopię dokumentu, poświadczoną przez Wykonawcę „za zgodność z oryginałem”, potwierdzającego uprawnienia osoby podpisującej „WYCOFANIE ” do składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy.

12.12. **Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.**

13. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

13.1. Oferta musi być złożona w

Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.
Ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze
Budynek Dyrekcji pok. 1.08 (parter)

najpóźniej do dnia 19.05.2017r. do godz. 10.00

- 13.2.** W postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8, Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie. W postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości równej lub przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8, Zamawiający niezwłocznie zawiadamia Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
- 13.3.** Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19.05.2017r. w o godz. 10:15**
Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
- 13.4.** Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym, że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.
- 13.5.** Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 13.6.** Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:
- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

14. Opis sposobu obliczenia ceny.

Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2014 r. poz. 915).

Cenę oferty stanowi suma wartości wszystkich jej elementów, zawierająca wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są obowiązujące w okresie ważności umowy i nie ulegną zmianie.

15. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert. Kryteria dotyczą wszystkich pakietów.

15.1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w DP. Kryteriami oceny ofert są:

Lp.	KRYTERIUM	WAGA
1.	Cena	90 pkt
2.	Ilość dostarczonych porcji mięsa w dekadzie dla obiektu Szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 (stara część szpitala z wyłączeniem CZKiD)	10pkt
	Razem	100 pkt

Sposób obliczania wartości punktowej ocenianego kryterium:

Kryterium nr 1 – CENA:

- Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów
- W ramach kryterium ceny oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$\text{Liczba punktów badanej oferty w ramach kryterium „cena” (z uwzględnieniem wagi)} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 90 \text{ pkt}$$

Kryterium nr 2 – Ilość dostarczonych porcji mięsa, dotyczy liczby posiłków zawierających mięso porcjowane w dekadzie dla obiektu Szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 (stara część szpitala z wyłączeniem CZKiD): 10 punktów

(Zamawiający przez mięso porcjowane miał na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa mielonego, rozdrobnionego jak pulpety, klopsy, gołąbki nie są mięsem porcjowanym a wyrobem garmazeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw)

- 5 porcji mięsa (minimalna ilość) w dekadzie – 0 pkt
- 6 porcji mięsa w dekadzie – 5 pkt
- 7 i więcej porcji mięsa w dekadzie – 10 pkt

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wyliczoną jako sumę punktów uzyskanych w ww. kryterium.

Maksymalna ilość punktów – 100.

15.2. W postępowaniu na usługi społeczne Zamawiający najpierw dokonuje oceny ofert, a potem bada, czy Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

15.3. W celu oceny oferty, której wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający dolicza do ceny przedstawionej w ofercie podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

15.4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty, zgodnie z art. 92 ust.1 P. z. p.

16. Uzupelnianie dokumentów, wyjaśnienia treści oferty, poprawianie omyłek pisarskich i rachunkowych.

16.1. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 P. z. p., oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 P. z. p., lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 P. z. p, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114). Zamawiający korzysta z internetowego repozytorium zaświadczeń e-Certis oraz wymaga przede wszystkim takich rodzajów zaświadczeń lub dowodów w formie dokumentów, które są objęte tym repozytorium.

- 16.2.** W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert .

Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.

- 16.3.** Zamawiający poprawia w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Wykonawca, którego oferta zostanie poprawiona jest zobowiązany poinformować Zamawiającego w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia, o którym mowa w poprzednim zdaniu, o wyrażeniu zgody na dokonane przez Zamawiającego poprawienia omyłki. Brak odpowiedzi będzie traktowany jako brak zgody na poprawienie omyłki. W przypadku niezgodzenia się Wykonawcy w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim, na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3) u.P.z.p., jego oferta zostanie odrzucona.

17. Wykluczenie Wykonawcy.

- 17.1.** Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania o udzielenie zamówienia w przypadku zaistnienia przesłanek określonych w art. 24 ust.1 P. z. p.. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

- 17.2.** Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

- 17.3.** Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

18. Odrzucenie oferty.

- 18.1.** Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy w przypadku zaistnienia przesłanek określonych w art. 89 ust. 1 P. z. p.

18.2. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

19. Unieważnienie postępowania.

19.1. Zamawiający unieważnia postępowanie w przypadku zaistnienia przesłanek określonych w art. 93 ust. 1 P. z. p.

19.2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:

- a) ubiegali się o zamówienie - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
- b) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

19.3. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty nie podlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.

20. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

20.1. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego przedkładają Zamawiającemu przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, pełnomocnictwo do jej zawarcia oraz umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.

20.2. Jeśli Zamawiający dopuścił możliwość powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom przed podpisaniem umowy Wykonawca przekazuje Zamawiającemu listę podwykonawców na piśmie wraz z opisem powierzonego zakresu i wysokością wynagrodzenia podwykonawcy za powierzony zakres.

21. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, najpóźniej w dniu podpisania umowy (przed jej podpisaniem) Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 3% oferowanej wartości brutto.

22. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, zawarto we wzorze umowy stanowiącym część VI DP.

23. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

W przedmiotowym postępowaniu odwołanie nie przysługuje.

CZĘŚĆ II DODATKOWE POSTANOWIENIA DP

- 1. Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.**
Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 2. Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli Zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej.**
Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 3. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy P. z. p.**
Zamawiający nie przewiduje udzielanie zamówienia o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 P. z. p.
- 4. Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych.**
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 5. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej Zamawiającego.**
Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną.
Adres poczty elektronicznej: e-mail: dkijowska@szpitalzabrze.pl
Adres strony internetowej: www.bip.szpitalzabrze.pl
- 6. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą.**
W związku z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego nie będą prowadzone rozliczenia w walutach obcych.
- 7. Postanowienia dotyczące aukcji elektronicznej**
Nie dotyczy postępowania.
- 8. Wysokość zwrotu kosztów postępowania.**
Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów postępowania.

CZĘŚĆ III SZCZEGÓLNE POSTANOWIENIA DP

- 1. Żądanie wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom lub nazw Podwykonawców.**

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

- 2. Określenie części zamówienia, które nie mogą być powierzone Podwykonawcom.**

Zamawiający nie określa części zamówienia, które nie mogą być powierzone Podwykonawcom.

- 3. Określenie warunków zmian postanowień zawartej umowy.**

Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień w zawartej umowie na zasadzie przewidzianej w treści DP (wzór umowy) oraz zgodnie z przesłankami zawartymi w art. 144 Ustawy P. z. p.

CZĘŚĆIV- SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

L.p	przedmiot	ilość	
		a	
1	Stara część Szpitala przy ul. Zamkowej 4	Śniadanie	137 639
2		Obiad	137 639
3		Kolacja	137 639
4		<u>RAZEM</u> <u>Całodzienne wyżywienie Zamkowa</u>	137 639
5	Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka przy ul. Zamkowej 4	Śniadanie	42 987
6		Obiad	42 987
7		Kolacja	42 987
8		<u>RAZEM</u> <u>Całodzienne wyżywienie CZKID</u>	42 987
9	Zakład Opiekuńczo-Leczniczny przy ul. Janika 18	Śniadanie	36 000
10		Obiad	36 000
11		Kolacja	36 000
12		<u>RAZEM</u> <u>Całodzienne wyżywienie Janika 18</u>	36 000

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ilość posiłków: przez posiłek rozumie się: śniadanie, obiad w tym podwieczorek jeśli jest przewidziany i kolację.

