

Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. K. Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
40-514 Katowice, ul. Ceglana 35

Znak sprawy : D/ZP/381/46A/16

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**Usługa cateringowa-przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów
UCK w lokalizacji przy ul. Medyków 14**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego powyżej 135 000 EURO** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164)

Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz załącznikami
zatwierdził w dniu: 10.06.2016r.

Z upoważnienia D Y R E K T O R A
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego
im. prof. K. Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
mgr Andrzej Rechowicz
Kierownik Działu Zamówień Publicznych

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. Kornela Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach

40-514 Katowice, ul. Ceglana 35

NIP: 954-22-74-017 Regon: 001325767

Tel. 32/358-12-00 lub 32/358-13-32 fax. 32/251-84-37 lub 32/ 358-14-32

Internet : www.uck.katowice.pl e-mail : bzp@uck.katowice.pl , zp@uck.katowice.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164)

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Usługa cateringowa-przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów UCK w lokalizacji przy ul. Medyków 14
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został zawarty w załączniku nr 4 do siwz.
3. Nazwy i kody wg Wspólnego Słownika Zamówień:
55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
55521200-0 – usługi dowożenia posiłków

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Usługa cateringowa będzie świadczona w okresie 36 miesięcy od dnia podpisania umowy.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW :

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania; Za spełniających ten warunek Zamawiający uzna Wykonawców, którzy:
 - 1) przedstawia aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.
 - 2) przedstawia decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług przygotowywania posiłków na rzecz podmiotów zewnętrznych (catering).
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia; Za spełniających ten warunek Zamawiający uzna Wykonawców, którzy wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie świadczył lub świadczy usługi cateringowe dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości 2.000 000 zł, oraz załączy dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
 - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; Za spełniających ten warunek Zamawiający uzna Wykonawców, którzy:
 - 1) zapewnią udział w realizacji zamówienia przynajmniej jednego dyplomowanego dietetyka z co najmniej średnim wykształceniem i 5 letnim stażem zawodowym, którego zakres wykonywanych czynności będzie następujący: planowanie

jadłospisów, obliczanie wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, ścisła współpraca z dietetykami Zamawiającego. Dietetyk Wykonawcy winien wykonywać w/w czynności na stałe w miejscu produkcji posiłków.

2) wykazać że Wykonawca będzie dysponował przynajmniej jedną kuchnią posiadającą decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego – zgoda na produkcję posiłków i catering. Kuchnia musi być w dyspozycji Wykonawcy na okres nie krótszy niż planowany termin wykonywania niniejszego zamówienia, tj. 36 miesięcy od dnia podpisania umowy, w odległości nie większej niż 35 km od lokalizacji Zamawiającego – Katowice ul. Medyków 14. Ustalenie ww. odległości winno uwzględniać trasę dojazdu z wykorzystaniem wyłącznie dróg publicznych,

3) będą dysponować co najmniej dwoma samochodami posiadającym decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie ich do przewozu posiłków z kierowcami, którzy posiadają aktualne badania sanitarne.

4) zapewnią następujące wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu umowy:

- 14 sztuk wózków bemaowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemały powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.

- 13 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które służyć będą szybkiemu podgrzaniu potraw pacjentom przebywającym w czasie pory wydawania posiłku na badaniach diagnostycznych.

- 13 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.

- naczynia i sztućce jednorazowe do serwowania potraw, posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, wykonane ze stabilnego materiału, nieodkształcającego się pod wpływem ciężaru posiłku – w ilości wynikającej ze stanu hospitalizowanych pacjentów.

Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń

- d) sytuacji ekonomicznej i finansowej; Za spełniających ten warunek Zamawiający uzna Wykonawców, którzy przedstawiają :
- 1) informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert w wysokości co najmniej 300.000,00 zł.
 - 2) opłaconą polisę, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 3.000.000,00 zł
2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.
3. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z art.26 ust.2b, będzie odpowiadał solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
4. Ponadto o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
- a) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia (art. 24 ust. 1 ustawy Pzp)
 - b) złożą ofertę, której treść odpowiada treści niniejszej Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
5. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu przez wykonawców będzie dokonana na podstawie przedłożonych oświadczeń i dokumentów według formuły

spełnia/nie spełnia.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp – według druku stanowiącego załącznik nr 2 siwz.
2. Aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.
3. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług przygotowywania posiłków na rzecz podmiotów zewnętrznych.
4. Wykaz wykonanych usług cateringowych dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości min. 2.000.00,00 zł w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały -według druku stanowiącego załącznik nr 5 siwz oraz załączeniem dowodów, że zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
5. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakres wykonywanych przez nich czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami w zakresie określonym w pkt.V1.c1 siwz
6. Wykazy spełniające wymogi określone przez zamawiającego w pkt. V1. c2, c3,c4 siwz. wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami.
7. Opłacona polisa, a w przypadku jej braku – inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 3.000.000,00 zł
8. Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy wystawiona nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert w wysokości brutto 300.000,00 zł

VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO ICH WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST. 2 PKT 5 USTAWY

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.2 pkt 5 ustawy Wykonawca dołączy do oferty listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 ustawy Prawo zamówień publicznych lub informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej – załącznik nr 6 siwz

W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST. 1 USTAWY

1. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia – według druku stanowiącego załącznik nr 3 siwz.
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji , w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

3. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
4. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
5. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 – 8 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
6. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
7. Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
8. Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5-8,10-11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5-8,10-11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, z tym, że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.
9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stosuje się odpowiednio § 4 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane .
10. W przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, dokumenty potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu składa każdy z wykonawców oddzielnie.
11. Jeżeli wykonawca wykazując spełnianie warunków o których mowa w art.22 ust.1 Pzp polega na zasobach innych podmiotów, na zasadach określonych w art.26 ust.2b Pzp, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Zamawiający żąda przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów dotyczących tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy. Postanowienia dotyczące podmiotów, które mają siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Polski stosuje się odpowiednio.

PONADTO WYKONAWCA DOSTARCZY:

1. Zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczeniem zgodności działań Wykonawcy z normami jakościowymi jeżeli Zamawiający odwołuje się do systemów zapewnienia jakości opartych na odpowiednich normach europejskich – dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP wg normy ISO 22000 .Wykonawca może zamiast w/w zaświadczenia, złożyć równoważne zaświadczenie wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
2. Wykonawca dołączy do oferty planowane do stosowania jadłospisy wzorcowe na okres 14 dni dla diety podstawowej, lekkostrawnej; oddzielnie na sezon jesienno-zimowy i wiosenno-letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia zadeklarowanej w ofercie przetargowej przez cały okres trwania umowy. Do jadłospisów Wykonawca dołączy „gramówkę” poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na 1 osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów

zawartych w potrawach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymaganiami zawartymi w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

3. Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych – załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (wydanie II z dnia 10.08.2015) Zamawiającego.

4. Podpisany i opieczetowany przez osobę uprawnioną/ osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia według druku stanowiącego załącznik nr 4 do siwz.

VIII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Wnioski należy kierować na adres Zamawiającego lub e-mail bzp@uck.katowice.pl, zp@uck.katowice.pl, nr fax 32-358-14-32
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną z zastrzeżeniem pkt. 3. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazuje oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Tylko forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami, jak również dokumentów, oświadczeń, pełnomocnictw uzupełnianych na podstawie art. 26. ust. 3 ustawy Pzp
4. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami: Andrzej Rechowicz Kierownik Działu Zamówień Publicznych - fax 32 3581-432, e-mail : zp@uck.katowice.pl, Małgorzata Kłata e-mail: bzp@uck.katowice.pl

IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca przystępujący do niniejszego przetargu nieograniczonego jest obowiązany wnieść wadium w wysokości : 112.000,00 zł:
2. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) w pieniądzu - wpłaty należy dokonać przelewem na konto Banku Gospodarstwa Krajowego numer 34 1130 1091 0003 9068 9720 0003. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
 - b) w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym
 - c) gwarancjach bankowych
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych
 - e) 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 (Dz. U. Nr 109, poz. 1158 z późn. zm.)
4. Wadium w formie poręczeń i gwarancji powinno zostać złożone w siedzibie Zamawiającego, w pokoju nr D022 (Sekretariat) w oryginale w zapieczętowanej kopercie oznaczonej **nazwą i adresem** Wykonawcy oraz napisem:

D/ZP/381/46A/16 - WADIUM
Nie otwierać przed 25.07.2016 r., godz. 10.30

5. Zaleca się, aby kserokopia gwarancji lub poręczenia była dołączona do oferty.

6. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt 9.
7. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego
8. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
9. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli:
 - a) wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 Prawa zamówień publicznych z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 Pzp, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
 - b) wykonawca, którego oferta została wybrana
 - odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 60 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. 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 60 dni.
4. 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.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty przygotowania i złożenia oferty.
2. Każdy wykonawca może złożyć jedną ofertę.
3. Ofertę sporządza się w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski potwierdzonym za zgodność z oryginałem przez wykonawcę (osobę uprawnioną/ osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy).

