**Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej**

**w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim**

**z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim**

**ul. 26 Marca 51**

**44-300 Wodzisław Śląski**

**Tel.: 32 45 91 837**

**Fax.: 32 45 91 837**

[**www.zoz.wodzislaw.pl**](http://www.zoz.wodzislaw.pl/)

**przetargi@zoz.wodzislaw.pl**

**„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały”**

 **Nr sprawy 29 /ZP/ 20**

Kod CPV:

55321000-6 - usługi przygotowania posiłków

55521200-0 - usługi dowożenia posiłków

55322000-3- usługi gotowania posiłków

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na zasadach określonych w art. 138o ust. 1 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843)

Zatwierdził

…………………………

**ROZDZIAŁ I**

**POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. ZAMAWIAJĄCY:

**Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej**

**w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim**

**z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim**

**ul. 26 Marca 51**

**44-300 Wodzisław Śląski**

**Tel.: 32 4591838**

**Fax.: 32 4591838**

[www.zoz.wodzislaw.pl](http://www.zoz.wodzislaw.pl/)

przetargi@zoz.wodzislaw.pl

1. Ogłoszenie o zamówieniu zostanie zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego od dnia ………….. r do upływu terminu składania ofert.
2. Jako podstawowy dokument do sporządzenia oferty należy traktować niniejszą SIWZ.

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na zasadach określonych w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843)**". W przypadkach nie uregulowanych w niniejszej SIWZ zastosowanie będą miały przepisy art. 138o cyt. wyżej ustawy oraz przepisy kodeksu cywilnego.

1. Podstawa prawna opracowania SIWZ:

1. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) zwana dalej Pzp,
2. [Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1282)](https://www.uzp.gov.pl/__data/assets/pdf_file/0024/31992/Rozporzadzenie-Ministra-Rozwoju-z-dnia-26-lipca-2016-r.-w-sprawie-rodzajow-dokumentow%2C-jakich-moze-zadac-zamawiajacy-od-wykonawcy-w-postepowaniu-o-udzielenie-zamowienia-Dz.-U.-z-2016-r.%2C-poz.-1126.pdf)
3. Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015 r. w sprawie średniego kursu złotego
w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2453)
4. [Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740).](https://www.uzp.gov.pl/__data/assets/pdf_file/0019/32734/KODEKS-Z-DNIA-23-KWIETNIA-1964-R.-KODEKS-CYWILNY.pdf)

**ROZDZIAŁ II**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiot zamówienia**

1.1 Rodzaj zamówienia: usługa

1.2 Przedmiotem zamówienia jest:

# a) sporządzanie całodziennych posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w Ustawie

# z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. 171 poz.

# 1225 z późn. zm.)

# b) dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego,

c) dostarczenie oraz dystrybucja w poszczególne oddziały do kuchenek oddziałowych przygotowanych przez Wykonawcę posiłków cało-dziennych, w ilości ok. 53.000, posiłków cało-dziennych dla osób zakaźnych- 12.600 oraz ok. 5.400 posiłków całodziennych z programu pilotażowego ”Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”(Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r) +/- 10% na okres obowiązywania umowy dla wszystkich pacjentów Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim, 44-300 Wodzisław Śląski, ul.26 Marca 51.

Zgodnie z nałożonym na Zamawiającego obowiązkiem rozbudowy bazy łóżkowej na wypadek ogłoszenia podwyższonej sytuacji kryzysowej, zastrzegamy sobie możliwość zamówienia 200 pełnych całodobowych posiłków dla szpitala w Wodzisławiu Śl. i 100 pełnych całodobowych posiłków dla szpitala w Rydułtowach. Nastąpi to tylko w sytuacjach ekstremalnych, sporadycznie, podst. Prawna Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 27.06.2012r. Dz.U. 2012 poz. 741 oraz Ustawy o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej DZ. U. 2019r poz. 1541 z późn. zm.

d) odbiór brudnych pojemników typu GN po rozdzieleniu posiłków i ich zmywanie u Wykonawcy.

e) do rozliczenia wartości wydanych posiłków stosowana będzie uśredniona kwota za 1 posiłek całodzienny pacjenta, przy czym 100% wartości posiłku całodziennego stanowi dieta podstawowa, lekko-strawne, cukrzycowe i dziecięca.

**2. KLAUZULE SPOŁECZNE** (art. 29 ust. 3a ustawy -Prawo zamówień publicznych):

2.1. Zamawiający wymaga, aby pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie posiłków, ich dystrybucję oraz dowóz, zatrudnieni byli przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320)

2.2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w terminie 3 dni od rozpoczęcia realizacji umowy zamawiającemu kompletnej Listy Pracowników przeznaczonych do realizacji zamówienia ze wskazaniem podstawy dysponowania tymi osobami, która stanowić będzie załącznik do umowy. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący przedmiot umowy wskazani w dostarczonej Liście Pracowników będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 oraz otrzymywać wynagrodzenie za pracę równe lub przekraczające równowartość wysokości wynagrodzenia minimalnego, o którym mowa
w ustawie z 10.10.2002 o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r., poz. 2177).
W trakcie realizacji umowy w przypadku zmiany osób zatrudnionych na umowę o pracę wykonawca zobowiązany jest aktualizować tę listę. W przypadku wątpliwości zamawiającego co do aktualności przekazanej zamawiającemu Listy Pracowników przeznaczonych do realizacji zamówienia, zatrudnionych na umowę o pracę, sposobu ich zatrudnienia, wykonawca zobowiązany jest na pierwsze żądanie zamawiającego przedłożyć zaktualizowaną listę osób zatrudnionych na umowę o pracę wraz z kopiami umów o pracę dla wskazanych osób. Informacje wrażliwe wynikające z przekazywanych dokumentów podlegające ochronie zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz.
z 2019 r. poz. 1781) winny być zanominizowane.

3. Zamawiający dopuszcza spełnienie tego warunku poprzez wyznaczenie do realizacji tego zamówienia zatrudnionych już pracowników.

3. **Podwykonawcy:**

1.3. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

1.3. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.

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

1.3. Powierzenie wykonawcy części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy
z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

4 **Miejsce realizacji:**

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą
w Wodzisławiu Śląskim, Szpital w Wodzisławiu Śląskim - ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski oraz Szpital w Rydułtowach- ul. Plebiscytowa 47, 44-280 Rydułtowy

**ROZDZIAŁ III**

**TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**

Termin realizacji zamówienia: od 01.02.2021 r. do 31.01.2022 r.

**ROZDZIAŁ IV**

**Warunki udziału w postępowaniu. Podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.**

Zamawiający zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych zgodnie z art. 22 ust.2 pkt od 1) do 8) Ustawy Prawo zamówień publicznych.

Minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art.22 ust.2 Ustawy Prawo zamówień publicznych nie może być mniejszy niż 30 %, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostek.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 punkty 12-23 ustawy pzp

2. Zastrzeżenie z art. 22. ust. 2: Zamawiający nie wprowadza zastrzeżenia, o którym mowa w art. 22 ust. 2 ustawy.

3. Spełniają następujące warunku udziału w postępowaniu:

3.1. **W zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej, o ile wynika to odrębnych przepisów**: Zamawiający wymaga aby Wykonawca;

3.1.1.był wpisany do rejestru zakładów, o których mowa w art. 61 i 62 *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,* podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3.1.2.posiadał aktualną decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydaną na podstawie art. 65 ust. 1 pkt 2 *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,* zatwierdzającą zakład wraz ze środkami transportu w zakresie przygotowania i przewozu posiłków objętych przedmiotem zamówienia.

3.2.**W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej**: Zamawiający nie określa warunków udziału w tym zakresie

3.3.**W zakresie zdolności technicznych lub zawodowych**: Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:

 3.3.1- dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia –w tym m.in.1 osobą na stanowisku dietetyka legitymującą się wykształceniem o profilu dietetyka i rocznym doświadczeniem w zawodzie, zastępowany w razie nieobecności także przez dietetyka oraz technolog żywienia z minimum 5 letnim stażem pracy w zawodzie.

3.3.2.- Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą być zatrudnione w miejscu wykonywania usługi, posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe i szkolenia (BHP i HACCP), które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności z przygotowaniem i transportem posiłków.

4. Ocena spełniania warunków nastąpi na zasadzie spełnia/ nie spełnia.

5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający nie określa szczególnego, obiektywnie uzasadnionego, sposobu spełniania przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunków o których mowa w rozdz. IV. 3. niniejszej SIWZ.

6. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

7. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

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

7.2. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia, o których mowa wart. 24 ust. 1 pkt 13-23 ustawy.

7.3. Jeżeli podmiot, o którym mowa w art. 22a, ust. 1, nie spełnia warunków udziału w postępowaniu, kryteriów selekcji lub zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca
w terminie określonym przez zamawiającego:

a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub

b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej część zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną.

8. Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:

8.1. Zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;

8.2. Sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;

8.3. Zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;

8.4. Czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału
w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi lub roboty, których wskazane zdolności dotyczą.

9. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (nie dotyczy to spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika
z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę).

Pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej może wynikać albo z dokumentu je ustanawiającego, albo
z umowy podmiotów składających wspólnie ofertę.

Pełnomocnictwo lub dokument je ustanawiający lub umowę, w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, należy dołączyć do oferty.

9.1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt 3 musi spełniać co najmniej jeden wykonawca samodzielnie lub wszyscy wykonawcy łącznie.

9.2. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców:

- którzy nie wykazali, spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12.

- którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 ustawy

10. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

11. W celu skorzystania z instytucji, o której mowa w art. 24 ust. 8 ustawy pzp, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia stosownych oświadczeń, a następnie zgodnie z art. 26 ust. 2 ustawy pzp do złożenia dowodów.

12. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione dowody, o których mowa w punkcie 11 za wystarczające.

**ROZDZIAŁ V**

**WYKAZ DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH W OFERCIE:**

1. Wypełniony formularz oferty, stanowiący **zał. nr 2;**
2. Oświadczenie, że na dzień składania ofert wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania i spełnia warunki udziału w postępowaniu – **zał. nr 3**

3. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia -

(zgodnie z załącznikiem nr 6), potwierdzający, że Wykonawca dysponuje lub, że będzie dysponował osobami, które będą wykonywać usługę, w tym m.in.1 osobą na stanowisku dietetyka legitymującą się wykształceniem o profilu dietetyka i rocznym doświadczeniem w zawodzie, zastępowany w razie nieobecności także przez dietetyka oraz technolog żywienia z minimum 5 letnim stażem pracy w zawodzie - **załącznik nr 6**

**4.Oświadczenie,że osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia są zatrudnione w miejscu wykonywania usługi**

**5. Zaświadczenie o posiadaniu stosownych kwalifikacji zawodowych i szkolenia (BHP i HACCP), które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności z przygotowaniem i transportem posiłków.**

6. Zaświadczenie o wpisie do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej zakładów podlegających urzędowej kontroli;

7. Aktualną opinię /decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydaną na podstawie art. 65 ust. 1 pkt 2 *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,*, zatwierdzającą zakład wraz ze środkami transportu w zakresie przygotowania i przewozu posiłków objętych przedmiotem zamówienia.

