

Znak: Sp/AZP/382/1/2016

Pyskowice , dnia 21.01.2016

SPECYFIKACJA

ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMOWIENIA zwana dalej „SIWZ”

*Usługa w zakresie : Usługa-żywienia pacjentów Szpitala w Pyskowicach
Wartość zamówienia poniżej progów ustalonych na podstawie art 11 ust 8.
Komplet dokumentacji przetargowej dostępny jest na stronie internetowej:
www.szpitalpyskowice.com.pl w zakładce BIP oraz w siedzibie Zamawiającego.
Przy wysyłce pocztą lub kurierem (na wniosek Wykonawcy) Zamawiający dolicza,
dodatkowo, poniesiony koszt wysyłki. W pozostałych wypadkach specyfikacja jest
udostępniana bezpłatnie.*

Zatwierdzam 63 strony

Leszek Kubiak Prezes Zarządu

PREZES ZARZĄDU
Leszek Kubiak

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Numer sprawy:
Sp/AZP/382/1/2016 Nazwa zadania: *Usługa-żywienia pacjentów Szpitala w Pyskowicach*

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Szpital w Pyskowicach spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

Telefon: 032 233 24 24

Faks: 032 233 24 24

Adres strony internetowej: www.szpitalpyskowice.com.pl w zakładce BIP

Adres poczty elektronicznej: azp.szpital@gmail.com

Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godzinach 7:30 do 15:00

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych - tekst jednolity wprowadzony Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 28 maja 2013 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy - Prawo zamówień publicznych, opublikowany w Dz. U. z 2013 r. poz. 907, wraz ze zmianami opublikowanymi w Dz. U. z 2013 r. poz. 984, poz. 1047, poz. 1473, z 2014 r. poz. 423 768, 811, 915, 1146, 1232, z 2015 r. poz. 349, 478, 605, a także wydane na podstawie niniejszej ustawy Rozporządzenia wykonawcze dotyczące przedmiotowego zamówienia publicznego, a zwłaszcza:

1) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r. poz. 231), 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 grudnia 2015 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2254),

2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 grudnia 2015 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi publikacji Unii europejskiej (Dz. U. z 2015 r. poz. 2263). 2.

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych.

3. Podstawa prawna wyboru trybu udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39 - 46 Prawa zamówień publicznych.

4. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest:

- Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dystrybucji posiłków do łóżek dla pacjentów Szpitala w Pyskowicach spółki z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Szpitalna 2 /catering/ w okresie 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy(prognozowane rozpoczęcie realizacji świadczenia usługi 16.02.2016) , polegającej na wytwarzaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków pacjentom szpitala na n/w oddziały:

Oddział:

- Wewnętrzny
- Ginekologiczno -Położniczy
- Chirurgii Ogólnej

Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. W podanych dietach należy uwzględniać zalecane produkty i techniki kulinarne (np. zawarte w publikacjach: „System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia”, H. Szczygłowa, wyd. IŻŻ, Warszawa 1992; „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001r. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011).

Szacunkowa ilość posiłków na rok:

Dieta	śniadania	obiady	kolacje
Podstawowa	4000	4000	4000
Łatwo strawna	7400	7000	7400

<i>Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu</i>	6900	6300	6900
<i>Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów</i>	5900	5900	5900
<i>O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych</i>	100	100	100
<i>Łatwo strawna papkowata, płynna</i>	170	170	170
<i>Bogatobiałkowa</i>	150	150	150
<i>Bogatobiałkowa niskosodowa</i>	180	180	180
<i>Płynna wzmocniona(do sondy)</i>	170	170	170
<i>Ubogoresztkowa</i>	20	20	20
<i>inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)</i>	10	10	10
<i>Razem</i>	25000	24000	25000

Kleik ryżowy w ilości 100 opakowań po 400 gram w okresie 12 miesięcy.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do zamawiającego posiłków (z uwzględnieniem diet specjalnych), zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów zawarte w załączniku do niniejszej specyfikacji*
- Dostawę posiłków na oddziały szpitalne oraz dostarczenie ich do łóżka chorego w systemie termosowym lub tacowym.*
- Zapewnienie transportu posiłków .*
- Wykonanie zmywania naczyń transportowych w tym dostawa środków do ich mycia.*
- Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia , z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.*
- Zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.*



- Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno- epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

Wykonawca zobowiązany będzie do:

Szczelnego, odrębnego zapakowania posiłków, z podziałem na poszczególne oddziały szpitalne, zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Oznakowania pojemników jednostkowych informacją dla jakiego rodzaju diety, gdzie dana potrawa jest przewidziana oraz godziną umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.

Pobierania i przechowywania przez siebie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywienia i żywności. (Dz.U.06.171.1225 z zm.) oraz aktów wykonawczych, wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

Zapewnienia sprawnych, w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętów niezbędnych do realizowania przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.

W przypadku stwierdzenia przez specjalistę działu żywienia nieodpowiedniej/ niezgodnej ze złożonym zamówieniem/ ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 1h z zachowaniem wartości energetycznej i odżywczej potrawy.

Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwo strawna
3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”)
5. Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji:
6. papkowata
7. płynna wzmocniona
8. do żywienia przez sondę
9. Dieta bogatobiałkowa
10. Dieta bogat-białkowa niskosodowa
11. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
12. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)
13. Dieta ubogoreszkowa



Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet aniżeli wyżej wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. Dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna).

Zawartość posiłków:

1. Dieta podstawowa:

Diety stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw. Jadłospisy powinny spełniać warunki racjonalnego żywienia i być tak ułożone, aby z białka pochodziło 10-15% całodiennej energii, z tłuszczów ogółem nie więcej niż 30%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%, dzienna zawartość cholesterolu nie powinna przekraczać 300mg. Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

1. Śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.

2. obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 6 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (ew. kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) + surówka lub sałatka,

- 2 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,

- 1 raz zupa + II danie z potrawą bezmięsną,

- 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka,

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).

3. kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa

Uwaga:

1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, papryka czerwona 30g, ogórek zielony/kiszony 30g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.

2. Dieta łatwo strawna:

Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

1. śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety

2. obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 6 razy zupa odpowiednia dla diety łatwo strawnej + II danie: mięso przyrządzone wg dozwolonej techniki + ziemniaki (ew. drobna kasza jęczmienna, ryż, drobny makaron) + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka,

- 2 razy zupa + II danie: półmięсне,

- 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka lub sałatka,

- 1 raz zupa + II danie: bezmięсне.

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).

3. kolacja – chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa.

Uwaga: - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:

Wartość energetyczna diety – 2200 kcal

1. śniadanie – zupa mleczna + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

2. obiad – jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.

3. kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

Uwaga: - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

1. śniadanie – zupa mleczna + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety

b) obiad – W tej diecie takie samo zestawienie posiłków jak w diecie łatwo strawnej,

2. kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata/mleko + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

5. Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji:

5.1. papkowata:

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo strawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.

a) śniadanie i kolacja - o konsystencji papkowej,

b) obiad – zupa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, herbata lub kompot. Wszystkie potrawy rozdrobnione oddzielnie (a nie w formie zupy).

5.2. płynna wzmocniona:

Dieta ma konsystencję płynną i dostarcza wystarczających ilości energii i składników odżywczych.

1. śniadanie i kolacja – bułka, kleik na mleku, zaciągnięty żółtkiem, masło 15g, kawa zbożowa/herbata

2. obiad – wywar warzywno-mięsny z kaszą manną, żółtkiem i masłem lub zupa z przetartymi warzywami, mięsem, żółtkiem i ziemniakami + herbata/kompot

Dieta do żywienia przez sondę.

Dieta o jednolitej, płynnej konsystencji. Wymagana kaloryczność diety – 2000kcal/dzień, 1kcal/1 ml pożywienia. Należy ją przygotowywać wg jednego z czterech poniższych wariantów w ilości 2000 ml/dzień:

Wariant I - posiłek mleczny	Wariant II – z dodatkiem mleka
Mleko świeże 3,5% tł. – 1000ml Mleko w proszku odtłuszczone – 75g Śmietanka 18% tł. – 100g Jaja – 1 szt. 50g Cukier – 100g Sól – 3g	Mąka pszenna – 130g Mleko w proszku pełne – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Jaja – 1 szt. 50g Białko jaja (z 1 szt.) – 30g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g

Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	<p>Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa)</p> <p>Marchew bez odpadków – 50g</p> <p>Jabłko bez odpadków – 50g</p> <p>Sok z cytryny- 50g</p> <p>Cukier – 130g</p> <p>Sól – 6g</p> <p>Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.</p>
---	---

Wariant II– z dodatkiem mleka	Wariant IV – bez mleka
<p>Mleko w proszku odtłuszczone – 120g</p> <p>Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g</p> <p>Jaja – 2 szt. 100g</p> <p>Olej słonecznikowy lub sojowy – 30g</p> <p>Marchew, seler, szpinak – razem bez odpadków – 400g</p> <p>Jabłka bez odpadków – 300g</p> <p>Sok pomidorowy – 200g</p> <p>Sok z cytryny – 100g</p> <p>Cukier – 130g</p> <p>Sól – 3g</p> <p>Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.</p>	<p>Mąka pszenna – 130g</p> <p>Jaja (1 szt.) – 50g</p> <p>Białko jaja 2 szt. – 60g</p> <p>Śmietanka 18% tł. – 200g</p> <p>Mięso wołowe chude bez odpadków – 200g</p> <p>Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa)</p> <p>Olej słonecznikowy lub sojowy – 15g</p> <p>Marchew bez odpadków – 50g</p> <p>Jabłka bez odpadków – 50g</p> <p>Sok z cytryny – 50g</p> <p>Cukier – 150g</p> <p>Sól – 6g</p> <p>Woda – uzupełnienie diety do pożądanej objętości.</p>

6. Dieta bogatobiałkowa:

Zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej, w każdym posiłku należy uwzględnić produkty będące źródłem pełnowartościowego białka. Białko powinno pokrywać 16-20% energii z całodziennego jadłospisu o wartości energetycznej 2500-3000 kcal. W celu zwiększenia ilości białka po śniadaniu i po obiedzie w diecie należy uwzględnić dodatkowo mleko pełnotłuste w ilości 250 ml lub jogurt, koktajl mleczny, kefir, śmietankę, serek, budyń czy inną zakąskę będącą źródłem wysokowartościowego białka lub po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego odżywkę bogato-białkową. Do zagęszczania sosów, do zup można używać mleka w proszku.

7. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych:

Zasadniczą cechą diety jest ograniczenie produktów bogatych w nasycone kwasy tłuszczowe i częściowe zastąpienie ich produktami obfitującymi w jedno- i wielonienasycone kwasy



tłuszczowe. W praktyce eliminuje się tłuste produkty pochodzenia zwierzęcego oraz wszystkie dodawane tłuszcze zwierzęce, a uwzględnia się oleje roślinne – słonecznikowy, sojowy, a także oliwę z oliwek.

1. śniadanie – zupa mleczna z mleka 1,5% tł., pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem

2. obiad - zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej,

3. kolacja - pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, herbata

8. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).

Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się również tłuszcze, natomiast zwiększa ilość białka w porównaniu do żywienia człowieka zdrowego.

Wartość energetyczna diety powinna wynosić 2000-2200 kcal, Węglowodany o niskim indeksie glikemicznym (< 50 IG) powinny zapewnić 40–50% wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej (co daje 200-275 g węglowodanów = 20-28 WW), tłuszcze 30-35% energii.

Wartość energetyczna diety może ulec modyfikacji do 2400-3000 kcal lub 1200-1500 kcal.

Ilość węglowodanów w poszczególnych posiłkach w kolejnych dniach powinna być jednakowa.