5. Zamawiający wymaga w ofercie następujących dokumentów :

- a) Wypełniony czytelnie, podpisany i opieczętowany przez osobę uprawnioną/ osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy formularz ofertowy według druku stanowiącego załącznik nr 1 siwz.
 - b) Podpisany i opieczętowany przez osobę uprawnioną/ osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy formularz oświadczeń wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu według druku stanowiącego załącznik nr 2 siwz
 - c) Podpisany i opieczętowany przez osobę uprawnioną/ osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy formularz oświadczeń wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia według druku stanowiącego załącznik nr 3 siwz oraz listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej lub informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej – załącznik nr 6 SIWZ
 - d) Podpisany i opieczętowany przez osobę uprawnioną/ osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia według druku stanowiącego załącznik nr 4 siwz.
 - e) dokumenty wyszczególnione w pkt VI, VII niniejszej specyfikacji.
4. Wszystkie dokumenty potwierdzające spełnienie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu załączane do oferty, mogą być złożone w formie oryginałów lub kopii

poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, jeżeli złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

5. W przypadku udzielenia pełnomocnictwa do reprezentacji Wykonawcy wymagane jest złożenie oryginału dokumentu lub czytelnej, wyraźnej kserokopii poświadczonej notarialnie.
6. Dla wykonawców występujących wspólnie ma w szczególności zastosowanie art. 23 Prawa zamówień publicznych. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty.
7. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie gwarantującej zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczenie jej nienaruszalności do terminu otwarcia ofert. Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru :

Nazwa , adres Wykonawcy

.....

**Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. Kornela Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. Ceglana 35, 40-514 Katowice**

D/ZP/381/46A/16

**Oferta na usługi cateringu- przygotowanie i dostawa całodziennego
wyżywienia dla pacjentów UCK w lokalizacji Medyków 14**

Nie otwierać przed 25.07.2016r., godz.10.30

8. Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty bądź wycofać ofertę pod warunkiem , że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian bądź wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert – w sposób analogiczny do sposobu złożenia oferty.
9. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w Formularzu oferty części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
10. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 Pzp.
11. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
12. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstw lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą , co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
Wykonawca nie może zastrzec swojej nazwy (firmy) oraz adresu, informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

XII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Opakowaną w wyżej wymieniony sposób ofertę należy złożyć w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. Kornela Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach przy ul. Ceglanej 35 w sekretariacie **pokój D 022**

Termin składania ofert upływa w dniu 25.07.2016 r. o godz.10.00

Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wykonawcę o złożeniu oferty po terminie i zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.

Otwarcie ofert nastąpi w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. Kornela Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach przy ul. Ceglanej 35 **w pokoju E 057** w dniu **25.07.2016r. o godz. 10.30**

XIII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia tj. obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia np.:
 - koszty transportu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego;
 - koszty załadunku i rozładunku;
 - koszty cła i podatków, jeśli takie występują;
2. Cena ma być wyrażona w złotych polskich.
3. Ceny jednostkowe, ceny netto i brutto oraz należny podatek VAT należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Stawka podatku VAT jest określana zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2004 r. Nr 54 poz. 535 z późn. zm.).

XIV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJACY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Cena – 85% (C)

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg wzoru:

$$C = \frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \times 85\%$$

2. Jakość – 15% (J)

Ocena jakości ofert dotyczyć będzie posiadania zaświadczenia wydanego przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta = 1 licencja).

Punkty za kryterium „jakość” zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń: 1 zaświadczenie = 1 pkt, Maksymalna ilość punktów jaką może uzyskać Wykonawca = 15 pkt

$$J = \frac{J \text{ oferta}_x}{J \text{ max}} \times 100 \times 15\%$$

$J \text{ oferta}_x$ – Ilość posiadanych licencji gotowego posiłku dla diet szpitalnych oferty badanej

$J \text{ max}$ – Największa ilość posiadanych licencji gotowego posiłku dla diet szpitalnych spośród wszystkich ofert

Ocenę końcową oferty (O_k) stanowić będzie suma punktów poszczególnych kryteriów obliczona wg wzoru: $O_k = C + J$

Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, złożoną przez Wykonawcę, który uzyska najwyższą ilość punktów w/w kryteriach.

XV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano,

- uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację
- b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne
 - d) terminie, określonym zgodnie z art.94 ust. 1 lub 2 Pzp, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Zamawiający o wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający niezwłocznie umieści na stronie internetowej www.uck.katowice.pl oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
3. Zamawiający zawrze umowę z wybranym wykonawcą, z zastrzeżeniem art. 183 Pzp, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty faksem lub drogą elektroniczną, na warunkach będących istotnymi postanowieniami, a stanowiącymi wzór umowy – załącznik nr 8 do niniejszej specyfikacji. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem ww. terminów, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia zostanie złożona tylko jedna oferta.
- Jeżeli wybrana oferta zostanie złożona przez wykonawców o których mowa w art. 23 Prawa zamówień publicznych Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie niniejszego zamówienia umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

XVI. POZOSTAŁE REGUŁY POSTĘPOWANIA

- 1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 Prawa zamówień publicznych.
- 2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 3. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej, nie ustanawia dynamicznego systemu zakupów oraz nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.
- 4. Termin płatności – w ciągu 30 dni od dnia otrzymania faktury za każdą dostarczoną partię przedmiotu zamówienia.
- 5. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity : Dz. U. z 2015 poz. 2164) oraz Kodeksu cywilnego.

XVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 1. Wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej.
- 2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
- 3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
- 4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, a kopię odwołujący przesyła zamawiającemu przed upływem do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
- 5. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia-jeżeli zostało przesłane faxem lub drogą elektroniczną, albo w terminie 15 dni –jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
- 6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
- 7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia , w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

8. Skargę na orzeczenie Izby wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
- 2, 3 Formularze oświadczeń wykonawcy
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
5. Wykaz wykonanych usług
6. Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej lub informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej
7. Oświadczenie- załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (wydanie II z dnia 10.08.2015) Zamawiającego.
8. Wzór umowy
9. Szacunkowa ilość diet na poszczególnych oddziałach w okresie jednego miesiąca (*informacja dla Wykonawcy*)

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY**DLA UNIWERSYTECKIEGO CENTRUM KLINICZNEGO IM. PROF.KORNELA GIBIŃSKIEGO ŚLĄSKIEGO
UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO W KATOWICACH**

Nazwa wykonawcy

Siedziba:

REGON NIP

Tel. fax

Internet e-mail

Osoba do kontaktu

W nawiązaniu do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na usługę cateringu – przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji przy ul. Medyków 14 oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia za:

Cenę bez podatku VATzł

Podatek VAT%zł

Cena z podatkiem VATzł

- Przy następującej zryczałtowanej cenie dziennego wyżywienia jednego pacjenta /osobodnia/ bez podatku VATzł Podatek VAT%
Cena z podatkiem VATzł

Informujemy, że na cenę dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta składa się:

- a) średnia zryczałtowana cena śniadania z podatkiem VAT: zł
- b) średnia zryczałtowana cena obiadu z podatkiem VAT: zł
- c) średnia zryczałtowana cena kolacji z podatkiem VAT: zł

Termin wykonania: do 36 miesięcy od dnia podpisania umowy

Termin płatności: w ciągu 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury

- Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty i zobowiązujemy się spełnić wszystkie wymienione w Specyfikacji wymagania Zamawiającego
- Jesteśmy związani niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia tj. 60 dni od daty zakończenia terminu składania ofert
- Zawarta w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia treść wzoru umowy została przez nas zaakceptowana i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

Czas usunięcia przez Wykonawcę niezgodności ujawnionych podczas odbioru dostawy posiłków w szczególności nieodpowiedniej temperatury, konsystencji, jakości, braków ilościowych wynosi 30 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego.