Szacunkowa ilość przewidywanych całodziennych posiłków (przez posiłek rozumie się: śniadanie, obiad, w tym podwieczorek jeśli jest przewidziany i kolację) w okresie trwania umowy wynosi: 216 626 w tym ok. 85 000 diet.

Ilość poszczególnych części posiłków może być różna, np. w danym dniu zamówione zostanie 258 śniadań, ale 250 obiadów itp.

Dzienna średnia szacunkowa ilość posiłków dla obiektu przy ul. Zamkowej 4 wynosi 191 w tym diety: 45 % tj. ok. 86 diet dziennie, dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wynosi 60 posiłków dziennie w tym 15% diet tj. ok. 9 diet dziennie, dla obiektu przy ul. Janika 18 ilość łóżek wynosi 50.

1. Rodzaje diet.

Realizacja zamówienia posiłków w firmie cateringowej obsługującej Szpital odbywa się na podstawie klasyfikacji diet:

- 1) Żywnienie podstawowe
- 2) Dieta łatwostrawna
- 3) Dieta papkowata
- 4) Dieta płynna kleikowa

- 5) Dieta płynna mleczna
- 6) Dieta płynna
- 7) Dieta do żywienia przez sondę
- 8) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- 9) Dieta bogatobiałkowa
- 10) Dieta bezglutenowa
- 11) Dieta ubogopurynowa
- 12) Dieta Karella
- 13) Dieta „aspirynowa” – niskosalicylanowa
- 14) Dieta ubogoresztkowa

3. Opis poszczególnych diet

3.1. Żywienie podstawowe

Dozwolona jest podaż wszystkich produktów z 12 grup, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ważna jest różnorodność pokarmów i technik ich przygotowywania wykorzystanie sezonowych produktów. Dozwolone są wszystkie techniki obróbki termicznej potraw (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie tradycyjne, na ruszcie lub rożnie), preferuje się jednak techniki minimalizujące podaż tłuszczu, zwłaszcza NKT – nasyconych kwasów tłuszczowych.

3.2. Dieta łatwo strawna i jej modyfikacje

Modyfikacja żywienia podstawowego poprzez wyłączenie potraw ciężkostrawnych zawierających błonnik, twardą tkankę łączną oraz produkty działające wzdymająco takich jak kapusta czy suche nasiona roślin strączkowych (groch i fasola).

W celu nadania potrawom formy bardziej łatwo strawnej produkty poddaje się procesom gotowania, rozdrabniania, przecierania oraz poddaje się je spulchnieniu. Techniki kulinarne dozwolone to gotowanie w wodzie lub na parze oraz pieczenie w folii.

3.3 Dieta papkowata

Jest to modyfikacja diety łatwo strawnej pod względem konsystencji. Wszystkim potrawom należy nadać konsystencję papkowatą.

3.4. Dieta płynna oraz dieta płynna mleczna

Dieta ma za zadanie chronić przewód pokarmowy przed podrażnieniami mechanicznymi, chemicznymi i termicznymi. Dieta jest łatwo strawna i ubogoresztkowa. Dodatki podlegają rozdrobnieniu, gotowaniu oraz zmiksovaniu jeśli istnieje taka potrzeba.

3.5. Dieta płynna kleikowa:

3.6. Dieta do żywienia przez zgłębnik.

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu. Pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik. Dieta ta ma zapewnić pacjentowi odpowiednią podaż energii i wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Powinna być dobrze tolerowana przez chorego; nie może dawać uczucia pełności, rozpierania w nadbrzuszu, bólu i wzdęcia brzucha, wywoływać nudności, wymiotów, biegunki lub zaparć. Produkty stosowane do przygotowania diety powinny być świeże, wysokogatunkowe, przygotowane z uwzględnieniem najwyższych standardów higienicznych i produkcyjnych ze względu na formę tj. pokarm podawany jest bezpośrednio do żołądka bądź dwunastnicy przez zgłębnik lub przetokę.

3.7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Celem diety jest znaczne ograniczenie spożycia cukrów prostych i dwucukrów, a więc wyeliminowanie lub wyraźne ograniczenie słodyczy i przetworów zawierających znaczny dodatek cukru (dżemy, miód, ciastka, itp.). W diecie tej ogranicza się także do niezbędnego minimum zawartość tłuszczu (ok. 25% energii), w tym szczególnie tłuszczu pochodzenia zwierzęcego zawierającego nasycone kwasy tłuszczowe NKT.

3.8 Diety specjalne

Diety specjalne zlecone przez lekarza indywidualnie dla pacjenta np.:

-**dieta bezsolna** – potrawy sporządzane bez dodatku soli

-**dieta bezglutenowa** – wyłączenie przetworów słodowych oraz zbożowych z pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia. Dozwolone są produkty z mąki ziemniaczanej, kukurydziane, ryżowej czy sojowej, które nie zawierają w swoim składzie gliadyn. Produkty zbożowe bezglutenowe oznakowane są znakiem przekreślonego kłosa.

-**dieta bogatobiałkowa** - dostarczenie białka o wysokiej wartości biologicznej dla odbudowy komórek, tworzenia ciał odpornościowych, hormonów i enzymów. Podaż białka 1,2-2 g/kg masy ciała tj ok. 100-120 g/dobę.

-**dieta ubogopurynowa** wykluczenie produktów z wysoką zawartością puryn

-**dieta Karella** – zimne mleko 500 ml 3x dziennie

-**dieta aspirynowa** - dieta ta ma za zadanie wyeliminowanie salicylanów.

4. Zawartość posiłków:

1 - Obiekt szpitalny przy ul. Zamkowej 4 (stara część Szpitala)

4.1. Żywnienie podstawowe:

Śniadanie – zupa mleczna + chleb 50g + 1 bułka a' 50 g +masło 20g +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

Obiad – zupa + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym)

Kolacja – chleb a' 100 g +masło 82% tłuszczu + herbata + dodatek do posiłku (dodatek 30 g wędlina/ser żółty/serek topiony lub 50 g jajko/ kielbasa drobiowa/pasztecik/twarożek/pasta/sałatka warzywna + dodatek warzywny - 50 g + dodatek wybranego warzywa 50 g lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/jajko/dżem – w jednorazowych opakowaniach).

4.2 Dieta łatwo strawna i jej modyfikacje

Śniadanie – zupa mleczna +1 bułka a' 100 g lub 2 bulki a' 50g+masło 82% +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

Obiad – zupa + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym z produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw)

Kolacja: 1 bułka a' 100g lub 2 bulki a' 50 g , masło – 15 g, + dodatek z produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw)

Kolacja (dodatek 30 g wędlina drobiowa lub 50 g jajko/kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna + dodatek warzywny - 50 g wybranego warzywa lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku

łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salatka warzywna/wędlina/jajko/dżem – w jednorazowych opakowaniach).

