



# 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/19  
NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW 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: wzór przykładowej tygodniowej karty menu
- g. Załącznik nr 7: wykaz osób które będą uczestniczyły w wykonaniu zamówienia
- h. Załącznik nr 8: 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. Umysłne 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

CZĘŚĆ IV- 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

e-mail: sekretariat@szpitalzabrze.pl ; [kgrabowiec@szpitalzabrze.pl](mailto:kgrabowiec@szpitalzabrze.pl)

Strona internetowa: [www.szpitalzabrze.pl](http://www.szpitalzabrze.pl)

Godziny urzędowania: poniedziałek - piątek 8<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup>

### **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.

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 Zabrze 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 przedłożenie pojemników GN do wózków bimarowych a do Zamawiającego dystrybucja posiłków na oddziały.

Szacunkowa ilość przewidywanych całodziennych posiłków (przez posiłek rozumie się: śniadanie, obiad w tym podwieczorek jeśli jest przewidziany i kolację) w okresie trwania umowy wynosi: 105 734 w tym ok. 47 580 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 156 w tym diety: 45 % tj. ok. 70 diet dziennie,
  - b) dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wynosi 56 posiłków dziennie w tym 15% diet tj. ok. 8 diet dziennie,
- 2) dla obiektu przy ul. Janika 18 ilość posiłków 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
- 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 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.
- 3) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu dokumenty, o których mowa w art. 143e ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 4) Nieprzedłożenie oświadczeń lub zanonimizowanych dokumentów przez Wykonawcę lub Podwykonawców z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa w ust. 3.2.1) w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z pkt 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.

**3.3** Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Część IV DP.

**3.4 Kod CPV:**

**Główny przedmiot zamówienia:**

55322000-3

**Dodatkowy przedmiot zamówienia:**

55520000-0, 55321000-0

**4. Termin wykonania zamówienia**

Zamówienie należy realizować systematycznie w terminie 12 miesięcy ,tj. od 1.06.2019r do 31.05.2020r.

**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.

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 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..

#### **5.5. Przesłanki 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 lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie
  - 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;
- 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 zaleganiu 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;
- 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, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, 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 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
- 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 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 i Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 10.07.2006 r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Załącznik nr 7).

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 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.

- 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.
- 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 6.1 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 33 553,00 PLN (trzydzieści trzy tysiące pięćset pięćdziesiąt trzy złote).
- 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.

**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 zleceniodawcy 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.

- 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, osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.

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:

Karolina Grabowiec – sprawy proceduralne – kgrabowiec@szpitalzabrze.pl,

**Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się z Wykonawcami za pośrednictwem telefonu.**

9.4. Zgodnie z art. 13 ust. 1 - 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

9.4.1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o., ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze;

9.4.2. inspektorem ochrony danych osobowych w Szpitalu Miejskim w Zabrze Sp. z o.o., ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze jest pracownik Zamawiającego dostępny pod adresem e-mail: iod@szpitalzabrze.pl, telefon: 32 277 61 00 ;

- 9.4.3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **NR 10/PN/19 NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA (CATERING) prowadzonym jako usługa społeczna zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.**
- 9.4.4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”;
- 9.4.5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wskazany w art. 140 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. z równoczesnym uwzględnieniem przepisów ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.;
- 9.4.6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 9.4.7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 9.4.8. posiada Pani/Pan:
- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9.4.9. nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 9.4.10. w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu



sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu

9.4.11. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

#### **10. Zawartość oferty: 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,
- 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 należycie (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 takich kwalifikacji jak: kierownik kuchni, kucharz, dietetyk, kierowca. (Załącznik nr 7 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*.

#### **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 otwarciem 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, nieprzejrzystym 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, informacje składane przez Wykonawcę objęte są tajemnicą przedsiębiorstwa, Wykonawca zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu na piśmie, niezależnie od oferty w odrębnym, nieprzejrzystym 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”

dotkające 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 23.05.2019r. 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.

13.3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **23.05.2019r. 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 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług.

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 (rozumianej jako 10 dni) 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:

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

**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 najwyższej oceniona, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

15.3. W celu oceny oferty, której wybór prowadziłby 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. Uzupełnianie 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. 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:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
- b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) 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 w zakresie wskazanym w pkt c) powyżej jest zobowiązany poinformować Zamawiającego w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia, o wyrażeniu zgody na dokonane przez Zamawiającego poprawienia omyłki. Brak odpowiedzi będzie traktowany jako brak zgody na poprawienie omyłki.

W przypadku braku zgody Wykonawcy w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt c) powyżej, jego oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 7 ustawy P. z. p

#### **17. Wykluczenie Wykonawcy.**

**17.1.** Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania o udzielenie zamówienia w przypadku zaistnienia przesłanek określonych w art. 24 ust.1 i 5 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 powierzonych 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: [kgrabowiec@szpitalzabrze.pl](mailto:kgrabowiec@szpitalzabrze.pl)

Adres strony internetowej: [www.bip.szpitalzabrze.pl](http://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
1	Stara część Szpitala przy ul. Zamkowej 4	Śniadanie	64 377
2		Obiad	64 377
3		Kolacja	64 377
4		<u>RAZEM</u> <u>Całodzienne wyżywienie Zamkowa</u>	64 377
5	Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka przy ul. Zamkowej 4	Śniadanie	23 357
6		Obiad	23 357
7		Kolacja	23 357
8		<u>RAZEM</u> <u>Całodzienne wyżywienie CZKiD</u>	23 357
9	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy przy ul. Janika 18	Śniadanie	18 000
10		Obiad	18 000
11		Kolacja	18 000
12		<u>RAZEM</u> <u>Całodzienne wyżywienie Janika 18</u>	18 000

### 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: 105 734 w tym ok. 47 580 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 156 w tym diety: 45 % tj. ok. 70 diet dziennie, dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wynosi 56 posiłków dziennie w tym 15% diet tj. ok. 8 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 ubogoreszkowa

### **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 roźnie), 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 konsystencje 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 ubogoreszkowa. Dodatki podlegają rozdrobnieniu, gotowaniu oraz zmiksowaniu jeśli istnieje taka potrzeba.