Oświadczam, że przygotowanie posiłków (produkcja) objętych przedmiotem niniejszego zamówienia będzie realizowane w: *(należy wskazać lokalizację/e –adres/y)*

- Oświadczam, że przedmiot i warunki realizacji niniejszego zamówienia są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

- Oświadczam, że transport posiłków będzie się odbywał środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych posiłków i z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych.

- Oświadczam, że następującą część zamówienia.....zamierzam powierzyć podwykonawcom

- Wskazuję następujących podwykonawców nazwa (firma) jako podmioty, na których zasoby powołuję się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 tej ustawy;

- Oświadczamy, że przedmiot i warunki realizacji niniejszego zamówienia są zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594), z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także innymi obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz żywieniu zbiorowym.

-Znając treść art. 297 §1 Kodeksu Karnego oświadczamy, że dane zawarte w ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

Oświadczam, że :

zgodnie z art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych spełniam warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy

.....

pieczęć firmowa wykonawcy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa – catering (przygotowanie i dostawa):

całodziennego wyżywienia dla pacjentów UCK hospitalizowanych w lokalizacji przy ulicy Medyków 14.

I. ZASADY OGÓLNE

1. Szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów - około 350.400 osobodni w okresie 3 lat.
2. Usługa przygotowania i dostawy posiłków dla pacjentów obejmuje:
 1. sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 2. bimarowy system dostawy posiłków obiadowych oraz potraw płynnych do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi), umieszczonych w termoportach Wykonawcy – z wyłączeniem pacjentów oddziału anestezjologii i bloku porodowego
 3. indywidualny system dostawy obiadów dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Bloku Porodowego – zupa w miseczkach styropianowych typu XPS FCS 16 460 ml lub 350 ml z dopasowaną szczelnie pokrywką plastikową, drugie danie w jednorazowych naczyniach styropianowych menu boxach dwu lub trzydzielonych typu: styropian XPS 240x205x70 owiniętych jednostkowo folią spożywczą, oznaczonych nazwą lub symbolem diety. Boxy transportowane będą w termoportach.
 4. indywidualny system dostawy dodatków do śniadań i kolacji dla wszystkich pacjentów – w jednorazowych styropianowych boxach typu: styropian XPS 173x135x75 oznaczonych nazwą lub symbolem diety. Boxy transportowane będą w termoportach,
 5. transport posiłków samochodem z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego
 6. dostawa naczyń, sztućców i opakowań jednorazowego użytku,
 7. odbiór pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu termoportów,
 8. mycie i dezynfekcja pojemników GN, termoportów oraz wózków transportowych,
3. Przedmiotowa usługa nie obejmuje żywienia noworodków.
4. Przedmiotowa usługa nie obejmuje odbioru i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych i zużytych naczyń jednorazowych.
5. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków (śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji), które składają się na całodienne wyżywienie wraz z dodatkami przewidzianymi dla poszczególnych diet. Koszt ten powinien obejmować m.in. koszty surowców, produkcji, transportu do siedziby zamawiającego, naczyń i sztućców jednorazowego użytku, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności oraz ubezpieczenia w transporcie. Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku dla pacjentów na 1 osobodzień nie powinien być niższy niż 6,50 zł brutto (Wartość 6,50 brutto PLN odnosi się do aktualnych cen surowca dostępnych na rynku). Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania aby obejmowała ona również II śniadanie.
6. Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji o określonej wielkości porcji, przygotowywanej zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np.: posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.
7. Wykonawca bezpłatnie udostępni na czas trwania umowy:
 1. 14 sztuk wózków bimarowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemary

- powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.
2. 13 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które służyć będą szybkiemu podgrzaniu potraw pacjentom przebywającym w czasie pory wydawania posiłku na badaniach diagnostycznych.
 3. 13 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.
8. Sprzęt ma być dostarczony wraz z pierwszą dostawą posiłków, a podstawą przekazania będzie protokół użyczenia. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Wykonawca w ustalonym terminie przeszkoli pracowników Zamawiającego w zakresie prawidłowej obsługi. Koszt ewentualnych napraw przekazanego sprzętu ponosi Wykonawca. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. Użyczony sprzęt powinien posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca odpowiedzialny jest za założenie paszportu technicznego dla każdego urządzenia oraz do przeprowadzania przeglądów technicznych użyczonych urządzeń i przekazania Zamawiającemu kserokopii z przeglądu.
9. Naczynia i sztućce jednorazowe muszą posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, a Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń.

II. ZASADY ZAMAWIANIA POSIŁKÓW

1. Złożenie zamówienia na posiłki do Wykonawcy usługi cateringowej odbywać się będzie poprzez wysłanie faksem, zbiorczego zestawienia diet z poszczególnych oddziałów.
2. Zamawianie poszczególnych posiłków odbywa się na następujących zasadach :
 - a. ilość obiadów do godziny 10⁰⁰ (z możliwością telefonicznej korekty ilości i rodzaju diet do godz. 11⁰⁰)
 - b. ilość kolacji, śniadań oraz II śniadania do godziny 14⁰⁰ (z możliwością telefonicznej korekty ilości i rodzaju diet do godz. 14¹⁵)

III. ZASADY DOSTAWY I TRANSPORTU POSIŁKÓW

1. Wykonawca usługi cateringowej dostarcza posiłki do punktu odbioru posiłku znajdującego się bezpośrednio przy pionie windowym w budynku głównym szpitala.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie produkty i posiłki transportowane były w termoportach.
3. Jednoporcyjne oryginalnie opakowane przez producenta dodatki do śniadania i kolacji tj.: masło, dżem, miód, pasztet, cukier, itp. umieszczane przez Wykonawcę w indywidualnych boxach muszą być dodatkowo zabezpieczone woreczkiem foliowym.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest dbałość o estetykę przygotowanych dodatków do śniadań i kolacji znajdujących się w indywidualnych boxach.
5. Podczas transportu termoporty (typ UPCS 180) oznaczone symbolem danej kuchenki oddziałowej muszą być umieszczone na wózku (typ CD 160 lub CD 400 z hamulcem, kompatybilny z w/w termoportem) przeznaczonym do ich przewozu.
6. Wykonawca do prawidłowej realizacji umowy, na własny koszt zabezpieczy niezbędną ilość wózków do transportu termoportów (16szt.). W miejscu odbioru posiłków znajduje się rampa, dzięki której załadowany termoportami wózek swobodnie wyjedzie z samochodu. Transportowanie termoportów na wózkach ma na celu:
 - zminimalizowanie ryzyka zniszczenia termoportów podczas ich rozładunku
 - wyeliminowanie pomyłek podczas przeładunku termoportów na wózki
 - zapewnienie jak najkrótszego czasu związanego z rozładunkiem
7. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
 - śniadanie i II śniadanie 7⁰⁰ - 7³⁰
 - obiad 12⁰⁰ - 12³⁰
 - kolacja 16⁰⁰ - 16³⁰
8. Za rozładunek termoportów z posiłkami z samochodu na rampę odpowiedzialny jest Wykonawca. W przypadku dostawy interwencyjnej po zgłoszonej przez Zamawiającego niezgodności (brakujące posiłki, posiłki nieodpowiadające normom), Wykonawca dostarczy posiłki bezpośrednio do odpowiedniej kuchenki oddziałowej.
9. Za dystrybucję posiłków wewnątrz szpitala (od rampy do łóżka chorego) odpowiedzialny jest Zamawiający.