4.2.1. Dieta łatwo strawna papkowata:

Śniadanie – zupa mleczna +1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g+masło +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

Obiad – zupa + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym z **produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej** oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw – **potrawy o konsystencji papkowatej, mięso mielone w formie pulpetów, galantyn, ziemniaki puree, warzywa przetarte**)potraw)

Kolacja: 1 bułka a' 100g lub 2 bułki a' 50 g , masło – 15 g, + dodatek z produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw)

Kolacja (dodatek 30 g wędlina drobiowa lub 50 g jajko/kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salatka warzywna + dodatek warzywny - 50 g wybranego warzywa lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salatka warzywna/wędlina/ jajko/dżem – w jednorazowych opakowaniach) **produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej** oraz **zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw.**

4.3. Dieta płynna:

4.3.1. Dieta płynna mleczna:

- śniadanie – zupa mleczna 350ml +1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g +masło 20g +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

- obiad – zupa mleczna 350 ml + 1 bułka a' 100 g

- kolacja –1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g + masło 20g +mleko 300 ml + płatki kukurydziane 30g+ herbata

(3 razy dziennie inny dodatek do zupy mlecznej: ryż kasza manna, drobny makaron, płatki kukurydziane, płatki owsiane)

4.3.2. Dieta płynna kleikowa:

Śniadanie, obiad, kolacja – kleik w formie kleiku błyskawicznego sypkiego w oryginalnych zamkniętych opakowaniach i sporządzane wg zaleceń producenta na opakowaniu + herbata + sucharki 4 szt. a 8-12 g

4.3.3. Dieta do żywienia przez zgłębnik:

Śniadanie: składniki diety: mleko świeże pełne 3,5% tłuszczu, mleko w proszku odtłuszczone , grysik, śmietanka 18 %, masło,

Obiad: składniki diety marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, grysik, śmietanka 18 %, mleko w proszku , masło, mięso chude (drobiowe lub wołowe bez odpadków tj. bez ścięgien, bez kości, bez widocznego tłuszczu), żółtko.

Kolacja: składniki diety marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, grysik, śmietanka 18 %, mleko w proszku , masło, mięso chude (drobiowe lub wołowe bez odpadków tj. bez ścięgien, bez kości, bez widocznego tłuszczu), żółtko.

Proporcje białka, tłuszczu i węglowodanów powinny być zbliżone do żywienia człowieka zdrowego. 1ml pożywienia powinien dostarczać 1 kcal.

Całodobowa dieta powinna mieć objętość 2l. (wyższe stężenia mogą powodować biegunki lub uniemożliwić podawanie przez zgłębnik).

4.4. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z produktów dozwolonych dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw –

Śniadanie – zupa mleczna 350ml+ chleb a'100g + masło 82 % tłuszczu 20g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml.

Obiad – zupa 350 ml+ drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym)z **produktów dozwolonych dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów** oraz **zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw –**

Kolacja – chleb a'150 g + masło 82 % tłuszczu 15g + dodatek białkowy do pieczywa z **produktów dozwolonych dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów** oraz **zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw –** kolacja (dodatek 30 g wędlina/ser żółty/ lub 50 g jajko/ kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/ser biały w kawałku/pasztecik/sałatka warzywna i dodatek warzywny - 50 g wybranego warzywa lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/ jajko) + herbata bez cukru

Gramatura potraw zgodnie z poniższym schematem:

Wymagana minimalna gramatura przykładowych produktów obiekt szpitalny przy ul. Zamkowej 4

ŚNIADANIE

1. **Zupa mleczna (350 ml)**
2. **kawa zbożowa z mlekiem (250 ml)**
3. **masło 82% (20 g)**
4. **pieczywo: żywienie podstawowa – 50g chleba mieszanego , 1 bułka a' 50g.**
5. **dieta lekkostrawna – 2 bułki pszenne a 50g.**
6. **dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów–100g chleba razowego, graham**
7. **dieta mleczna, papkowata – 2 bułki a' 50g.**

OBIAD

- **Zupa (350 ml)**
- **Ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż, makaron (200 g.)**
- **Salatka, jarzyny na ciepło lub surówka (130g)**
- **mięso b/kości (90 g)**
- **potrawka/gulasz (200g)**
- **bigos, fasolka po bretońsku (300g)**
- **pulpety (90g)**
- **kluski (250g)**
- **ryba, kotlet schabowy, kotlet mielony (100g)**
- **sos (80g)**

KOLACJA

1. *Herbata (300 ml)*
2. *Masło (15 g)*
3. *Pieczywo: żywienie podstawowe – chleb mieszany 100g + dodatek na kolację*
4. *dieta łatwostrawna – 2 bułki a 50g lub bułka a 100 g + dodatek na kolację*
5. *dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów–150g chleba razowego, graham + dodatek na kolację*
6. *dieta papkowata - 2 bułki a 50g lub 1 bułka 100 g + dodatek na kolację*
7. *dieta mleczna, - zupa mleczna (300 ml) + 2 bułki a 50g +*

Dodatki do posiłków:

wędlina/ser żółty – 30 g

jajko/ kielbasa drobiowa/twarożek/ser biały w kawałku/pasztecik/pasta/sałatka warzywna i dodatek warzywny - 50 g warzywo (pomidor, rzodkiewka, papryka, ogórek zielony) -50 g lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/ jajko/(dżem/miód – w jednorazowych opakowaniach)

II- Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka przy ul. Zamkowej 4 – miejsce dostawy Sekcja Żywienia przy ul. Zamkowej 4 – Karty Menu

Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania dziennie dwóch zestawów dań zgodnie z ustalonym Menu- jadłospisami oraz dietami indywidualnie zleconymi przez lekarza na podstawie zestawienia posiłków. Ilość zestawów I i II w każdym dniu może być inna.

4.5. Skład i gramatura potraw dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka

Śniadanie: 2 rodzaje pieczywa jasne i pełnoziarniste – bułka pełnoziarnista a 50 g i chleba mieszany a 100 g +masło 82% tłuszczu 15 g + (dodatek 75 g lub 130 g + dodatek warzywny sałata zielona + 50 g wybranego warzywa , dżem 25 g w jednorazowych opakowaniach, dodatek łącznie 75 g – w postaci wędlina/ser żółty/jajko/ser biały w kawałku/pasztecik min. 2 różnorodne dodatki do posiłku lub dodatek łącznie 130 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna +ser żółty/wędlina) min. 2 różnorodne dodatki do posiłku i dodatek warzywny sałata zielona + 50 g – pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, dżem 25 g (różne smaki w jednorazowych opakowaniach) + herbata + cukier
Do Śniadania codziennie prosimy o dostarczenie kawy z mlekiem dwa pojemniki GN po 10 l i zupy mlecznej 2 pojemniki GN po 10 l

Obiad Zupa – 350 ml. II danie – mięso 5x w tygodniu (5x mięso porcjowane Zamawiający przez mięso porcjowane miał na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa mielonego, rozdrobnionego jak pulpety, klopsy, gołąbki nie są mięsem porcjowanym a wyrobem garmażeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw) w pozostałe dni dania półmięsne lub jarskie z dodatkiem produktu białkowego : podwieczorek jogurt naturalny/owocowy – 150 g, owoc jabłko/pomarańcza/banan/mandarynka, brzoskwinia – 1 szt., biszkopty /wafelek30 g

Kolacja 2 rodzaje pieczywa jasne i pełnoziarniste – chleb typu graham a 100 g, wek a 50 g+ masło 15 g + (dodatek 75 g lub 130 g i dodatek warzywny sałata zielona i 50 g wybranego warzywa, dżem 25 g w jednorazowych opakowaniach dodatek łącznie 75 g – w postaci wędlina/ser żółty/jajko/ser biały

w kawałku/pasztecik min. 2 różnorodne dodatki do posiłku lub dodatek łączenie 130 g – w postaci kiełbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałátka warzywna +ser żółty/wędlina) min. 2 różnorodne dodatki do posiłku i dodatek warzywny sałata zielona + 50 g – pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, dżem/miód 25 g (różne smaki w jednorazowych opakowaniach) + herbata + cukier