#### **3.5. Dieta płynna kleikowa:**

#### **3.6. Dieta do żywienia przez zglębnik.**

Dieta do żywienia przez zglębnik lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu. Pokarm musi przechodzić swobodnie przez zglębnik. 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 zaparc. 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 zglębnik 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 glikadyn. 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 82% tłuszczu 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml + dodatek do posiłku (dodatek 40g wędlina/ser żółty lub 50g paszтет pieczony/serek topiony/dżem/jajko/kielbaska na ciepło lub 60g twarożek/pasta) + dodatek wybranego warzywa 50g

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

*Podwieczorek* – jogurt naturalny/kefir/maślanka 150ml lub owoc 1 szt.

*Kolacja* – chleb a' 100 g +masło 82% tłuszczu 15g + herbata + dodatek do posiłku (dodatek 30 g wędlina/ser żółty/serek topiony lub 50 g jajko/ kielbasa drobiowa/pasztecik/twarożek/pasta/salátka warzywna + dodatek wybranego warzywa 50 g lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salátka warzywna/ser żółty/wędlina/jajko/dżem).

##### 4.2 Dieta łatwo strawna i jej modyfikacje

*Śniadanie* – zupa mleczna + wek 100 g + masło 82% tłuszczu 15g +kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml + dodatek do posiłku (dodatek 40g wędlina lub 50g dżem/kielbaska na ciepło lub 60g twarożek/pasta) + dodatek wybranego warzywa 50g

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

*Podwieczorek* – jogurt naturalny/kefir/maślanka 150ml lub owoc 1 szt.

Kolacja – węg 100 g + masło 82% tłuszczu 15g + herbata + dodatek do posiłku (dodatek 30 g wędliny drobiowa lub 50 g kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salátka warzywna + dodatek warzywny - 50 g wybranego warzywa lub min. 2 różnorodné dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salátka warzywna/wędlina/dżem).

#### **4.2.1. Dieta łatwo strawna papkowata:**

Śniadanie – zupa mleczna + 1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g + masło 82% tłuszczu 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml + dodatek do posiłku (dodatek 40g wędlina lub 50g dżem/kielbaska na ciepło lub 60g twarożek/pasta) **z zastosowaniem odpowiedniej technologii przygotowania potraw.** + dodatek wybranego warzywa 50g

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 – jogurt naturalny/kefir/maślanka 150ml

Kolacja: 1 bułka a' 100 g lub 2 bułki a' 50g + masło 82% tłuszczu 15g + dodatek do posiłku (dodatek 30 g wędliny drobiowa lub 50 g kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salátka warzywna + dodatek warzywny - 50 g wybranego warzywa lub min. 2 różnorodné dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salátka warzywna/wędlina/ jajko/dżem) **z zastosowaniem 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 82% tłuszczu 15g +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 82% tłuszczu 15g +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 sporządzany 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**

**Śniadanie** – zupa mleczna + chleb 50g + 1 bułka a' 50 g + masło 82% tłuszczu 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml + dodatek do posiłku z **produktów dozwolonych dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** oraz **zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw** (dodatek 40g wędlina/ser żółty lub 50g pasztecik pieczony/jajko/kielbaska na ciepło lub 60g twarożek/pasta) + dodatek wybranego warzywa 50g

**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 łatwo przyswajalnych węglowodanów** oraz **zastosowanie odpowiedniej technologii przygotowania potraw** + kompot

**Podwieczorek** – jogurt naturalny/kefir/maślanka 150ml lub owoc 1 szt.

**Kolacja** – chleb a'150 g + masło 82 % tłuszczu 15g + dodatek białkowy do pieczywa z **produktów dozwolonych dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych 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/salátka warzywna i dodatek warzywny - 50g wybranego warzywa lub min. 2 różnorodne dodatki do posiłku łącznie 60 g – w postaci kielbasa drobiowa/twarożek/pasta/salátka 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% tłuszczu (15 g)
4. pieczywo: żywienie podstawowe – 50g chleba mieszanego, 1 bułka a' 50g + dodatek na śniadanie
5. dieta lekkostrawna – wek pszenny a'100g + dodatek na śniadanie
6. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 100g chleba razowego, graham + dodatek na śniadanie
7. dieta mleczna - 1 bułka a'100g lub 2 bułki a'50g
8. dieta papkowata – 1 bułka a'100g lub 2 bułki a'50g + dodatek na śniadanie

#### **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 śląskie (200g)*
- *pierogi/pyzy z mięsem (300g)*
- *ryba, kotlet schabowy, kotlet mielony (100g)*
- *sos (80g)*
- *kompot (250ml)*

#### **PODWIECZOREK**

- *jogurt naturalny/kefir/maślanka (150ml)*
- *owoc (1szt.)*

#### **KOLACJA**

1. *herbata (300 ml)*
2. *masło 82% tłuszczu (15 g)*
3. *pieczywo: żywienie podstawowe – chleb mieszany 100g + dodatek na kolację*
4. *dieta łatwostrawna – wek pszenny a'100g + 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 - mleko (300 ml) + 2 bułki a 50g + 30g płatki kukurydziane*

#### **Dodatki do posiłków**

##### **Śniadanie:**

*wędlina/ser żółty – 40g*

*dżem/pasztet pieczony/kielbaska na ciepło/serek topiony/jajko – 50g*

*twarożek/pasta – 60g*

*dodatek warzywny - 50g*

##### **Kolacja:**

*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, ogórek kiszony) -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.*

**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, zupy mlecznej 2 pojemniki GN po 10 l oraz kompotu 2 pojemniki GN po 10l.