1. Śniadanie - zupa mleczna + pieczywo 120g (graham lub razowe), masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru + dodatek do pieczywa

2. obiad – w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 6 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki, kasza, ryż, makaron) + surówka lub sałatka,

- 2 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,

- 1 raz zupa + II danie z potrawą bezmięsną,

- 1 raz zupa + II danie: ryba w porcji, albo w formie kotleta/pulpeta + ziemniaki + surówka/sałatka,

kompot lub herbata (czarna lub owocowa).

c) kolacja - pieczywo 120g (graham lub razowe) + masło 15g + herbata + dozwolony dodatek do pieczywa + herbata bez cukru.

Uwaga:

1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania lub kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, ogórek zielony/kiszony 50g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

W przypadku dodatkowej modyfikacji diety do diety łatwo strawnej – dobór produktów taki jak w diecie łatwo strawnej.

9. Dieta ubogoresztkowa

celem diety jest dostarczenie choremu niezbędnych składników pokarmowych pokrywających dzienne zapotrzebowanie przy jednoczesnym wyeliminowaniu lub ograniczeniu spożycia pokarmów drażniących błonę śluzową jelita (ograniczenia błonnika)

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH (NA TALERZU)

Na 1 posiłek

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
		Śniadanie	Kolacja	
1	Pieczywo graham lub razowe	120g	120g	
2	Pieczywo graham lub razowe	60- 100g	60 - 100g	
3	Chleb pszenno-żytni	120g	120g	
4	Bułka paryska (wek)	100g	100g	
5	Bułka paryska (wek)	100g	100g	
6	Cukier do kawy zbożowej/herbaty	10g	10g	
7	Kawa zbożowa z mlekiem/kakao	300 ml	-	
8	Herbata	-	250 ml	
9	Zupa mleczna	300 ml	-	
10	Masło 82% tłuszczu	15g	15g	
11	Margaryna miękka kubkowa	5-10g	5-10g	
12	Wędlina krojona	40g		
13	Kiełbasa, parówka na gorąco	80g		
14	Pasty do pieczywa	50g		

15	<i>Twarożek</i>	50g	
16	<i>Ser żółty krojony</i>	40g	
17	<i>Ser topiony</i>	50g	
18	<i>Dżem</i>	50g	
19	<i>Miód w opakowaniach jednorazowych</i>	25g	
20	<i>Wędlina podrobowa</i>	40g	
21	<i>Jajko</i>	1 szt.	
22	<i>Galaretką drobiowa</i>	150g	
23	<i>Salatka jarzynowa</i>	150g	
24	<i>Pomidor</i>	1 szt.	

II. Posiłek obiadowy

1	<i>Zupa</i>	400 ml	
2	<i>Ziemniaki</i>	200g	
3	<i>Kluski śląskie, kopytka</i>	200g	
4	<i>Makaron do zup</i>	50g	
5	<i>Sosy</i>	80g	
6	<i>Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane</i>	100g	
7	<i>Salata zielona ze śmietaną/olejem/ vinegrette</i>	80g	
8	<i>Udka z kurczaka</i>	1 szt.	
9	<i>Potrawka z kurczaka</i>	180g, mięso – 100g, 80g sos	
10	<i>Filet z kurczaka</i>	70g	
11	<i>Zrazy zawijane</i>	70g	
12	<i>Sztuka mięsa</i>	70g	
13	<i>Kotlet mielony</i>	100g	

14	<i>Pieczeń wieprzowa + sos</i>	80g +80g	
15	<i>Kotlet schabowy</i>	80g	
16	<i>Wątroba duszona</i>	120g	
17	<i>Gulasz wieprzowy, wołowy</i>	180g: mięso 100g, sos-80g	
18	<i>Bitki wieprzowe</i>	80g, sos – 80g	
19	<i>Klopsiki, pulpet</i>	80g	
20	<i>Ryba w jarzynach</i>	80g ryba, jarzyny – 50g	
21	<i>Ryba pieczona</i>	80g	
22	<i>Filet z ryby smażony</i>	90g	
23	<i>Kotlet/pulpet z ryby</i>	80g	
24	<i>Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami</i>	300g	
25	<i>Fasolka po bretońsku</i>	400g	
26	<i>Bigos</i>	400g	
27	<i>Łazanki z kapustą i mięsem</i>	300g	
29	<i>Pyzy z mięsem</i>	200g	
28	<i>Kotlet z jaj</i>	80g	
29	<i>Gołąbki z mięsem i ryżem / sos</i>	250g/ 100g	
30	<i>Naleśniki z serem</i>	250g	
31	<i>Naleśniki z dżemem</i>	150g	
32	<i>Placki ziemniaczane</i>	300g	
33	<i>Makaron z serem białym</i>	300g	
34	<i>Makaron do II dania</i>	200g	
35	<i>Makaron z mięsem i warzywami</i>	300g	
36	<i>Ryż z jabłkami</i>	300g	
37	<i>Ryż na sypko</i>	150g	
38	<i>Pierogi ruskie</i>	300g	

39	<i>Pierogi z kapustą, mięsem i pieczarkami</i>	300g	
40	<i>Kasza na sypko</i>	200g	
41	<i>Kompot lub herbata</i>	250 ml	

Zamawianie posiłków:

Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane przez specjalistę ds. Żywienia lub upoważnionego pracownika Szpitala. Wzór zamówienia stanowi załącznik niniejszej specyfikacji.

Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie przekazywane telefonicznie, pocztą elektroniczną lub faxem najpóźniej do godziny 14.00

Zamawiający może dokonywać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet- maksymalnie 1,5 godziny przed ustalonymi porami dostaw posiłków. Będzie to skorygowane w zamówieniu ilościowym na ten dzień. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godzinie 14.00 dodatkowe posiłki będą zgłaszane bezpośrednio przez wyznaczone osoby. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolacje i przedstawiał tę ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Wzór formularza stanowi załącznik nr 11 „Zestawienie ilości wydawanych posiłków dla Szpitala w Pyskowicach”. Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez specjalistę ds. Żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:

1. *Posiłki winny być dostarczane w termosach lub systemie tacowym w odpowiedniej konfiguracji. Nie mogą być one uszkodzone i popękane. Pieczywo należy dostarczać zapakowane w folię, chleb i weki pokrojone*
2. *Napoje należy dostarczać w termosach typu Cambro z kranikiem lub innym równoważnym*
3. *Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury.*
4. *Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych i innych niezwłocznie po zakończeniu dystrybucji na oddziałach oraz ich wymycia i dezynfekcji odpowiednim środkiem dezynfekującym o szerokim spektrum działania, zakwalifikowanym do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.*



5. Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków, oznakowania danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji i szybkiego rozdysponowania posiłków.
6. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Wzór karty kontroli stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji.

Kontrola będzie obejmowała m.in.:

- a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
- b) ocenę higieny kierowcy,
- c) ocenę organoleptyczną posiłków,
- d) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- e) sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
- f) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.

Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.

Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w zeszycie, który następnie za pośrednictwem kierowcy będzie przekazywany do zapoznania i podpisu pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi. W przypadku rażących zaniedbań w jakości dostaw posiłków oraz częstych powtarzających się uwag do ich jakości i ilości, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw Zamawiający wystawi protokół wadliwej dostawy.

1. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:

- dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - od 2 °C do 8°C (+/-2 °C),

- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 80°C, II danie temp. nie niższą niż 70°C (+/-2 °C),

2. Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet w ilości 1 szt.

3. Dopuszczamy dostawę kolacji wraz z obiadem

4. Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i wydezynfekowaniu rąk.

Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:

1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić dekadowy (10-dniowy) jadłospis, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 4 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań.



2. Specjalista ds. żywienia Zamawiającego ma prawo do wniesienia uwag i poprawek w zaproponowanym jadłospisie. W tym przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu dwóch dni nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej zgłoszone poprawki.
 3. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiednie ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia („Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2001r.).
 4. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności genetycznie modyfikowanej, wysoko przetworzonej (np. koncentraty obiadowe w proszku). W jadłospisach nie należy uwzględniać konserw np. pasztet konserwowy. Dopuszczalne są konserwy rybne. Zamawiający wyklucza również stosowanie substytutów oryginalnych produktów spożywczych np. produktów seropodobnych z dodatkiem tłuszczów roślinnych.
 5. Zamawiający wymaga aby do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso (wołowe/ drobiowe) rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w w/w potrawach mięsa mielonego garmazeryjnego.
 6. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).
 7. W jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.
 8. W jadłospisie należy uwzględnić masło o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82%.
 9. Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 60%. Brak możliwości stosowania gotowego mięsa mielonego.
 10. W jadłospisach jako dodatki do pieczywa należy ograniczać stosowanie wędlin/kielbas niższego gatunku tj. homogenizowanych np. parówki, serdelki, mortadela oraz wędlin podrobowych - do 5 razy na dekadę. Parówki muszą zawierać min. 70% wkładu mięsnego, wędliny min. 80%. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia tych wymagań w trakcie audytu u Wykonawcy, może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet itp.
 11. W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaj, mleko i przetwory.
 12. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o dziennej wartości energetycznej i odżywczej dotyczących żądanej przez Zamawiającego diety.
- Wartość odżywcza ma uwzględniać białko, tłuszcz, węglowodany, cholesterol, oraz ew. inne składniki żądane w zależności od diety (np. sód w diecie niskosodowej).

W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej, ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.

11. W okresie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania tradycyjnych posiłków.

- skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kielbasą 100g, jajko 1 szt., masło 15g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 100g,*
- skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony z uszkami lub krokietem, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,*
- dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego.*

Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.

Do oferty należy dołączyć potwierdzoną kopię decyzji inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności.

Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji.

Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z

mycia i dezynfekcji. Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny wygląd oraz być ubrany w czysty fartuch ochronny. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.

1. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.

2. W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamowania dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie.

3. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia kosztów ich zakupu.

4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej art. spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nagłe przyjęcie, nagła dieta

ścista. Zapas produktów spożywczych należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, wystawionego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Jednocześnie Wykonawca zapewnia dostęp do rozdrabniacza (blendera) ręcznego.

<i>Nazwa produktu</i>	<i>Szacunkowa ilość/rok</i>
<i>dżem/miód 25g</i>	<i>10</i>
<i>masło 15g</i>	<i>30</i>
<i>szynka konserwa 110 g</i>	<i>15</i>
<i>sucharki bezcukrowe</i>	<i>6</i>
<i>kaszka ryżowa bezmleczna</i>	<i>4</i>
<i>typu Nestle, Nutricia lub inne równoważne</i>	

Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonywanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

2. Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty decyzji właściwego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności.

Zatwierdzenie ma zawierać zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym i dotyczyć tego obiektu, który będzie produkował posiłki dla Zamawiającego.

3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.

4. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz zasadami systemu HACCP i ISO 22000: 2005

5. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywania próbek podczas audytu.

6. Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.

7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez okres umowy, bez względu na występujące awarie.

8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pacjentom odpowiedniej ilości napojów między posiłkami, zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem. Napoje powinny być stale dostępne.