10. Temperatura dostarczonych posiłków musi wynosić:
 - Zupa - nie mniej niż 67°C
 - II danie (mięso, sos, ziemniaki) - nie mniej niż 63°C
11. Wykonawca zapewni wraz z dostawą posiłków naczynia jednorazowego użytku na poszczególne oddziały, według dziennego zapotrzebowania ilościowego pacjentów.
 - Wymagane talerze do śniadania: **tektura biała Ø min.18 cm**
 - Wymagane talerze do obiadu: **styropian XPS 225 mm**
 - Wymagane miseczki do zup śniadaniowych i obiadowych: **styropian XPS FCS 16 460 ml**
 - Wymagane kubki do napojów: **styropian XPS 225/250 ml**
12. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca odbierze brudne pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością, oraz termoporty, wózki transportowe i zapewni ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy procedury mycia i dezynfekcji.
13. Wykonawca zapewni przez cały okres trwania umowy worki foliowe czarne **120 l. (70x110 pakowane po 50 szt. w rolce)** do zużytych naczyń jednorazowych w ilości 15 rolek miesięcznie.
14. Wykonawca zapewni, że naczynia jednorazowe i ich opakowania zbiorcze, sprzęt transportowy (pojemniki GN, termoporty, wózki, boxy) będą czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
15. W przypadku uszkodzenia pojemników GN, termoportów lub innego sprzętu Wykonawca wymieni zniszczony sprzęt na nowy.
16. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termoporty będą szczelnie zamykane tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
17. Pojemniki GN, w których transportowane będą gorące płynne posiłki takie jak zupa, herbata, kompot, mają być wyposażone w ruchome sprawne uchwyty.
18. Wykonawca zabezpieczy pojedynczo umieszczone pojemniki GN w termoporcie w taki sposób, aby w czasie transportu nie uległy przewróceniu się.
19. Pojemniki z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta bezsolna).
20. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco karty kontroli mycia i dezynfekcji samochodu, której kserokopię przekaże Zamawiającemu po zakończonym miesiącu.
21. Wykonawca raz w miesiącu dostarczy depozyt artykułów spożywczych i naczyń jednorazowych. Koszt produktów składających się na depozyt Wykonawca winien skalkulować i uwzględnić w ramach ceny całodziennego wyżywienia. Produkty spożywcze muszą być dobrej jakości, z datą produkcji i aktualnym okresem przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach.

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyt w okresie 1 miesiąca

L.p.	Nazwa produktu	j.m	Ilość na 1 miesiąc
1	Menu box XPS 173x135x75 (nr indexu: CRE09)	opak	2
2	Talerz płaski styropianowy obiadowy (50 szt)	opak	10
3	Miseczka styropianowa 460 ml (25 szt) + pokrywka plastikowa	opak	15
4	Kubek styropianowy 225/250 ml (50 szt)	opak	40
5	Widelec plastikowy (100 szt)	opak	50
6	Łyżka plastikowa (100 szt)	opak	100
7	Nóż plastikowy (100 szt)	opak	50
8	Talerz papierowy śniadaniowy (100 szt)	opak	10
9	Pojemnik plastikowy prostokątny (505) + pokrywka (510)	opak	2
10	Reklamówka jednorazowa PP z uchwytemi 35x65 (200 szt)	opak	1

11	Reklamówka jednorazowa PP z uchwytemi 25x45 (200 szt)	opak	1
12	Woreczki foliowe do celów spożywczych 26x35	opak	1
13	Cukier (1kg)	Szt	5
14	Herbata granulowana (100g)	Szt	5
15	Sól (1kg)	Szt	3
16	Kwasek cytrynowy	szt	15
17	Masło jednorpcjowe	szt	50
18	Pasztet jednorpcjowy	szt	50
19	Dżem jednorpcjowy	szt	50
20	Miód jednorpcjowy	szt	50
21	Pieczywo niskobiałkowe hermetycznie pakowane	szt	1
22	Wafle ryżowe naturalne	szt	3
23	Naczynia jednorazowe przeznaczone do podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych	szt	10

IV. ZASADY PLANOWANIA POSIŁKÓW

1. Podstawowe zasady sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego :

- 1). Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia zawartymi w publikacji „Podstawy naukowe Żywienia w szpitalach”, rok 2001, pod kierownictwem prof. J. Dzienisiewicza.
- 2). Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
 - Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
 - Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
 - Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)
 - norm ISO 22000
- 3). Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego:
 - Dieta podstawowa, tzw. normalna
 - Dieta łatwo strawna
 - Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika
 - Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji
 - Dieta o ograniczonej zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów - tzw. „cukrzycowa”
 - Dieta ubogoenergetyczna
 - Dieta bogatobiałkowa
 - Dieta bezglutenowa
 - Diety specjalistyczne zlecone przez lekarza

2. Wszystkie diety z wyłączeniem diety podstawowej i cukrzycowej stanowią modyfikację diety łatwo strawnej

3. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wzorcowych jadłospisów 14-dniowych dołączonych do oferty.

Jadłospisy na dany okres winny być przedstawione dietetykowi Zamawiającego z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergenów oraz obliczoną wartość energetyczną i odżywczą. Jadłospisy powinny być opatrzone pieczęcią i podpisem osoby sporządzającej.

4. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji jadłospisów 14-dniowych na okres wiosenno-letni, uwzględniający nowalijki oraz warzywa i owoce sezonowe, począwszy od II połowy maja każdego roku.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego oraz gramażu poszczególnych potraw. Jadłospisyienne muszą być sporządzone w 16 kopiach i dostarczone codziennie wraz ze śniadaniem na daną kuchenkę oddziałową w tym 1 egzemplarz dietetykowi szpitala. Jadłospis ma być dedykowany wyłącznie dla Zamawiającego, czyli ma zawierać tylko i wyłącznie wyszczególnienie potraw i posiłków dla diet stosowanych w UCK przy ul. Medyków 14 na danym oddziale.
6. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w jadłospisie dziennym informacji dotyczących:
 - 1) zawartych w potrawach i produktach alergenów,
 - 2) wartości energetycznej śniadania, obiadu i kolacji.
7. Posiłki będące przedmiotem zamówienia muszą być świeże (przygotowane w dniu ich wydania), urozmaicone, charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Wykonawca uwzględni potrawy świąteczne.
8. Wykonawca zapewni codziennie niezbędne dodatki żywieniowe dla diet specjalnych, którym z uwagi na stan zdrowia nie można zlecić pełnej diety podstawowej lub lekkostrawnej np.: galaretki, kisiele, jajka gotowane, bulion, grysik oraz ryż na wodzie, sucharki/sucharki bezcukrowe. Ilości te będą wynikały z zapotrzebowania a ich koszt ma być wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.
9. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów typu instant, półproduktów i gotowych produktów obiadowych (np. mięso garmazeryjne, pierogi, klopsy, gołąbki, ziemniaki puree itp.)
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków np. wędlin i serów itp. oraz dowodów HDI na każde żądanie Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w sposób trwały daty produkcji na przygotowanych przez siebie kisielach i galaretkach.

12. Szczegółowe wymagania Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów:

1. ŚNIADANIE:

- codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa:
 - chleb mieszany (50g) + bułka grahamka (50g) lub z ziarnami (50g)
 - chleb razowy (60) + bułka pszenna kajzerka (50)
- codziennie zupa mleczna (300ml) z wyłączeniem diet o ograniczonej zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów
- w poniedziałki, środy i piątki: kawa zbożowa bez cukru (250ml)
- we wtorki, czwartki i soboty: herbata bez cukru (250ml),
- w niedzielę: kakao bez cukru (250ml)
- codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta dodatki przygotowane w menu box z następującą zawartością:
 - masło 82% jednorpcjowe (10g) - 1 szt
 - dżem jednorpcjowy różne smaki (25g) lub miód jednorpcjowy (25g) – 1 szt
 - 2 liście sałaty zielonej lub sałaty innego gatunku lub cykorii przeznaczonej do bezpośredniego spożycia
 - cukier jednorpcjowy 0,05g - 1 szt, z wyłączeniem diet o ograniczonej zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - 3 rodzaje dodatków w zależności od diety:

Rodzaj dodatku	Dieta podstawowa i cukrzycowa	Pozostałe diety na bazie diety łatwostrawnej
Warzywny	● pomidor (25-30g) ćwiartka ● ogórek zielony (20g) w plasterkach (min. 4) ● 2 szt rzodkiewki pokrojonej w plasterki ● papryka czerwona, żółta, zielona (30g)	● pomidor (25-30g) ćwiartka ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

	● ogórek konserwowy (20g) w plasterkach (min. 4) ● ogórek kiszony (20g) w plasterkach (min. 4) ● papryka konserwowa (20g) ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	
Mięsny	● Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 72% (40g – min 2 plasterki), ● Kielbasa krakowska o zawartości mięsa min 50% (40g – min 2 plasterki) ● Kielbasa szynkowa o zawartości mięsa min 85% (40g – min 2 plasterki) ● Szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) ● Polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77% (40g – min 2 plasterki) ● Polędwica drobiowa o zawartości mięsa min 60%, ● Pasztet jednoporcjowy (50g) ● Salceson o zawartości mięsa min 67 % (30g – 1 plaster) ● Parówka wieprzowa o zawartości mięsa min 67% (60g) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Kielbaska śniadaniowa (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Paprykarz szczeciński (50g) wyporcjowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	● Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 72% (40g – min 2 plasterki) ● Kielbasa szynkowa o zawartości mięsa min 85% (40g – min 2 plasterki) ● Szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) ● Polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77% (40g – min 2 plasterki) ● Polędwica drobiowa o zawartości mięsa min 60% ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Pasztet jednoporcjowy (50g) ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego
Nabiałowy	● 1 szt. jajka na twardo (50g) ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● ser żółty (20g – min. 2 plasterki) ● ser topiony jednoporcjowy trójkąt lub kostka (18g – 25 g) ● ser topiony typu tostowy 1 plasterek jednoporcjowy w folii ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową+ dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	● 1 szt. jajka na twardo (50g), ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

Wszystkie wymienione dodatki z każdej grupy należy bezwzględnie zaplanować w jadłospisie tygodniowym.