4.5.1 Wymagana minimalna gramatura produktów i potraw gotowanych (na talerzu) na 1 posiłek
rodzaj produktu/ potrawy

śniadanie/kolacja:

5. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie lub chleb graham lub pieczywo pełnoziarniste- 100 g
6. Bułka kajzerka 1 szt, a 50 g lub bułeczka pełnoziarnista 50 g
7. Cukier do kawy zbożowej/herbaty 10 g
8. Kawa zbożowa z mlekiem/ kakao 300 ml
9. Herbata dostarczana w oryginalnych opakowaniach w saszetkach
10. Masło 82 % w oryginalnych opakowaniach 15 g
11. Wędlina krojona 40g
12. Kielbasa, parówka na gorąco 60 g -- 1 szt.
13. Pasty do pieczywa 80 g
14. Twarożek 80 g
15. Ser biały w kawałku 50 g
16. Jajecznica 100 g
17. Ser żółty krojony 30 g
18. Ser topiony 25 g
19. Dżem 25 g w jednorazowych opakowaniach
20. Miód 25 g w jednorazowych opakowaniach
21. Serek homogenizowany 140 g w oryginalnych opakowaniach
22. Kielbasa podsuszana 30 g
23. Jajko 1 szt.
24. Galaretka drobiowa 80 g
25. Sałatka jarzynowa 80 g
26. Dodatki w postaci jarzyn 50 g
27. Sałata zielona – 5 g
28. Jogurt 140-165 g w oryginalnych opakowaniach
29. Serek śniadaniowy w oryginalnych opakowaniach – 80-100 gram

II Posiłek obiadowy

- Zupa 350 ml
- Ziemniaki 200 g
- Kluski śląskie, kopytka 200 g
- Makaron do zup 50 g
- Sosy 80 g
- Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, jarzyny gotowane 150 g

- Salata zielona, mizeria ze śmietaną. Sosem vinegrette 150 g- mizeria 50 g 50- salata zielona+ dodatki
- Udko z kurczaka 150 g – 1 szt.
- Potrawka z kurczaka 230 g, mięso- 150 g, 80 g sos
- Filet z kurczaka 120 g
- Zrazy zawijane 120 g
- Sztuka mięsa 120 g
- Pieczeń wieprzowa +sos 120 g+ 80 g
- Kotlet schabowy 130 g
- Gulasz wieprzowy, wołowy: mięso 150 g, sos 80 g
- Bitki 120 g, sos- 80 g
- Klopsiki, pulpet 120 g
- Ryba w jarzynach: ryba 120 g, jarzyny 100 g
- Filet z ryby smażony 120 g
- Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami 300 g
- Pyzy z mięsem 300 g
- Kotlet z jaj 120 g
- Gołąbki z mięsem i ryżem/ sos 250 g
- Naleśniki z serem 300 g
- Naleśniki z dżemem 300 g
- Makaron z serem białym 250 g
- Makaron do II dana 200 g
- Makaron z serem 300 g
- Ryż z jabłkami 300 g
- Ryż na sypko 200 g
- Pierogi z mięsem, owocami, ruskie z serem i inne 350 g
- Kasza na sypko 200 g
- Kompot lub sok 250 ml

III-Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy ul. Janika 18

4.6. Skład i gramatura potraw dla Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy ul. Janika 18

4.6.1 Żywnienie podstawowe:

Śniadanie – zupa mleczna 350 ml + chleb 50g + 1 bułka a' 50 g (uwzględniając różnorodność pieczywa tj. wek, grahamka, rogalik maślany) +masło 82% 20g +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml lub kakao 250 ml+ dodatek do pieczywa (np. dodatek 40 g wędlina/ser żółty/serek topiony lub 50 g jajko/ kiełbasa drobiowa/pasztecik/ser biały w kawałku lub 70 g twaróg z koperkiem/pasta/salatka warzywna (kiełbaska na ciepło+ ketchup i musztarda), serek biały z rzodkiewką i szczypiorkiem, pasta rybna) + dodatek warzywny – 50 g (pomidor, ogórek, rzodkiewka) lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 80 g – w postaci kiełbasa

drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/ jajko/ dżem/miód – w jednorazowych opakowaniach – 25 g)

Obiad – zupa 350 ml + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym) + kompot

Podwieczorek- w postaci np. (kisiel, budyń, galaretka wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach plastikowych przeznaczonych do żywności, owoc, ciasto, herbatniki, jogurt, drożdżówka, ciasteczka, wafelki)

Kolacja – chleb a' 150 g +masło 82% tłuszczu 20 g + herbata + dodatek do pieczywa na zimno 50 g (np. wędlina, ser żółty, dżem, sałatka, ser biały, serek topiony, pasztecik) + dodatek warzywny 50g –np. sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek, papryka

4.6.2. Dieta łatwo strawna i jej modyfikacje

Śniadanie – zupa mleczna 350 ml + chleb 50g + 1 bułka a' 50 g +masło82 % tłuszczu 20g +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml + dodatek do pieczywa dodatek do pieczywa (np. dodatek 40 g wędlina/ser żółty/serek topiony lub 50 g jajko/ kielbasa drobiowa/pasztecik/ser biały w kawałku lub 70 g twarożek z koperkiem/pasta/sałatka warzywna (kielbaska na ciepło+ ketchup), pasta rybna) + dodatek warzywny – 50 g lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 80 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/ jajko/ dżem/miód – w jednorazowych opakowaniach – 25 g)

Obiad – zupa 350 ml + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym z **produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw**) + kompot

podwieczorek- w postaci np. (kisiel, budyń, galaretka wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach plastikowych przeznaczonych do żywności, owoc, ciasto, herbatniki, jogurt, ciasto drożdżowe bez lukru, ciasteczka, wafelki)

Kolacja – 1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g +masło 82 % tłuszczu 20 g + herbata + dodatek do pieczywa na zimno 50 g (np. wędlina, dżem, sałatka, ser biały, pasty, twarożek z koperkiem) + dodatek warzywny 50g

4.6.3. Dieta łatwo strawna papkowata:

Śniadanie – zupa mleczna 350 ml+1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g+masło +kawa zbożowa z mlekiem 250ml lub kakao 250 ml+ dodatek do pieczywa (np. dodatek 40 g wędlina/ser żółty/serek topiony lub 50 g jajko/ kielbasa drobiowa/pasztecik/ser biały w kawałku lub 70 g twarożek z koperkiem/pasta/sałatka warzywna (kielbaska na ciepło+ ketchup), pasta rybna) + dodatek warzywny – 50 g lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 80 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/ jajko/ dżem/miód – w jednorazowych opakowaniach – 25 g)**z produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw – potrawy o konsystencji papkowej,**

Obiad – zupa + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym z **produktów dozwolonych dla diety łatwo strawnej oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw – potrawy o konsystencji papkowej, mięso mielone w formie pulpetów, galantyn, ziemniaki puree, warzywa przetarte**) +kompot

Podwieczorek- w postaci np. (kisiel, budyń, galaretka wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach plastikowych przeznaczonych do żywności, sałatki owocowe przetarte)

Kolacja –1 bułka a' 100 g lub 2 bulki a' 50g + masło 20g + herbata+ dodatek do pieczywa na zimno 50 g (np. pasty rybne, serowe, jajeczne, twarożki, pasztety, dżem, miód) + dodatek warzywny 50 g

4.6.4 Dieta płynna:

4.6.4.1. Dieta płynna mleczna:

- śniadanie – zupa mleczna 350ml +1 bułka a' 100 g lub 2 bulki a' 50g +masło20g +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

