

Pyskowice, 2019-01-08

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Numer sprawy: Sp/AZP/382/1/2019 Nazwa zadania: Usługa żywienia pacjentów Szpitala w Pyskowicach

I. Nazwa oraz adres zamawiającego:

Nazwa zamawiającego: Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o.
Adres zamawiającego: Szpitalna 2
Kod Miejscowość: 44-120 Pyskowice
Telefon: 32/233-24-24
Faks: +48 32 233-24-24 wcv. 283
adres strony internetowej: www.szpitalpyskowice.com.pl
adres poczty elektronicznej: zp@szpitalpyskowice.com.pl
Godziny urzędowania: od Poniedziałku do Piątku w godz. 7.30-15.00

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 24 sierpnia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy- Prawo zamówień publicznych, opublikowany w Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 wraz ze zmianami wprowadzonymi ustawą z dnia 22 czerwca 2016 r. o zmianie ustawy - Prawo zamówień publicznych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2016 r. poz. 1020) oraz zmiany opublikowane w Dz. U. z 2016 r. poz. 996, 1020, 1250, 1265, 1579, 1920, (zwanej dalej również "ustawą Pzp") a także wydane na podstawie niniejszej ustawy rozporządzenia wykonawcze dotyczące przedmiotowego zamówienia publicznego, a zwłaszcza:

- 1) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz.1126),
- 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 grudnia 2017 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2477),

3) Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 22 grudnia 2017 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz. U. z 2017 r. poz. 2479)

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 (zwanej dalej "SIWZ" lub "specyfikacją"), zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia stanowi

Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków, dystrybucji posiłków przez pracowników Wykonawcy do łóżek dla pacjentów Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o. ul. Szpitalna 2 /catering + rozdział posiłków/ w okresie 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy (prognozowane rozpoczęcie realizacji świadczeniu usługi 16.02.2019), 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: „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001r. „Praktyczny podręcznik dietetyki” Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010). „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011).

Szacunkowa ilość posiłków na rok:

Dieta	śniadania	obiady	kolacje
Podstawowa	3110	3180	3100

Łatwo strawna	7900	7300	7900
Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	7400	6700	7420
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów	5900	5900	5900
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	100	100	100
Łatwo strawna papkowata, płynna	310	310	310
Bogato białkowa	150	150	150
Bogato białkowa niskosodowa	180	180	180
Płynna wzmocniona(do sondy)	170	170	170
Ubogo resztkowa	20	20	20
inne diety zalicznie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)	10	10	10
Razem	25250	24020	25260

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.

Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia , z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.

Zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.

Utrzymanie w należytym 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 żywności i żywienia (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:

Dieta podstawowa

Dieta łatwo strawna

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”)

Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji:

 papkowata

 płynna wzmocniona

 do żywienia przez sondę

Dieta bogatobiałkowa

Dieta bogatobiałkowa niskosodowa

Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)

Dieta ubogoresztkowa

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:

Dietę 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% całodziennej energii, z tłuszczów ogółem nie więcej niż 30%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%, dzienna zawartość cholesterolu nie powinna przekraczać 300 mg. Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

Śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. (5 razy w tygodniu z wyjątkiem sobót i niedziel)+ chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do piczywa.

obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

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

- 4 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,

- 2 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).

kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do piczywa

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.

2. Dieta łatwo strawna:

Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. (5 razy w tygodniu z wyjątkiem sobót i niedziel)+ chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do piczywa odpowiedni dla diety

obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

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

- 4 razy zupa + II danie: półmięсне,
- 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka lub sałatka,
- 2 raz zupa + II danie: bezmięsne.

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

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, papryka czerwona 30g, ogórek zielony/kiszony 30g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:

Wartość energetyczna diety – 2200 kcal

śniadanie – zupa mleczna (5 razy w tygodniu z wyjątkiem sobót i niedziel) + bułka paryska (wck) 100g lub bułka zwykła (100g) + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

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

kolacja – bułka paryska (wck) 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, papryka czerwona 30g, ogórek zielony/kiszony 30g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

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

śniadanie – zupa mleczna (5 razy w tygodniu z wyjątkiem sobót i niedziel) + bułka paryska (wck) 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,

kolacja – bułka paryska (wck) 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.

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

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

Mleko śmietane 3,5% tł. – 1000ml

Mleko w proszku odtłuszczone – 75g

Śmietanka 18% tł. – 100g

Jaja – 1 szt. 50gmąka pszenna – 130g

Cukier – 100g

Sól – 3g

Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

Wariant II

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

Wątroba wieprzowa - 30g (może być zastąpiona 30g c

Wariant III - z dodatkiem mleka

Mleko w proszku odłuszczone - 120g

Mięso wołowe chude bez odpadków - 150g

Jaja - 2 szt. 100g

Olej słonecznikowy lub sojowy - 30g

Marchew, seler, szpinak - razem bez odpadków - 400g

Jabłka bez odpadków - 300g

Sok pomidorowy - 200g

Sok z cytryny - 100g

Cukier - 130g

Sól - 3g

Woda - stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

Wariant IV - bez mleka

Mąka pszenna - 130g

Jaja (1 szt.) - 50g

Białko jaja 2 szt. - 60g

Śmietanka 18% tł. - 200g

Mięso wołowe chude bez odpadków - 200g

Wątroba wieprzowa - 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa)

Olej słonecznikowy lub sojowy - 15g

Marchew bez odpadków – 50g

Jabłka bez odpadków – 50g

Sok z cytryny – 50g

Cukier - 150g

Sól – 6g

Woda – uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

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, serrek, budyń czy inną zakąskę będącą źródłem wysokowartościowego białka lub po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego odżywkę bogatobiałkową. 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.

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

obiad - zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej,

kolacja - pieczywo mieszcane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, herbata

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.

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.

śniadanie - zupa mleczna z pł. owsianymi(5 razy w tygodniu z wyjątkiem sobót i niedziel) + pieczywo 120g (graham lub razowe), masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru + dodatek do pieczywa

obiad – w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

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

-3 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,

- 2 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).

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

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

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.

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

I.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA	Uwagi
------	--------------------------	-----------	-------

	śniadanie / kolacja
1. Piceczywo graham lub razowe	120g/120g
2. Piceczywo graham lub razowe	60-100g/60-100g
3. Chleb pszenno-żytni	120g/120g
4. Bułka paryska (wek)	100g/100g
5. Bułka pszenna	100g/100g
6. Cukier do kawy zbożowej/herbaty	10g/10g
7. Kawa zbożowa z z mlekiem/kakao	300ml/-
8. Herbata	-/250ml
9. Zupa mleczna	300ml/-
10. Masło 82% tłuszczu	15g/15g
11. Margaryna miękka kubkowa	5-10g/5-10g
12. Wędlina krojona	40 g
13. Kiełbasa, parówka na gorąco	80g
14. Pasty do piceczywa	50g
15. Twarożek	50g
16. Ser żółty krojony	40g
17. Ser topiony	50g
18. Dżem	50g
19. Miód w opakowaniach jednorazowych	25g
20. Wędlina podrobowa	40g
21. Jajko	1 szt.
22. Galaretka drobiowa	150g
23. Sałatka jarzynowa	150g
24. Pomidor	1 szt.

II. Posiłek obiadowy

1.	Zupa	400ml
2.	Ziemniaki	200g
3.	Kluski śląskie, kopytka	200g
4.	Makaron do zup	50g
5.	Sosy	80g
6.	Dodatki warzywne do II dania	100g
	np: surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała, duszona, jarzyny gotowane	
7.	Salata zielona ze śmietaną/olejem/vinegrette	80g
8.	Udka z kurczaka	1 szt.
9.	Potrawka z kurczaka	180g, mięso - 100g, 80g sos
10.	Filet z kurczaka	70g
11.	Zrazy zawijane	70g
12.	Sztuka mięsa	70g
13.	Kotlet mielony	100g
14.	Pieczeń wieprzowa + sos	80g + 80g
15.	Kotlet schabowy	80g
16.	Wątroba duszona	120g
17.	Gulasz wieprzowy, wołowy	180g; mięso 100g, sos 80g
18.	Bitki wieprzowe	80g, sos 80g
19.	Klopsiki, pulpet	80g
20.	Ryba w jarzynach	80g ryba, jarzyny 50g
21.	Ryba pieczona	80g
22.	Filet z ryby smażony	90g
23.	Kotlet/pulpet z ryby	80g
24.	Risotto z mięsem drobiowym	300g

	i jarzynami	
25.	Fasolka po bretońsku	400g
26.	Bigos	400g
27.	Lazanki z kapusta i mięsem	300g
28.	Pyzy z mięsem	200g
29.	Kotlet z jaj	80g
30.	Goląbki z mięsem i ryżem/ sos	250g, sos 100g
31.	Naleśniki z serem	250g
32.	Naleśniki z dżemem	150g
33.	Placki ziemniaczane	300g
34.	Makaron z serem białym	300g
35.	Makaron do II dania	200g
36.	Makaron z mięsem i warzywami	300g
37.	Ryż z jabłkami	300g
38.	Ryż na sypko	150g
39.	Pierogi ruskie	300g
40.	Pierogi z kapusta, mięsem i pieczarkami	300g
41.	Kasza na sypko	200g
42.	Kompot lub herbata	250ml

Zamawianie posiłków:

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

Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie przekazywane telefonicznie, pocztą elektroniczną lub faksem 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. Żywnienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:

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

Napoje należy dostarczać w termosach typu Cambro z kranikiem lub innym równoważnym .

Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury.

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.

Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków, oznakowania danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji i szybkiego rozdysponowania posiłków.

Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez specjalistę ds. żywnienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Wzór karty kontroli stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji.

Kontrola będzie obejmowała m.in.:

ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,

ocenę higieny kierowcy,

ocenę organoleptyczną posiłków,

sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,

sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,

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.

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),

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

Dopuszczamy dostawę kolacji wraz z obiadem

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

Zamawiający wymaga aby wykonawca przedstawił minimum 10 referencji na świadczenie żywienia pacjentów szpitalnych w okresie ostatnich 3 lat o wartości nie mniejszej niż wartość złożonej oferty.

Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

15894220-9 posiłki szpitalne

55322000-3 usługi gotowania posiłków

55321000-6 usługi przygotowania posiłków

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych
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 zamówienia podwykonawcom:

6.1 Zamawiający nie wprowadza zastrzeżenia wskazującego na obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

6.2 W przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do wykazania w formularzu ofertowym części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

6.3 Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w pkt. 5.3 niniejszej Specyfikacji (art. 22a ust. 1 ustawy Pzp.), w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby zamawiający powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

6.4 Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić na wezwanie zamawiającego dokumenty, o których mowa w pkt. 7.2. ppkt. 1 - 9 w odniesieniu do podwykonawców.

6.5 Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia na roboty budowlane lub usługi następuje w trakcie jego realizacji, wykonawca na żądanie zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy. Obowiązek ten nie dotyczy dalszych podwykonawców.

6.6 Jeżeli zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

6.7 Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

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.

7.6 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 („Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2011r.).
- 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 garmazcryjnego.
- 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 pulpetch, 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.

13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.

14) 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 ścisła. Zapas produktów spożywczych należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, wystawionego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

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

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/GIIP 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 w zamkniętych pojemnikach zabezpieczonych przed dostaniem się do ich wnętrza zanieczyszczeń, owadów itp.
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 kuchenek 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) do 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 kuchenek 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.

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, izolacja pacjentów z patogenem alarmowym. Zabezpieczenie ilości 30 kompletów na stałe w magazynie)

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 kuchenki 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. Lodówki pacjentów powinny być raz na miesiąc rozmrożone, umyte a czynności te zaznaczone w harmonogramie.
- 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) Dokonywanie 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 bieżącego jeźdźcego

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.

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.

IV. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania (realizacji) zamówienia

12 miesięcy od podpisania umowy dostawy systematycznie, zgodnie z dziennym zleceniem

V. Warunki udziału w postępowaniu

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

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

- 1) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej,
- 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) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,

Wymagane jest posiadanie przez wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej - Polisa OC lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy o wartości : minimum trzykrotna wartość złożonej oferty

3) zdolności technicznej lub zawodowej,

Wymagane jest dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Wymagane jest załączenie opisu kuchni z wyposażeniem, środków transportowych oraz uprawnień osób realizujących zamówienie.

3. Postanowienia dotyczące Podmiotów udostępniających zasoby:

1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do niniejszego zamówienia polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych (Podmioty udostępniające zasoby).

2) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując niniejsze zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

3) Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dokona badania, czy nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia, o których mowa w pkt. VI niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

4) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, Podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia, zamawiający żądać będzie, aby wykonawca w określonym terminie:

a. zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub

b. zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże spełnienie wymaganych zdolności technicznych lub zawodowych lub sytuację finansową lub ekonomiczną, zgodnie z pkt. V.2. niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia .

4. W niniejszym postępowaniu Zamawiający dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeżeli wykonawca ten będzie się uchylał od zawarcia

umowy Zamawiający zbada, czy wykonawca, który złożył ofertę najwyższą ocenioną spośród pozostałych ofert nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

5. Określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu oraz wymagane środki dowodowe mają na celu ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

6. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zobowiązani są oni wykazać spełnienie warunków udziału w postępowaniu wspólnie.

VI. Podstawy wykluczenia z udziału w postępowaniu

1. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawcę:

1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615),

2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych,

3) jeżeli wykonawca lub osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 14 ustawy Pzp (urzędujący członek jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnik spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusz w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurent), uprawnione do reprezentowania wykonawcy pozostają w relacjach określonych w art. 17 ust. 1 pkt 2-4 ustawy Pzp z:

a) zamawiającym,

b) osobami uprawnionymi do reprezentowania zamawiającego,

c) członkami komisji przetargowej,

d) osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy Pzp - chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu

4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania

5) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popelnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych

6) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku

7) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych

8) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy Pzp, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

3. Wykluczenie wykonawcy następuje jeżeli nie upłynął okres określony zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.

4. Wykonawca podlegający wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz pkt. 16-20 lub na podstawie pkt. VI. 2 niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia może zgodnie z art. 24 ust. 8 ustawy Pzp. przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przedstawione przez Wykonawcę dowody podlegają będą ocenie Zamawiającego pod względem wagi i szczególnych okoliczności czynu wykonawcy.

5. Możliwość przedstawienia dowodów na to, że podjęte przez wykonawcę środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, o której mowa w pkt. 4 powyżej, nie dotyczy wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

6. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

7. W terminie 3 dni od przekazania Informacji o treści złożonych ofert, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu.

8. 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 ustawy Pzp.
- 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
- 4) jest ofertą, która zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 5) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 6) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu.
- 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 ustawy Pzp.
- 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
- 10) wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy Pzp, na przedłużenie terminu związania ofertą;
- 11) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób.

9. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz niepodleganie wykluczeniu dokonywana będzie w oparciu o złożone przez wykonawcę w niniejszym postępowaniu oświadczenia oraz dokumenty.

VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

- 1) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę
- 2) Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o niepodleganiu wykluczeniu - wypełnione i podpisane przez wykonawcę, które stanowić będzie wstępne potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

3) Formularz cenowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę

4) Wykaz osób do kontaktów z zamawiającym

5) Wzór umowy - parafowany przez wykonawcę

6) Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień / pełnomocnictw osób składających ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub z przedstawionych dokumentów rejestrowych

2. W celu wykazania braku podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust 1 i 5 ustawy Pzp należy na wezwanie zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące oświadczenia i dokumenty:

1) informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy oraz, odnośnie skazania za wykroczenie na karę aresztu, w zakresie określonym przez zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

2) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

3) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzający, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

4) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy,

5) oświadczenie wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumenty potwierdzające dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności,

6) oświadczenie wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne,

7) oświadczenie wykonawcy o braku wydania prawomocnego wyroku sądu skazującego za wykroczenie na karę ograniczenia wolności lub grzywny w zakresie określonym przez zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy,

8) oświadczenie wykonawcy o braku wydania wobec niego ostatecznej decyzji administracyjnej o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym w zakresie określonym przez zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy,

9) oświadczenie wykonawcy o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 716),

10) oświadczenie wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

3. W celu oceny spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1b pkt. 1) ustawy Pzp, należy na wezwanie zamawiającego, pod rygorem wykluczenia z postępowania, złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie następujące oświadczenia i dokumenty:

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 10 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

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

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/.

4) W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy, odpowiadają wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:

5) Decyzję lub zezwolenie wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny potwierdzającą spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia

zbiorowego z uwzględnieniem żywienia pacjentów szpitala.

- 6) Opinię wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny dotyczącą spełnienia wymogów sanitarnych koniecznych przy przewozie posiłków.
- 7) 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.
- 8). Wykaz zawierający minimum 2 środki 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.
- 9). 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. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów
- 10) Dokumenty w niniejszym postępowaniu mogą być składane w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub osobę / osoby uprawnione do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem".
- 11) Oferta, wszystkie wymagane załączniki, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.
- 12) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski..
- 13) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonych kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
4. Dokumenty i oświadczenia wymienione w pkt. VII.2., VII.3. nie są dołączane do oferty.
5. W przypadku, kiedy ofertę składają wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum / spółka cywilna), musi ona spełniać następujące warunki:
- 1) Oferta winna być podpisana przez ustanowionego pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w zawarciu umowy.

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.

3) Oferta winna zawierać oświadczenie o którym mowa w pkt.1.ppkt.2)

4) Dokumenty i oświadczenia składane na wezwanie zamawiającego, o których mowa w pkt. 1. dotyczą każdego z wykonawców osobno. Natomiast dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt. 2., 3. składane są przez tego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, który wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

6. Postanowienia dotyczące składanych w niniejszym postępowaniu dokumentów i oświadczeń:

1) Oświadczenia Wykonawcy, Podmiotów udostępniających zasoby, Podwykonawców składane są w oryginale, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania ww. podmiotów.

2) Dokumenty, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania.

3) Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, Podmiot udostępniający zasoby albo Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, albo Podwykonawca - w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

4) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.

5) Oferta, wszystkie wymagane załączniki, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.

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

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

7. Postanowienia dotyczące dokumentów dot. Podmiotów udostępniających zasoby:

1) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu

2) Jeżeli wykonawca wykazując spełnienie warunków, udziału w postępowaniu polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, w celu oceny, czy wykonawca będzie dysponował tymi zasobami w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania niniejszego zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów do oferty należy dołączyć dokumenty dotyczące:

- a) zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,
- b) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu niniejszego zamówienia,
- c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
- d) czy podmiot, na zdolnościach, którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami.

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a wykonawcami odbywać się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615). Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane:

- za pośrednictwem operatora pocztowego oraz osobiście za pośrednictwem posłańca należy kierować / przekazywać na: adres zamawiającego podany w pkt. I niniejszej Specyfikacji.

- przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poczta elektroniczna) należy kierować na adres poczty elektronicznej zamawiającego:

podany w pkt. I niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia - zp@szpitalpyskowice.com.pl

Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami

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

Joanna Sasinowska

tel. +46 32 233 24 24

fax. +48 32 233 24 24 wew. 283

w terminach godz. pomiędzy 7.30 a 15.00

2) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu lub drogą elektroniczną jest:

kierownik sekcji ds. zamówień publicznych

Tomasz Siuta

tel. +48 32 233 24 24 wew. 281

fax. +48 32 233 24 24 wew. 283

w terminach godz. pomiędzy 7.30 a 15.00

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. XII 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: www.szpitalpyskowice.com.pl.
- 5) Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
- 6) Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania wszystkich wykonawców

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 zamieszczone zostaną na stronie internetowej: www.szpitalpyskowice.com.pl.
- 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 wcześniejsz 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 stronie internetowej: www.szpitalpyskowice.com.pl.

IX. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

X. 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.

XI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Przygotowanie oferty:

- 1) Na ofertę składają się wszystkie oświadczenia i załączniki wymienione w pkt. VII niniejszej specyfikacji.
- 2) Wykonawca może złożyć jedną ofertę, w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym.
- 3) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

- 4) 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.
- 5) Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.
- 6) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia, załączniki i inne dokumenty, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.
- 7) Dokumenty winny być sporządzone zgodnie z załoženiami oraz przedstawionymi przez zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach.
- 8) Poprawki w ofercie (przekreślenie, przerobienie, uzupełnienie, nadpisanie, dopisanie, użycie korektora itp.) muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby/osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy.
- 9) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
- 10) Wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca w takim przypadku zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, a także wydzielić je w wybrany przez siebie sposób, zapewniający zachowanie tajemnicy przedsiębiorstwa. Tak wydzielonych informacji Zamawiający nie będzie ujawniał. Wykonawca nie może zastrzec informacji i dokumentów, których jawność wynika z innych aktów prawnych w tym m.in. z zapisu art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
- 11) Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując jednocześnie nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania tego obowiązku, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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. VII "Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia pkt. 8 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 pacjentów Szpitala w Pyskowicach"

nie otwierać przed 16.01.2019 r. godz. 10:05"

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 złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym odpowiednich oświadczeń lub dokumentów:

-potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu,

-potwierdzających spełnienie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego,

-potwierdzających brak podstaw wykluczenia,

-oświadczenia o którym mowa w pkt. VII. 1. 2) niniejszej specyfikacji,

-pełnomocnictw, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 26 ust. 3 i ust. 3a ustawy Pzp.

Nieuzupełnienie oświadczeń lub dokumentów w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po stronie wykonawcy może skutkować zatrzymaniem wadium wraz odsetkami na mocy art. 46 ust. 4a Prawa zamówień publicznych.

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 lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego,
- c. potwierdzających brak podstaw wykluczenia

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 lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia zwróci się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.

6) Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

XII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia: 16.01.2019 r. do godz. 10:00

w siedzibie zamawiającego

Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o

Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

Sekretariat dyrekcji, Pokój 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: 16.01.2019 r., o godz. 10:05

w siedzibie zamawiającego
Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o
Szpitalna 2
44-120 Pyskowice
Sala narad

XIII. 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 przedstawić w "Formularzu ofertowym" stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

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".

XIV. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

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.

Lp	Nazwa kryterium	Waga kryterium	Szczegółowy opis, wzór	Uwagi, objaśnienia
1	Cena	60%	oferta z najniższą ceną/ cena oferty badanej x 60	wzór matematyczny
2	Czas dostarczenia posiłku do siedziby zamawiającego, maksymalnie 30 minut mierzony według odległość mierzona od miejsca wytwarzania posiłków do siedziby zamawiającego liczona na podstawie https://maps.google.pl (po drogach publicznych transportem samochodowym)	20%	oferta z najkrótszym czasem dostarczenia/ czas dostarczenia badanej oferty x 20	wzór matematyczny

3	Termin płatności	20%	Termin poniżej 30 dni - 1 punkt, 30 dni - 10 punkt, 60 dni - 20 punktów	zgodnie z opisem
---	------------------	-----	---	------------------

5. Dodatkowe postanowienia dot. kryterium cena:

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_o) \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C_{\min} - najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)

C_o - cena brutto określona w ocenianej ofercie (zł)

6. Dodatkowe postanowienia dot. kryterium termin realizacji:

Liczba punktów w kryterium termin realizacji zostanie przyznany w oparciu o zadeklarowany przez Wykonawcę termin wykonania niniejszego zamówienia. Termin realizacji należy zadeklarować w minutach.

Sposób przyznawania punktów:

1) Wykonawca, który zaoferuje najkrótszy termin realizacji otrzyma maksymalną liczbę punktów w niniejszym kryterium,

7. Dodatkowe postanowienia dot. Termin płatności :

Liczba punktów w kryterium gwarancja jakości zostanie przyznany w oparciu o zadeklarowany przez Wykonawcę termin płatności. Wykonawca może zadeklarować termin płatności w następującym przedziale:

poniżej 30 dni, 30 dni, 60 dni

Sposób przyznawania punktów:

1) Wykonawca, który zaoferuje najdłuższy termin płatności otrzyma maksymalną liczbę punktów w niniejszym kryterium,

2) Wykonawca, który zaoferuje najkrótszy termin płatności - otrzyma 0 pkt w niniejszym kryterium,

8. 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.

9. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie oceniona jako najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejszą podlegać będzie badaniu czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, zgodnie z pkt. V.5. niniejszej Specyfikacji.

10. Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

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

XV. 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 poinformuje wszystkich wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając w szczególności:

1) imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację.

2) informację o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,

3) informację o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia ofert, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, informację o braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności.

3. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierać będzie uzasadnienie faktyczne i prawne oraz zamieszczone zostanie na stronie internetowej zamawiającego - www.szpitalpyskowice.com.pl, Informacja zamieszczona na stronie internetowej zawierać będzie informacje o których mowa w pkt. 2 ppkt. 1)

Zamawiający zamieści również informację o wyniku postępowania w siedzibie zamawiającego poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń oraz publikację w: tablica ogłoszeń.

4. 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. Informacja o unieważnieniu postępowania zamieszczona również zostanie na stronie internetowej zamawiającego - www.szpitalpyskowice.com.pl

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 w terminie nie krótszym niż:

- 1) 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, lub
- 2) 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane w inny sposób niż określono w pkt. 1),
- 3) w przypadku gdy, w postępowaniu złożona została tylko jedna oferta lub upłynął termin do wniesienia odwołania na czynności zamawiającego wymienione, o których mowa w pkt. XVIII.3 niniejszej specyfikacji lub w następstwie jego wniesienia Krajowa Izba Odwoławcza ogłosiła wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze, 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.

XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

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

1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz danych zawartych w ofercie.

2. Postanowienia umowy zawarto w: wzorze umowy, który stanowi załącznik numer: załącznik 5

XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Środki ochrony prawnej (Odwolanie, Skarga do Sądu) w niniejszym postępowaniu przysługują wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub miały interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia lub poniosły 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) określenia warunków udziału w postępowaniu,
- 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 3) odrzucenia oferty odwołującego.
- 4) opisu przedmiotu zamówienia
- 5) wyboru najkorzystniejszej oferty

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 zwięźle 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 przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, lub

2) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli zostało ono przesłane w inny sposób niż określono w ppkt. 1),

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 podpisanej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.

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 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. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy

16. Kopię odwołania zamawiający:

1) przekaże 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.

17. 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.
18. 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.
19. Odwołanie podlegać będzie rozpoznaniu przez Krajową Izbę Odwoławczą, jeżeli nie zawiera braków formalnych oraz uiszczono wpis od odwołania.
20. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu.
21. Pozostałe informacje dotyczące środków ochrony prawnej znajdują się w Dziale VI Prawa zamówień publicznych "Środki ochrony prawnej", art. od 179 do 198g.

XIX. 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 na wniosek
 - 2) przekazanie protokołu lub załączników następuje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej
4. W przypadku protokołu lub załączników sporządzonych w postaci papierowej, jeżeli z przyczyn technicznych znacząco utrudnione jest udostępnienie tych dokumentów przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, w szczególności z uwagi na ilość żądanych do udostępnienia dokumentów, zamawiający wskaże inny sposób, w jaki mogą być one udostępnione.
5. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych tekst jednolity wprowadzony Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 24 sierpnia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy- Prawo zamówień publicznych, opublikowany w Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 wraz ze zmianami

wprowadzonymi ustawą z dnia 22 czerwca 2016 r. o zmianie ustawy - Prawo zamówień publicznych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2016 r. poz. 1020) oraz zmiany opublikowane w Dz. U. z 2016 r. poz. 996, 1020, 1250, 1265, 1579, 1920, (zwanej dalej również "ustawą Pzp") oraz Kodeks Cywilny.

6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE informuję, że:

- administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o. 44 – 120 Pyskowice, ul. Szpitalna 2;
- osoba odpowiedzialna za ochronę danych osobowych w Szpitalu w Pyskowicach Sp. z o.o. jest Prezes Zarządu Leszek Kubiak, kontakt: adres e-mail: szpital_pyskowice@poczta.onet.pl telefon: 32 233 242 24
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem.
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Pani/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo do dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO,
- nie przysługują Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO,
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.

XX. Załączniki

Załączniki składające się na integralną część specyfikacji:

- Załącznik nr 1 - formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - formularz cenowy
- Załącznik nr 3 - oświadczenie o spełnieniu warunków
- Załącznik nr 4 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik nr 5 - wzór umowy
- Załącznik nr 6 - wykaz wykonanych usług
- Załącznik nr 7 - wzór zamówienia dziennego na posiłki
- Załącznik nr 8 - wzór zestawienia ilości wydanych posiłków w miesiącu
- Załącznik nr 9 - wzór karty kontroli dostaw posiłków
- Załącznik nr 10 - wzór protokołu wadliwych dostaw posiłków
- Załącznik nr 11 - oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej

Prezes Zarządu Leszek Kubiak

PREZES ZARZĄDU
Leszek Kubiak