- dla diety bogatobiałkowej oraz wszystkich pacjentek oddziału położnictwa (4A) bez względu na zleconą dietę: codziennie jogurt naturalny lub owocowy w oryginalnych opakowaniach nie mniej niż 100g, lub serek homogenizowany naturalny albo waniliowy w oryginalnych opakowaniach nie mniej niż 100g.
2. II śniadanie: codziennie w formie - dozwolonego w danej diecie owocu do bezpośredniego spożycia w postaci: jabłko (1 szt. min 100g), banan (1 szt. min 100g), kiwi (1 szt. min 50g), mandarynka (1 szt. min 50g). Latem owoce sezonowe w postaci: brzoskwinia (1 szt. min

100g), morele (2 szt. min 50 g), gruszka (1 szt. min 100g), nektaryna (1 szt. min 100g), śliwki (100 g) itp. **lub** soku owocowego w kartoniku ze słomką dostarczanego w oryginalnym opakowaniu (min 100 ml), **lub** soku warzywnego w kartoniku ze słomką (min. 100ml).

Zamawiający nie wyraża zgody na zamiennik soku w postaci napoju.

3. **OBIAD:**

- Dieta podstawowa: Zupa, II danie: w ciągu 14 dni minimum 11 razy dania mięsne, w tym 6 razy w porcjach (sztuka mięsa w postaci nie rozdrobnionej, smażona, duszona, pieczona), z zastosowaniem: schab wieprzowy, karczek/łopatka wieprzowa, mięso z szynki wieprzowej, filet z kurczaka, udko z kurczaka, wołowina, indyk. Do mięsa pieczonego i duszonego wymagany jest sos własny, lub: koperkowy, jarzynowy, pomidorowy, myśliwski, musztardowy, chrzanowy, z zielonej pietruszki itp. Do mięsa mielonego w postaci kotletów wymagana jest jarzyna gotowana (np.: marchew, kapusta, buraki). Dodatek do II dania: ziemniaki tłuczone, ryż, kasza jęczmienna, makaron; surówka lub warzywa gotowane, duszone, sałata zielona z sosem lub kefirem, mizeria itp.; kompot owocowy.
- Dieta łatwo strawna i modyfikacje diet na bazie diet łatwostrawnych: Zupa, II danie: w ciągu 14 dni minimum 11 razy dania mięsne, w tym 6 razy w porcjach (sztuka mięsa gotowana w postaci nie rozdrobnionej), z zastosowaniem: schab wieprzowy, mięso z szynki wieprzowej, filet z kurczaka, udko z kurczaka, wołowina, indyk; sosy: jarzynowy, koperkowy, szpinakowy, z zielonej pietruszki, itp.; dodatek do II dania: ziemniaki tłuczone, ryż, kasza jęczmienna, makaron; surówka z tartej drobno marchewki z dodatkiem np. jabłka, ananasa, śmietanki; warzywa gotowane, duszone, sałata zielona itp.; kompot owocowy.
- Dieta „cukrzycowa”: Zupa, II danie: w ciągu 14 dni minimum 11 razy dania mięsne, w tym 6 razy w porcjach (sztuka mięsa gotowana w postaci nie rozdrobnionej), z zastosowaniem: schab wieprzowy, mięso z szynki wieprzowej, filet z kurczaka, udko z kurczaka, wołowina, indyk; sosy: jarzynowy, koperkowy, szpinakowy, z zielonej pietruszki, itp.; dodatek do II dania: ziemniaki tłuczone, ryż, kasza jęczmienna, makaron; surówki warzywne lub warzywa gotowane, duszone, sałata zielona z sosem lub kefirem, mizeria, itp.; kompot owocowy.

4. **Kolacja:**

- codziennie dwa rodzaje pieczywa:
 - chleb mieszany (50g) + bułka grahamka (50g) lub z ziarnami (50g)
 - chleb razowy (60) + bułka pszenna kajzerka (50)
- codziennie herbata bez cukru (250ml)
- codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta dodatki przygotowane w menu box z następującą zawartością:
 - masło mix jednoporcjowe (10g) – 1 szt.
 - dżem jednoporcjowy różne smaki (25g) lub miód jednoporcjowy (25g) – 1 szt.
 - cukier jednoporcjowy 0,05g (1 szt) – z wyłączeniem diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - dodatek w zależności od diety:

Rodzaj dodatku	Dieta podstawowa i cukrzycowe	Pozostałe diety na bazie diety łatwostrawnej
Mięsny lub nabiałowy	• Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 72% (40g – min 2 plasterki) • Kielbasa krakowska o zawartości mięsa min 50% (40g – min 2 plasterki) • Kielbasa szynkowa o zawartości mięsa min 85% (40g – min 2 plasterki) • Szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) • Polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77% (40g – min 2 plasterki) • Polędwica drobiowa o zawartości mięsa min 60% • Pasztet jednoporcjowy (50g) • Salceson o zawartości mięsa min 67 % (30g – 1 plaster)	• Szynka wieprzowa o zawartości mięsa min 72% (40g – min 2 plasterki) • Kielbasa szynkowa o zawartości mięsa min 85% (40g – min 2 plasterki) • Szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) • Polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77% (40g – min 2 plasterki) • Polędwica drobiowa o zawartości mięsa min 60% • Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt.) + keczup łagodny jednoporcjowy • Pasztet drobiowy jednoporcjowy (50g) • 1 szt. jajka na twardo (50g)

● Parówka wieprzowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednorazowy ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt. w całości) + keczup łagodny jednorazowy ● Kiełbaska śniadaniowa (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednorazowy ● Paprykarz szczeciński (50g) wyporcjowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● 1 szt. jajka na twardo (50g) ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● ser żółty (20g – min. 2 plasterki) ● ser topiony jednorazowy trójkąt lub kostka (25g – 30 g) ● ser topiony typu tostowy 1 plasterk jednorazowy w folii ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany dodatkowo do przeźroczystego pojemniczka plastikowego jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową; ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego
--	---

12.1. Dodatkowe ograniczenia w zakresie planowania jadłospisów:

2. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie na diety cukrzycowe dań obiadowych w postaci pierogów, klusek na parze, kopytek, marchewki gotowanej i innych potraw zawierających dużą ilość węglowodanów łatwo przyswajalnych i posiadających wysoki IG (indeks glikemiczny).
3. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie mięsa garmażeryjnego mielonego do produkcji potraw.
5. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).

12.2. Dodatkowo Zamawiającego wymaga, aby:

1. do potraw typu: risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso wołowe lub drobiowe, rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak.
2. pulpety: w ocenie organoleptycznej charakteryzowały się puszystością, miękkością, a udział mięsa w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) wynosił minimum 60%.
3. w przypadku planowania kurczaka w porcji (nie dotyczy filetu) Wykonawca wykorzystywał tylko i wyłącznie udko.
4. kiełbaski śniadaniowe, parówki itp. były wcześniej ugotowane i dostarczone w gorącej wodzie w pojemniku typu GN.
5. pieczywo ma być dostarczone w dniu jego produkcji. Pieczywo krojone musi być oryginalnie zapakowane przez producenta, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. mizeria przygotowana na bazie śmietany 18%, była wyporcjowana dla każdego pacjenta indywidualnie.