9. Wykonawca ma obowiązek zapewnić swojemu pracownikowi wózek do transportu termosów na terenie budynku Szpitala.
10. Wykonawca będzie podlegał ocenie rocznej zgodnie z ustalonymi kryteriami szczegółowymi. Wyniki oceny zostaną przesłane przez Zamawiającego po jej dokonaniu i podpisaniu przez Prezesa Szpitala,
11. Minimum raz w roku Zamawiający przeprowadzi wśród pacjentów ankietę satysfakcji dotyczącą m.in. żywienia. Wyniki ankiety zostaną przesłane Wykonawcy i będą brane pod uwagę przy rocznej ocenie. Założony przez Zamawiającego docelowy wskaźnik zadowolenia z jakości żywienia – minimum 85% pacjentów oceniających żywienie jako bardzo dobre i dobre.
12. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, będzie wystawiony protokół wadliwych dostaw posiłków, stanowiący załącznik do niniejszej usługi oraz mogą być wdrożone działania korygujące.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których produkowane są posiłki dla Zamawiającego. Z wizyty będzie sporządzony protokół, podpisany przez obydwie strony.
14. Wykonawca zapewni odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchенок oddziałowych. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala. Pranie odzieży roboczej pracowników przebywających w komórkach organizacyjnych Szpitala w Pyskowicach w czasie realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania odzieży szpitalnej (należy przedłożyć w ciągu 7 dni od daty podpisania umowy, kserokopię zawartej umowy wraz z zaświadczeniem Inspekcji Sanitarnej, że zakład pralniczy spełnia wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania odzieży szpitalnej) na własny koszt.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w kuchenkach oddziałowych (trzy kuchenki oddziałowe) mycia naczyń po posiłkach w zmywarkach gastronomicznych stanowiących wyposażenie kuchenne, oraz zapewnienia niezbędnych środków eksploatacji zmywarek.
16. Wykonawca będzie zobowiązany do odbioru , zagospodarowania i utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami (miesięcznie dostarczy Zamawiającemu karty odpadu zgodnie z ustawą o odpadach)
17. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej, obejmującego między innymi zdarzenia losowe powstałe przy wykonywaniu świadczonej usługi oraz zatrucia pokarmowe.
18. Zamawiający w celu wykonywania usługi udostępni bezpłatnie Wykonawcy pomieszczenia trzech kuchенок oddziałowych oraz jedno pomieszczenie na parterze .
19. Wykonawca będzie prowadził książkę , w której będą dokonywane wpisy dotyczące jakości wykonywanej usługi oraz uwagi.



20. Wykonawca zobowiązany będzie do składowania odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym przez Zamawiającego magazynie odpadów medycznych do czasu ich odbioru, nie rzadziej niż zakładają to przepisy dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych.

Jednocześnie Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi do wglądu umowę na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.

21. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów stołowych / talerz do zupy, talerz do drugiego dania, kubek, sztućce ze stali nierdzewnej/ i uzupełniania ich w trakcie trwania umowy.

Ponadto wykonawca zapewni 100 sztuk zestawów stołowych jednorazowych (talerz do zupy, talerz do drugiego dania, kubek, sztućce)- dostarczone w pierwszym tygodniu umowy

Wykonawca nie może podać posiłku na zastawie wyszczerbionej, potłuczonej lub brudnej. Zamawiający nie dopuszcza podania pacjentom zastawy jednorazowej, z wyłączeniem szczególnych przypadków każdorazowo zgłaszanych przez Zamawiającego (salmonella, awaria wyparzaczy, brak wody)

22. Wykonawca myje zestawy stołowe w kuchenkach oddziałowych z wykorzystaniem myjni automatycznych z funkcją wyparzania

23. Wykonawca zapewnia na własny koszt środki myjące do myjni automatycznych oraz środki do mycia ręcznego do każdej kucharki oddziałowej.

WYMAGANIA SANITARNE

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- 1) Utrzymanie w należyłym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem - między innymi lodówki, zmywarki - przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 5) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
- 6) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- 7) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy
- 8) Pobieranie prób wymazów bakteriologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- 9) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania

umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.

10). Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania wymazu z naczyń i przekazania ich do badania na koszt Wykonawcy, nie częściej niż raz na kwartał .

11). Zamawiający wymaga dostarczenia do siedziby zamawiającego , (użyczenia) na czas świadczenia usługi wózka bimarowego jeźdźnego

UWAGA:

Proponuje się Wykonawcy w celu prawidłowego przygotowania oferty dokonać wizji lokalnej, w godzinach od 13:30 do 14:30 po uzgodnieniu.

W tym celu należy skontaktować się z panią Joanną Sasinowską tel 32 2332424 w.262.

2.Przedmiot zamówienia został oznaczony następującymi kodami CPV:

- 15894220-9 posiłki szpitalne
- 55322000-3 usługi gotowania posiłków
- 55321000-6 usługi przygotowania posiłków
- 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych
4. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.
6. Informacja na temat możliwości powierzenia przez wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom:
Wykonawca może powierzyć wykonanie części lub całości niniejszego zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku zobowiązany jest do wykazania w formularzu ofertowym części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.
7. Wymagania stawiane wykonawcy:
 - 7.1 Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
 - 7.2 Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
 - 7.3 Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
 - 7.4 Określenie przez wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
 - 7.5 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez wykonawcę

podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

8. Wymagania organizacyjne

Wykonawca dostarcza posiłki do Szpitala, do łóżka chorego na własny koszt, własnym transportem. Odległość od miejsca wytwarzania posiłków do Szpitala w Pyskowicach powinna gwarantować dojazd w czasie 30 minut w wypadku zgłoszonego braku ilościowo asortymentowego lub konieczności natychmiastowej reklamacji. Czas dojazdu mierzony jest dla potrzeb niniejszego postępowania na podstawie wyników uzyskanych za pośrednictwem <https://maps.google.pl/> (po drogach publicznych transportem samochodowym), gdzie mierzy się punkt wytworzenia posiłków wskazany przez oferenta z siedzibą Zamawiającego.

9. Wymagania dot. gwarancji

Wykonawca gwarantuje, że posiłki spełniają wszystkie wymogi wynikające z przepisów określających sposób żywienia w szpitalu oraz spełniają wymogi HACCP.

IV. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia: 12 miesięcy od podpisania umowy dostawy systematycznie, zgodnie z dziennym zleceniem.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, opis dla Wykonawców

- wpis do KRS lub ewidencji działalności gospodarczej obejmujący swym zakresem zakres niniejszego postępowania przetargowego,

- decyzja lub zezwolenie wydane przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny potwierdzający spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem żywienia pacjentów szpitala.