**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 garmazeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw**) w pozostałe dni dania półmięsne lub jarskie z dodatkiem produktu białkowego + kompot

**Podwieczorek:** jogurt naturalny/owocowy – 150 g, owoc – z podaniem konkretnego owocu w jadłospisie: jabłko/pomarańcza/banan/mandarynka, brzoskwinia, kiwi – 1 szt.,  
biszkopty/herbatniki/ciastka kruche 30 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 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/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 torebkach do zaparzania
10. Masło 82 % w oryginalnych opakowaniach 15 g
11. Wędlina krojona 40g
12. Parówka na gorąco z szynki/frankfurterka 1 szt/60g
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
- Pyzy z mięsem 300g
- Makaron do zup 50 g
- Sosy 80 g
- Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, jarzyny gotowane 150 g
- Sałata zielona z sosem vinegrette 30g, sałata ze śmietaną 50g, mizeria ze śmietaną 50g
- 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
- 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
- Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami 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 do II dana 200 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
- Racuszki z jabłkami 300g
- Roladka wieprzowa/drobiowa 120g
- Kompot 250ml

### **III-Zakład Opiekuńczo-Leczniczny przy ul. Janika 18**

#### **4.6. Skład i gramatura potraw dla Zakład Opiekuńczo-Leczniczny 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, bułka maślana) +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/ kielbasa drobiowa/pasztecik/ser biały w kawałku lub 70 g twarożek z koperkiem/pasta/salatka 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/salatka 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, galaretki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach plastikowych przeznaczonych do żywności, owoc, ciasto, herbatniki, jogurt owocowy/naturalny, drożdżówka, pączek, ciasteczka, wafeiki, biszkopty)

**Kolacja** – chleb a' 150 g +masło 82% tłuszczu 20 g + herbata + dodatek do pieczywa na zimno 50 g (np. wędlina, ser żółty, dżem, салатка, ser biały, serek topiony, pasztecik) + dodatek warzywny 50g – np. salata, 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/salatka 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/salatka 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, biszkopty)

**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/tworożek/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, jogurt naturalny, maślanka)

**Kolacja** –1 bułka a' 100 g lub 2 bułki 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 bułki 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 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)

##### **4.6.4.2. 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 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)

#### **4.6.6 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 jarzynie z dodatkiem warzywnym bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym) + kompot

**Podwieczorek**- w postaci np. (jogurt naturalny, 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 na Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy ul. Janika 18**

#### **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 (250 ml)

#### PODWIECZOREK

1. jogurt (150 ml)
2. sok wielowarzywny (250 ml)
3. ciasto drożdżowe (100 g)
4. galaretki (200 g)
5. owoc (1 szt.)
6. kisiel (250 g)
7. budyń (250 g)
8. ciasto (100 g)
9. herbatniki (30 g)
10. ciasteczka (30 g)
11. wafelki (30 g)
12. biszkopty (30 g)

#### KOLACJA

- zgodnie ze schematem w DP

Szczegółowe wytyczne dotyczące realizacji zamówienia dla obiektów szpitalnych przy ul. Zamkowej 4, Centrum Zdrowi 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., 11:30-12:00
  - 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, 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 bemarowe będące własnością Zamawiającego. Wykonawca odpowiedzialny za przełożenie pojemników GN do wózków bemarowych, po stronie Zamawiającego dystrybucja wózków na poszczególne oddziały.

3. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie podpisane przez:

- Panią Joannę Jurkiewicz-Przondziona – Dietetyk oraz na czas zastępstwa Karolinę Gebel - Dietetyk lub osobę upoważnioną z Sekcji Żywienia przy ul. Zamkowej 4 (Punkt dostawy i odbioru)
- Panią Gabrielę Mach - Pielęgniarkę Oddziałową lub osobę upoważnioną z Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego przy ul. Janika 18

4. Zapotrzebowanie na posiłki będzie przekazywane faxem lub telefonicznie – osobno dla każdego posiłku: śniadanie oraz obiad i podwieczorek wraz z kolacją

5. Zapotrzebowanie na posiłki do obiadu będzie zgłaszane faxem lub telefonicznie do godziny 9:30, zamówienie na dzień następny będzie przesyłane faxem lub telefonicznie 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. W celu pakowania pustych pojemników GN do termosów po śniadaniu i obiedzie kierowca zobowiązany jest do przyjazdu do Punktu Odbioru przy ul. Zamkowej 4 w czasie do 40 min po dostarczeniu śniadania oraz obiadu.

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. Nie dopuszcza się pakowania posiłków w pojemniki GN niezawierające uszczelek lub z uszkodzonymi uszczelkami.