13. Minimalna wymagana gramatura potraw i produktów określa poniższa tabela:

POTRAWA / PRODUKT	GRAMATURA POTRAWY	Uwagi
Chleb zwykły	50g	
Chleb razowy	60g	
Wek lub Baton pszenny	50g	Wg potrzeb nie więcej niż 5 szt dziennie
Bułka kajzerka lub grahamka	1 szt. a' 50g	
kawa zbożowa z mlekiem	250g	
Herbata	250 ml	
Zupa mleczna	300 ml	
Masło 82% tłuszczu jednoporcjowe	10g	Opakowanie jednostkowe
Mix masła	10g	Opakowanie jednostkowe
Wędlina krojona	40g	Minimum 2 plasterki
Parówka	Nie mniej niż 60g	Minimum 1 szt w całości
Kiełbaska śniadaniowa	Nie mniej niż 60g	Minimum 1 szt w całości
Twarożek	60g	
Ser żółty krojony	60g	Minimum 2 plasterki
Ser topiony	Nie mniej niż 18g	1 sztuka
Dżem	Nie mniej niż 25g	1 sztuka
Wędlina podrobowa (salceson)	30g	
Ser biały krajanka	Nie mniej niż 40g	
Jajko	1 szt.	
Pomidor	Nie mniej niż 25g	Ćwiartka
Jabłko	Minimum 100g	1 sztuka
Zupa obiadowa	350 ml	
Ziemniaki	220g	Tłuczone z masłem
Kluski śląskie, kopytka	200g	
Dodatki warzywne do II dania	120g	
Salata zielona ze śmietaną lub vinegrette	50g	

Udko z kurczaka	Minimum 200 g	1 szt.
Potrawka z kurczaka	140g	Mięso 80 g + sos 60g
Filet z kurczaka	80g	
Sztuka mięsa	80g	
Kotlet mielony wieprzowy, drobiowy	80g	
Pieczeń wieprzowa w sosie	120g	Mięso 80g + sos 40g
Kotlet schabowy	80g	
Wątroba duszona	120g	
Gulasz wieprzowy, wołowy	120g	mięso 80g + sos 40g
Bitka wieprzowa	80g	
Klopsiki, pulpety	80g	
Ryba w jarzynach	140g	Ryba 100g + jarzyny 40g
Ryba pieczona	100g	
Filet z ryby smażony	100g	
Sosy do mięs	50g	
Risotto z mięsem i jarzynami	200g	
Fasolka po bretońsku	400g	
Bigos	400g	
Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
Gołąbki z mięsem i ryżem	150g	Gołąbek 100g + sos 50g
Makaron do II dania	200g	
Makaron z serem białym	280g	Makaron 200g + ser biały 80g
Makaron z mięsem i warzywami	300g	
Ryż, makaron z jabłkami duszonymi	300g	Ryż, makaron 200g + jabłka 100g
Pierogi	180g	
Kasza, ryż na sypko	200g	
Kompot lub herbata	250ml	

14. Wymagania Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych

1. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić:
 - śniadanie 30-35%
 - obiad 35-40%
 - kolacja 25-30 %
2. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Nazwa składnika	Zalecane ilości
Kalorie	ok. 2200 – 2400 kcal
Węglowodany	ok. 300 - 400 g
Białko	ok. 70 - 80 g
W tym białko zwierzęce	ok. 25 - 40 g
Tłuszcz	ok. 65 - 75 g
w tym NNKT	ok. 4 – 7 g

3. Procentowe zapotrzebowanie energetyczne z poszczególnych składników odżywczych
 - tłuszcze: do 30 %
 - białko: 13 - 16 % ,
 - węglowodany 50 – 55%,

V. ZASADY KONTROLI I NADZORU NAD REALIZACJĄ UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnej) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję w imieniu Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia, i będą przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji na każdym jej etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji celem sprawdzenia ich okresu przydatności do spożycia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli pod względem mikrobiologicznym. Wymazy pobierane będą przez Zamawiającego z losowo wybranego sprzętu użytego do produkcji posiłków, blatów roboczych, rąk personelu, naczyń GN w których dystrybuowane są posiłki, itp. Badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.
3. Na podstawie art. 72 ust. 3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 Nr 171 poz.1225) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 Nr 80 poz.545).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennej kontroli temperatury dostarczonych posiłków. Pomiar odbywać się będzie przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w losowo wybranej kuchence oddziałowej i może w niej uczestniczyć uprawniony pracownik Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego, bezpłatnego udostępniania Zamawiającemu jednej porcji diety podstawowej oraz łatwo strawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłku.
2. Za uchybienia ujawnione w trakcie urzędowej kontroli wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
3. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem jego skutków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przekazywania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Katowicach celem badania fizyko-chemicznego na wartość odżywczą. Badanie przeprowadzone będzie na koszt Wykonawcy.

6. W przypadku wpłynięcia do Zamawiającego oficjalnej skargi pacjenta dotyczącej posiłku, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i w terminie 14 dni pisemnie ustosunkuje się do jej treści.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg pacjentów osobiście stawi się u Zamawiającego w celu zażegnania sporu.

VI. ZASADY ROZLICZANIA POSIŁKÓW

- a. Wykonawca ma obowiązek na żądanie Zamawiającego dostarczyć dokument stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których zostały sporządzone potrawy lub posiłki wraz z wykazem gramatur, wartości energetycznych i odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsadu do kotła).
- b. Rozliczenie między stronami będzie następowało w okresach miesięcznych, jako iloczyn ilości dostarczonych posiłków za dany miesiąc i cen jednostkowych za dany posiłek.
- c. Wykonawca ma obowiązek ewidencjonować zmiany dotyczące diet zgłaszane w soboty niedziele i święta przez pielęgniarki dyżurne z poszczególnych oddziałów.

VII. ZASADY REKLAMACJI

1. Wykryte na etapie odbioru, transportu wewnętrznego, dystrybucji i serwowania posiłków niezgodności pracownicy Działu Żywienia Zamawiającego (oraz pielęgniarki w godzinach popołudniowych i dniach wolnych od pracy) zgłaszają bezzwłocznie do Wykonawcy usługi.
2. Niezgodności zgłoszone z oddziałów wpisywane będą do Rejestru Niezgodności prowadzonego przez Zamawiającego. W szczególności dotyczyć będą:
 1. dostawy w brudnych, uszkodzonych termoportach
 2. dostarczenia brudnych, nie zamkniętych menu boxów
 3. różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
 4. dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 5. dostarczenia potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie (kształt, waga)
 6. dostarczenie posiłku rozlanego
 7. estetyki przygotowania dodatków do śniadań i kolacji
 8. posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, surówki, wędliny, itp.). Zaniżenie gramatury powyżej 5% wartości należnej potrawy spowoduje reklamację całego posiłku.
 9. nieprawidłowej temperatury - obniżona od wymaganej spowoduje reklamację lub zwrot całej partii potrawy
 10. produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych
 11. zaniżonej ilości dań mięsnych w stosunku do wymagań Zamawiającego
 12. innych niezgodnionych z Zamawiającym zmian w jadłospisie wzorcowym
 13. opóźnień w dostawie
 14. łamania innych zasad planowania posiłków oraz zasad dostawy i transportu posiłków zawartych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia,
3. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadających normom lub posiłków brakujących.
4. Zamawiający zastrzega, iż każde opóźnienie w dostawie posiłków w godzinach określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia, traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy i skutkować będzie naliczeniem kary umownej.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki przez niego dostarczone lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/ osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

Wykaz wykonanych/wykonywanych usług

Nazwa wykonawcy:

Siedziba:.....

Regon: NIP:.....

Tel. Fax:.....

Internet:.....e-mail:.....

	Opis usługi	Wartość	Data wykonania	Miejsce wykonania
1				
2				
3				

UWAGA!

Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

**LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ
GRUPY KAPITAŁOWEJ CO WYKONAWCA ***

w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji
i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.)

1.

2.

3.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób
uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

**INFORMACJA WYKONAWCY ,
ŻE NIE NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ ***

(o której mowa w art.24 ust.2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych)

Informuję, że nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie
konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.)

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób
uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

*należy podpisać uzupełnioną listę lub informację

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIENIU WYMAGAŃ OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH.