2) posiadania wiedzy i doświadczenia,

Wymagane jest wykazanie przez Wykonawcę realizacji co najmniej 3 usług z zakresu żywienia pacjentów szpitala i charakterze wynikającym z niniejszego postępowania przetargowego w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia- Opis Wymagane jest załączenie opisu kuchni z wyposażeniem, środków transportowych, oraz uprawnień osób realizujących zamówienie

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej,

Wymagane jest wykazanie przez Wykonawcę -Polisa OC lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy

2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

3. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

4. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 Prawa zamówień publicznych.

5. Ofertę wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

6. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

1) jest niezgodną z ustawą.

2) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt. 3 Prawa zamówień publicznych.

3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

5) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

6) zawiera błędy w obliczeniu ceny.

7) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 3 Prawa zamówień publicznych

8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,

7. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o dokumenty złożone przez wykonawcę w niniejszym postępowaniu metodą warunku granicznego - spełnia/niespełna.

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

A. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

A.1) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę

A.2) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.

A.3) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z art. 24 ust. 1 Prawa zamówień publicznych

- A.4) Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej z art. 26 ust. 2d Prawa zamówień publicznych
- A.5) Wykaz osób do kontaktów z zamawiającym
- A.6) Wzór umowy - parafowany przez wykonawcę
- A.7) Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień / pełnomocnictw osób składających ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub z przedstawionych dokumentów rejestrowych.
- A.8) Formularz cenowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę

B. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z art. 24 ust 1 Prawa zamówień publicznych wykonawca składa następujące dokumenty:

- B.1) 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, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- B.2) Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- B.3) Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- B.4) Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 oraz w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy Pzp, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- B.5) Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy Pzp, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt. 1) do 3) ustawy Pzp, należy złożyć następujące dokumenty:

- C.1) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat licząc od dnia złożenia oferty, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie/ minimum 3 usługi żywienia pacjentów szpitala o tym samym charakterze i nie mniejszej wartości niż wartość złożonej oferty/. Dowodami, o których mowa powyżej są poświadczenie lub oświadczenie wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia.



C.2) Decyzję lub zezwolenie wydane przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny potwierdzającą spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego, z uwzględnieniem żywienia pacjentów szpitala.

C.3) Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia, w tym środków transportowych aktualna decyzja właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzająca środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych/ posiłków/.

C.4) Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, niezależnie od tego, czy są one zatrudnione bezpośrednio przez wykonawcę, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności. Dotyczy dietyka przygotowującego posiłki

D. W celu wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt. 4) ustawy Pzp, należy złożyć następujące dokumenty:

D.1) 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.

D.2) Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może przedstawić dokumentu dotyczącego sytuacji finansowej i ekonomicznej wymaganych przez zamawiającego, może przedstawić inny dokument, który w wystarczający sposób potwierdza spełnianie opisanego przez zamawiającego warunku.

E. Postanowienia dotyczące składania dokumentów przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

E.1) Wykonawca, który ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. B.1), B.2), B.3), B.5), C.1) składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

1) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

2) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

3) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

4) zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt. C.1) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma miejsce zamieszkania lub siedzibę, potwierdzające odpowiednio, że posiada uprawnienia do wykonywania działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

E.2) Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma



siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, wskazanych w pkt. E.1), zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem - wystawionych nie wcześniej niż w terminach określonych w pkt.E.1).

E.3) W przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10 i 11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt.B.4), 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 i 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.

E.4) W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

F. W przypadku, kiedy ofertę składają wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum / spółka cywilna), musi ona spełniać następujące warunki:

F.1) Oferta winna być podpisana przez ustanowionego pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

F.2) Stosowne pełnomocnictwo / upoważnienie wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z wykonawców występujących wspólnie - należy załączyć do oferty. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.

F.3) Oferta winna zawierać: oświadczenia i dokumenty opisane w pkt A.2), A.3), A.4) pkt. B.1), B.2), B.3), B.4), B.5), dla każdego wykonawcy z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie.

G. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy, usługi, lub roboty budowlane odpowiadają wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:

G.1) Decyzję lub zezwolenie wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny potwierdzającą spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem żywienia pacjentów szpitala.

G.2) Opinię wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny dotyczącą spełnienia wymogów sanitarnych koniecznych przy przewozie posiłków.

G.3) Certyfikat HACCP lub inny równoważny dokument potwierdzający stosowanie odpowiednich procedur

G.4) Wykaz placówek (kuchni) przygotowujących posiłki ze wskazaniem placówki w której przygotowywane będą posiłki dla Zamawiającego. Wykaz winien zawierać adres placówki, dobową zdolność przerobową, odległość w kilometrach od Szpitala w Pyskowicach.

G.5). Wykaz zawierający środek transportu ,które wykorzystywane będą do realizacji zamówienia z podaniem numerów rejestracyjnych wraz z załączoną opinią - zaświadczeniem stwierdzającym spełnianie wymagań sanitarnych dotyczących transportu posiłków ,wydanym przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego.

G.6). Zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowymi, jeżeli zamawiający odwołują się do systemów zapewniania jakości opartych na odpowiednich normach europejskich - lub równoważne zaświadczenie wystawione przez podmiot mający siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego albo inny dokument potwierdzający odpowiednio stosowanie przez wykonawcę równoważnych środków zapewnienia jakości.Potwierdzające posiadanie przez Wykonawcę certyfikatu ISO 22000 : 2005 lub równoważny

H. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów

H.1) Dokumenty w niniejszym postępowaniu mogą być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub osobę / osoby uprawnione do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem".

H.2) Oferta, wszystkie wymagane załączniki, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.

H.3) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski..

H.4) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

VII. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

1. Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych:

1) Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie. Pisma do zamawiającego należy kierować na: Adres zamawiającego podany w pkt. I niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

a) Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się drogą elektroniczną na adres poczty elektronicznej: podany w pkt. I niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia -E-mail azp.szpital@gmail.com

Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych drogą elektroniczną.