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. Wykonawca na prośbę Zamawiającego powinien dostarczyć w zależności od potrzeb masło, serki topione, pasztety, dżem w słoiku. Zapas ten pozwoli zapewnić śniadanie lub kolację pacjentom przyjętym w trakcie ostrego dyżuru. Korekta ta będzie doliczana do zgłoszonego wcześniej zapotrzebowania.
  21. Firma powinna dostarczyć zapas herbaty ekspresowej w saszetkach. Zapas herbaty ekspresowej w saszetkach powinien być dostarczany raz na dekadę w ilości: 1500 sztuk saszetek (tj. np. 15 op. po 100 szt.) do punktu przy ul. Zamkowej 4, 200 sztuk herbaty ekspresowej zwykłej oraz 200 sztuk saszetek herbaty owocowej do punktu odbioru do Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego przy ul. Janika 18 a także 300 sztuk herbaty ekspresowej owocowej i 100 sztuk herbaty czarnej dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka.
  22. Firma powinna wyposażyć poszczególne oddziały oraz Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w warniki w, celu zaparzenia herbaty dla pacjentów na kolację. Ilość warników koniecznych do wyposażenia wszystkich Oddziałów, Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego wynosi 10 sztuk w tym 3 szt.- 20 litrowe oraz 8 szt.- 10 litrowe, Zamawiający również dopuszcza dostarczenie 7 szt. warników w tym 3 szt.- 20 litrowe oraz 4 szt.- 10 litrowych oraz 4 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. W celu przygotowania zup mlecznych dla diet płynnych mlecznych na kolację Wykonawca raz na dekadę dostarczy 24l mleka w opakowaniach jednolitrowych oraz w zależności od potrzeb płatki kukurydziane w oryginalnym opakowaniu a' 1kg dla obiektu szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 oraz Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka. Dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego 15l mleka oraz płatki kukurydziane w opakowaniu a' 1kg w zależności od potrzeb.
  25. Prosimy o dostarczenie raz na dekadę: kleiku w formie kleiku błyskawicznego sypkiego w oryginalnie zamkniętych opakowaniach nie większych niż 300 gram, sucharków w oryginalnych zamkniętych opakowaniach oraz kaszek mleczno-owocowych w oryginalnie zamkniętych opakowaniach. Dla obiektu szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 oraz Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka należy dostarczać 10 opakowań kleików ryżowych a'160g, 7 opakowań sucharków a'285g oraz 3 opakowania kaszek mleczno-owocowych a'230g. Dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego 2 opakowania kleików ryżowych a'160g, 2 opakowania sucharków a'285g, 2 opakowania kaszek mleczno-owocowych a'230g oraz 3 opakowania

biskoptów w oryginalnych opakowaniach nie większych niż 500g.

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 jedno kilogramowych opakowaniach, co dekada w ilości: 40 kg do obiektu przy ul. Zamkowej 4 i 10kg do obiektu Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka oraz 16 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. Wykonawca raz na dekadę dostarczy worki czarne 60l przeznaczone na odpady konsumpcyjne w ilości 600 sztuk (tj. np. 10 opakowań po 60 szt.) do obiektu przy ul. Zamkowej 4 i Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka oraz 300 sztuk dla obiektu przy Janika 18.
34. 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.
35. Do przygotowywania potraw należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych.
36. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz na okazyjne uroczystości.

## 6. **Jadłospis**

1. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia dwutygodniowego jadłospisu z podaniem gramatur potraw, na każdy dzień po dwa zestawy, (śniadania, obiad, podwieczorek, 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 14 dni, po dwa różnorodne zestawy (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) z podaniem gramatury potraw.**
3. Wykonawca sporządzi jadłospis 14-dniowy, 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” Grzymiślawski M., Gawęcki J. PWN 2010.
  - „Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., PZWL 2014
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. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zabrania się podawania rozdrobnionych warzyw poddanych obróbce termicznej, które powodują wzrost glukozy we krwi (np. buraczki, włoszczyzna, szpinak, marchewka gotowana). Ponadto dania mięsne takie jak budyń drobiowy, pulpet gotowany oraz wszelkiego rodzaju sosy są nieodpowiednie w żywieniu osób z cukrzycą.
11. 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 garmazeryjnym 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).**
12. 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 garmazeryjnym 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).**
13. 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 garmazeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp. zgodnie z recepturą potraw**), w pozostałe dni potrawy półmięsne lub jarskie z dodatkiem produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego. **(Zakład Opiekuńczo-Lecznicy przy ul. Janika 18).**
14. Sporządzać posiłki tylko z produktów podstawowych, nie stosować półfabrykatów czy produktów typu instant.

15. Raz na tydzień zostanie dostarczony jadłospis na przyszły tydzień 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 dwutygodniowego jadłospisu zawierającego dwa zestawy menu dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wg wzoru przykładowej tygodniowej karty menu.

## **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 odpady: 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.

Zarząd 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 wykonywanych usług
Załącznik 4	-	Wykaz środków transportu
Załącznik 5	-	Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego
Załącznik 6	-	Wzór przykładowej tygodniowej karty menu
Załącznik 7	-	Wykaz osób które będą uczestniczyły w wykonaniu zamówienia
Załącznik 8	-	Wzór umowy

.....  
pieczęć firmowa Wykonawcy

.....  
data sporządzenia oferty

## OFERTA

**Nazwa zamówienia:**

**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA (CATERING)**

**10/PN/19**

**Zamawiający:**

**Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.**

**Ul. Zamkowa 4**

**41-803 Zabrze**

.....  
podpis i pieczęć Wykonawcy

<b>OFERTA</b>	
<b>Nazwa Zamawiającego</b>	Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.
<b>Siedziba Zamawiającego</b>	Ul. Zamkowa 4 , 41-803 Zabrze
<b>Nazwa zamówienia</b>	<b>PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA (CATERING)</b>
<b>Nazwa Wykonawcy</b>	
<b>Adres Wykonawcy</b>	
<b>Osoba do kontaktu</b>	
<b>Telefon</b>	
<b>e-mail</b>	
<b>REGON / NIP</b>	
<b>Nazwa banku i numer rachunku bankowego Wykonawcy w przypadku</b>	
<b>Wielkość przedsiębiorstwa<sup>1</sup></b> <b>Wielkość przedsiębiorstwa<sup>1</sup></b>	<input type="checkbox"/> mikro <input type="checkbox"/> małe <input type="checkbox"/> średnie <input type="checkbox"/> duże

<sup>1</sup> W rozumieniu zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003r. dotyczącego definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (tekst mający znaczenie dla EOG):

A) Przedsiębiorstwo posiadające status mikroprzedsiębiorstwa w rozumieniu załącznika do zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich "W kategorii MŚP, mikroprzedsiębiorstwo definiuje się jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 10 osób i którego obrót roczny i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln EUR."

B) Przedsiębiorstwo posiadające status małego przedsiębiorstwa w rozumieniu załącznika do zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich "W kategorii MŚP, małe przedsiębiorstwo definiuje się jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 50 osób i którego obrót roczny i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR."

C) Przedsiębiorstwo posiadające status średniego przedsiębiorstwa w rozumieniu załącznika do zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich: "W kategorii MŚP, średnie przedsiębiorstwo definiuje się jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 250 osób i którego obrót roczny nie przekracza 50 mln EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR."



Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za łączną cenę w wysokości jak w załączonej tabeli:

L.p	przedmiot	ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT %	Wartość brutto
		a	b	c (a*b)	d	e (c + d)
1	Stara część Szpitala przy ul. Zamkowej 4	Śniadanie	64 377			
2		Obiad	64 377			
3		Kolacja	64 377			
4		<b>RAZEM</b> <u>Całodzienne wyżywienie Zamkowa</u>	64 377			
5	Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka przy ul. Zamkowej 4	Śniadanie	23 357			
6		Obiad	23 357			
7		Kolacja	23 357			
8		<b>RAZEM</b> <u>Całodzienne wyżywienie CZKID</u>	23 357			
9	Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy ul. Janika 18	Śniadanie	18 000			
10		Obiad	18 000			
11		Kolacja	18 000			
12		<b>RAZEM</b> <u>Całodzienne wyżywienie Janika 18</u>	18 000			
<b>RAZEM (poz. 4+poz. 8+ poz. 12)</b>						

Słownie wartość brutto: .....zł

Ww. kwota obejmuje wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy.

**Termin wykonania zamówienia** – zgodnie z zapisami DP.

**Termin płatności** - zgodnie z zapisami wzoru umowy.

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).....

Miejsce wykonywania posiłków

.....

.....

**Ww. kwota obejmuje wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy i nie będzie podlegać waloryzacji.**

**Oświadczam, że wybór oferty nie prowadzi / prowadzi\* do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego. W związku z tym, że wybór oferty prowadzi do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, podaję:**

L.p.	Nazwa towaru, którego dostawa będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru bez kwoty podatku
1.		
(...)		

\* Niepotrzebne skreślić

1. Zobowiązuję się wykonać zamówienie w terminie wskazanym w DP od daty zawarcia umowy.
2. Oświadczam, że:
  - przedmiot zamówienia będziemy realizować zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
  - zobowiązujemy się do stosowania i przestrzegania w produkcji i dystrybucji posiłków Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP.
  - osoby które będą uczestniczyły w wykonywaniu przedmiotu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  - wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenia o ochronie danych) Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1 dalej „RODO” wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
  - zapoznałem się z treścią Dokumentacji Postępowania i nie wnoszę do niej zastrzeżeń;
  - jestem w stanie, na podstawie przedstawionych mi materiałów, zrealizować przedmiot zamówienia;
  - uzyskałem konieczne informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia.
  - termin związania niniejszą ofertą obejmuje okres wskazany w DP.
3. Wadium w kwocie ..... zł zostało wniesione w dniu ..... w formie: .....
4. W przypadku uznania mojej/naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję (emy) się zawrzeć umowę w miejscu i terminie, jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego.

5. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią dokumentacji postępowania, w pełni akceptuję wszystkie zapisy oraz zobowiązuję się zrealizować zamówienia zgodnie jej z wymogami i zapisami.
6. Oświadczam, że:
- wykonam zadanie siłami własnymi
  - albo\*
  - przewiduję wykonanie zadania przy pomocy podwykonawcy (ów) \*:

L.p.	Nazwa i adres Podwykonawcy	Zakres zlecany Podwykonawcy

\* Niepotrzebne skreślić

.....dnia, .....

.....  
podpis i pieczętka Wykonawcy

**Załącznik nr 2 do DP**

do dokumentacji 10/PN/19  
na przygotowanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

Nazwa i adres Wykonawcy
-------------------------

Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.  
ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze

**Oświadczenie Wykonawcy**  
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.  
Prawo zamówień publicznych (dalej, jako: ustawa P. z. p.),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. ;  
nr 10/PN/19 na przygotowanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala (catering)

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu na podstawie art. 22 ust 1 ustawy P. z. p.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 oraz art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy P. z. p.

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
*podpis osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy*

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy P. z. p. (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy P. z. p.). Jednocześnie oświadczam,

że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy P. z. p. podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
*podpis osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA, KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: .....  
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
podpis osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy P. z. p.]

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA, KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawca/ami: .....  
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
podpis osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
podpis osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 3 do DP**

do dokumentacji nr 10/PN/19  
na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

Nazwa i adres Wykonawcy
-------------------------

**WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH USŁUG**

L.p.	Odbiorca (pełna nazwa)	Siedziba	Rodzaj i zakres zamówienia	Wartość wykonanego zamówienia	Okres wykonania lub wykonywania usługi
1.					
2.					
3.					

**WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DOŁĄCZYĆ DOKUMENTY POTWIERDZAJĄCE, ŻE  
USŁUGI TE ZOSTAŁY WYKONANE NALEŻYCI**

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy

**Załącznik nr 4 do DP**  
do dokumentacji 10/PN/19  
na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

Nazwa i adres Wykonawcy

**Wykaz środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności  
(posiłków), którymi dysponuje lub będzie dysponował Wykonawca**

	Marka i typ pojazdu	Nr rejestracyjny pojazdu	Środek transportu, którym wykonawca dysponuje/będzie dysponował	informacja o podstawie dysponowania środkiem transportu	Rodzaj i numer dokumentu dopuszczającego środek transportu do przewozu żywności (posiłków)
1.					
2.					

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy

Data, miejscowość

**Załącznik nr 5 do DP**

do dokumentacji nr 10/PN/19  
na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

Nazwa i adres Wykonawcy

Szpital miejski Sp. z o.o.  
ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze

**DOTYCZY: nr 10/PN/19**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O SPEŁNIENIU PRZEZ OFEROWANE  
USŁUGI WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia będzie realizować zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy



**Załącznik nr 6**

do dokumentacji nr 10/PN/19  
na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

**data sobota Zestaw 1****Śniadanie**

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Sałatka jarzynowa - 80g  
Kiełbasa żywiecka 1 - 50g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**Obiad**

Ryżanka G,S - 350ml  
Knedle z owocami J,M,G– 300g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

**Kolacja**

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Szynka gotowana 1 – 30g  
Serek homogenizowany M – 1szt  
Ogórek zielony - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier – 15g

**data sobota Zestaw 2****Śniadanie**

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G – 100g  
Jajko J – 1 szt  
Polędwica sopocka 1 - 50g  
Pomidor – 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### **Obiad**

Grycikowa S,G - 350  
Filet drobiowy duszony z warzywami G,M,S - 300g  
Ziemniaki z wody - 200g  
Surówka z marchwi i selera S – 150 g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

### **Podwieczorek**

Jogurt naturalny M – 1szt

### **Kolacja**

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Ser topiony M - 50g  
Szynka drobiowa 1- 30g  
Pomidor – 50g  
Salata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

## **niedziela zestaw 1**

### **Śniadanie**

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno - żytnie G - 100g  
Twarożek ze szczypiorkiem M -90g.  
Kielbaska na ciepło 1 – 1szt  
Pomidor - 50g  
Salata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### **Obiad**

Pomidorowa z ryżem G,S,M,J- 350ml  
Udko z kurczaka pieczone G,S- 150g  
Ziemniaki z koperkiem - 200g  
Mizeria M - 150g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

### **Podwieczorek**

Ciastka kruche M,G,J – 50g

### **Kolacja**

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Jajko J– 1szt  
Ser żółty M – 40g  
Papryka - 50g  
Salata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier – 15g

## niedziela zestaw 2

### Śniadanie

Bułeczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Sałatka jarzynowa M,S,J- 80 g  
Szynka drobiowa 1 – 50g  
Pomidor – 50 g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### Obiad

Rosół z makaronem G,S,J-350ml  
Filet z indyka w sosie koperkowym M,G,S - 120g/80g  
Ziemniaki M - 200g  
Sałatka z sałaty zielonej z jogurtem naturalnym M- 30g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

Podwieczorek  
owoc- 1 szt.

### Kolacja

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Ser krajanka w kawałku M - 50g  
Pomidor – 50g  
Sałata zielona  
Szynka gotowana 1 - 30 g  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

## poniedziałek Zestaw 1

### Śniadanie

Bułeczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Połędwica Ani 1 - 25g  
Serek topiony M- 50g  
Ogórek zielony – 50 g  
Sałata zielona  
Masło M,NS -15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### Obiad

Grycikowa M, G,S - 350ml  
Roladki drobiowe z pieczarkami w sosie ziołowym M,G,J,S - 120g  
Ziemniaki - 200g  
Bukiet jarzyn - 150g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

Podwieczorek  
Jogurt owocowy M,G

**Kolacja**

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Pasta zielona M – 90g  
Kielbasa żywiecka 1 - 40g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**poniedziałek Zestaw 2**

**Śniadanie**

Bułeczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Jajko J – 1 szt  
Schab pieczony 1 – 40g  
Pomidor - 50 g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**Obiad**

Barszcz czerwony z ziemniakami M,G,S - 350ml  
Pulpeciki drobiowe w sosie pietruszkowym M,G,S - 120g/150 g  
Ryż - 200g  
Fasolka szparagowa - 150g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

Podwieczorek  
Herbatniki M,J,G – 50g

**Kolacja**

Kajzerka G- 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Ser żółty M – 35g  
Szynka ekstra 1– 40 g  
Pomidor – 50 g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**wtorek zestaw 1**

**Śniadanie**

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Kielbaska na ciepło 1- 1szt  
Ser biały z rzodkiewką M - 80g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**Obiad**

Brokułowa z makaronem J,M,S – 350ml  
Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym G,S – 120g  
Kasza jęczmienna G- 200g  
Buraczki -150g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

Podwieczorek  
Soczek – 1 szt

**Kolacja**

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Kielbasa krakowska 1– 35 g  
Ser żółty z dziurami M -40g  
Papryka czerwona – 50 g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier – 15g

**wtorek zestaw 2**

**Śniadanie**

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Szynka gotowana 1 – 50g  
Sałata zielona  
Pomidor – 50 g  
Sałatka warzywna M,G,J,S – 80g  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**Obiad**

Rosół z lanym ciastem G,S - 350ml  
Udki gotowane w sosie jarzynowym M,G,S – 1szt  
Sałata z jogurtem M – 30g  
Ziemniaczki z wody z koperkiem - 200 g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

Podwieczorek

Owoc – 1szt

**Kolacja**

Kajzerka G- 50g

Pieczywo pełnoziarniste G - 100g

Indyk pieczony 1- 30g

Jajko J– 1szt

Pomidor - 50g

Salata zielona

Masło M,NS - 15g

Dżem M,G – 25 g

Herbata owocowa/czarna

Cukier - 15g

### środa zestaw 1

Śniadanie

Buleczka pełnoziarnista G - 50g

Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g

Paszтет pieczony G,J– 50g

Pasta ziołowa M – 80 g

Pomidor – 50g

Salata zielona

Masło M,NS - 15g

Dżem M,G – 25 g

Herbata owocowa/czarna

Cukier - 15g

Obiad

Kalafiorowa z ziemniakami G,S,M - 350ml

Filet z kurczaka z ananasek i serem w sosie ziołowym M,G,S – 120g/80g

Ryż - 200 g

Surówka z kapusty pekińskiej- 150g

Kompot z aronii z/c - 225ml

Podwieczorek

Owoc – 1 szt

**Kolacja**

Kajzerka G - 50g

Pieczywo pełnoziarniste G - 100g

Ser topiony M – 50g

Polędwica sopocka drobiowa 1 - 25g

Pomidor – 50g

Salata zielona

Masło M,NS - 15g

Dżem M,G – 25 g

Herbata owocowa/czarna

Cukier – 15g

## środa zestaw 2

### Śniadanie

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Szynka drobiowa gotowana 1 – 40g  
Ser żółty M- 35g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### Obiad

Krupnik G,S,M - 350ml  
Ryba duszona w sosie greckim G,M,R,S – 120g/150g  
Ziemniaki – 200g

### Podwieczorek

Jogurt owocowy M – 1 szt

### Kolacja

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Serek homogenizowany M – 1szt  
Szynka drobiowa 1 – 30g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

## czwartek zestaw 1

### Śniadanie

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Kielbasa krakowska 1- 40g  
Ser żółty M - 35g  
Pomidor – 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### Obiad

Zupa krem z jarzyn J, M,G,S – 350ml  
Roladka wieprzowa M,G,J– 120g  
Kluski śląskie G,J - 200g  
Kapusta czerwona - 150g  
Kompot z aronii z/c – 225ml

### Podwieczorek

Herbatniki M,G,J – 50g

Kolacja  
Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Jajko J - 1 szt.  
Szynka drobiowa 1 - 30g  
Ogórek zielony - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G - 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**czwartek zestaw 2**

**Śniadanie**

Kajzerka G- 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Sałatka jarzynowa M,S,J - 90g  
Wędlina drobiowa 1 - 40g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G - 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**Obiad**

Pomidorowa z ryżem M,G,S - 350ml  
Polędwiczki drobiowe w sosie koperkowym M,G,S- 120g/80g  
Ziemniaki - 200g  
Sałata z sosem vinaigrette - 30g  
Kompot z aronii z/c - 225ml  
Podwieczorek  
Owoc - 1 szt

**Kolacja**

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Ser żółty M - 40g  
Kiełbasa żywiecka 1- 35g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,NS - 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**piątek zestaw 1**

**Śniadanie**

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno - żytnie G - 100g  
Ogonówka 1 - 50 g  
Serek biały ze szczypiorkiem M - 80g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Miód - 25g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g



### Obiad

Krupnik G,S - 350ml  
Ryba saute R- 120 g  
Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki – 150 g  
Ziemniaczki pure M – 200 g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

### Podwieczorek

Owoc -1szt

### Kolacja

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Schab pieczony 1 – 45g  
Papryka - 50g  
Sałata zielona  
Ser żółty M - 30g  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier – 15g

### piątek zestaw 2

### Śniadanie

Buleczka pełnoziarnista G - 50g  
Pieczywo pszenno – żytnie G - 100g  
Ser żółty M - 25g  
Paszтет zapiekany M,G,J- 50g  
Pomidor – 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Miód – 25g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

### Obiad

Selerowa z makaronem J,M,G,S – 350 ml  
Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem M,G,J - 300g  
Kompot z aronii z/c - 225ml

### Podwieczorek

Jogurt naturalny M – 1szt

### Kolacja

Kajzerka G - 50g  
Pieczywo pełnoziarniste G - 100g  
Polędwica sopocka 1 - 50g  
Pasta paprykowa M – 80 g  
Pomidor - 50g  
Sałata zielona  
Masło M,NS - 15g  
Dżem M,G – 25 g  
Herbata owocowa/czarna  
Cukier - 15g

**Załącznik nr 7 do DP**  
do dokumentacji 10/PN/19  
na przygotowanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

Nazwa i adres Wykonawcy

**Wykaz osób które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia**

	Zakres czynności- pełniona funkcja	Imię i Nazwisko	Kwalifikacje zawodowe – przedmiot i zakres	Podstawa dysponowania osobą (np.: umowa o pracę, udostępnienie za podmiot trzeci/umowa zlecenie, umowa o dzieło
1.				
2.				

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy

## CZĘŚĆ VI WZÓR UMOWY

**Załącznik nr 8 do DP**  
do dokumentacji 10/PN/19  
na przygotowanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)

UMOWA 10/PN/19 - WZÓR  
W SPRAWIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO  
na wykonywanie i dostarczanie posiłków dla  
pacjentów szpitala (catering)  
zawarta dnia.....2019r 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 86 029 250 zł, o numerze NIP: 648-270-05-83 i REGON 241127857  
reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej Zamawiającym

oraz

.....  
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 zawarcie umowy postępowaniu o udzielenie zamówienia, a w szczególności treść Formularza ofertowego, jak również treść niniejszej umowy.

## WARTOŚĆ UMOWY

### § 2

Tytułem ceny za dostawę przedmiotu umowy oznaczonego w załączniku nr 1 do umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy szacunkową kwotę .....brutto (maksymalna wartość nominalna zobowiązania Zamawiającego brutto wynikająca z niniejszej umowy), w tym kwotę ..... netto wraz z ... % podatkiem od towarów i usług w kwocie ..... złotych. Rozliczenia między stronami odbywać się będą na podstawie stawek jednostkowych zawartych w ofercie wykonawcy.

## OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY

### § 3

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony 12 miesięcy tj. od 01.06.2019r. do 31.05.2020 r.
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 Karolina Gebel 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, o których mowa w art. 143e ustawy Prawo zamówień publicznych, 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. 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.

## WARUNKI PŁATNOŚCI

### § 5

1. Zapłata należności z tytułu zrealizowanych dostaw będzie dokonywana przez Zamawiającego w oparciu o ilość i cenę jednostkową zamówionego asortymentu, podaną na prawidłowo wystawionej fakturze VAT za dany okres rozliczeniowy.
2. Ustala się że okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
3. Faktury za zrealizowane dostawy wystawiane będą przez Wykonawcę **raz w miesiącu**, po zakończeniu okresu rozliczeniowego w ciągu **15 dni** kalendarzowych następujących po miesiącu , w którym dokonano dostawy lub wykonano usługę.
4. Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty należności za wykonanie przedmiotu umowy, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie **60 dni** od daty jej otrzymania.
5. Za dotrzymanie terminu płatności uważa się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Zapłata nastąpi na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.



7. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku od towarów i usług o numerze ewidencyjnym NIP 648-270-05-83 i jednocześnie upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu osoby upoważnionej do jej otrzymania.

### ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

#### § 6

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 należycie wykonane.

### POLISA UBEZPIECZENIOWA

#### § 7

1. Wykonawca w okresie realizacji przedmiotu umowy musi posiadać aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie zamówienia z uwzględnieniem OC na produkt. Ochrona ubezpieczeniowa powinna obejmować także, do wysokości sumy gwarancyjnej lub podlimitu, odpowiedzialność cywilną Ubezpieczonego za szkody związane z wprowadzeniem produktu do obrotu wynikające z zatruc pokarmowych na kwotę nie mniejszą niż 500 000 zł - pięćset tysięcy zł brutto. Wykonawca utrzyma ważność ubezpieczenia przez cały okres realizacji umowy. Jeżeli w trakcie realizacji umowy ważność polisy ubezpieczeniowej wygasa, to nie później niż w ostatnim dniu ważności polisy ubezpieczenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu kopię polisy o przedłużonym terminie ważności.
2. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania nieprzerwanej ochrony ubezpieczeniowej w okresie obowiązywania umowy, na warunkach nie gorszych niż w pierwotnej polisie.

### KARY UMOWNE

#### § 8

1. W razie niewykonania umowy lub jej nienależytego wykonania Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości 1 % maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania brutto Zamawiającego wynikającej z niniejszej umowy wskazanej w § 2 umowy za każdy taki przypadek, z zastrzeżeniem §8 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 obciąży 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

### § 9

1. W ramach niniejszej umowy strony jako Administratorzy, zgodnie z art. 28 ust. 3 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 2016, Nr 119, s.1) zwanym dalej „RODO”, powierzają sobie wzajemnie (dalej Procesorowi danych, Podmiotowi przetwarzającemu zgodnie z art. 28 RODO) czynności związane z przetwarzaniem danych osobowych.
2. Zamawiający i Wykonawca powierzają czynności przetwarzania gromadzenie i przechowywanie powierzonych danych osobowych w odniesieniu do administrowanych przez siebie danych przekazanych w związku z realizacją umowy.
3. Zakres powierzonych danych/czynności obejmuje imiona i nazwiska, numery telefonów służbowych i adresy poczty elektronicznej pracowników stron i osób z nimi współpracujących wykonujących czynności związane z realizacją umowy.
4. Każda ze stron zobowiązuje się przetwarzać powierzone dane osobowe jedynie w celu i zakresie określonych odpowiednio w ust. 2 i 3.
5. Każda ze stron poinformuje drugą stronę przed rozpoczęciem przetwarzania danych o realizacji ewentualnego obowiązku prawnego polegającego na przekazaniu danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej, zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. a RODO.
6. Każda ze stron zapewnia, by osoby upoważnione do przetwarzania danych osobowych zobowiązały się do zachowania ich tajemnicy lub by podlegały odpowiedniemu ustawowemu obowiązkowi zachowania tajemnicy, zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. b RODO.
7. Każda ze stron oświadcza, że podjęła środki zabezpieczające, wymagane na mocy art. 32 RODO, zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. c RODO.
8. Każda ze stron zastrzega sobie możliwość kontroli sposobu wypełnienia przez drugą stronę wymagań wymienionych w ust. 4, 6 i 7, zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. h RODO.
9. Każda ze stron zobowiązuje się wspierać drugą stronę poprzez uzgodnione środki techniczne i organizacyjne w wywiązaniu się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania jej praw, zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. e RODO.
10. Zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. f RODO, każda ze stron będzie uczestniczyła w realizacji obowiązków drugiej strony, określonych w art. 32–36 RODO, w zakresie każdorazowo określonym przez drugą stronę.
11. Każda ze stron zastrzega sobie wyrażenie zgody w każdym przypadku dalszego powierzenia przetwarzania, a druga strona zobowiązuje się do przestrzegania warunków korzystania z usług innego podmiotu przetwarzającego, o których mowa w art. 28 ust. 2 i 4 RODO.
12. Każda ze stron zobowiązuje się protokolarnie zwrócić lub trwale usunąć wszelkie powierzone do przetwarzania dane osobowe w terminie 14 dni od zakończenia/rozwiązania umowy, a jeden

z podpisanych egzemplarzy protokołu zwrotu/usunięcia danych przekazać drugiej stronie, zgodnie z art. 28 ust. 3 lit. g RODO.

## POSTANOWIENIA KOŃCOWE

### § 10

1. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach wskazanych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz w sytuacjach wskazanych poniżej:
  - 1) 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
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 odstępieniem 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. 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 podstawienie 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.
6. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Ewentualne spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozstrzygał będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
8. 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.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Wzrost: 1,80 m  
Ciężar ciała: 75 kg  
Ciężar ciała / wzrost: 41,67 kg/m<sup>2</sup>  
Ciężar ciała / wzrost<sup>3</sup>: 1,61 kg/m<sup>3</sup>  
Wzrost / ciężar ciała: 0,024 m/kg