- obiad – zupa mleczna + 1 bułka a' 100 g

- kolacja –1 bułka a' 100 g lub 2 bulki a' 50g + masło 20g +mleko 300 ml + płatki kukurydziane 30g+ herbata

(3 razy dziennie inny dodatek do zupy mlecznej: ryż kasza manna, drobny makaron, płatki kukurydziane, płatki owsiane)

4.6.4.2. Dieta płynna kleikowa:

Śniadanie, obiad, kolacja – kleik w formie kleiku błyskawicznego sypkiego w oryginalnych zamkniętych opakowaniach i sporządzane wg zaleceń producenta na opakowaniu + herbata + sucharki 4 szt. a 8-12 g

4.6.5. Dieta do żywienia przez zglębnik

Śniadanie: składniki diety: mleko świeże pełne 3,5% tłuszczu, mleko w proszku odtłuszczone , grysik, śmietanka 18 %, masło,

Obiad: składniki diety marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, grysik, śmietanka 18 %, mleko w proszku , masło, mięso chude (drobiowe lub wołowe bez odpadków tj. bez ścięgien, bez kości, bez widocznego tłuszczu), żółtko.

Kolacja: składniki diety marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, grysik, śmietanka 18 %, mleko w proszku , masło, mięso chude (drobiowe lub wołowe bez odpadków tj. bez ścięgien, bez kości, bez widocznego tłuszczu), żółtko.

Proporcje białka, tłuszczu i węglowodanów powinny być zbliżone do żywienia człowieka zdrowego. 1ml pożywienia powinien dostarczać 1 kcal!

Całodobowa dieta powinna mieć objętość 2l. (wyższe stężenia mogą powodować biegunki lub uniemożliwić podawanie przez zglębnik)

4.6.6 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z *produktów dozwolonych dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw*

Śniadanie – zupa mleczna 350ml+ chleb a'100g (ciemne graham, razowe) + masło 20g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml+ dodatek do pieczywa dwuskładnikowy (np. dodatek 40 g wędlina/ser żółty/serek topiony lub 50 g jajko/ kielbasa drobiowa/pasztecik/ser biały w kawałku lub 70 g twarożek z koperkiem/pasta/sałatka warzywna (kielbaska na ciepło+ ketchup i musztarda), serek biały z rzodkiewką i szczypiorkiem, pasta rybna) + dodatek warzywny – 50 g (pomidor, ogórek, rzodkiewka) lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 80 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/sałatka warzywna/ser żółty/wędlina/ jajko)

II Śniadanie – pieczywo (ciemne graham, razowe) 50 g + dodatek do pieczywa 20 g (ser żółty, twarożek/wędlina + herbata

Obiad – zupa 350 ml + drugie danie (dodatek skrobiowy+mięso+dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym) + kompot
podwieczorek- w postaci np. (jogurt, sok wielowarzywny, ciasto drożdżowe, galaretki bez dodatku cukru, owoc,)

Kolacja – chleb a' 150 g (ciemne graham, razowe) +masło 20 g + herbata + dodatek do pieczywa na zimno 50 g (np. wędlina, ser żółty, dżem, sałatka, ser biały, serek topiony, pasztecik) + dodatek warzywny 50g –np. sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek, papryka).

Gramatura potraw zgodnie z poniższym schematem:

Wymagana minimalna gramatura przykładowych produktów obiekt szpitalny przy ul. Zamkowej 4

ŚNIADANIE

•zgodnie ze schematem w DP

II ŚNIADANIE zgodnie ze schematem w DP

OBIAD

- Zupa (350 ml)
- Ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż, makaron (200 g.)
- Sałatka, jarzyny na ciepło lub surówka (130g)
- mięso b/kości (90 g)
- potrawka/gulasz (200g)
- bigos, fasolka po bretońsku (300g)
- pulpety (90g)
- kluski (250g)
- ryba (100g)
- sos (80g)
- kompot (225 ml)

PODWIECZOREK

1. jogurt (150 ml)
2. sok wielowarzywny (250 ml)
3. ciasto drożdżowe, (70 g)
4. galaretki (200 g)
5. owoc (1 szt.)
6. kisiel, (200 g)
7. budyń, (200 g)
8. ciasto, (120 g)
9. herbatniki, (30 g)
10. ciasteczka, (30 g)
11. wafelki (30 g)
12. biszkopty (20 g)

KOLACJA

- zgodnie ze schematem w DP

Szczegółowe wytyczne dotyczące realizacji zamówienia dla obiektów szpitalnych przy ul. Zamkowej 4, Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka oraz Zakład Opiekuńczo-Lecznicy przy ul. Janika 18

5. Dostawa posiłków

1. Posiłki winny być dostarczane we wszystkie dni tygodnia w ciągu roku zgodnie z poniższym harmonogramem:
 - a) **Śniadanie**
 - ul. Zamkowa 4 w godz., 7:00-7:30
 - ul. Janika 18 w godz., 7:45-8:15
 - b) **Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją**
 - ul. Zamkowa 4 w godz., 11:45-12:15
 - ul. Janika 18 w godz., 12:15-12:45
2. Posiłki winny być dostarczone samochodem posiadającym aktualne zezwolenie do przewozu żywności właściwego inspektora sanitarnego do dwóch Punktów odbioru:
 1. I – ul. Zamkowa 4 w Zabrze, z podziałem na poszczególne oddziały: Oddział chorób Wewnętrznych, Neurologia, Dermatologia, Rehabilitacja Ogólnoustrojowa, Chirurgia Ogólna, Chirurgia Urazowa, OIOM, Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka – Oddział Ginekologiczny oraz Oddział Położniczy
 2. II – ul. Janika 18 w Zabrze, Odcinek NFZ, Odcinek komercyjny wyposażonych w wózki bieżące będące własnością Zamawiającego. Wykonawca odpowiedzialny za przełożenie pojemników GN do wózków bieżących, po stronie Zamawiającego dystrybucja wózków na poszczególne oddziały.
3. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie podpisane przez:
 - Panią Joannę Jurkiewicz-Przondziona – Dietetyk lub osobę upoważnioną z Sekcji Żywienia przy ul. Zamkowej 4 (Punkt I dostawy i odbioru)
 - Panią Halinę Wiśniewską - Pielęgniarkę Oddziałową lub osobę upoważnioną z Zakładu Opiekuńczo-Lecznicy przy ul. Janika 18
4. Zapotrzebowanie na posiłki będzie przekazywane faxem – osobno dla każdego posiłku: śniadanie oraz obiad i podwieczorek wraz z kolacją
5. Zapotrzebowanie na posiłki do obiadu będzie zgłaszane faxem do godziny 9:30, zamówienie na dzień następny będzie przesyłane faxem do godziny 15:00.
6. W przypadku konieczności zmiany diety zarówno pod względem ilości jak i rodzaju zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania – max 2 godziny przed ustalonym harmonogramem dostaw.
7. W soboty, niedziele i dni świąteczne wszelkie korekty dotyczące zapotrzebowania Zamawiający zgłosi wykonawcy telefonicznie lub faxem.
8. Posiłki mają być dostarczane do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego.
9. Kierowca powinien uczestniczyć w rozładunku oraz w przeliczeniu posiłków.