Oświadczam, iż dostarczane przez:

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

pełna nazwa i adres Wykonawcy

surowce/składniki/wyroby gotowe/materiały do kontaktu z żywnością/środki czystości* są zgodne z wymaganiami następujących przepisów prawnych:

1. **Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. poz. 594 z 2015 r. t.j.)*,**
2. **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*,**
3. **Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*,**
4. **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*,**
5. **Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*,**
6. **Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, wraz z późniejszymi zmianami*,**
7. **Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, wraz z późniejszymi zmianami*,**
8. **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności, wraz z późniejszymi zmianami*,**
9. **Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*,**
10. *Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004*

r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,*

11. *Rozporządzenia Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*,*
12. *ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,*
13. Przepisami dot. substancji i preparatów chemicznych*,
14. Przepisami dot. produktów biobójczych*,
15. Przepisami z obszaru BHP dot. stosowania substancji i preparatów chemicznych*.

.....

data

.....

podpis Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej

* niepotrzebne skreślić

UMOWA - WZÓR

zawarta w dniu w Katowicach pomiędzy:

Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach z siedzibą: 40 – 514 Katowice, ul. Ceglana 35
wpisanym do KRS pod nr 0000049660
NIP 954-22-74-017
REGON 001325767
zwanym w treści umowy Zamawiającym , reprezentowanym przez:
Dyrektora Szpitala - Dariusza Jorg

a

.....
z siedzibą:
wpisanym do pod nr
NIP:
REGON
zwanym w treści umowy Wykonawcą
reprezentowanym przez:
.....
.....

W wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego–zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) została zawarta umowa następującej treści:

§ 1**Przedmiot umowy**

1. Na podstawie wybranej oferty Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę cateringu - przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. Kornela Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji przy ul. Medyków 14
2. Umowa zawarta jest na okres 36 miesięcy od dnia podpisania umowy.
3. Określona w SIWZ liczba posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Szpitalu, zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w SIWZ. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone posiłki.

§ 2**Warunki realizacji przedmiotu umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594), w przepisach wykonawczych do tej ustawy, a także innych obowiązujących przepisach prawa dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz żywieniu zbiorowym.
2. Dostarczane przez Wykonawcę posiłki będą odpowiadały normom i wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia- zał nr 4 SIWZ.

3. Wykonawca zapewnia terminowość dostaw, a ewentualne przeszkody zaistniałe po stronie Wykonawcy lub jego dostawców nie mogą wpłynąć na terminowość świadczonych usług.
4. Posiłki winny być przez Wykonawcę opakowane w sposób zapobiegający ich przypadkowemu uszkodzeniu i oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację.
5. Wykonawca ponosi koszty transportu posiłków do siedziby Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się:
- a) dostarczać posiłki we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie w godzinach określonych w SIWZ.
 - b) zapewnić wyposażenie do dostarczania i serwowania posiłków, posiadające wymagane przepisami prawa atesty i dopuszczenia
 - c) po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca odbierze brudne pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością, oraz termoporty, wózki transportowe i zapewni ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy procedury mycia i dezynfekcji.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnej) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję w imieniu Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia, i będą przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji posiłków na każdym jej etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji celem sprawdzenia ich okresu przydatności do spożycia.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli pod względem mikrobiologicznym. Wymazy pobierane będą przez Zamawiającego z losowo wybranego sprzętu użytego do produkcji posiłków, blatów roboczych, rąk personelu, naczyń GN w których dystrybuowane są posiłki, itp. Badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.
9. Na podstawie art. 72 ust. 3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. z 2015r. poz.594) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 Nr 80 poz.545).
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennej kontroli temperatury dostarczonych posiłków. Pomiar odbywać się będzie przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w losowo wybranej kuchence oddziałowej i może w niej uczestniczyć uprawniony pracownik Wykonawcy.
11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego, bezpłatnego udostępniania Zamawiającemu jednej porcji diety podstawowej oraz łatwo strawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłku.
12. Wykonawca jest zobowiązany przechowywać dokumentację produkcyjną przez okres 60 dni po dostawie posiłków do Zamawiającego. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo raz w miesiącu do weryfikacji raportów żywienia na koszt Wykonawcy przez Państwowy Instytut Higieny.
13. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno -epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami stanowiącymi równowartość zapłaconych kar, mandatów lub tych obciążeń.
14. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem szkody będącej następstwem zatrucia.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przekazywania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Katowicach celem badania fizyko-chemicznego na wartość odżywczą. Badanie przeprowadzone będzie na koszt Wykonawcy.

17. W przypadku wpłynięcia do Zamawiającego oficjalnej skargi pacjenta dotyczącej posiłku, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i w terminie 14 dni pisemnie ustosunkuje się do jej treści.

18. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg pacjentów jako przedstawiciel Wykonawcy będzie brała bezpośredni udział w czynnościach mających na celu zażegnanie sporu.

19. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawiania pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli organom nadzoru sanitarno - epidemiologicznego oraz przedstawiania protokołów pokontrolnych Zamawiającemu.

20. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca prześle kopię protokołu Zamawiającemu.

21. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapewni on przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi posiadać kwalifikacje i spełniać wszystkie warunki co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca.

1). W sytuacji określonej w ust. 21:

- a) Wykonawca zobowiązuje się wskazać Zamawiającemu usługodawcę, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę, przynajmniej na 1 dzień przed planowanym rozpoczęciem przez niego dostaw posiłków. Wraz ze wskazaniem tego usługodawcy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokumenty, potwierdzające posiadanie przez usługodawcę kwalifikacji i spełnienie wszystkich warunków realizacji umowy, co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca,
- b) Zamawiający uprawniony jest każdorazowo do wyrażania zgody na zastępstwo Wykonawcy lub do jej odmowy,
- c) Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie wynikające z tego zastępstwa koszty,
- d) Wykonawca ponosić będzie pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania Usługodawcy, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę. Odpowiedzialność ta obejmuje zarówno szkody wyrządzone Zamawiającemu, jak i osobom trzecim (w tym pacjentom Zamawiającego).

2). W przypadku wskazanym w ust. 21 niezależnie od uprawnień określonych w tym ustępie, Zamawiającemu przysługuje w każdym momencie prawo odstąpienia od niniejszej umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli przeszkoda w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę trwać będzie dłużej niż 3 dni. W takim wypadku Wykonawcy należy się wynagrodzenie wyłącznie za usługi i dostawy wykonane do dnia odstąpienia od umowy

3). W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 5% wartości netto niezrealizowanej części przedmiotu umowy.

4). Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wartości wskazanej wyżej kary umownej na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

22. W przypadku zmiany osób, (w przypadku umowy na czas zastępstwa itp.) które uczestniczą w wykonywaniu zamówienia (dietetyk) Wykonawca każdorazowo przedłoży pisemną informację na temat ich kwalifikacji, doświadczenia zawodowego i wykształcenia.

23. Wykonawca zobowiązuje się do kontynuowania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej i zachowania jego ciągłości z tytułu wykonywanej działalności z sumą gwarancyjną na jedno i wszystkie zdarzenia co najmniej 3.000 000 zł przez cały okres realizacji umowy. Potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia polisy winna być dostarczona do siedziby Zamawiającego pod rygorem rozwiązania niniejszej umowy i obciążenia Wykonawcy karami umownymi z tego tytułu.

§ 3

Warunki płatności

1. Łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu należytego wykonania całej umowy nie może przekroczyć kwoty brutto :....., (w tym podatek VAT). Cena wymieniona w zdaniu poprzedzającym, pokrywa wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją usług objętych niniejszą umową, w tym wszelkie koszty transportu przygotowanego wyżywienia do budynków szpitalnych Zamawiającego.
2. Zryczałtowane ceny jednostkowe przedmiotu umowy określa oferta Wykonawcy- zał nr 1 do umowy
3. Zapłata należności przez Zamawiającego za dostarczoną partię posiłków nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy:..... na podstawie prawidłowo wystawionej faktury Wykonawcy, w terminie do 30 dni od daty zrealizowania zamówionej partii posiłków i otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku gdyby Wykonawca zamieścił na fakturze inny termin płatności niż określony w niniejszej umowie obowiązuje termin płatności określony w umowie.
4. Za datę płatności uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Wykonawcy należy się wynagrodzenie w wysokości obliczonej przy zastosowaniu cen określonych w ofercie Wykonawcy.
6. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego. Podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będzie cena dziennego wyżywienia pacjenta, a w sytuacji gdy pacjent nie spożywa wszystkich dziennych posiłków (np. z uwagi na wypis ze szpitala) podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będą ceny poszczególnych posiłków spożytych w danym dniu przez pacjenta.
7. Rozliczenie wynagrodzenia odbywa się w cyklach miesięcznych z dołu (za poprzedni miesiąc świadczenia usług objętych niniejszą umową) na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę.
8. Zamawiający ma prawo wstrzymania zapłaty w razie stwierdzenia niezgodności pomiędzy kwotą na fakturze i dokumentami wskazującymi ilość przygotowanych posiłków i wysokość wynagrodzenia. W takim przypadku, Zamawiający przekazuje Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierające wskazanie niezgodności.
9. W sytuacji określonej w ust. 8, termin płatności wynagrodzenia ujętego w nieprawidłowo wystawionej fakturze VAT rozpoczyna swój bieg po usunięciu niezgodności przez Wykonawcę i dostarczeniu do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§ 4

Kary umowne i odsetki

1. W przypadku niedostarczenia zamówionej partii posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotnej wartości zamówionych posiłków powiększoną o poniesione przez Zamawiającego koszty zastępczego wykonania umowy.
2. W przypadku:
 - a) opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia powyżej 30 minut, ale nie przekraczające 60 minut. Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 50% wartości posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie.
 - b) opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków powyżej 60 minut, ale nie przekraczające 120 minut Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 100% wartości posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostawy spóźnionej powyżej 60 minut. W przypadku odmowy przyjęcia dostawy, w celu utrzymania ciągłości żywienia pacjentów, Wykonawca ma obowiązek zapewnić suchy prowiant.
 - c) opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków przekraczającej 120 minut Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200% wartości posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy, a Wykonawca ma obowiązek zapewnić suchy prowiant (pieczywo, masło jednoporcjowe, pasztet jednoporcjowy, sok owocowy w kartoniku).
 - d) przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania zawartymi w dziale IV Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający naliczy karę umowną za każdą niezgodność w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc,

w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.

e) dostawy i transportu posiłków niezgodnie z zasadami zawartymi w dziale III Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.

f) dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów. Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy. Przy stwierdzeniu dodatniego wyniku w kolejnym badaniu, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę przed terminem, na jaki została zawarta bez zachowania okresu wypowiedzenia.

g) wykrycia przez Zamawiającego produktu przeterminowanego dostarczonego do Zamawiającego lub znajdującego się na stanie magazynowym Wykonawcy. Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,1% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy. W przypadku dostawy produktu przeterminowanego Wykonawca ma obowiązek zastąpić go produktem pełnowartościowym.

h) dostawy posiłków wadliwych: sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi itp. Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,1% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy.

i) nie zapewnienia przez Wykonawcę wyposażenia niezbędnego do transportu i serwowania posiłków, niezapewnienia artykułów spożywczych i naczyń jednorazowych zgodnie z wymaganiami zawartymi w dziale III pkt 21 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia oraz nie dokonania wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe. Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,01% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy za każde uchybienie. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe w terminie nie dłuższym niż 7 dni od daty wezwania przez Zamawiającego.

j) niewykonania roszczeń reklamacyjnych posiłków w terminie 30 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiło zdarzenie.

3. Zamawiający uprawniony będzie do potrącania żądanych od Wykonawcy kar umownych z miesięcznego wynagrodzenia, należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym Zamawiający zgłosił żądanie zapłaty kary umownej, lub należnym w miesiącach kolejnych. Powyższe postanowienia nie uchybiają prawu Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych do pełnej wysokości poniesionej szkody. W takim wypadku, zapłacone kary umowne będą zaliczone na poczet należnego odszkodowania.

4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania jej z przyczyn dotyczących Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 5% wartości netto niezrealizowanej części przedmiotu umowy.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wartości naliczonych kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

§ 5

Odstąpienie od umowy, rozwiązanie umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o takich okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy lub rozwiązania jej bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca w sposób rażący lub uporczywy narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania o zaprzestanie naruszeń, skierowanego przez Zamawiającego, nie zaprzestał tych naruszeń, wykonuje umowę w sposób niezgodny z SIWZ lub złożoną ofertą.

3. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy Zamawiający składa w formie pisemnej na adres Wykonawcy wskazany na wstępie umowy.

4. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia i naliczyć karę umowną w wysokości 5% wartości netto niezrealizowanej części przedmiotu umowy w przypadku naruszenia istotnych postanowień umowy, przede wszystkim trzykrotnego nieterminowego dostarczenia posiłków.

§ 6

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonaniem umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim, w tym pacjentom szpitala, związane z wykonaniem usługi przygotowania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową oraz wszelkich innych czynności obciążających Wykonawcę z mocy niniejszej umowy lub przepisów szczególnych.

2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie świadczonych przez siebie usług, co obejmuje także odpowiedzialność za szkody wymienione w ust 1. Wykonawca oświadcza, że umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, obejmuje ryzyka zarówno w zakresie odpowiedzialności kontraktowej, jak i odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych. Ubezpieczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym niniejszego ustępu, utrzymywane będzie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustaw: Prawo zamówień publicznych, Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

4. W przypadku niejasności w zapisach niniejszej umowy Strony mogą odwołać się do zapisów w SIWZ.

5. Strony dopuszczają zmiany w umowie w zakresie:

- a. zmiany danych stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy)
- b. ustawowej zmiany stawki podatku VAT (zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena)

Zmiany określone w ust. 5 pkt a) wymagają dla swej skuteczności pisemnego powiadomienia drugiej strony. Zmiany określone w ust. 5 pkt b) wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

6. Strony dopuszczają możliwość podwyższenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy wyłącznie w formie pisemnego aneksu do niniejszej umowy. Zmiana taka może nastąpić w przypadku zaistnienia przynajmniej jednej z następujących okoliczności:

- a) zmiany stawki podatku od towarów i usług,
- b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
- c) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne pod warunkiem, że zmiany takie będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Strona zamierzająca uzyskać zmianę wysokości wynagrodzenia zobowiązana jest do złożenia drugiej Stronie pisemnego wniosku o wprowadzenie stosownej zmiany. Wniosek o zmianę wynagrodzenia musi zawierać:
 - a) wskazanie okoliczności stanowiącej podstawę do zmiany
 - b) uzasadnienie wskazujące jaki wpływ ma okoliczność na wysokość wynagrodzenia wykonawcy,
 - c) propozycję nowej wysokości wynagrodzenia.

Na skutek złożonego, kompletnego wniosku spełniającego wymagania określone powyżej Strony w terminie 10 dni podejmą negocjacje dotyczące nowej wysokości wynagrodzenia. W przypadku uzgodnienia nowej wysokości wynagrodzenia Strony zawrą stosowny pisemny aneks do umowy

7. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

8. Wykonawca nie może bez uzyskania wcześniejszej pisemnej zgody Zamawiającego, przelać jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie. Czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela może nastąpić po uprzednim wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący Zamawiającego.

9. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

10. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

- Formularz asortymentowo-cenowy
- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

SZACUNKOWA ILOŚĆ DIET NA POSZCZEGÓLNYCH ODDZIAŁACH W OKRESIE JEDNEGO MIESIĄCA

Nr	Kuchenska oddziałowa	podstawowa	łatwostrawna	łatwostrawna z ograniczonym tłuszczu	papkowata	płynna	ubogenergetyczna	bogatobiałkowa	ubogowęglowod.	bezglutenowa	pozostałe (beźmięsna, beźmleczna)	RAZEM
1A	Gastroenterologia I i II	15	837	124	93	62	10	30	93	10	93	1367
1B	Gastroenterologia III	5		465		5		30	90	20	60	675
2A	Wewnętrzny I i II	248	217				5		155		20	645
2B	Wewnętrzny III	217	155	30	5	5			155	10	10	587
3A	Ginekologia i Położnictwo I i II	248	372				5		124			749
3B	Pneumonologia	465	5	5					93			568
4A	Ginekologia i Położnictwo I i II	340	248				10		25			623
4B	Endokrynologia	465	5						10	3		483

4C	Blok porodowy	80										80
5A	Neurologia i Rehabilitacja	403	310		90				280		5	1088
5B	Udary	341				155			62			558
6A	Nerochirurgia I i II	1074			60	93			93			1320
6B	Neurochirurgia III	10	155		30	15		93	93			396
7A	Chirurgia przewodu pokarm I i II	5	31		30	30		62	62		5	225
7B	Chirurgia przewodu pokarm III		155			5		124	30		5	319
7C	OIOM	10	20			20						50
	RAZEM	3926	2510	624	308	390	30	339	1365	43	198	9733