8. Aktualną opinię sanitarną wydaną przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, dotyczącą dopuszczenia do użytkowania środków transportu, jakich Wykonawca zamierza użyć do wykonania usługi oraz wyniki ostatniej kontroli środków transportu dokonanej przez Państwowego Inspektora Sanitarnego - nie starsze niż 1 rok.

9. Certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument potwierdzający wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego.

9**. Oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy osób wykonujących czynności związane bezpośrednio z realizacją zamówienia.**

**ROZDZIAŁ VI**

**INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO
Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW
A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ
Z WYKONAWCAMI.**

1. Zamawiający porozumiewa się z wykonawcami w formie pisemnej, mail z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w ustawie.

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim

z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski

Tel.: 32 4591837, Fax.: 32 4591837

[www.zoz.wodzislaw.pl](http://www.zoz.wodzislaw.pl/) przetargi@zoz.wodzislaw.pl

2. Wyjaśnienie SIWZ.

a) Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.

b) Wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia musi wpłynąć do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

c) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa wyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania

d) Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. b

e) Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.

3. Zamawiający nie zamierza zwołać zebranie wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia

4. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia,
a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieści ją także na tej stronie.

5. Imię i nazwisko oraz stanowisko służbowe pracowników zamawiającego, uprawnionych dobezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami:

- Bożena Gil - Kierownik Działu Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia, tel 32 4591 838, przetargi@zoz.wodzislaw.pl

- Bogusława Obrochta - Kierownik Sekcji Żywienia w Wodzisławiu Śl, tel. 32 45 91 832,

**ROZDZIAŁ VII**

**TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.**

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty składania ofert. 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 terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwie, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

**ROZDZIAŁ VIII**

**OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

2. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej w języku polskim.

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

4. Na ofertę składa się wypełniony formularz oferty wraz z załącznikami i dokumentami wymaganymi postanowieniami Rozdziału V niniejszego zaproszenia. Wykonawca może złożyć ofertę na własnych formularzach, których treść i układ graficzny muszą być zgodne z formularzami załączonymi do specyfikacji. W formularzach wszystkie rubryki powinny być wypełnione.

5. Ofertę podpisują osoby uprawnione do dokonywania czynności prawnych w imieniu Wykonawcy zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi. W przypadku, kiedy ofertę podpisuje pełnomocnik, do oferty należy załączyć pełnomocnictwo.

6. Dokumenty załączone do oferty powinny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę podpisującą ofertę. Uznaje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów załączonych do oferty.

7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

8. Ofertę należy spiąć lub wpiąć w skoroszyt, parafować i ponumerować kolejno strony.

9. Ofertę należy złożyć w zaklejonej kopercie posiadającej następujące oznaczenie:

**Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały**

**Nie otwierać przed dniem 16.12.2020 r, godz.10:15**

10.Na kopercie należy umieścić nazwę i adres wykonawcy.

**ROZDZIAŁ IX**

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w PPZOZ Wodzisław Śląski ul. 26 Marca 51, 44-300 WodzisławŚląski - **Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia**.

2. **Termin składania ofert:** **16.12.2020 r. do godz. 10:00**

3. **Termin otwarcia ofert: 16.12.2020 r. o godz. 10:15** w siedzibie zamawiającego – **PPZOZ Wodzisław Śląski ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski Dziale Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia**. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowane zamówienia. Otwarcie ofert jest jawne.

Po otwarciu oferty zamawiający poda imię i nazwisko, nazwę firmy oraz adres wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty, terminu wykonania zamówienia publicznego, warunków płatności.

1. Zgodnie z art. 86 ust. 5 niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej [www.zoz.wodzislaw.pl](http://www.zoz.wodzislaw.pl/) informacje dotyczące:

1) kwoty jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;

3) ceny, terminy wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

5. Oferty złożone po terminie, o którym mowa w punkcie 2 niniejszego rozdziału, zostaną zwrócone wykonawcom zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 ustawy PZP.

**ROZDZIAŁ X**

**OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.**

1. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

2. W ofercie należy podać cenę netto i brutto jednego posiłku całodziennego.

3. Cena 1 posiłku całodziennego musi zawierać koszt surowca, koszty przygotowania, dowozu, dostarczenia i dystrybucji na oddziały Zamawiającego.

4. Należy podać również wartość oferty (netto, brutto) przy założeniu przygotowania, dostarczenia
i dystrybucji na oddziały posiłków całodziennych w ilości około 53.000, posiłków całodziennych dla osób zakaźnych-12.600 oraz około 5 400 posiłków całodziennych z programu pilotażowego ”Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”(Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r) +/- 10% na okres obowiązywania umowy dla wszystkich pacjentów.

5. Cena oferty musi być podana w polskich złotych i jednoznacznie określona (do drugiego miejsca po przecinku).

6. Przez cały okres realizacji umowy obowiązuje niezmienna cena jednego posiłku całodziennego.

7. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ostatnim

 dniu miesiąca następującego po miesiącu w którym złożona została faktura.

**8. Wykonawca jest zobowiązany wystawić oddzielną fakturę na:**

**a) posiłki całodzienne dla pacjentów nie zakaźnych,**

**b) posiłki całodzienne dla osób zakaźnych**

**c) posiłki całodzienne z programu pilotażowego ”Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”.**

**9. Faktury należy wystawić oddzielnie dla Szpitala w Wodzisławiu Śląskim oraz oddzielnie dla Szpitala w Rydułtowach.**

10. Błędy w obliczeniu ceny, których zamawiający nie będzie w stanie skorygować na podstawie art. 87 ust. 2 ustawy prawo zamówień publicznych spowodują odrzucenie oferty.

11. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

**ROZDZIAŁ XI**

**OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW SPOSOBU OCENY OFERT.**

Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryteriami:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa kryterium | Znaczenie kryterium |
| 1 | Cena | 80% |
| 2 | Wysokość odpisu na PFRON | 20% |

* 1. ***Kryteria oraz zasady oceny ofert***

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty w każdej z części przedmiotu zamówienia zamawiający przyjął następujące kryteria – przypisując im odpowiednią wagę punktową:

1. **cena oferty – 80 pkt**
2. **Wysokość odpisu na PFRON -20 pkt**

Punkty zostaną przyznane wyłącznie ofertom, które nie podlegają odrzuceniu na tym etapie postępowania. Każdy z wykonawców w ww. kryteriach otrzyma odpowiednią ilość punktów, wyliczoną w następujący sposób:

**a) cena oferty (IPc) - maksymalnie 80 pkt**

Należy ustalić cenę oferty zgodnie z zasadami określonymi w rozdziale XVI „Opis sposobu obliczania ceny”. Maksymalną ilość punktów otrzyma oferta z najniższą ceną niepodlegająca odrzuceniu. Pozostali wykonawcy uzyskują ilość punktów obliczoną wg poniższego wzoru:

**CN**

**IPc = -------- x Zc**

**CB**

gdzie poszczególne litery oznaczają:

IPc – liczba punktów w kryterium „cena oferty”,

CN – cena ofertowa najniższa spośród wszystkich rozpatrywanych i nieodrzuconych ofert,

CB – cena ofertowa oferty badanej (przeliczanej),

Zc – znaczenie (waga) kryterium „cena oferty” wyrażone w punktach - 80 pkt.

Przy obliczaniu punktów, zamawiający zastosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku według zasady, że trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1. Jeśli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza niż 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.

**b)** Wysokość odpisu na PFRON **(IPwp) - maksymalnie 20 pkt**

Zamawiający przyzna punkty w tym kryterium w następujący sposób:

* + - 1. 70.000 zł – 0 pkt,
			2. 80.000 zł – 10 pkt
			3. 90.000 zł – 20 pkt

MINIMALNA wysokość odpisu na PFRON wymagana przez zamawiającego wynosi 70.000 zł. W przypadku podania przez wykonawcę mniejszej wysokości odpisu niż wymagany, oferta wykonawcy zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp, jako niezgodna z SIWZ.

MAKSYMALNA wysokość odpisu uwzględniona do oceny ofert wynosi 90.000 zł. Jeżeli wykonawca zaoferuje wyższą wysokość odpisu niż 90.000 zł do oceny ofert zostanie przyjęta wysokość odpisu 90.000 zł.
W realizacji zamówienia zostanie uwzględniony odpis w wysokości zgodny ze złożoną ofertą.

W ramach wszystkich wskazanych i opisanych kryteriów, wykonawca otrzyma łączną (końcową) ilość punktów wyliczoną w następujący sposób:

KIP = IPc + IPwp

gdzie poszczególne symbole oznaczają:

KIP – końcowa ilość punktów,

IPc – ilość punktów uzyskanych w kryterium: cena oferty,

IPwp - ilość punktów uzyskanych w kryterium: wysokość odpisu,

**Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów**.

**ROZDZIAŁ XII**

**UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w rozdz. XI niniejszego zaproszenia. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.

2. Zamawiający zawrze umowę z wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

4. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę oraz cenę wybranej oferty. W przypadku nieudzielenia zamówienia niezwłocznie zamieści informację o tym fakcie na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej.

**ROZDZIAŁ XIII**

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**ROZDZIAŁ XIV**

**ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH.**

Projekt umowy stanowi **załącznik nr 5** do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

ZAŁĄCZNIKI:

* 1. Opis przedmiotu zamówienia załącznik nr 1 do SIWZ
	2. Druk oferty załącznik nr 2 do SIWZ
	3. Oświadczenie, że na dzień składania ofert wykonawca

 nie podlega wykluczeniu z postępowania i spełnia warunki

 udziału w postępowaniu załącznik nr 3 do SIWZ

* 1. Informacja o przynależności do grupy kapitałowej załącznik nr 4 do SIWZ
	2. Projekt umowy załącznik nr 5 do SIWZ
	3. Wykaz osób załącznik nr 6 do SIWZ
	4. Minimalna wymagana gramatura załącznik nr 7 do SIWZ
	5. Zapotrzebowanie załącznik nr 8 do SIWZ
	6. Karta kontroli załącznik nr 9 do SIWZ
	7. Protokół wadliwych dostaw załącznik nr 10 do SIWZ
	8. Protokół z dostarczenia posiłków załącznik nr 11 do SIWZ

 12. Klauzula informacyjna z art.13 RODO wraz z oświadczeniem załącznik nr 12 do SIWZ

 13. Dieta mamy załącznik nr 13 do SIWZ

 14. Pacjenci zakaźni załącznik nr 14 do SIWZ

##  **Załącznik nr 1**

 **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest:

a) sporządzanie całodziennych posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie

 z warunkami określonymi w ustawie z dnia 8 stycznia 2010r. (Dz.U.

 Nr 21, poz. 105),

b) dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego,

c) dostarczenie oraz dystrybucja w poszczególne oddziały do kuchenek

 oddziałowych przygotowanych przez Wykonawcę posiłków cało-

 dziennych, w ilości ok. 53.000 plus ok. 12.600 posiłków całodziennych dla pacjentów oddziału zakaźnego oraz ok. 5.400 posiłków całodziennych z programu pilotażowego ”Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”(Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r) +/- 10% na okres obowiązywania umowy dla wszystkich pacjentów Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim , 44-300 Wodzisław Śląski, ul.26 Marca 51.

Zgodnie z nałożonym na Zamawiającego obowiązkiem rozbudowy bazy łóżkowej na wypadek ogłoszenia podwyższonej sytuacji kryzysowej, zastrzegamy sobie możliwość zamówienia 200 pełnych całodobowych posiłków dla szpitala w Wodzisławiu Śl i 100 pełnych całodobowych posiłków dla szpitala w Rydułtowach. Nastąpi to tylko w sytuacjach ekstremalnych, sporadycznie, podst. Prawna Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 27.06.2012r. Dz.U. 2012 poz. 741 oraz Ustawy o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej DZ. U. 2017r poz. 1430 z późn. zm.

d) odbiór brudnych pojemników typu GN po rozdzieleniu posiłków i ich zmywanie

 u Wykonawcy.

e) do rozliczenia wartości wydanych posiłków stosowana będzie

 uśredniona kwota za 1 posiłek całodzienny pacjenta, przy czym 100%

 wartości posiłku całodziennego stanowi dieta podstawowa, lekko-

 strawne, cukrzycowe i dziecięca.

**W PPZOZ Rydułtowy funkcjonują następujące oddziały**:

- Pediatryczny – 2 piętra ( 2 kuchenki oddziałowe)

- Rehabilitacyjny

- Wewnętrzny z pododdziałem geriatrii – Centrum Leczenia Chorób Wieku

 Podeszłego - 2 piętra (2 kuchenki oddziałowe)

**W PPZOZ Wodzisław Śląski funkcjonują następujące oddziały:**

* Ginekologiczno-Położniczy
* Chirurgii Urazowo –Ortopedycznej
* Chirurgii Ogólnej
* Chorób Wewnętrznych II(2 kuchenki oddziałowe)
* Neurologiczny
* OIOM

**1. Godziny dostaw posiłków:**

1. Posiłki należy dostarczyć w oddziały w wyznaczonej kolejności ujętej

 w **Załączniku nr 1** w następujących godzinach:

 - śniadanie : 7.00 – 7.30

 - obiad z kolacją : 11.45 - 12.30

**2. Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu :**

1.Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennej racji pokarmowej, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonej przez Instytut Żywności i Żywienia w „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Warszawa 2011r. z uwzględnieniem wprowadzonych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy oraz z uwzględnieniem diet stosowanych w PPZOZ

w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim (zgodnie z załącznikiem nr 1oraz wg zaleceń lekarzy Zamawiającego).

**2. Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:**

A) **Dieta podstawowa** - stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego, powinna spełniać warunki racjonalnego żywienia,

 stosuje się tu wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw.

 Zalecana norma : 2200 - 2500 kcal

 Białko 75g

 Tłuszcze 80g

 Węglowodany 360g

B**) Diety lekkostrawne** - zasadą diety jest odciążenie przewodu

 pokarmowego, należy wyeliminować pokarmy ciężkostrawne,

 wzdymające, ostre przyprawy i używki, stosować dozwolone techniki

 sporządzania potraw- gotowanie, duszenie bez tłuszczu.

 Zalecana norma:

 Kcal 2400

 Białko 80g

 Tłuszcze 65g

 Węglowodany 300g

 b1. **III – wątrobowa** - stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego

 i wątroby, przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu

 jelita grubego, w chorobach gorączkowych, w podeszłym wieku.

 Zalecana norma :

 Kcal 2200 - 2400

 Białko 80g

 Tłuszcze 50-70g

 Węglowodany 310-350g

 b2. **V - niskocholesterolowa** - stosowana w miażdżycy, nadciśnieniu

 tętniczym, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

 Zalecana norma : jw.

 b3. **VI - wrzodowa** - dieta oszczędzająca przewód pokarmowy

 z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku

 żołądkowego, przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzody

 żołądka i dwunastnicy, mięsa do OB. gotowane mielone, dodatki do SN i KOL

 mielone.

 b4. **KRW –** przy krwawieniu z przewodu pokarmowego- ustalana z dietetykiem

 b5. **VII - żołądkowa** - dieta jw. przewlekłe choroby przewodu

 pokarmowego.

 Zalecana norma : jw.

 b6. **Wysokobiałkowa** - stosuje się przy wyrównanej marskości

 wątroby, nerczycy, wyniszczeniu organizmu, nowotworach.

 Jako dodatek 1/dobę -**1 jogurt owocowy 200g i 1 soczek owocowo-warzywny 330ml**.

 Zalecana norma : 2500 kcal

##  Białko 120g

 Tłuszcze 60g

 Węglowodany 330g

 b.7. **Trzustkowa –** ostra trzustka, chude wędliny, twaróg, do OB. filet drobiowy got,

 marchew got.

 Zalecana norma : jw.

C) **Cukrzycowa** - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych

 węglowodanów z równoczesnym zwiększeniem białka i nieznacznym

 ograniczeniem tłuszczów zwierzęcych. II śniad. dla wszystkich cukrzyc w formie

 owocu 1 sz lub jogurtu nat-**180g** w kubeczku lub sok warzywny b/c 1 sz.

 Zalecana norma : ok. 1800kcal

 Białko 80g

 Tłuszcze 50-70g

 Węglowodany 230g

C)1 **Cukrzycowa – wątrobowa –lekkostrawna** z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z równoczesnym zwiększeniem białka, ograniczeniem tłuszczów zwierzęcych i ciężkostrawnych potraw. Reszta j.w.

 D) **Niskobiałkowa** - niewydolność nerek i wątroby, zawartość białka

 w diecie 20-40g.

 E) **Niskokaloryczna** - stosowana przy otyłości i cukrzycy z nadwagą,

 dieta ustalana indywidualnie, 800-1500 kcal.

 F) **Dziecięca** :

od 0-12 miesięcy (deserki owocowe, zupki w słoikach po 4 m – 12 m według potrzeb Zamawiającego- będą wliczone w koszt osobodnia). Pozostałe dzieci według diety -waga porcji – zgodnie z załącznikiem nr 7 do SIWZ.

 Dla wszystkich dzieci w tym biegunek II śniadanie i podwieczorek.

 G) **Biegunkowa** :

 I doba - ryż na wodzie z tartym jabłkiem, sucharki, herbata

 II doba - chudy rosół z ryżem, bułka z masłem sn+ kol

 III doba- chudy rosół z ryżem, got. filet drob. mielony, ziemn

 przetarte, marchew przetarta, bułka z masłem, serek waniliowy-

 sn+ kol, dodatkowo biszkopty 100g/dobę

 IV doba - rosół z ryżem, got filet drob, ziemn, marchew

 got, chuda wędlina, serek waniliowy- sn+kol

 Dla diet biegunkowych dodatkowo chrupki kukurydziane, sucharki ujęte w zamówieniu.

 H) **Dieta papkowata, płynna wzmocniona i do żywienia przez sondę, 2500-2800**

 **Kcal ( 1 porcja 500ml- 3 razy dziennie).**

**Dodatkowo 1sok owocowo-warzywny 330 ml, 1 jogurt owocowy** **150g** raz/dobę. **Skład wymagany wyżej wymienionych diet zostanie ustalony i przesłany na piśmie przez dietetyka Zamawiającego.**

 Wszystkie diety płynne i papkowate należy pakować **w pojemniki jednorazowe** nadające się do podgrzania w kuchence mikrofalowej. **W celu należytego wykonania diet płynnych i papkowatych wymagane jest posiadanie na kuchni Wykonawcy zamykanego miksera w celu całkowitego rozdrobnienia wymaganych składników tak aby posiłek nadawał się do karmienia prze zgłębnik- sondę.**

I) **Dieta Ścisła I –** 3 x kleik ryżowy na wodzie, 1 op sucharek x dziennie + herbata

 expresowa.

**Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet niż wymienione,**

**w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich , wtedy ustalenia następują pomiędzy dietetykiem Zamawiającego i dietetykiem Wykonawcy.**

Wymagana minimalna gramatura produktów spożywczych i potraw na talerzu pacjenta znajduje się w **załączniku nr 7.**

**2)J**

W jadłospisach 14 - dniowych należy uwzględnić :

-11 dni: zupa+ II danie: potrawy mięsne -w tym 3 x mięso mielone, reszta mięso w całości jako porcja+ ziemniaki (ew. kasza, ryż, makaron) sałatka, surówka według diety.

-1 raz zupa +II danie z potrawą bezmięsną, dodatki jw.

-2 razy zupa+ II danie z rybą w całości- filet w formie smażonej, gotowanej- bez mielonej + ziemniaki +surówka, sałatka według diety.

**Diety cukrzycowe (cukrzycowo- wątrobowe itp.)** - posiłki dla tych diet w swoim składzie muszą zawsze zawierać porcję mięsa lub ryby- niemieloną, ziemniaki i warzywa zgodnie z wymaganą wagą ( bez białego ryżu i pszennego makaronu).

**Uwagi :**

1. W jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór produktów wysokiej jakości, potraw, technik kulinarnych oraz wszystkie świeże warzywa i owoce dostępne w sprzedaży przez cały rok.

 W posiłkach mają dominować surówki i sałatki ze świeżych warzyw przez cały

 okres trwania umowy, codziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić

 dodatek świeżych warzyw w ilości 40g/osobę na zmianę z owocami w ilości 1szt.

1. W jadłospisach uwzględnić masło o zaw. tłuszczu min. 82%, bez dodatku olejów.
2. Do przygotowywania zup mlecznych i dań mlecznych należy użyć mleka płynnego o 2% zaw. tłuszczu (niedopuszczalne jest stosowanie produktów mlekopochodnych w proszku również do zabielania zup i sosów).Bez produktów seropodobnych dotyczy sera żółtego i topionego.
3. Wędlin niższej jakości tj. parówka, pasztet drobiowy, salceson, metka nie należy uwzględniać częściej niż 3 razy w jadłospisach. Parówki mają mieć zawartość min. 70% mięsa w składzie (bez dodatku MOM). Pozostałe wędliny i kiełbasy w tym na ciepło powinny też zawierać minimum 70% mięsa w składzie. **Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w produkcji mięsa garmażeryjnego**.
4. Batony pszenne i chleby (świeże) należy dostarczać zapakowane w folię, chleby pokrojone, baton pokrojony. Pieczywo powinno mieć oznakowanie producenta, skład i datę ważności.
5. Zupa mleczna do śniadania będzie rozpisywana w litrach, w formie dodatku do śniadania na każdy oddział. Zupy obiadowe mają być na wywarach mięsno-kostnych za wyjątkiem diet niskopurynowych i innych diet zleconych przez lekarza.
6. Zamawiający w ramach umowy zastrzega sobie jeden całodzienny, bezpłatny posiłek w celu degustacji (na życzenie Zamawiającego).
7. Na oddział OIOM, dla diety płynnej lub papkowatej każda porcja posiłku powinna być w osobnym opakowaniu jednorazowym nadającym się do podgrzania w kuchence mikrofalowej. Również pozostałe diety na tym oddziale powinny być dostarczone w osobnym pojemniku nadającym się do kuchenki mikrofalowej. **Na pozostałych oddziałach diety płynne i papkowate należy również dostarczać w pojemnikach jednorazowych o poj. 500ml.**
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wizytacji kuchni (miejsca wykonywania usługi) oraz środków transportu przeznaczonych do transportu gotowych posiłków, naczyń, termoboksów przed podpisaniem umowy z Wykonawcą.
9. W okresie świątecznym Wykonawca zapewni pacjentom dodatek świąteczny w formie ciasta lub owoców(oprócz jabłek), dla dzieci również dodatek- mikołajkowy, wigilijny, wielkanocny i z okazji Dnia Dziecka w formie paczki.
10. **Do zabielania wszystkich zup i sosów oraz jako dodatek do past w tym twarogowych należy stosować śmietanę 12%, zupy i sosy zagęszczać mąką pszenną- bez zasmażek.**

1. **Zamawianie posiłków.**
	1. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie **(załącznik nr 8)** przesłane faxem lub e-mailem w dni robocze przez dietetyka do godz. 9.30, dotyczy obiadu i kolacji.
	2. Zapotrzebowanie na posiłek – śniadanie, na dzień następny będzie przesyłane najpóźniej do godziny 14.00.
	3. Zamawiający może dokonać 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 dany dzień.
	4. W soboty, niedziele oraz święta ilość pacjentów w danych oddziałach będzie wpisywania na zbiorczym raporcie(przekazanym przez dietetyka Zamawiającego w piątek), który będzie przywoził kierowca przy śniadaniu (dotyczy obiadu i kolacji) oraz przy dostawie obiadu (dotyczy śniadania na dzień następny).Wpisów będą dokonywały pielęgniarki w oddziałach.
	5. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację. Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez dietetyka Zamawiającego.
2. **Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego.**
	1. Dostawa posiłków będzie odbywać się transportem Wykonawcy na jego koszt.

Termoporty na dany oddział należy każdorazowo wyładować z samochodu na wózek transportowy i dostarczyć bezpośrednio w każdy oddział.

* 1. Posiłki winny być dostarczone w termosach, pojemnikach jednorazowych i pojemnikach GN w odpowiedniej konfiguracji. Nie mogą być one uszkodzone, popękane i będą oznakowane na poszczególne oddziały . **Pojemniki jednorazowe w tym zavakowane zamawiane dla pacjentów szpitali będą wliczone w cenę osobodnia, czyli ich koszt nie będzie ujęty na osobnej fakturze za dany miesiąc.**
	2. Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie i utrzymanie właściwej temperatury, określonej w pkt. 2.8. **Uszkodzone i nieszczelne pojemniki będą na bieżąco wymieniane przez Wykonawcę.**
	3. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników GN i innych pojemników transportowych (**oraz resztek i odpadów żywnościowych**) z terenu szpitala **niezwłocznie po zakończeniu dystrybucji na oddziałach** oraz ich mycia(**w zmywarkach, maszynach myjących**) i dezynfekcji odpowiednim środkiem dezynfekcyjnym o szerokim działaniu ( B, V, F, Tbc), zakwalifikowanym do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Nie dopuszcza się zmywania pojemników i naczyń transportowych Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.

**Zabrania się pozostawienia na oddziałach do dnia następnego brudnych pojemników transportowych Wykonawcy pod rygorem zerwania umowy.**

* 1. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości pojemników, tj. odrębnie na każdy oddział, zgodnie z ilością kuchenek.
	2. Termosy i pojemniki należy oznakować danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków: nazwa oddziału.
	3. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka Zamawiającego.

**Wzór karty kontroli stanowi załącznik nr 9.**

**Protokół z Przywiezienia Posiłku dla PPZOZ w Rydułtowach**

**i Wodzisławiu Śląskim- załącznik nr 11.**

Kontrola będzie obejmowała m.in.:

* ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
* ocenę higieny kierowcy, fartuch ochronny
* oceną organoleptyczną posiłków, smak, zapach, wygląd
* sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem
* sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
* sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczania do punktu odbioru.

**Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy (ilość porcji, temp, smak i zapach) i złożenia podpisu na karcie kontroli.**

* 1. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
* dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- do 8°C, dla potrawa serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące- temp. pow. 75ºC nie niższą niż 63°C, II danie temp. pow. 75ºC nie niższą niż 63°C ,
	1. Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dziennie jadłospis zawierający informację o występujących alergenach dla wszystkich w danym dniu diet w ilości 1 szt. na każdy oddział i 1sz dla dietetyka Zamawiającego.
	2. Kierowca jest zobowiązany do dostarczenia posiłków w oddział do kuchenki oddziałowej (wyjęcie pojemników na wózek kuchenkowy)zawsze w obecności dietetyka kontrolującego lub jego zastępcy. Zabrania się samodzielnej dystrybucji posiłków przez kierowcę - za wyjątkiem świąt i dni wolnych od pracy.
1. **Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:**
	1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić 14-dniowy jadłospis, który zostanie przedłożone Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji. Jadłospisy muszą zawierać wagę poszczególnych dań (**zał. nr 7 SIWZ**), wykaz alergenów (seler tylko jako dodatek do zup, nie może znajdować się w składzie jarzynek dla diet). **Ponadto skład wszystkich sałatek, surówek, jarzynek będzie podlegał ustaleniu i zatwierdzeniu przez dietetyka Zamawiającego, również skład przeróżnych past będzie ustalany i zatwierdzany przez dietetyka Zamawiającego.** Każda niezgodność dotycząca powyższych ustaleń będzie skutkować odliczeniem do zapłaty całego posiłku w danym dniu.
	2. Dietetyk Zamawiającego zawsze ostatecznie zatwierdza jadłospisy i ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on spełniał zasad SIWZ (dotyczy **Uwag i p. 3.1**) i nie będzie zgodny z przedstawioną w **pkt.2)** zawartością posiłków oraz z **zał. nr 7**. W tym przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu dwóch dni nowej wersji jadłospisu, bezspornie uwzględniając zgłoszone poprawki.
	3. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych, witamin zgodnie z normami żywienia dla chorych w szpitalach oraz zawierać ilość produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia
	4. Dostarczone posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
	5. Posiłki muszą być przygotowanie ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Niedopuszczalne jest przygotowanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku, konserw oraz półproduktów (mielonych, garmażeryjnych itp.)bądź produktów przetworzonych chemicznie i konserwowanych, kompoty należy przygotowywać z owoców świeżych bądź mrożonych.
	6. Wykonawca jest zobowiązany do przesyłania na żądanie Zamawiającego danych o dziennej wartości energetycznej i odżywczej diet z wybranych 3-4 dni w jadłospisie dekadowym. Wartość odżywcza ma uwzględnić białko, tłuszcze, węglowodany, witaminę C oraz ewentualne inne składniki żądane w zależności od diety ( np. sód w diecie niskosodowej itp.).
	7. W każdym posiłku w ciągu dnia musi być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. sery, mięsa i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory.
2. **Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy, zatrudnionego przy realizacji usługi:**
	1. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia w ofercie informacji o osobie wyznaczonej **w miejscu wykonywania usługi** do bieżących kontaktów z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia i aktualizowania tej informacji w przypadku zmian personalnych podczas realizacji umowy. Wymagane jest aby tą osobą był – **dietetyk dyplomowany zastępowany w razie nieobecności przez dietetyka dyplomowanego.** Należy podać imię i nazwisko tej osoby oraz numer służbowego telefonu.

Osoba ta będzie odpowiedzialna za jakość przygotowywanych posiłków(smak potraw, wymagana temperatura i skład, waga i przygotowanie diet specjalnych). Diety płynne i papkowate powinny być sporządzane przez wykwalifikowane osoby zgodnie z wymaganiami Zamawiającego - technolog żywienia z minimum 5 letnim stażem pracy w zawodzie i **każdorazowo kontrolowane przez dietetyka**, który będzie odpowiedzialny za odpowiednią jakość tych diet.

* 1. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą być zatrudnione **w miejscu wykonywania usługi**, posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe oraz szkolenia (BHP i HACCP), które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności z przygotowaniem i transportem posiłków.

**5.Wymagania Zamawiającego odnośnie środków transportu posiłków.**

* 1. Środek transportu musi posiadać dopuszczenie (decyzję) do przewożenia żywności, wydaną przez inspektora sanitarnego.
	2. Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i pojemników oraz sprawdzania zapisów z mycia i dezynfekcji. Środek transportu (również wózek do transportu w oddziały)musi być utrzymany w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem, umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej żywności i posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku, a także dezynfekcję.
	3. Kierowca w chwili dostarczania posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny i higieniczny wygląd oraz powinien być ubrany w czysty fartuch ochronny (**aktualna książeczka zdrowia**). Kierowca w dni wolne od pracy zobowiązany jest do zbierania informacji dotyczących braków w dostawach posiłków oraz ich dowiezienia po zgłoszeniu przez personel oddziałowy.
1. **Postępowanie Zamawiającego w przypadku dostaw posiłków niezgodnych z wymaganiami.**
	1. Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostaw posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w codziennym Protokole z przywiezienia posiłku (**załącznik** **nr 11** ).
	2. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi, a w szczególności zaniedbań w zakresie higieny dostaw oraz w jakości posiłków, ich ilości/ gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, Zamawiający wystawi Protokół wadliwej dostawy **(załącznik nr 10)** i zostanie wdrożony system kar umownych. Protokół zostanie przesłany do firmy e-mailem lub faxem.
	3. Jeżeli wystąpią niedobory wagowe porcji ( śniad, obiad, kolacja)odliczona zostanie 1)3 posiłków do zapłaty, jeśli będzie brakowało całego posiłku zostanie on odpisany w danym dniu w całości. Jeżeli jakaś część posiłku zostanie wycofana lub skład posiłku będzie niezgodny z poniższą tabelą to zostanie odliczona ½ posiłków.

 Brak II śn lub podw. dla cukrzyc i dzieci będzie skutkował odliczeniem 1/5 posiłków (SN lub KOL)w

 danym dniu.

* 1. **W przypadku braku posiłku dla diety specjalnej ( w tym płynne, papkowate itp.)posiłek zostanie również odliczony do zapłaty w całości.**
	2. W przypadku gdy **dieta płynna** nie będzie nadawać się do karmienia przez sondę Wykonawca zostanie ukarany karą umowną – za każdy dzień niewłaściwie przygotowanej diety płynnej.
	3. Za nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków rozumie się opóźnienie dostawy w stosunku do godzin podanych przez Zamawiającego **w pkt.1** Opis Przedmiotu Zamówienia.
	4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wizytacji kuchni Wykonawcy i środków transportu (samochodów i naczyń do transportu) przed podpisaniem umowy.
1. **Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.**
	1. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków lub awarii na kuchni Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia oraz o wszelkich opóźnieniach z tym związanych.
	2. 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.
2. **Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:**
	1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.(Dz. U. Nr 21, poz. 105 z dn. 11 marca 2010 r).
	2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów. Koszty leczenia pacjenta , jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia pacjenta, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
	3. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym systemem GMP/GHP oraz zasadami HACCP.
	4. Wykonawca ma obowiązek przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami ustawy (Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r, Dz. U. Nr 80, poz.545. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywanych próbek podczas audytu oraz wglądu do protokołów kontrolnych Sanepidu wystawianych Wykonawcy.
	5. Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi i usuwania nieprawidłowości w trybie natychmiastowym.
	6. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej art. spożywczych, wykorzystywanych w sytuacjach np. przyjęcia w trakcie dyżuru całodobowego czy diety specjalnej. Zapasy produktów spożywczych należy dostarczać na podstawie pisemnego zapotrzebowania, wystawionego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

**Dla PPZOZ w Rydułtowach:**

 Nazwa produktu : Szacunkowa ilość :

- cukier oddz. Pediatrii ok. 80 kg/rok

- miód/dżem słoik ok. 30 szt/rok

- herbata expresowa sucha ok. 12 kg/rok

- sucharki cukrowe (np. Mamut) ok. 60 szt/rok

 - pasztet podlaski konserwa 160g ok. 80 szt/rok

- masło ok. 8 kg/rok

- serki topione ok. 6 kg/rok

 - kleik ryżowy suchy, kaszki owocowe ok. 30 szt/rok

 - galaretka sucha w opakowaniu ok. 50szt/rok

 - pulpety mięsne w łagodnym sosie-słoiki ok. 50szt/rok

 zupki jarzynowe, z mięsem, deserki owocowe po 4 m- zgodnie z zamówieniem

**Dla PPZOZ w Wodzisławiu Śl:**

Nazwa produktu: Szacunkowa ilość :

 - cukier ok. 40 kg/rok

 - herbata expresowa ok. 20 kg/rok

 - sucharki cukrowe (np.Mamut) ok. 100 szt/rok

 - sucharki bezcukrowe ok. 50 szt/rok

 - kleik ryżowy suchy ok. 70 szt/rok

 - pasztet podlaski konserwa 160g ok. 80 szt/rok

 - dżem, miód słoik ok. 40 szt/rok

 - masło ok. 9 kg/rok

 - kaszki ml-pszenne ok. 20 szt/rok

 - ser topiony ok. 7 kg/rok

 - bulion drobiowy – słoiczek ok. 50 szt/rok

 - pulpety mięsne w łagodnym sosie-słoiki ok. 80szt/rok

Uwaga : W/w produkty powinny być wliczone przez Wykonawcę w cenę osobodnia.

 **Kolejność dostarczania posiłków w oddziały dla PPZOZ w Rydułtowach:** **Załącznik nr 1 do SIWZ**

 Od godziny – śniadanie: 7.00-7.30 i obiad i kol.: 11.45- 12.30

1. Rehabilitacja
2. Pediatria -2 kuchenki

4 . Wewnętrzny z pod. Geriatrii

 2 piętra – 2 kuchenki

 **Kolejność dostarczania posiłków w oddziały dla PPZOZ w Wodzisławiu Śl:**

Od godziny - śniadanie: 7.00-7.30 i obiad i kol.: 11.45- 12.30

1. Chirurgia + OIOM
2. Ortopedia
3. Wewnętrzny II
4. Gin-położniczy
5. Neurologia

 ***Załącznik nr 2***

 *pieczęć adresowa Wykonawcy/*

 *NIP\*): …...................................................................................*

*REGON\*): …......................................................................*

*Nr telefonu\*):* …......................................................

*Nr faksu\*):* …........................................................................

*\*) - w przypadku oferty wspólnej należy podać*

*nazwę i dane dotyczące Wykonawcy – Pełnomocnika (lidera)*

….........................................................................................

**O F E R T A**

na:

**„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały”**

 **Nr sprawy 29/ZP/2020**

 W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu zamieszczone na stronie BIP-ie oraz stronie internetowej Zamawiającego,

my niżej podpisani:

…...................................................................................................

…........................................................................................................................

*(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę, w przypadku konsorcjum nazwa i adres lidera)*

działający w imieniu:

- własnym\*\*

- konsorcjum/spółki cywilnej\*\* składającego/cej się z:

…......................................................................................................................

…..........................................................................................................................

*(nazwa i adres podmiotów wchodzących w skład konsorcjum/spółki cywilnej)*

składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia: **„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały ” - nr sprawy 29/ZP/20**

**1. ok. 53.000 posiłków całodziennych**

Wartość netto:……………………………………………………..

Słownie:……………………………………………………………………………………………………….

Wartość brutto: .....................................................................

słownie: ..................................................................................

Cena posiłku za osobo/dzień netto................................................

słownie.....................................................................................

Cena posiłku za osobo/dzień brutto................................................

słownie.....................................................................................

**2. ok. 12.600 posiłków całodziennych pacjentów zakaźnych**

Wartość netto:……………………………………………………..

Słownie:……………………………………………………………………………………………………….

Wartość brutto: .....................................................................

słownie: ..................................................................................

Cena posiłku za osobo/dzień netto................................................

słownie.....................................................................................

Cena posiłku za osobo/dzień brutto................................................

słownie.....................................................................................

**3. ok. 5.600 posiłków całodziennych „Dieta mamy”**

Wartość netto:……………………………………………………..

Słownie:……………………………………………………………………………………………………….

Wartość brutto: .....................................................................

słownie: ..................................................................................

Cena posiłku za osobo/dzień netto................................................

słownie.....................................................................................

Cena posiłku za osobo/dzień brutto................................................

słownie.....................................................................................

**Oferowana gwarantowana przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy wysokość odpisu na**

**PFRON wynosi ……………………………..zł**

Termin płatności: przelewem w ciągu 30 dni od dnia doręczenia faktury do siedziby Zamawiającego, po uprzednim dostarczeniu towaru.

Termin realizacji umowy: od 01.02.2021r. do 31.01.2022 r. lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości.

Jednocześnie oświadczam, że:

1.Akceptuję zawarte w SIWZ szczegółowe warunki postępowania przetargowego i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń oraz zdobyłam/łem konieczne informacje do przygotowania oferty.

2.Akceptuję wzór umowy i w przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do jej podpisania na warunkach określonych w SIWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3.Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SIWZ.

4.Złożone przeze mnie dokumenty zawierają dane prawdziwe i są zgodne z aktualnym stanem prawnym

i faktycznym na dzień wyznaczony do składania oferty  przetargowej.

5.Uważam się za osobę związaną niniejszą ofertą na okres 30 dni od terminu składania ofert.

6.Przedmiot zamówienia wykonam: sam/z udziałem podwykonawców \*)następujące części zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom:

**Nazwa części zamówienia …........................................................................................................**

\* ) niepotrzebne skreślić

7. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Zamawiającym w sprawie realizacji niniejszego postępowania

przetargowego jest: ........................................................................ ...................................................

............................................................................................... telefon/faks........................................

8.Upoważnionymi do reprezentowania mojej firmy są następujące osoby:

Imię i Nazwisko Wzór podpisu

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

9.Upoważnienie dla powyżej wskazanych osób wynika z następującego (ych) dokumentu(ów)

.............................................................................., które dołączamy do oferty.

10.Wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia i dokumenty:

 Imię i nazwisko …..........................................

 *wykonawca /osoba upoważniona do reprezentowania Wykonawcy/*

*\*\* niepotrzebne skreślić*

***Załącznik nr 3 do oferty-* wzór oświadczenia Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału
w postępowaniu oraz przesłanek wykluczenia**

**Sprawa Nr 29/ZP/20**

Nazwa postępowania:

**„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały ”**

**Zamawiający:**

**Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą
w Wodzisławiu Śląskim ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski**

**Wykonawca:**

**…………………………………...............................…………………………………….......**

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

**………………………………………......................................………………………………**

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

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

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt 3 rozdział IV.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia
z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że
w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ………………………………………………………………………………………………
4. Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

 …………….…….dnia ………….……. r.

\*niepotrzebne skreślić ……………………………………

*(podpis)*

***Załącznik nr 4 do oferty* wzór oświadczenia Wykonawcy, o przynależności do grupy kapitałowej.**

**Sprawa Nr 29/ZP/20**

Nazwa postępowania:

**„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały ”**

**ZAMAWIAJĄCY:**

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą
w Wodzisławiu Śląskim, ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski

**WYKONAWCA:**

Nazwa: ......................................................................................................................

Siedziba: ...................................................................................................................

**OŚWIADCZAM, ŻE:**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na: **„Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały ”nr sprawy 29/ZP/20**

oświadczam/y, że:

- z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu

**nie należę/nie należymy** do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r.
o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369)\*:

- wspólnie z ………………………………………………………**należę/należymy** do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369) i przedkładam/y niżej wymienione dowody, że powiązania między nami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu \*:

1. …………………………………………………………………………………………………………

2. …………………………………………………………………………………………………………

3. …………………………………………………………………………………………………………

4. …………………………………………………………………………………………………………

\* niepotrzebne skreślić

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

Podpis wraz z pieczęcią osoby uprawnionej

do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 5

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

zawarta w dniu ……………r. w Wodzisławiu Śląskim pomiędzy **Powiatowym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim**, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Zakładów Opieki Zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000010918, którego akta rejestrowe prowadzi Sąd Rejonowy w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP: 647-18-39-389, adres: ul. 26 Marca 51, 44 – 300 Wodzisław Śląski,

reprezentowanym przez:

Krzysztofa Kowalika – Dyrektora

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym

a

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

reprezentowanym przez:

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

zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania poniższy zakres usług :

a) sporządzenie posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w ustawie
*o bezpieczeństwie żywności i żywienia* z dnia 25 sierpnia 2006 (Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.), wraz z wydanymi na jej podstawie aktami wykonawczymi.

b) dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego,

c) dostarczenie oraz dystrybucja w poszczególne oddziały do kuchenek oddziałowych przygotowanych przez Wykonawcę posiłków całodziennych, w ilości rocznie 53.000, całodziennych posiłków dla pacjentów zakaźnych ok.12.600 oraz 5.400 posiłków całodziennych z programu pilotażowego ”Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”( Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r) +/- 10%+/- 10% na okres obowiązywania umowy dla pacjentów Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim, 44-300 Wodzisław Śląski, ul.26 Marca 51. Zgodnie z nałożonym na Zamawiającego obowiązkiem rozbudowy bazy łóżkowej na wypadek ogłoszenia podwyższonej sytuacji kryzysowej, zastrzegamy sobie możliwość zamówienia 200 pełnych całodobowych posiłków dla szpitala w Wodzisławiu Śląskim i 100 pełnych całodobowych posiłków dla szpitala w Rydułtowach. Nastąpi to tylko w sytuacjach ekstremalnych, sporadycznie, podst. Prawna Rozporządzenie Rady Ministrów *w sprawie warunków i sposobu przygotowania oraz wykorzystania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa oraz właściwości organów w tych sprawach* z dnia 27.06.2012r. (Dz. U. z 2012 poz. 741) oraz Ustawy *o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej* z dnia 21 listopada 1965 r. (Dz. U. 2019r., poz. 1541 z późn. zm.).

d) odbiór brudnych pojemników typu GN po rozdzieleniu posiłków i ich zmywanie u Wykonawcy oraz odpadów pokonsumpcyjnych.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zleconej usługi z należytą starannością.

§2

Wykonawca będzie na własny koszt zaopatrywał się w produkty, niezbędne do przygotowywania
i dostarczania posiłków dla Zamawiającego. Koszty z tym związane zawarte są w całkowitej wartości wynagrodzenia za usługę.

§3

1. Zamawiający ustala następujące wymagania dotyczące przygotowywanych posiłków:

a)Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia całodziennego wyżywienia wg diet i wymogów oraz
w godzinach określonych przez Zamawiającego.

b) Minimalne wartości kaloryczne posiłków muszą być zgodne z aktualnie obowiązującym Wykazem Norm określonym przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie oraz wykazem diet.

c) Wartości kaloryczne posiłków, proporcje, gramatura, walory smakowe, zgodność z dietą muszą każdorazowo uzyskać akceptację dietetyka Zamawiającego.

§4

1. Ilość i rodzaj posiłków, które Wykonawca będzie zobowiązany przygotować i dostarczyć na oddziały, wynika z liczby pacjentów Zamawiającego i będzie ustalana z Wykonawcą na podstawie przedłożonego zestawienia z jednodniowym wyprzedzeniem.

2. Dopuszcza się możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia przez Zamawiającego ilości zamówionych posiłków w granicach 10% tolerancji złożonego zamówienia.

3. Jeżeli z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy nie będzie możliwa realizacja umowy lub jakiejkolwiek jej części, Wykonawca zobowiązany jest do zamówienia usługi stanowiącej przedmiot umowy u innego Wykonawcy, a powstałe różnice w wynagrodzeniu pokryje we własnym zakresie.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługę z zachowaniem wszelkich wymagań sanitarnych
i higienicznych, jakie są konieczne do spełnienia przy przygotowywaniu posiłków dla zakładów opieki zdrowotnej.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin.

3. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorująco-kontrolującymi za utrzymanie czystości i reżimu sanitarnego zgodnego z obowiązującymi przepisami.

4. Zamawiający ma prawo do kontrolowania sposobu wykonywania usługi w każdym terminie. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania wymazów z pomieszczeń kuchni, sprzętu lub środków transportu i pojemników do przewozu żywności na koszt Wykonawcy. W przypadku wyników dodatnich Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia uchybień w trybie natychmiastowym. Wymazy mogą być powtarzane. W sytuacji, gdy powtórne wymazy wykażą nieprawidłowości, w  postaci wysokiego i bardzo wysokiego poziomu ryzyka według norm Dryft European Standard CENT/TC 243/WG22 (1993), Wykonawca zostanie obciążony karą umowną wskazaną w § 10 ust. 1 lit. g. Wymazy będą powtarzane, do chwili uzyskania prawidłowych wyników, przy uwzględnieniu postanowień zdania poprzedniego.

5. Menu posiłków będzie ustalane w okresie dekadowym przez dietetyka Wykonawcy i przekazane do akceptacji Zamawiającemu na piśmie z minimum 5 – dniowym wyprzedzeniem.

6. Strony dopuszczają uzasadnione odstępstwa od ustalonych jadłospisów, po zaakceptowaniu zmian przez dietetyka Zamawiającego.

7. Strony zobowiązują się do wzajemnego przekazywania informacji zmierzających do prawidłowej współpracy.

8. Nadzór nad należytym wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będzie:

a) ze strony Zamawiającego – Kierownik Sekcji Żywienia (Wodzisław Śl.) ..………………………….……………

b) ze strony Wykonawcy – Właściciel .......................................................................................………………..

 - Dietetyk…………………………………………………………………………………..

9.W dni powszednie Wykonawca zapewni kontakt z osobą odpowiedzialną do godz.15:00, natomiast w dni wolne od pracy i święta kontakt telefoniczny z dietetyczką Wykonawcy w celu wyjaśnienia kwestii spornych (podać nr telefonu).

10. Zamawiający wymaga, aby pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie posiłków, ich dystrybucję oraz dowóz, zatrudnieni byli przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1320 z późn. zm.).

11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w terminie 3 dni od rozpoczęcia realizacji umowy zamawiającemu kompletnej Listy Pracowników przeznaczonych do realizacji zamówienia ze wskazaniem podstawy dysponowania tymi osobami, która stanowić będzie załącznik do umowy. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący przedmiot umowy wskazani w dostarczonej Liście Pracowników będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1320 z późn. zm.) oraz otrzymywać wynagrodzenie za pracę równe lub przekraczające równowartość wysokości wynagrodzenia minimalnego, o którym mowa w ustawie z 10 października 2002 r. *o minimalnym wynagrodzeniu za pracę* (Dz.U. z 2018 r., poz. 2177). W trakcie realizacji umowy w przypadku zmiany osób zatrudnionych na umowę o pracę wykonawca zobowiązany jest aktualizować tę listę. W przypadku wątpliwości zamawiającego co do aktualności przekazanej zamawiającemu Listy Pracowników przeznaczonych do realizacji zamówienia, zatrudnionych na umowę o pracę, sposobu ich zatrudnienia, wykonawca zobowiązany jest na pierwsze żądanie zamawiającego przedłożyć zaktualizowaną listę osób zatrudnionych na umowę o pracę wraz z kopiami umów o pracę dla wskazanych osób. Informacje wrażliwe wynikające z przekazywanych dokumentów podlegające ochronie zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku *o ochronie danych osobowych* (Dz. z 2019 r., poz. 1781) oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) winny być zanominizowane. Zamawiający dopuszcza spełnienie tego warunku poprzez wyznaczenie do realizacji tego zamówienia zatrudnionych już pracowników.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do opisywania pojemników w sposób umożliwiający identyfikację poszczególnych oddziałów oraz diet i ilość porcji.

2. Dostawa posiłków odbywać się będzie transportem Wykonawcy i na jego koszt.

3. Strony ustalają, że wyposażenie w dodatkowe pojemniki leży w gestii Wykonawcy.

4. Wykonawca zobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników przed ich napełnieniem w swojej jednostce.

§ 7

1. Dla potrzeb rozliczenia wartości wydawanych posiłków strony przyjmują uśrednioną kwotę:

a) jako stawkę za całodzienne wyżywienie jednego pacjenta nie zakaźnego stanowiącą wynagrodzenie Wykonawcy.

…...................zł netto(słownie: …...................................................................... zł)

…...................zł brutto (słownie: …..................................................................... zł)

b) jako stawkę za całodzienne wyżywienie jednego pacjenta zakaźnego stanowiącą wynagrodzenie Wykonawcy

…...................zł netto(słownie: …...................................................................... zł)

…...................zł brutto (słownie: …..................................................................... zł)

c) jako stawkę za całodzienne wyżywienie jednego pacjenta „Dieta mamy” stanowiącą wynagrodzenie Wykonawcy

…...................zł netto(słownie: …...................................................................... zł)

…...................zł brutto (słownie: …..................................................................... zł)

Poszczególne posiłki będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem:

* śniadanie 20% wartości posiłku całodziennego,
* obiad 55% wartości posiłku całodziennego,
* kolacja 25% wartości posiłku całodziennego.

„Dieta Mamy”:

* I śniadanie 15% wartości posiłku całodziennego,
* II śniadanie 5% wartości posiłku całodziennego,
* obiad 50% wartości posiłku całodziennego,
* podwieczorek 5% wartości posiłku całodziennego,
* kolacja 25% wartości posiłku całodziennego.

2. Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Zleceniobiorcy w terminie 30 dni od daty doręczenia Zleceniodawcy faktury VAT wystawionej za dany miesiąc świadczenia usługi.

3. Zleceniobiorca wystawi oddzielną fakturę na:

a) posiłki całodziennych dla pacjentów nie zakaźnych,

b) posiłki całodzienne dla pacjentów zakaźnych

c) posiłki całodzienne z programu pilotażowego ”Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”.

d) Zleceniobiorca wystawi oddzielne faktury dla jednostki w Wodzisławiu Śląskim i Rydułtowach.

4. Przez cały okres obowiązywania umowy cena nie ulegnie zmianie.

5. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen wyłącznie w przypadku: zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian

6.Zmiany te następują z mocy prawa i obowiązują od dnia obowiązywania odpowiednich przepisów.

7. W przypadku Zleceniobiorcy spełniającego warunki do dokonania obniżonych wpłat na PFRON zgodnie z art.22 ustawy z 27 sierpnia 1997 r o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych zobowiązany jest przekazać Zleceniodawcy informację o kwocie obniżenia wynikającej z art.22 ust.7 w trminie do 3 dni po uregulowaniu należności. Oferowana gwarantowana przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy wysokość odpisu na PFRON wynosi ……………………………..zł.

9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania co miesięcznego zestawienia kalkulacji odpisu od wpłaty na PFRON zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 8

1.Wykonawcy za wykonaną usługę przysługuje wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi uśrednionej stawki za całodzienne wyżywienie jednego pacjenta (§ 7 ust.1) oraz ilości posiłków całodziennych wydanych w danym miesiącu.

2.Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości wyliczeń określonych w § 7 oraz § 8 ust.1.

3.Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu faktur do zapłaty wraz ze zbiorczym zestawieniem ilości wydanych posiłków, w terminie do 7 dni po zakończonym okresie rozliczeniowym.

4.Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ostatnim dniu miesiąca następującego po miesiącu w którym złożona została faktura.

5.Zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 9

1.Umowa obowiązuje od 01.02.2021 r. do 31.01.2022 r.

2.Zamawiający ma prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem miesięcznego terminu w przypadku zaniedbań sanitarno – higienicznych przy sporządzaniu posiłków, bądź innego niewłaściwego wykonywania usługi przez Wykonawcę, po uprzednim pisemnym ostrzeżeniu z podaniem zauważonych naruszeń i wyznaczeniu terminu na ich usunięcie, a w przypadkach rażących do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

3. Za rażące naruszenia warunków umowy przetargowej przyjmuje się w szczególności:

a) opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do godzin podanych w SIWZ zał. nr 1,

b) spadku temperatur należnych poniżej wymaganych 63ºC,

c) niestarannego przygotowania diet specjalnych w szczególności płynnych do sondy (brak wymaganego składu) i innych diet specjalnych zleconych przez lekarza,

d) złego stanu środka transportu, termoportów, naczyń GN (czystość, zapach) do transportu posiłków,

e) braku fachowych osób zatrudnionych w miejscu wykonywania usługi (dotyczy dietetyka i technologa żywienia),

f) dodatnich wyników wymazów pobranych z pomieszczeń kuchni, sprzętu lub środków transportu i pojemników do przewozu żywności.

§ 10

1.W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości:

a) 10% łącznej wartości umownej wynagrodzenia zawartej w ofercie jeżeli Wykonawca odstąpi od realizacji umowy, lub ją rozwiąże, bądź Zamawiający rozwiąże umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,

b) 1000 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do godzin podanych w SIWZ zał. nr 1 (jeśli te przypadki się powtarzają można dać wyższą karę, gdyż w poprzedniej wersji umowy, kara była wyższa),

c) 300 zł za stwierdzony spadek temperatur należnych poniżej wymaganych 63ºC,

d) 500 zł za stwierdzone niestaranne przygotowanie diet specjalnych w szczególności płynnych do sondy (brak wymaganego składu) i innych diet specjalnych zleconych przez lekarza,

e) 500 zł za stwierdzony zły stan środka transportu, termoportów, naczyń GN (czystość, zapach) do transportu posiłków,

f) 500 zł za brak fachowych osób zatrudnionych w miejscu wykonywania usługi (dotyczy dietetyka
i technologa żywienia),

g) 500 zł za dodatnie wyniki wymazów pobranych z pomieszczeń kuchni, sprzętu lub środków transportu
i pojemników do przewozu żywności w sytuacji opisanej w § 5 ust. 4 (powtórny nieprawidłowy wynik).

2.Jeżeli szkoda będzie wyższa aniżeli kara umowna, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania wykraczającego karę umowną.

§ 11

1.Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2.Nie dopuszcza się wprowadzania zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

§ 12

Wykonawca zobowiązany będzie pokryć Zamawiającemu zadeklarowany w ofercie odpis na PFRON.

§ 13

Wykonawca nie może przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez pisemnej, uprzedniej zgody Zamawiającego.

§ 14

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 15

Ewentualne spory, mogące wyniknąć przy wykonywaniu niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla miejsca zawarcia umowy.

§ 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

### ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

Akceptuję istotne postanowienia umowy:

 Załącznik nr 6

…………………………………

Pieczęć Wykonawcy

**WYKAZ PERSONELU**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

**Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w PPZOZ w Wodzisławiu Śl.**

oświadczamy, że w celu prawidłowego wykonania zamówienia dysponujemy / będziemy dysponowali\* następującymi osobami:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Stanowisko | Imię i nazwisko | Wykształcenie | Doświadczenie | Zakres wykonywanych czynności | Podstawa dysponowania osobami |
| 1. | Dietetyk |  |  |  |  |  |
| 2. | Dietetyk |  |  |  |  |  |
| 3. | Technolog żywienia |  |  |  |  |  |
| 4. | Kucharz |  |  |  |  |  |

Do wykazu osób Wykonawca dołącza pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia osób zdolnych do wykonania zamówienia, jeżeli w wykazie, o którym mowa powyżej, Wykonawca wskazał osoby, którymi będzie dysponował.

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

 podpis i pieczątka Wykonawcy

………………….., dn……………………………………..

 **Załącznik nr 7 do SIWZ**

WYMAGANIA MINIMALNEJ GRAMATURY PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWYCH (NA TALERZU) na 1 posiłek:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Lp. | RODZAJ PRODUKTU/POTRAWY  | GRAMATURA |  UWAGI |

 I Śniadanie/kolacja

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  1 | Chleb mieszany 50g/ razowy lub graham pełnoziarnisty 100g - krojone | 150g/150g | Do śn i kol dla diety cukrzycowej,niskochol. V, niskokalorycznej |
|  |  |  |  |
|  2  | Chleb pszenno-żytnikrojony | 150g/150g | Do śniadania i kolacjidla diety podstawowej |
|   3 | Bułka lub baton pszenny krojony 100g/chleb mieszany krojony 50g |  150g/150g | Do śniadania i kolacji dla diet lekkostrawnych |
|   4 | Cukier do kawy zboż/herbaty/kompotu | 10g/10g/10g | Oprócz diety cukrzycowej |
|  5  |  Masło | 20g/20g |  Dla diet: podstawowej, lekkostrawnych |
|  6 |  Masło | 15g/15g |  Dla diety cukrzycowe |
|  7 |   Masło | 15g/15g  |  Dla diety wątrobowej trzustkowej, niskocholesterolowej, biegunkowej |
|  8 |  Wędlina krojona |  50g | bez MOM |
|  9 |  Kiełbasa śląska na gorąco |  100g | bez MOM |
| 10 |  Pasty do pieczywa |  70g |  |
| 11 |  Twaróg-półtłusty ze śmietaną |  70g | Ped- homog-waniliowy, owocowy |
| 12 |  Ser żółty krojony |  50g | bez seropodobnych |
| 13 |  Ser topiony |  50g | bez seropodobnych |
| 14 |  Dżem |  60g | + dodatkowo 1 jogurt owocowy 150g |
| 15 |  Miód |  50g | jw. |
| 16 |  Pasztet drob, metka |  60g |  |
| 17 |  Jajko M-L |  1szt |  |
| 18 |  Galaretka drobiowa |  130g |  w tym 60g mięsa |
| 19 |  Sałatka jarzynowa z wędliną |  130g | w tym 50g wędliny |
| 20 |  Parówka na gorąco  | 100g | bez MOM + ketchup łagodny dla dzieci 30g |
| 21 | Pasta mięsno-warzyw | 80g | 70g mięso+10g jarzyn |

 II śniadania i podwieczorki dla wszystkich dzieci:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Kisiel, budyń, galaretka z owocami, koktajl itp. |  250ml | galaretka z dodatkiem owoców |
| 2 | Herbatniki, paluszki, ciasteczka, bez krakersów |  40g |  |
| 3 | Owoce, soki owoc-warz. typu Kubuś 330ml, jogurty owocowe 150g |  1szt | owoce obecne w sprzedaży cały rok- 5 x w tygodniu |
| 4 | Drożdżówka, pączek, ciastko, wafelek, batonik itp. |  1szt |  |
| 5 | Chrupki, herbatniki, paluszki  | 40g | również dla diet biegunkowych |
| 6 | Kakao na mleku 2%Płatki czekoladowe + mleko 2% | 250ml50g  | kakao 2 x tydzień do śniadania oprócz diet biegunkowych |  |

1. Posiłek obiadowy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  1 |  Zupy na wywarach mięsno-kostnych | po 400 ml/osoba | zabielane śmiet 12%+mąka pszenne |
|  2 |  Ziemniaki |  200g |  |
|  3 |  Kluski śląskie |  300g |  |
|  4 |  Makaron, ryż, grysik, kasza do zup i zup ml. |  30g |  |
|  5 |  Sosy do mięs i potrawna wywarach własnych |  150ml | zabielane śmietaną 12%+mąka pszenna |
|   6 | Dodatki jarzynowe do II dania, surówki, sałatki |  150g 150g |  |
|  7 |  Sałata zielona obiad |  70g + 10g śmietana | ze śmietaną 12% lub z sosem winegret |
|  8 |  Udziec z kurczaka +sos |  1szt ok 150g z/k |  |
|  9 |  Potrawka z kurczaka | mięso-100g+sos-150ml |  |
| 10 |  Filet z kurczaka+sos |  80g |  |
| 11 |  Zraz zawijany+sos |  100g |  |
| 12 |  Sztuka mięsa +sos |  80g |  |
| 13 |  Kotlet mielony, pieczeń rzymska+sos 150ml |  100g  |  |
| 14 | Pieczeń wieprz+ sos |  80g+150ml sosu |  |
| 15 |  Kotlet schabowy,drob, kotlet z mortadeli –smaż. |  100g 100g  |  |
| 16 | Wątroba,żołądki,serca |  100g + 150ml sos |  |
| 17 |  Mięso gotowane i mielone- porcja |  80g |  |
| 18 | Gulasz wieprz, wołowy,drobiowyLeczo warz+kiełbasa | mięso 100g+sos-150ml400 ml | mięso krojone - z dodatkiem śmietany 12%warzywa 150g+100g kiełbasy/osobę+sos |
| 19 | Bitka wp, drobiowa+sos 150ml |  80g |  |
| 20 |  Pulpet mięsny+sos 150ml |  100g |  |
| 21 |  Ryba w jarzynach |  90g ryba+130g jarzyny | oprócz pangi |
| 22 |  Ryba pieczona  |  100g | oprócz pangi |
| 23 |  Filet z ryb smażony |  100g | oprócz pangi |
| 24 |  Risotto mięsno- warzywne |  400g +150ml sosu | w tym 80g krojonego mięsa/osobę,120g warzyw/osobę |
| 25 |  Fasolka po bretońs. |  400g | mięso 60g+ kiełbasa20g |
| 26 |  Bigos, leczo |  400g | mięso 60g+kiełbasa 20g |
| 27 |  Łazanki z mięsem i kapustą |   400g | w tym 80g krojonego mięsa/osobę |
| 28 |  Pyzy z mięsem |  400g | masło z cebulką |
| 29 |  Kotlet z jaj /sos |  100g/150g | jaja w sosie 2 szt |
| 30 |  Gołąbki z mięsem i ryżem/sos  |  400g+150ml sos | w tym 80g mięsa |
| 31 |  Naleśniki z serem |  300g | + owoc 1 szt |
| 32 |  Naleśniki z dżemem |  300g | + owoc 1 szt |
| 33 |  Placki ziemniaczane |  300g |  |
| 34 | Makaron z twarogiem lub kopytka z twarogiem i masłem  |  400g | w tym 70g twarogu/osobę +owoc 1szt + 10g masła |
| 35 | Makaron do II dania |  200g |  |
| 36 |  Makaron z mięsem i warzywami |  400g | w tym 80g mięsa/osobę130g warzyw/osobę+ sos 150ml |
| 37 |  Ryż, grysik na mleku 2% bez dodatku wody |  400g | + owoc 1 szt lub mus jabłkowy 150g+masło 10g |
| 38 |  Ryż na sypko |  200g |  |
| 39 |  Pierogi ruskie+masło |  400g | + owoc 1 szt |
| 40 |  Pierogi z kapustą, mięsem, grzybami. |  400g | + masło z cebulką |
| 41 |  Kasza na sypko, Kaszanka tylko do obiadu |  200g 300g |  |
| 42 |  Kompot owocowy |  300ml |  |
| 43 |  Sos jarzynowyMizeria  | 150warzyw+150ml sosu- śmiet 12%250ml |  130ml jogurt, kefir. ogórek ziel 120g |
| 44 | Kawa zbożowa z ml do SN, herbata owocowa do KOL |   po 400ml/osoba |  |
| 45 |  Zupa mleczna do śniadania |  | Ilość zaznaczona na dziennym zestawieniu  |
| 46 | Ketchup łagodny do parówki i kiełbasy na ciepło | 30g | dzieci |
|  |  |  |  |

 **Kawa zbożowa, kompot i herbata mogą być dostarczane niesłodzone, zaś zgodnie z tabelą cukier w torebkach można dostarczać raz w tygodniu zgodnie z przelicznikiem po 10g/osobę do każdego posiłku.**

**Powiatowy Publiczny Załącznik nr 8 do SIWZ**

**Zakład Opieki Zdrowotnej**

**w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim**

**z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim**

 ZAMÓWIENIE NA POSIŁKI NA DZIEŃ ....................

 Szpital w Rydułtowach/Wodzisław Śl

 NAZWA DIET SZPITALNYCH

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| oddział | podstawowa | lekkostrawna | niskocholestelorowa | wrzodowa VI | żołądkowa VII | wysokobiałkowa | cukrzycowa | cukrzycowo - wątr | niskobiałkowa | niskotłuszczowa | ścisła I | Ścisła II | biegunkowa | krwotoczna | płynna | papkowata | zupa mleczna |  |  | razem | Dodatki |
| Rehablitacja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pediatria |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Interna I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Interna II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Geriatria |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Chirurgia |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ortopedia |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OIOM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gin/poł |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Powiatowy Publiczny **Załącznik nr 9 do SIWZ**

Zakład Opieki Zdrowotnej

w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim

z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim

PROTOKÓŁ Z PRZYWIEZIENIA POSIŁKU DLA ZOZ RYDUŁTOWY/WODZISŁAW ŚLĄSKI

 DNIA:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Posiłek |  Skład | Temperatura-waga | Godz. dostawy |
| ŚNIADANIE | KawaZupa ml |  |  |
|  OBIAD | Zupa obiadowaZiemniakiMięso + sosJarzyna na ciepłoJarzyna na zimno |  |  |
|  KOLACJA |  Herbata  |  |  |

**P – oznacz temperaturę i wagę prawidłową.**

**Wymagana temperatura zgodnie z zasadami HACCP wynosi :**

* **zupy,napoje gorące – ok. 75ºC minimum 63°C**
* **II dania obiadowe – ok. 75ºC minimum 60°C**
* **Potrawy na zimno - 4°C**

**UWAGI :**

 **---------------------------------------------------------------------------------------**

 **---------------------------------------------------------------------------------------**

 **---------------------------------------------------------------------------------------**

 **---------------------------------------------------------------------------------------**

 **-------------------------------- --------------------------------------**

 **Kier. Sekcji Żywienia**

# Powiatowy Publiczny

## **Zakład Opieki Zdrowotnej**

## **w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim**

**z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim**

#

# Załącznik nr 10 do SIWZ

#  PROTOKÓŁ WADLIWYCH

 **DOSTAW POSIŁKÓW**

 **Nr........../...20 r.......**

NAZWA I ADRES

DOSTAWCY.......

NAZWA TOWARU:

DATA PRZYJĘCIA..

STWIERDZENIE UCHYBIENIA:

………………….

Podpis Wykonawcy Podpis kontrolującego

 (Zamawiającego)

 **Załącznik nr 11** **do SIWZ**

**Powiatowy Publiczny**

**Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach**

**i Wodzisławiu Ślaskim z siedzibą**

**w Wodzisławiu Śląskim**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Rodzaj posiłku:SN- śniadanieOB.- obiadKOL - kolacja | Ocena środka transportu i opakowańP,N | Ocena organoleptyczna P,N | Temperatura posiłków P,N | Ilość porcjiWaga posiłkówP,N | Działaniakorygujące | Podpis pracownika Wykonawcy obecnego przy dostawie | Podpis kontrolującego dostawę |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Legenda:

P – prawidłowo ( auto czyste, stan higieniczny kierowcy bez zastrzeżeń, opakowania transportowe czyste),N- auto i pojemniki zabrudzone, zły stan higieniczny kierowcy

P – smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny – właściwe dla danej potrawy; N- smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny nieodpowiedni dla danej potrawy

P- odpowiednia temperatura posiłków w chwili dostawy: dla potraw kuchni zimnych **temp. 4°C(+/-2°C),**dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napojów gorących temp. **ok. 75ºC minimum 63°C,**  II danie temp. **ok. 75ºC**  **minimum 63°;** N – temperatura nie spełnia podanych parametrów

P – zgodna ze zgłoszonym zapotrzebowaniem / gramatura wymagana w SIWZ; N – niezgodna z zapotrzebowaniem/ gramaturą wymaganą w SIWZ

Załącznik nr 12

**Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim, ul. 26 Marca 51,**

**44-300 Wodzisław Śląski**

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym
z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim, ul. 26 Marca 51 44-300 Wodzisław Śląski, ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski tel. 32 45 91 800

2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Powiatowym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej

w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim jest Pan David Kowalski, kontakt: adres e-mail: abi@zoz.wodzislaw.pl

3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **„Świadczenie usług społecznych
w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały” nr spr.29/ZP/20**prowadzonym w trybie art.138o ust.1-4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;

5. 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;

6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

8. Posiada Pani/Pan:

− na podstawie art. 15 RODO prawo 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;

9. Nie przysługuje 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 którym 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**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\* Wyjaśnienie:*** *informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*

***\*\* Wyjaśnienie:*** *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

***\*\*\* Wyjaśnienie:*** *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

*Wzór oświadczenia w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO*

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

………………………………

Podpis osoby upoważnionej

**Załącznik nr 13 do SIWZ**

**Program pilotażowy „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy”. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r.**

**W jadłospisach należy uwzględnić dietę specjalną wg programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia - "Dieta Mamy" dla kobiet w ciąży i karmiących. Poniższe wymagania dotyczące jadłospisów będą obowiązywać do końca trwania programu ale mogą zostać w każdej chwili zawieszone. Specjalne wymogi dotyczące jadłospisów zostały wymienione w załączniku nr 2- Dieta Mamy. Za posiłki dla kobiet w ciąży i karmiących należy wystawić odrębną fakturę w danym miesiącu.**

 **„DIETA MAMY”**

Wymagania w zakresie wyżywienia spełniane przez podmiot realizujący pilotaż

1. Dzienna liczba posiłków
Kobiety w ciąży i w okresie poporodowym będą otrzymywać 5 posiłków dziennie - śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację. Przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami wynoszą od 2 do 4 godzin. Możliwe jest jednak, w przypadku dostarczania posiłków przez podmiot realizujący usługę dostarczania posiłków, dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem i podwieczorku z obiadem do późniejszego spożycia o odpowiedniej porze.

2. Kaloryczność i składniki odżywcze
Wartość energetyczna diety kobiety w:

1) I trymestrze ciąży powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet niebędących w ciąży;
2) II trymestrze ciąży - o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
3) III trymestrze ciąży - o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
4) okresie laktacyjnym - o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży.

Dzienna dieta powinna uwzględniać wszystkie składniki odżywcze. Udział w pozyskiwaniu energii z białka, węglowodanów i tłuszczu powinien wynosić:

1) białka - 10-20%;
2) węglowodany - 45-65%;
3) tłuszcze - 20-35%.
3. Wymagania dotyczące poszczególnych grup produktów w diecie kobiety w ciąży i okresie poporodowym
Ze względu na zdrowie matki i prawidłowy rozwój dziecka wszystkie posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych. Serwowane dania powinny być urozmaicone i estetycznie podane. Świadczeniodawca zapewnia, że udział każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja, tłuszcze, napoje) jest zgodny z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w tym odpowiada Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia dostępnej na stronie internetowej tego instytutu.

3.1. Warzywa i owoce
Warzywa i owoce są źródłem witamin i składników mineralnych, a także węglowodanów (w tym błonnika). Dieta bogata w warzywa i owoce między innymi zmniejsza ryzyko zachorowań na choroby układu krążenia (nadciśnienie tętnicze, udary mózgu, zawały serca) oraz nowotwory. Z tych powodów warzywa i owoce są podstawą codziennej diety i powinny stanowić połowę tego, co jemy (minimum 400 g - nie licząc w tym ziemniaków) w proporcjach - 3/4 warzywa i 1/4 owoce. Warto jednak wiedzieć, że każda większa ilość i liczba porcji warzyw i owoców dziennie przynosi dalsze korzyści dla zdrowia.

3.2. Produkty zbożowe
Produkty zbożowe stanowią główne źródło energii i powinny wchodzić w skład większości posiłków kobiet w ciąży i w okresie poporodowym. Przetwory zbożowe z pełnego przemiału są bogatsze w składniki odżywcze. Zawierają więcej witamin, szczególnie z grupy B (tiaminę, ryboflawinę, niacynę, kwas foliowy), składników mineralnych (magnez, cynk) i błonnika pokarmowego.

3.3. Mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, jaja
Drób, chude mięso czerwone, ryby, nasiona roślin strączkowych oraz jaja są podstawowym źródłem białka o wysokiej wartości odżywczej. Zaleca się spożywanie ryb, z mięsa których białko jest łatwiej przyswajane niż z mięsa zwierząt rzeźnych. Ponadto dostarcza witaminy A i D, witaminy z grupy B oraz jod, fluor i żelazo. Nie ma przeciwwskazań, aby spożywać ryby 2 razy w tygodniu.

3.4. Mleko i przetwory mleczne
Mleko i przetwory mleczne posiadają wiele prozdrowotnych walorów: są źródłem wapnia o wysokiej przyswajalności, białka oraz witamin: B1, B2, B6, B12, kwasu foliowego, witaminy A. Równocześnie dostarczają stosunkowo mało kalorii. W diecie należy korzystać z produktów chudych i półtłustych.

3.5. Tłuszcze
Tłuszcze mają duży wpływ na prawidłowe funkcjonowanie układu nerwowego. Ponadto są źródłem energii oraz witamin A, D, E oraz K. Dieta bogata w te składniki zapewnia dostarczenie organizmowi przede wszystkim odpowiedniej ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych (tłuszcze roślinne), a ogranicza dostarczanie kwasów tłuszczowych nasyconych (tłuszcze zwierzęce). Należy również eliminować produkty zawierające izomery trans kwasów tłuszczowych, które wpływają niekorzystnie na zdrowie.

3.6. Woda i inne napoje
Odpowiednie nawodnienie organizmu jest warunkiem prawidłowego rozwoju organizmu. Dzienne spożycie płynów ze wszystkich źródeł w diecie powinno być na poziomie 2,5 litra. Woda powinna stanowić główne źródło nawodnienia organizmu i być zawsze dostępna.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od w/w programu pilotażowego. Wówczas ilość podanych matek zostanie doliczona do stanu ilości posiłków wykazanych w umowie przetargowej.**

**Załącznik nr 14 - Dotyczy pacjentów oddziału zakaźnego:**

Dla pacjentów oddziału zakaźnego posiłki będą obejmowały sposób żywienia taki sam jak dla pacjentów szpitala. Wszystkie posiłki będą pakowane próżniowo w opakowaniach jednorazowych tj. każda część posiłku osobno. Dodatkowo każdy pacjent otrzyma sok owocowo-warzywny typu Kubuś i 1 jogurt owocowy 150ml (cukrzyca-naturalny) raz dziennie. Będzie to ujęte w stawce dobowej dla tych pacjentów. Ilość pacjentów będzie wykazana w zestawieniu miesięcznym.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia działalności w/w oddziału. Wówczas ilość pacjentów z tego oddziału zostanie doliczona do stanu ilości posiłków wykazanych w umowie przetargowej.**