10. Kierowca zobowiązany jest do posiadania sanepidowskiej książeczki zdrowia oraz do noszenia czystego fartucha ochronnego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do pakowania pojemników GN do termosów i mycia pojemników GN.
12. Posiłki winny być dostarczane w czystych termosach z atestem przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami GN wykonanymi ze stali nierdzewnej.
13. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych z atestem przeznaczonych do przechowywania żywności, wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem i schłodzeniem: opakowania jednorazowego użytku, termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków/ zupa, napoje/ termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji.
14. Wszystkie pojemniki powinny być hermetycznie zamykane.
15. Termosy oraz pojemniki GN powinny być opisane w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemaowych typu FVA 20 i FVD 30.
16. Pojemniki GN powinny być opisane, z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładnia żywności.
17. Wykonawca powinien się również wyposażyć w dodatkowe wymienne pojemniki GN różnych wymiarów.
18. Wszelkie pojemniki, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
19. Razem z obiadem dostarczyć kolacje oraz podwieczorek.
20. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia do Punktu odbioru przy ul. Zamkowej 4 wraz ze śniadaniem zapasu pieczywa w postaci: 20 bułek i 2 chlebów oraz po 8 l kawy i 8 l zupy mlecznej, w zależności od potrzeb masła. Zapas ten pozwoli zapewnić śniadanie pacjentom przyjętym w trakcie ostrego dyżuru. Korekta ta będzie doliczana do zgłoszonego zapotrzebowania w dniu poprzednim.
21. Firma powinna dostarczyć zapas herbaty expressowej w saszetkach. Zapas herbaty ekspresowej w saszetkach powinien być dostarczany raz na dekadę w ilości: 1800 sztuk saszetek (tj. np. 18 op. po 100 szt.) do punktu przy ul. Zamkowej 4, 100 sztuk herbaty ekspresowej zwykłej oraz 200 sztuk saszetek herbaty owocowej do punktu odbioru do Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego przy ul. Janika 18, 300 sztuk herbaty expressowej owocowej i 100 sztuk herbaty czarnej.
22. Firma powinna wyposażyć poszczególne oddziały oraz Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w garnki, w celu zaparzenia herbaty dla pacjentów na kolacje. Ilość garnków koniecznych do wyposażenia wszystkich Oddziałów, Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego wynosi 10 sztuk w tym 3 szt.- 20 litrowe oraz 7 szt.- 10 litrowe, Zamawiający również dopuszcza dostarczenie 9 szt. garnków w tym 3 szt.- 20 litrowe oraz 6 szt.- 10 litrowych oraz 1 szt. czajnika bezprzewodowego elektrycznego.
23. Sondy na wszystkie posiłki ze względu na pojedyncze porcje muszą być schłodzone i odpowiednio zabezpieczone w pojemnikach typu Coldfest, by w chwili dostarczenia do punktu odbioru utrzymały temperaturę 0°C-4°C.

24. Zupy mleczne przygotowywane dla diety papkowatych i płynnych mlecznych dostarczane są na kolację w oryginalnie hermetycznie zamkniętych opakowaniach w postaci mleka (jedno litrowych) o temperaturze od 0°C do 4°C i osobno w woreczkach zapakowanych płatków kukurydzianych.
25. Prosimy o dostarczenie kleiku w formie kleiku błyskawicznego sypkiego w oryginalnie zamkniętych opakowaniach nie większych niż 300 gram oraz sucharków w oryginalnych zamkniętych opakowaniach. z zaznaczeniem, że 1 paczka wystarcza do przygotowanie x porcji.
26. **Masło (zawartość tłuszczu 82%)** oraz dodatki na śniadanie i kolację dostarczane w torbach lodówkach w porcjach w oryginalnych opakowaniach.
27. Chleb krojony z datą ważności (nie uwzględniając 3 pierwszych kromek z jednej i z drugiej strony).
28. Chleb i bułki powinny być odliczone w osobnych torbach zgodnie z ilością pacjentów i zleconymi dietami na poszczególne oddziały oraz podpisane.
29. Dodatki do posiłków powinny być wyporcjowane tj. ser żółty, wędlina pokrojona na plasterki z określeniem ilości plasterków przypadających na pacjenta, pasztet pieczony też pokrojony w plastry. Sałatki, pasty w zbiorczym pojemniku wydzielonym na dany oddział.
30. Następujące produkty dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wymaga się w opakowaniach oryginalnych o gramaturze: masło 82 % tłuszczu- opakowanie a 15-20 g .serek śniadaniowy kanapkowy opakowanie a 80-100 g, serek homogenizowany op. a 140 g – 165 g, dżem/miód –opakowanie a 25 g, opakowania jednorazowe.
31. Cukier dostarczany w jednokilogramowych opakowaniach, co dekada w ilości: 50 kg do obiekt przy ul. Zamkowej 4 i 14kg do obiektu Centrum Kobiety i Dziecka przy ul. Zamkowej 4 oraz 14 kg do obiektu przy ul. Janika 18.
32. Napoje typu kompot, kawa z mlekiem powinny być bez dodatku cukru, napoje będą dosładzane na oddziałach zgodnie z zleconymi dietami.
33. Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz utrzymywać właściwą temperaturę nie niższą niż: zupa- temperatura 75 C II danie- temperatura 63 C gorące napoje- temperatura 80 C dania zimne/ sery, wędliny, sałatki itp./ 0-4 C w chwili dostarczenia do punktu odbioru.
34. Do przygotowywania potraw należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych.
35. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz na okazyjne uroczystości

6. **Jadłospis**

1. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia tygodniowego jadłospisu z podaniem gramatur potraw, na każdy dzień po dwa zestawy , (śniadania, obiad, podwieczerek, kolacja) dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka na co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem tygodnia. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z minimum 4- dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma 2 dni na akceptację i wniesienie uwag do jadłospisu. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczyć nowy jadłospis do akceptacji.

2. Zestawy posiłków w kartach Menu powinny być urozmaicone pod względem zawartości produktów oraz różnić się składem surowcowym, w formie jadłospisu na 7 dni, po dwa różnorodne zestawy (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) z podaniem gramatury potraw.
3. Wykonawca sporządzi dekadowy jadłospis, który zostanie przekazany Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed dekadą dla obiektu przy ul. Zamkowej 4 oraz ZOL przy ul Janika 18.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu w przypadku, gdy jadłospis nie będzie spełniał prawidłowych zasad żywienia pacjentów i gdy nie będzie zgodny z przedstawioną w umowie zawartością posiłków.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wartości odżywczych wskazanych diet zgodnie z zapotrzebowaniem, w przeciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia.
6. W jadłospisie uwzględniać odpowiednie produkty oraz techniki kulinarne dla żywienia podstawowego i dla poszczególnych diet wynikające z następujących pozycji wydawniczych:
 - „Żywienie człowieka zdrowego i chorego” Hasik J., Gawęcki J. PWN 2003.
 - „Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., Ciborowski A., PZWL 2013
7. Odpowiednio zestawić potrawy pod względem barwy, smaku i zapachu.
8. W jadłospisie uwzględniać warzywa sezonowe.
9. W jadłospisie dekadowym uwzględnić różnorodność potraw, aby poszczególne zestawy obiadowe się nie powtarzały.
10. Potrawy mięsne siedem razy w dekadzie w tym mięso porcjowane 5 razy w dekadzie (**Zamawiający przez mięso porcjowane miał na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa mielonego, rozdrobnionego jak pulpety, klopsy, gołąbki nie są mięsem porcjowanym** są wyrobem garmażeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw), w pozostałe dni potrawy półmięsne lub jarskie z dodatkiem produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego.(oddziały szpitalne ul. Zamkowa 4).
11. Potrawy mięsne sześć razy w tygodniu w tym mięso porcjowane 5 razy w tygodniu (**Zamawiający przez mięso porcjowane miał na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa mielonego, rozdrobnionego jak pulpety, klopsy, gołąbki nie są mięsem porcjowanym** są wyrobem garmażeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw), w pozostałe dni potrawy półmięsne lub jarskie z dodatkiem produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego.(Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka).
12. Potrawy mięsne siedem razy w dekadzie w tym mięso porcjowane 5 razy w dekadzie (**Zamawiający przez mięso porcjowane miał na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa mielonego, rozdrobnionego jak pulpety, klopsy, gołąbki nie są mięsem porcjowanym** a wyrobem garmażeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw), w pozostałe dni potrawy półmięsne lub jarskie z dodatkiem

produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego. (**Zakład Opiekuńczo-Leczniczny przy ul. Janika 18**).