3) W przypadku, gdy przesłane oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne

dokumenty w niniejszym postępowaniu będą nieczytelne zamawiający może się zwrócić o ponowne ich przesłanie za pomocą innego z wymienionych w niniejszej specyfikacji sposobów.

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami

1) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest:

Joanna Sasinowska w godzinach pracy zamawiającego

2) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych drogą elektroniczną jest: Kuliński Dariusz w godzinach pracy zamawiającego

3. Wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia

1) wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem pkt.2).

2) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynie do zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego (pkt. XI niniejszej specyfikacji) terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.

3) Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w pkt. 2), po upływie, którego zamawiający może pozostawić wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji bez rozpoznania.

4) Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszczone na stronie internetowej Strona www.szpitalpyskowice.com.pl w zakładce BIP.

5) Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

4. Modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1) W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2) Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów, przekazane zostaną wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieszczone zostaną na stronie internetowej Strona www.szpitalpyskowice.com.pl w zakładce BIP.

3) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.

4) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji nie prowadzi do zmiany treści ogłoszenia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli będzie to niezbędne.

5) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji prowadzi do zmiany treści ogłoszenia zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione

zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 Prawa zamówień publicznych.

6) Niezwłocznie po zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych zamawiający zamieści informację o zmianach na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej szpitala.

VIII. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

IX. Termin związania ofertą

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert

3. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zamawiający może tylko raz zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

4. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą samodzielnie, zawiadamiając o tym zamawiającego.

5. 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.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Przygotowanie oferty:

1) Wykonawca może złożyć jedną ofertę, w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym.

2) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

3) Oferta oraz wymagane formularze, zestawienia i wykazy składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.

4) Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.

5) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia, załączniki i inne dokumenty, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.

6) Dokumenty winny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach.

7) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby/osób podpisującej ofertę.

8) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

2. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

2) Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, a

pełnomocnictwo / upoważnienie do pełnienia takiej funkcji wystawione zgodnie z wymogami ustawowymi, podpisane przez prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z wykonawców występujących wspólnie należy załączyć do oferty.

- 3) Oferta winna być podpisana przez każdego z wykonawców występujących wspólnie lub przez upoważnionego przedstawiciela.
- 4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
- 5) Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy zamawiający zażąda w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich wykonawców, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
- 6) Wykonawców obowiązują postanowienia pkt. VI „Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu” pkt. F w sprawie dokumentów wymaganych w przypadku składania oferty wspólnej.

3. Sposób zaadresowania oferty:

- 1) Obowiązkiem wykonawcy jest złożenie oferty w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert (nieprzejrzysta, zamknięta koperta)
- 2) Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 1 niniejszej specyfikacji i opatrzone nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

„Oferta – Usługa żywienia ”

nie otwierać przed 2016-01-29, godz.12:05. otwarcia ofert”

- 3) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

4. Postanowienia dotyczące prowadzenia przez Zamawiającego wyjaśnień w toku badania i oceny ofert:

- 1) Zamawiający może wezwać wykonawców do uzupełnienia odpowiednich oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub potwierdzających spełnienie przez oferowane dostawy, usługi wymagań określonych przez zamawiającego, lub pełnomocnictw, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 26 ust. 3 Prawa zamówień publicznych
Uzupełniane oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
- 2) W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających:
 - a. spełnienie przez wykonawców warunków udziału w postępowaniu
 - b. spełnienie przez oferowane dostawy, usługi wymagań określonych przez zamawiającego
- 3) Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.



4) Zamawiający poprawia w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w ofercie, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Oferta wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie takiej omyłki podlega odrzuceniu.

5) Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia zwróci się do wykonawcy o udzielenie w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

6) Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub, jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

7) Zamawiający może zwrócić się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień dotyczących powiązań w zakresie grupy kapitałowej istniejących między wykonawcami, w celu ustalenia, czy zachodzą przesłanki wykluczenia wykonawcy. Niezłożenie wyjaśnień spowoduje wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu.

XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia: 2016-01-29 do godz. 12:00. składania ofert w siedzibie zamawiającego

Szpitala w Pyskowicach Sp. z o. o.

Ul. Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

W sekretariacie dyrekcji pok.nr.17

2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana, jak i wycofanie oferty, wymagają zachowania formy pisemnej.

3. Oferty zostaną otwarte dnia: 2016-01-29, o godz. 12:05 otwarcia ofert w siedzibie zamawiającego

Szpitala w Pyskowicach Sp. z o. o.

Ul. Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

W Sali narad

XII. Opis sposobu obliczenia ceny

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.

Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez zamawiającego.

Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.

Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).



Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy wyliczyć w „Formularzu cenowym” stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia, a następnie tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego”

XIII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

- 1.1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
- 1.2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
- 1.3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

2. Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie każdego kryterium.

3. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego, wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktacją: punktacja 0-100 (100%=100pkt).

4. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny

ofert przedstawione poniżej

Nazwa kryterium: cena Waga kryterium : 90

wzór matematyczny

oferta z najniższą ceną

$x = \text{-----} \times 90\%$

cena oferty badanej

Nazwa kryterium: odległość mierzona od miejsca wytwarzania posiłków do siedziby zamawiającego liczona na podstawie <https://maps.google.pl/> (po drogach publicznych transportem samochodowym), ilość punktów 10

oferta z najniższą odległością

$x = \text{-----} \times 10\%$

odległość oferty badanej



5. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

6. Wynik- oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

7. Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego dla zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, doliczy do przedstawionej w niej ceny należny podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi w przedmiocie zamówienia przepisami prawa.

8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej spośród ofert uznanych za ważne,

XIV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający podpisze umowę z wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.

2. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi wykonawców podając w szczególności:

1) nazwę (firmę), siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty wraz z punktacją przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktacją.

2) uzasadnienie faktyczne i prawne wykluczenia wykonawców, jeżeli takie będzie miało miejsce,

3) uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia ofert, jeżeli takie będzie miało miejsce.

4) termin po upływie, którego możliwe będzie zawarcie umowy.

3. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie:

1) zamieszczone w siedzibie zamawiającego poprzez wywieszenie informacji na tablicy ogłoszeń,

2) zamieszczone na stronie internetowej zamawiającego,

5. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy:

1) ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert

2) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

5. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający na wniosek wykonawcy, który ubiegał się o udzielenie zamówienia, zawiadomi o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia.

6. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej:

1) w terminie 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane faksem lub drogą elektroniczną, lub

2) w terminie 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane pisemnie,

3) w przypadku gdy, w postępowaniu złożona została tylko jedna oferta lub nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego wykonawcy, możliwe jest zawarcie



umowy przed upływem ww. terminów.

7. O miejscu i terminie podpisania umowy zamawiający powiadomi wybranego wykonawcę.
8. W przypadku, gdy okaże się, że wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.

XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy

Postanowienia umowy zawarto w wzorze umowy, który stanowi załącznik niniejszej specyfikacji

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

1. Środki ochrony prawnej (Odwołanie, Skarga do Sądu) w niniejszym postępowaniu przysługują wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub miały interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia lub ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia środki ochrony prawnej przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.

3. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- 1) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 3) odrzucenia oferty odwołującego

W pozostałych przypadkach odwołanie nie przysługuje.

4. W przypadku:

- 1) niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub
- 2) zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje w niniejszym postępowaniu odwołanie wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować o nich zamawiającego. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtórzy czynność albo dokona czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców.

5. 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.

6. Odwołanie wnosi się w terminie:

- 1) 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli zostało ono przesłane faksem lub drogą elektroniczną, lub
- 2) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli zostało ono przesłane pisemnie,

7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia

zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej zamawiającego www.szpitalpyskowice.com.pl.

8. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 6, 7 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
9. Jeżeli zamawiający mimo takiego obowiązku nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - 1) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
 - 2) 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
10. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
11. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Przesłanie kopii odwołania może nastąpić pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
12. Brak przekazania zamawiającemu kopii odwołania, w sposób oraz w terminie określonym powyżej, stanowi jedną z przesłanek odrzucenia odwołania przez Krajową Izbę Odwoławczą.
13. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
14. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.
15. Kopię odwołania zamawiający:
 - 1) przekazuje niezwłocznie innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - 2) zamieści również na stronie internetowej - www.szpitalpyskowice.com.pl, jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia,wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
16. Przystąpienie do postępowania odwoławczego wykonawca wnosi w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje.
17. Przystąpienie do postępowania odwoławczego doręcza się Prezesowi Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
18. Odwołanie podlegać będzie rozpoznaniu przez Krajową Izbę Odwoławczą, jeżeli nie zawiera braków formalnych oraz uiszczono wpis od odwołania.
19. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu.
20. Pozostałe informacje dotyczące środków ochrony prawnej znajdują się w Dziale VI Prawa zamówień publicznych „Środki ochrony prawnej”, art. od 179 do 198g.

XVIII. Postanowienia końcowe

1. Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu postępowania, ofert od chwili ich otwarcia, w trakcie prowadzonego postępowania, za wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu (jawne po zakończeniu postępowania) oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zastrzeżonych przez uczestników postępowania.
2. Załącznikami do protokołu postępowania są w szczególności: oferty, opinie biegłych, oświadczenia, zawiadomienia, wnioski, inne dokumenty i informacje składane przez zamawiającego i wykonawców oraz umowa w sprawie zamówienia publicznego a także informacja o przeprowadzeniu dialogu technicznego, o podmiotach, które w nim uczestniczyły oraz o jego wpływie na opis przedmiotu zamówienia, specyfikację istotnych warunków zamówienia lub warunki umowy
3. Udostępnienie dokumentów odbywać się będzie wg poniższych zasad:
 - 1) zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku
 - 2) zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów
 - 3) udostępnienie dokumentów odbywać się będzie w obecności pracownika zamawiającego
 - 4) wykonawca nie może samodzielnie kopiować lub utrzymywać treści złożonych ofert za pomocą urządzeń lub środków technicznych służących do utrwalania obrazu
 - 5) udostępnienie może mieć miejsce w siedzibie zamawiającego oraz w czasie godzin jego pracy - urzędowania
4. Na wniosek wykonawcy zamawiający prześle kopię protokołu lub załączników pocztą, faksem lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem, że jeżeli z przyczyn technicznych przesłanie kopii dokumentów będzie znacząco utrudnione zamawiający poinformuje o tym wykonawcę oraz wskaże sposób, w jaki mogą one być udostępnione.
5. Kopiowanie dokumentów w związku z ich udostępnieniem wykonawcy zamawiający wykonuje odpłatnie (cena netto 0,50 zł. za 1 stronę).
6. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 października 2010 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (t. j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z p. zm.) oraz Kodeks Cywilny.
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XIX. Załączniki

Załączniki składające się na integralną część specyfikacji:

- załącznik nr 1 – formularz ofertowy
- załącznik nr 2 – formularz cenowy
- załącznik nr 3 – oświadczenie o spełnianiu warunków
- załącznik nr 4 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- załącznik nr 5 – wzór umowy
- załącznik nr 6 – wykaz osób do kontaktu z zamawiającym
- załącznik nr 7 – wykaz wykonanych usług

załącznik nr 8 – oświadczenie , że osoby wykonujące zamówienie posiadają wymagane uprawnienia

załącznik nr 9 – wzór zamówienia dziennego na posiłki

załącznik nr 10 – wzór zestawienia ilości wydanych posiłków w miesiącu

załącznik nr 11 – wzór karty kontroli dostaw posiłków

załącznik nr 12 – wzór protokołu wadliwych dostaw posiłków

załącznik nr 13 – oświadczenie grupa kapitałowa