13. Sporządzać posiłki tylko z produktów podstawowych, nie stosować półfabrykatów czy produktów typu instant.

14. Wraz z posiłkami codziennie zostanie dostarczony jadłospis określający ilość żywności w gramach przypadający na 1 osobę po 1 egzemplarzu na wszystkie oddziały szpitalne przy ul. Zamkowej 4 oraz ZOL przy ul. Janika 18 oraz po 1 egz. jadłospisu dekadowego na wszystkie oddziały szpitalne przy ul. Zamkowej 4 oraz ZOL przy ul. Janika 18 oraz 6 egzemplarzy tygodniowego jadłospisu zawierającego dwa zestawy menu dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wg wzoru przykładowej tygodniowej karty menu stanowiący załącznik nr 8.

7. Dodatkowe wytyczne dla realizatorów usługi

1. W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy, w tym przygotowywanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 40 minut od chwili zgłoszenia. W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego są Dietetyk, Przełożona Pielęgniarek lub upoważniony pracownik. Wymienieni wyżej pracownicy uprawnieni są zarówno do wstępnej kontroli organoleptycznej jak i do degustacji posiłków przed ich wydaniem. Odpowiednia adnotacja poczyniona zostanie w dokumentacji z zaznaczeniem dnia i godziny oceny.
2. Przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP/GMP) odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnić Zamawiającemu niezbędne dokumenty/ wartości odżywcze potraw, ilość i rodzaj produktów zużytych do ich przygotowania, dokumenty z kontroli sanepidu i innych oceny stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych, jadłospisów dokonanej przez Sanepid oraz umożliwić zwizytowanie Zamawiającemu miejsce wytwarzania posiłków. Stosowna kontrola będzie przeprowadzona minimum 1 w roku.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarno - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.
5. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w Zakładzie produkującym żywność i wprowadzającym ją do obrotu zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r.
6. Odpady pokonsumpcyjne – odbierane przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania swoich oznakowanych napisem „odpady pokonsumpcyjne”, hermetycznie zamykanych i wydezynfekowanych pojemników na odpadki: jeden - na odpady płynne, drugi – na suche i codziennego ich odbierania z wyznaczonego punktu. Ponadto Wykonawca

odbierając odpady powinien pozostawić dwa inne pojemniki tak aby w danym punkcie zawsze znajdowały się pojemniki na odpady pokonsumpcyjne. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekowania pojemników na odpady pokonsumpcyjne przez niego dostarczone.

7. Na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) zakłady żywienia zbiorowego zgodnie z art. 44, mają obowiązek przekazywania danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c). Oznacza to, iż informacje o składnikach alergennych użytych do przygotowania żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, które wymienione są w załączniku II do niniejszego rozporządzenia, muszą być łatwo dostępne dla konsumentów, przedstawione w formie pisemnej np. w wywieszonym jadłospisie lub w menu, tak aby konsument miał świadomość tego, że w odniesieniu do tej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją. Nie jest możliwe udostępnienie informacji na temat alergenów lub nietolerancji tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wykazu alergenów znajdujących się w wyrobach gotowych mogących się tam znaleźć w procesie produkcji, informacja ta musi zostać dołączona do jadłospisów.

Przewodniczący komisji:

Katarzyna Poprawa
Kierownik Działu Administracji, Zamówień i Logistyki

Członkowie Komisji

Zdzisława Bielecka
Naczelną Pielęgniarką
Główny Użytkownik

Joanna Jurkiewicz-Przondziona
Dietetyk
Główny Użytkownik

Celina Hołda
Specjalista
Osoba z Działu Ekonomiczno – Finansowego

Sekretarz Komisji:
Dorota Kijowska
Starszy Referent Działu Administracji Zamówień i Logistyki

Dział Administracji, Zamówień i Logistyki
KIEROWNIK

mgr Katarzyna Poprawa

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Dorota Kijowska

dr n. med. *[Signature]*
ZATWIERDZAM/NIE ZATWIERDZA
MBA *[Signature]* Kijowska

Prezes Zarządu Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o.o.
Przewodniczący Zarządu Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o.o.

CZĘŚĆ V WZORY FORMULARZY

Załącznik 1	-	Oferta
Załącznik 2	-	Oświadczenie z art. 24 PZP
Załącznik 3	-	Wykaz wykonanych lub wykonanych usług
Załącznik 4	-	Wykaz środków transportu
Załącznik 5	-	Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego
Załącznik 6	-	Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych / lista podmiotów powiązanych kapitałowo
Załącznik 7	-	Wzór przykładowej tygodniowej karty menu
Załącznik 8	-	Wykaz osób które będą uczestniczyły w wykonaniu zamówienia
Załącznik 9	-	Wzór umowy

CZĘŚĆ VI WZÓR UMOWY

Załącznik nr 9 do DP
do dokumentacji 10/PN/17
na przygotowanie i dostarczanie posiłków dla
pacjentów szpitala (catering)

UMOWA/PN/17 - WZÓR
W SPRAWIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla
pacjentów szpitala (catering)
zawarta dnia.....w Zabrze

pomiędzy:

Szpitałem Miejskim w Zabrzu Sp. z o.o. ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze,

wpisanym do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000328484, o kapitale zakładowym w wysokości 39 942 450,00 zł, o numerze NIP: 648-270-05-83 i REGON 241127857

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej Zamawiającym

oraz

WYKONAWCĄ

wpisanym do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez.....pod numerem/wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej pod numerem....., o kapitale zakładowym w wysokości..... posiadającym NIP:oraz REGON:

reprezentowanym przez _____

zwanym dalej Wykonawcą.

Strony umowy zgodnie postanowiły, co następuje:

Umowa zawarta w wyniku postępowania na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 EURO, do których zastosowanie mają przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

1. Zamawiający udziela zamówienia na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala - catering, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy szczegółowo opisany w załączniku nr 1 do umowy - Formularzu ofertowym.
2. Zakres przedmiotu zamówienia określa treść DP sporządzonej przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia poprzedzającym zawarcie umowy, treść oferty

Wykonawcy, złożonej w poprzedzającym zawarciu umowy postępowaniu o udzielenie zamówienia, a w szczególności treść Formularza ofertowego, jak również treść niniejszej umowy.

WARTOŚĆ UMOWY

§ 2

Tytulem ceny za dostawę przedmiotu umowy oznaczonego w załączniku nr 1 do umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotębrutto (maksymalna wartość nominalna zobowiązania Zamawiającego brutto wynikająca z niniejszej umowy), w tym kwotę netto wraz z ... % podatkiem od towarów i usług w kwocie złotych.

OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY

§ 3

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony 24 miesięcy tj. od dnia podpisania umowy do
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku jej niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę.
Zamawiający może skorzystać ze swego prawa do rozwiązania umowy bez uprzedniego wezwania Wykonawcy do należytego wywiązania się z umowy i bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu w tym celu.
3. Rozwiązanie umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym ma ten skutek, że umowa przestaje wiązać strony od chwili jej rozwiązania. Czynności stron związane z wykonywaniem umowy przed jej rozwiązaniem pozostają w mocy, w szczególności strony nie są zobowiązane zwracać sobie świadczeń spełnionych przed rozwiązaniem umowy i każda ze stron zachowuje roszczenia przysługujące jej z tytułu nienależytego wykonania umowy mającego miejsce przed jej rozwiązaniem.
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

WARUNKI REALIZACJI UMOWY

§ 4

1. Realizacja przedmiotu umowy będzie następowała systematycznie zgodnie z opisem w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Dostawa posiłków będzie następowała sukcesywnie, w drodze codziennych zamówień zgłaszanych przez Zamawiającego (zgodnie z załącznikiem nr 1) do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego przy ul. Zamkowej 4 oraz do pomieszczenia wyznaczonego na ul. Janika 18 transportem Wykonawcy.
3. Zamówienie może nastąpić w formie pisemnej, w tym przez wysłanie faxu. Zamówienie musi być podpisane przez Kierownika Zamawiającego (Zarząd).
4. Do wzajemnego współdziałania w wykonywaniu umowy Strony wyznaczają osoby odpowiedzialne imiennie:
- ze strony Wykonawcy tel
- ze strony Zamawiającego Joanna Jurkiewicz-Przondziona tel. .32 277 64 72.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwizytowania obiektów Wykonawcy, posiadanych urządzeń gastronomicznych jak i środków transportu oraz sprawdzenia czy pobierane i przechowywane są próbki pokarmowe.
6. Stosownie do art. 29 ust.3a ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności na stanowisku: kierownik kuchni, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Instytutu żywności i żywienia w Warszawie, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
7. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności w zakresie jak wyżej będą zatrudnieni na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 roku poz. 1502 ze zmianami).
8. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.2.1) czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
9. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 6 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - a) **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - lub**
 - b) **zanonimizowane dokumenty** w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
10. Nieprzedłożenie oświadczeń lub zanonimizowanych dokumentów przez Wykonawcę lub podwykonawców z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa w ust. 6 w terminie wskazanym przez

Zamawiającego zgodnie z ust. 9 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę oraz skutkować będzie zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną.

11. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

WARUNKI PŁATNOŚCI

§ 5

1. Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty należności za wykonanie przedmiotu umowy według cen określonych w załączniku nr 1 do umowy (załącznik nr 1 do DP) na podstawie faktury, w terminie 60 dni od daty jej otrzymania.
2. Za dotrzymanie terminu płatności uważa się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
3. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia faktur do zapłaty wraz z zestawieniem pt: „Zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków dla Szpitala Miejskiego w Zabrze” w terminie do 7 dni po zakończonym okresie rozliczeniowym.
5. Zapłata nastąpi na konto Wykonawcy
6. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku od towarów i usług o numerze ewidencyjnym NIP 648-253-65-34 i jednocześnie upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu osoby upoważnionej do jej otrzymania.

KARY UMOWNE

§ 6

1. W razie niewykonania umowy lub jej nienależytego wykonania Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości 3 % maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania brutto Zamawiającego wynikającej z niniejszej umowy wskazanej w § 2 umowy za każdy taki przypadek, z zastrzeżeniem §6 ust 2 i 3.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w przypadku opóźnienia w dostawie posiłków o ponad pół godziny – 5 % wartości dostawy za każde rozpoczęte pół godziny spóźnienia,
 - b) w przypadku dostarczenia posiłków o niewłaściwej temperaturze – 5 % wartości dostawy, w przypadku dostarczenia posiłków niewłaściwej jakości – 5 % wartości dostawy,
 - c) w przypadku dostarczenia posiłków w niewłaściwej konfiguracji (niezgodnie z zamówieniem tj. np. zbyt mała ilość porcji, niewłaściwe diety itp.) – 5 % wartości dostawy
 - d) w przypadku braku dostawy posiłków powyżej dwóch godzin, Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia dostawy i zakupu posiłków w innej firmie. Zamawiający obciąża Wykonawcę ww. kosztami.
3. W razie rozwiązania umowy w trybie opisanym w § 3 ust. 2 Zamawiający uprawniony będzie do dochodzenia kary umownej w wysokości 10% maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania brutto Zamawiającego wynikającej z niniejszej umowy wskazanej w § 2.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

POWIERZENIE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

§ 7

1. W celu prawidłowego wykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy i wyłącznie w zakresie niezbędnym dla wykonania przez Wykonawcę takich obowiązków, Zamawiający upoważnia Wykonawcę do przetwarzania wszelkich rodzajów danych osobowych, jakie zostaną przekazane Wykonawcy przy wykonywaniu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że dane osobowe, o których mowa w ust. 1, przetwarzać będzie z zachowaniem zasad i środków bezpieczeństwa wynikających z odpowiednich przepisów prawa, a po zakończeniu wykonywania umowy usunie wszelkie otrzymane od Zamawiającego dane osobowe.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 8

1. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach wskazanych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz w sytuacjach wskazanych poniżej:
 - a) Zmian teleadresowych Wykonawcy lub Zamawiającego,
 - b) podwyższenie cen jednostkowych może nastąpić jedynie w przypadku urzędowej zmiany stawek podatku VAT na podstawie obowiązujących przepisów prawnych w tym zakresie, jedynie o wysokość tych zmian,
 - c) Wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - d) Zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
– jeśli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Zmiana wynagrodzenia nastąpić może do udokumentowanej zmiany wysokości kosztu wykonania usługi.
 - e) Zaistnienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia terminu obowiązywania umowy w przypadku niewykorzystania w całości przedmiotu umowy. Umowa może zostać przedłużona do całkowitego wykorzystania asortymentu stanowiącego przedmiot umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb i posiadanych środków finansowych oraz do ograniczenia zamówień w zakresie rzeczowym i ilościowym, co nie jest odstępstwem od wykonania umowy, ani odstąpieniem od niej, nawet w części
4. Realizacja przez Wykonawcę przed terminem wskazanym w ust. 1 pełnej ilości dostaw, objętych przedmiotem umowy i oznaczonych w załączniku nr 1 do umowy, ma ten skutek, że umowa wygasa poprzez jej wykonanie w zakresie wyczerpanego asortymentu,
5. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust. 1 lit. b, c, d.
6. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiegokolwiek prawem przewidzianej

formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawie w prawa wierzyciela (art. 518 KC). Wykonawca nie może również bez zgody Zamawiającego przyjąć poręczenia za jego zobowiązania ani udzielić pełnomocnictwa do dochodzenia wierzytelności objętych umową innemu podmiotowi niż kancelaria prowadzona przez radcę prawnego lub adwokata.

7. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
8. Ewentualne spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
9. W kwestiach nie uregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych, Kodeksu Cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

§ 9

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 3 % wartości brutto umowy tj. złotych, słownie : przed podpisaniem niniejszej umowy w formie
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, o którym mowa w pkt. 1 zwrócone zostanie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyście wykonane.

Integralną część umowy stanowi Załącznik nr 1 – formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 DP

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA