

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

dalej zwane „ogłoszeniem o zamówieniu”

o wartości mniejszej niż 750 000,00 euro, tj. mniejszej od kwoty określonej
w art. 138g ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2018 r. poz. 1986 ze zm.)

**Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów
Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez
okres 12 miesięcy**

Termin składania ofert do dnia:²⁰¹⁹⁻¹²⁻¹² godz. ^{10:00}.....

Zatwierdzam
pod względem
formalnym i prawnym

Emilia Mądrecka
Emilia Mądrecka
advokat

Zatwierdzam:
**PREZES
ZARZĄDU SPÓŁKI**
Piotr Burdach

.....
Prezes Zarządu PCM w Wołowie Sp. z o.o.

Zatwierdzono pod względem
merytorycznym

Wołów, dnia.....²⁰¹⁹⁻¹²⁻⁰³.....r.

Numer postępowania: PCM/1/2019/ZP/US Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów
Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy

1. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM

Nazwa zamawiającego: Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
Adres zamawiającego: Inwalidów Wojennych 26
Kod Miejscowość: 56-100 Wołów
NIP: 988-02-67-118
REGON: 020749596
KRS: 0000305310
Telefon: 71- 380 58 01
Faks: 71- 389 27 99
adres strony internetowej: www.pcmwolow.pl
adres poczty elektronicznej: sekretariat@pcm-wolow.pl
Godziny urzędowania: 7:30 - 15:00

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego - dalej zwane „postępowaniem” - jest prowadzone zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej zwanej „Pzp”. W pozostałym zakresie zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu (zwanym dalej Ogłoszeniem).

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

3.1 Opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 8 do ogłoszenia o zamówieniu.

3.2 Kod CPV:

55 32 10 00 -6	Usługi przygotowywania posiłków
55 52 00 00 -1	Usługi dostarczania posiłków
55 52 30 00 -2	Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

3.3 Dziennie przygotowywane i dostarczane są posiłki dla około 121 pacjentów w trzech lokalizacjach, tj.:

- Szpital Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów, Piętro I Oddział Rehabilitacji (podkuchenka) oraz Piętro II Oddział Wewnętrzny (podkuchenka)
- ZPO Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 18, Piętro I (podkuchenka)
- Szpital Brzeg Dolny, Al. Jerozolimskie 26, 56-120 Brzeg Dolny, Piętro I Oddział Chirurgiczny (podkuchenka) i Piętro II Oddział Ginekologiczno- Położniczy (podkuchenka)

4. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA na podstawie art. 67 ust. 1 pkt. 6

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP.

5. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE, WARIANTOWE, UMOWA RAMOWA, AUKCJA ELEKTRONICZNA

- 5.1 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 5.2 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 5.3 Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 5.4 Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

6. MIEJSCE I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

6.1 Miejsce realizacji zamówienia:

- Szpital w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów
- Zakład Pielęgnacyjno Opiekuńczy w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 18, 56-100 Wołów
- Szpital w Brzegu Dolnym, ul. Al. Jerozolimskie 26, 56-120 Brzeg Dolny

6.2 Zamówienie będzie realizowane przez okres 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu realizacji umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze, z zastrzeżeniem, że świadczenia usług nastąpi nie wcześniej niż z dniem 3 stycznia 2020 r.

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

7.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu;

- 7.1.1 **Dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej** – posiadania przez Wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej.
- 7.1.2 **Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej** – posiadania przez Wykonawcę wpisu do rejestru zakładów, o których mowa w art. 62 ust. 1 pkt 1 Ustawy 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2019 r., poz. 1252 t.j.) prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego.
- 7.1.3 **Zdolności technicznej lub zawodowej:**

a) dysponują następującymi osobami:

- **minimum dwóch kucharzy** posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia;
- **minimum jedną osobę -dietetyka/dietetyczkę** z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia –posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
- **minimum 1 kierowca + 1 konwojent**, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP).

b) wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (Załącznik nr 7 do SIWZ).

- 7.2 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych/zawodowych lub sytuacji finansowej/ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych, po spełnieniu warunków zgodnie z pkt.7.6.
- 7.3 W odniesieniu do warunków dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługę i do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 7.4 Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej/ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 7.5 Jeżeli zdolności techniczne/ zawodowe lub sytuacja ekonomiczna/finansowa podmiotu, o którym mowa powyżej, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami, lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne/zawodowe lub sytuację finansową/ekonomiczną, o których mowa w pkt. 1.
- 7.6 Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając wraz z ofertą zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. W ramach niniejszego zobowiązania Wykonawca zobowiązany jest wykazać, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, w związku z tym, z oświadczenia powinno wynikać:
- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu
 - sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
 - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
 - czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 7.7 Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza spełnia warunki udziału w postępowaniu.

7.8 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie:

7.8.1 Przesłanek obligatoryjnych z art. 24 ust. 1 ustawy PZP,

7.8.2 Przesłanek fakultatywnych, o których mowa w art. 24 ust. 5 pkt 1 i 2 ustawy PZP,

7.8.3 Zamawiający wykluczy z przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcę:

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1508 oraz z 2018 r. poz. 149, 398, 1544 i 1629) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 oraz z 2018 r. poz. 398, 685, 1544, 1629 i 2491);
- 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

8. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

- 8.1 Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. -Prawo pocztowe (Dz. U. z 2016 r. poz. 1113, 1250, 1823 i 1948 oraz z 2017r.poz. 1128), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną - pocztą elektroniczną.
- 8.2 Adres do korespondencji Zamawiającego, adres poczty elektronicznej, zostały podane w punkcie 1 Ogłoszenia.
- 8.3 Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 8.4 Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami jest Aneta Gliwa.
- 8.5 Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się z wykonawcami za pośrednictwem telefonu.
- 8.6 Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Dokonana zmiana oraz odpowiedzi na zapytania zostaną zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.
- 8.7 Zmiany treści Ogłoszenia są każdorazowo wiążące dla Wykonawców

9. WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 10.1 Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 10.2 Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni.

11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

- 11.1 Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
- 11.2 Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Dla zachowania formy pisemnej oświadczenia woli niezbędne jest złożenie własnoręcznego podpisu na dokumencie obejmującym treść złożonego oświadczenia woli.
- 11.3 Zamawiający nie dopuszcza składania oferty w postaci elektronicznej.
- 11.4 Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim i zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oświadczeń, oferty oraz innych dokumentów w jednym z języków powszechnie używanych w handlu międzynarodowym.
- 11.5 Ofertę i dokumenty składające się na ofertę podpisuje osoba lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.
- 11.6 Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, wraz z ofertą składa się pełnomocnictwo.
- 11.7 Ofertę sporządza się w sposób staranny, czytelny i trwały. Stwierdzone przez wykonawcę w ofercie błędy i omyłki w zapisach - przed jej złożeniem - poprawia się przez skreślenie dotychczasowej treści i wpisanie nowej, z zachowaniem czytelności błędnego zapisu, oraz podpisanie poprawki i zamieszczenie daty dokonania poprawki.
- 11.8 Ofertę należy sporządzić tak, aby z zawartością oferty nie można było zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
- 11.9 Zaleca się, aby wykonawca zbroszował ofertę oraz ponumerował jej strony.
- 11.10 Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.
- 11.11 Wykonawca składa ofertę w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu w sposób zapewniający nieujawnienie treści oferty do chwili jej otwarcia. Zamknięta koperta lub inne opakowanie musi zawierać oznaczenie:

Nazwa i adres Wykonawcy

OFERTA

**„Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów
Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12
miesięcy”**

Nr postępowania: PCM/1/2019/ZP/US

Nie otwierać przed dniem 12.12.2019r., godz. 10:00

- 11.12 Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 11.13 W przypadku wycofania oferty, wykonawca składa pisemne oświadczenie, że ofertę wycofuje. Oświadczenie o wycofaniu oferty, wykonawca umieszcza w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu, która musi zawierać oznaczenie „WYCOFANIE OFERTY”. Oświadczenie o wycofaniu oferty musi zawierać co najmniej nazwę i adres wykonawcy, treść oświadczenia wykonawcy o wycofaniu oferty oraz podpis osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy.
- 11.14 W przypadku zmiany oferty wykonawca składa pisemne oświadczenie, że ofertę zmienia, określając zakres tych zmian. Oświadczenie o zmianie oferty wykonawca umieszcza w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu, która musi zawierać oznaczenie „ZMIANA”. Oświadczenie o zmianie oferty musi zawierać nazwę i adres wykonawcy oraz podpis wykonawcy.
- 11.15 Wykonawca nie może dokonać zmiany lub wycofać oferty po upływie terminu przewidzianego na składanie ofert.
- 11.16 W przypadku złożenia oferty po terminie, Zamawiający niezwłocznie zwraca ją Wykonawcy.
- 11.17 Dokumenty przygotowywane samodzielnie przez Wykonawcę na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu powinny mieć formę wydruku komputerowego lub uzupełnionych ręcznie dokumentów oraz odpowiadać co do treści wzorom załączonym do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 11.18 Wszelkie miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez Zamawiającego) powinny być parafowane przez Wykonawcę.
- 11.19 Dokumenty wymienione w pkt. 12.4.1 i 12.4.2 oraz dowody, o których mowa w pkt. 12.4.3 a także dokumenty potwierdzające doświadczenie, wykształcenie i przeszkolenie, o którym mowa w pkt. 12.4.3 mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 11.20 Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 11.21 Wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z2003r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa winny być przez Wykonawcę złożone w oddzielnej kopercie z oznakowaniem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA” lub zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Nie później niż w terminie składania ofert

Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów wskazanych powyżej. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, Zamawiający będzie miał prawo do ujawnienia tych informacji.

11.22 Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

12. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW WYMAGANYCH W OFERCIE:

12.1 Wypełniony **FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY** – Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu.

12.2 **Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, że Wykonawca:**

12.2.1 nie podlega wykluczeniu;

12.2.2 spełnia warunki udziału w postępowaniu.

12.3 **Wykaz wykonanych lub wykonywanych, głównych dostaw lub usług** a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy – Załącznik nr 7.

12.4 **Oświadczenia i dokumenty na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 7.1 Ogłoszenia o zamówieniu, tj:**

12.4.1 **w zakresie sytuacji ekonomicznej lub finansowej** – posiadania przez Wykonawcę odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej - **Dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia** na sumę gwarancyjną nie niższą niż kwota brutto, na którą dany oferent lub oferenci (oferta wspólna) składają ofertę, potwierdzającą że dany oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia

12.4.2 **w zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej** – posiadania przez Wykonawcę wpisu do rejestru zakładów, o których mowa w art. 62 ust. 1 pkt 1 Ustawy 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2019 r., poz. 1252 t.j.) prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego.

12.4.3 **w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej:**

a) **Wykaz wykonanych lub wykonywanych, głównych dostaw lub usług (Załącznik nr 7)** a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy – Załącznik nr 7.

b) **Wykaz osób (Załącznik nr 4)** skierowanych przez Wykonawcę do

realizacji zamówienia publicznego wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawienie w wykazie:

- **minimum dwóch kucharzy** posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia wraz z dokumentami potwierdzającymi wykształcenie gastronomiczne oraz przeszkolenie z dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
- **minimum jedną osobę -dietetyka/dietetyczkę** z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia –posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP wraz z dokumentami potwierdzającymi roczne doświadczenie w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia, wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz dokumentami potwierdzającymi wykształcenie gastronomiczne oraz przeszkolenie z dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
- **minimum 1 kierowca + 1 konwojent**, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP) wraz z dokumentami potwierdzającymi przeszkolenie.

12.5 Dokumenty na potwierdzenie spełniania przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego:

12.5.1 dokumenty stwierdzające, że kuchnia, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego oraz pojazdy, którymi będą transportowane ww. posiłki spełniają wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, tj. aktualne zezwolenie/zezwoleń wystawione przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;

12.5.2 dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi.

12.6 Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

12.7 Wzór umowy - parafowany przez wykonawcę.

12.8 W celu potwierdzenia braku podstawy do wykluczenia wskazanej w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp, przekazuje Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej** (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zm.) – Załącznik nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie oświadczenie, o których mowa w zdaniu pierwszym, składa każdy z Wykonawców.

- 12.9 Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi przedstawić zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- 12.10 Stosowne pełnomocnictwo(a) -w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z właściwego rejestru.
- 12.11 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
- 12.12 Ww. dokumenty muszą być aktualne na dzień złożenia ofert.
- 12.13 W przypadku, gdy Wykonawca nie przedstawi wszystkich wymaganych dokumentów wymienionych powyżej lub dokumenty są nieprawidłowe, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia/uzupełnienia prawidłowych dokumentów w wyznaczonym terminie, pod rygorem odrzucenia oferty.

13. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

13.1 Miejsce i termin składania ofert:

- a) **Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Sp. z o.o., ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów - SEKRETARIAT**
- b) termin składania ofert: do dnia 12.12.2013....., do godziny 10:00.....

Decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.

13.2 Miejsce i termin otwarcia ofert:

- c) **Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Sp. z o.o., ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów - SEKRETARIAT**
- a) termin otwarcia ofert: w dniu 12.12.2013....., o godz. 10:15.....

- 13.3 Oferta (koperta) lub inne opakowanie, w którym będzie złożona oferta zostanie opatrzone numerem według kolejności składania ofert oraz terminem jej złożenia.
- 13.4 Jeżeli w ofercie wykonawca poda cenę napisaną słownie inną niż cenę napisaną cyfrowo, podczas otwarcia ofert zostanie podana cena napisana słownie.
- 13.5 Koperty lub inne opakowanie zawierające oświadczenie o wycofaniu złożonej oferty otwierane będą w pierwszej kolejności.
- 13.6 Koperty lub inne opakowanie zawierające oświadczenie o zmianie złożonej oferty zostaną otwarte przy otwieraniu oferty wykonawcy, który dokonał zmiany złożonej oferty.
- 13.7 Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:
- a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- c) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 13.8 Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

14. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 14.1 Opis sposobu obliczenia ceny określa formularz ofertowo - cenowy stanowiący **Załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu.**
- 14.2 Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny brutto oferty w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik Nr 5 do ogłoszenia o zamówieniu oraz cen jednostkowych brutto każdej pozycji, zgodnie z Formularzem cenowym stanowiącym Załącznik Nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu.
- 14.3 Cenę należy podać w PLN (w złotych polskich) do dwóch miejsc po przecinku (z dokładnością do 1 grosza). Zamawiający nie dopuszcza podania w ofercie ceny w walucie obcej.
- 14.4 Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów prawa.
- 14.5 Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.
- 14.6 Zgodnie z art. 91 ust. 3a Pzp 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 dolicza 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 usługi, której świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując jej wartość bez kwoty podatku.

15 KRYTERIA OCENY OFERT

15.1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) kryterium I:

CENA OFERTOWA - waga 60%

2) kryterium II:

CIEPŁA KOLACJA W TYGODNIU - waga 40%

Ad.1) CENA OFERTOWA K(c)

Cena brutto– według następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena}}{\text{cena zaoferowana w badanej ofercie}} \times 60,00 \text{ pkt.}$$

Ad.2) CIEPŁA KOLACJA W TYGODNIU

L.p.	Zaoferowanie/ niezaoferowanie jednej ciepłej kolacji w tygodniu	Liczba punktów
1	Zaoferowanie jednej ciepłej kolacji w tygodniu	40 pkt.
2	Brak ciepłych kolacji	0 pkt.

Zaoferowanie lub nie jednej ciepłej kolacji w tygodniu (liczonym jako 7 dni) musi być zaznaczone w formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ). Wykonawca, który zaoferuje jedną ciepłą kolację w tygodniu otrzyma maksymalną ilość tj. 40,00 pkt. Wykonawca, który nie zaoferuje ciepłej kolacji i zaznaczy „brak ciepłych kolacji” otrzyma 0,00 pkt. W kryterium Ilość ciepłych kolacji w dekadzie można uzyskać max. 40,00 pkt.

15.2 Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.

15.3 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie (Kryterium nr 1 + Kryterium nr 2) najwyższą liczbę punktów.

16. POPRAWA OMYŁEK, ODRZUCENIE OFERTY, UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

16.1 Zamawiający poprawi w ofertach:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie;
- 2) oczywiste omyłki rachunkowe;
- 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem o zamówieniu, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

16.2.Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jeżeli:

- 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu,
- 2) Wykonawca nie złoży kompletu dokumentów wymienionych w Rozdz. X lub dokumenty te będą nieprawidłowe,
- 3) jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia; przy czym Zamawiający najpierw zwróci się o wyjaśnienie ceny przez Wykonawcę. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuca wykonawcę, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z załączonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- 5) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
- 6) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą,
- 7) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

16.3.Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,

- 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego,
- 4) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą

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

17.1 Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.

17.2 Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający będzie wymagał przed zawarciem umowy przedłożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców wraz ze stosownym pełnomocnictwem.

17.3 Brak przekazania przed podpisaniem umowy dokumentów wymienionych w pkt. 2 będzie jednoznaczny z odmową podpisania umowy przez Wykonawcę.

17.4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

18. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

19. WZÓR UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO I

Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego **stanowi Załącznik nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu.**

20. PRZETRWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

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”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy, osób działających w jego imieniu i osób, którymi Wykonawca posługuje się, czyli podmiotem decydującym o tym, w jakim celu oraz w jaki sposób będą przetwarzane dane osobowe jest Zamawiający – Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie sp. z o.o. w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56 – 100 Wołów;

2. Wszelkie kwestie dotyczące danych osobowych można kierować do Inspektora Ochrony Danych – Pani Jolanty Niezgodzkiej na adres jej poczty elektronicznej: jn4consulting@gmail.com
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu wyłonienia wykonawcy w procedurze zapytania ofertowego.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą:
 - podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa,
 - osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja niniejszego postępowania zgodnie z art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zz.), dalej „ustawy PZP”,
 - podmioty wykonujące zadania zlecone przez Administratora, w szczególności: dostawcy usług IT, podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską, podmioty świadczące usługi prawnicze, przy czym takie podmioty będą przetwarzać dane na podstawie umowy i wyłącznie zgodnie z jego poleceniami
5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane:
 - 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 przetwarzania obejmuje cały czas trwania umowy,
 - w zakresie i przez okres przewidziany przepisami prawa w sposób zapewniający realizację ciążącego na Administratorze jako podmiocie publicznym obowiązku archiwizacyjnego,
 - w zakresie i przez okres przewidziany przepisami prawa, do czasu upływu terminu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
6. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest warunkiem koniecznym do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego poniżej 30 000,00 euro.
7. Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
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 osobowych¹;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

¹**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.

²**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.

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.

21. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW:

Załącznik nr 1 do Ogłoszenie o zamówieniu – Formularz ofertowo – cenowy

Załącznik nr 2 do Ogłoszenie o zamówieniu – Oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.

Załącznik nr 3 do Ogłoszenie o zamówieniu – Oświadczenie wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 4 do Ogłoszenie o zamówieniu – Wzór umowy.

Załącznik nr 5 do Ogłoszenie o zamówieniu – Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu przedmiotu zamówienia.

Załącznik nr 6 do Ogłoszenie o zamówieniu – Wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw / usług.

Załącznik nr 7 do Ogłoszenie o zamówieniu – Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 8 do Ogłoszenie o zamówieniu – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu

FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY

Zamawiający: Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Spółka z o.o., ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie:

.....
.....

Adres Wykonawcy

Ulica, nr domu / nr lokalu:.....

Miejscowość i kod pocztowy:.....

Województwo:.....

Kraj:.....

NIP:.....

REGON:.....

KRS (jeżeli dotyczy):.....

Wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorcą³ TAK NIE

(zaznaczyć właściwe)

Adres do korespondencji:.....

(jeżeli jest inny niż podany powyżej)

Osoba upoważniona do kontaktu z Zamawiającym:.....

Telefon:....., **e-mail:**.....

W nawiązaniu do ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną pn.: „Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy” oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Ogłoszeniem o zamówieniu za łączną:

1. KRYTERIUM NR I. Cena brutto: PLN

zgodnie z poniższymi wyliczeniami, w których przyjęto ceny jednostkowe do rozliczenia podczas realizacji umowy:

³Definicja zgodnie z ustawą z dn. 02.07.2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U.2017.2168 t.j.),

USŁUGA	Przewidywana liczba osobodni	Cena jednostkowa osobodnia netto PLN	Wartość netto PLN (2 x 3)	VAT (.....%)	Wartość brutto PLN (4 + 5)
1	2	3	4	5	6
Całodobowe wyżywienie pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja, podwieczorek (ZPO), zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu	44 000				

2. Kryterium nr II Ciepła kolacja w tygodniu:

- Oferuję jedną ciepłą kolację w tygodniu *
- Brak ciepłych kolacji *

*zaznaczyć właściwe

3. MIEJSCE (pomieszczenie), w którym przygotowywane będą posiłki znajduje się:

.....
 podać adres

4. Pojazd/pojazdy, którym transportowane będą posiłki:

.....
 podać markę i nr rejestracyjny

5. Spełniam warunki udziału w postępowaniu.

6. Akceptuję 30 dniowy termin płatności.

7. Oświadczam, że zamówienie zamierzam wykonać sam/ zamierzam powierzyć podwykonawcom (**niepotrzebne skreślić)**

Powierzę podwykonawcy wykonanie następujących części zamówienia:

.....

(wypełnić w przypadku udziału podwykonawców)

8. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentami postępowania, w tym ogłoszeniem o zamówieniu i istotnymi postanowieniami umowy i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
9. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie procedury, stanowiące integralną część ogłoszenia o zamówieniu, wyszczególnione we wszystkich przesłanych i umieszczonych na stronie internetowej pismach Zamawiającego.
10. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.
11. Akceptujemy wzór umowy i w razie wybrania oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
12. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
13. Oświadczam, że wybór naszej oferty będzie / nie będzie (niepotrzebne skreślić) prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług (art. 91 ust. 3a ustawy Prawo Zamówień Publicznych).

Obowiązek podatkowy będzie dotyczył:

.....
(wpisać nazwę/rodzaj towaru lub usługi, które będą prowadziły do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług), objętych przedmiotem zamówienia, podlegających mechanizmowi podzielonej płatności VAT, a ich wartość netto (bez kwoty podatku) będzie wynosiła
.....

(wpisać wartość netto towaru lub usługi podlegających mechanizmowi odwróconego obciążenia VAT, wymienionych wcześniej).

14. Oświadczamy, że dokumenty złożone na stronach stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być udostępniane.
15. Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych zapisanych stronach od strony numer do strony numer (łącznie z załącznikami).

.....
*podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym
lub posiadających pełnomocnictwo*

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu

Zamawiający:
**Powiatowe Centrum Medyczne
w Wołowie Sp. z o. o.**
ul. Inwalidów Wojennych 26
56-100 Wołów

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w

zależności od podmiotu:

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy
DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy”, prowadzonego przez Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Spółka z o. o., nr postępowania 1/PCM/2019/ZP/US oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 i 2 ustawy PZP.

..... (miejsce), dnia r.

.....
(podpis)

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:

.....
.....

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

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

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu

Zamawiający:
Powiatowe Centrum Medyczne
w Wołowie Sp. z o. o.
ul. Inwalidów Wojennych 26
56-100 Wołów

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w

zależności od podmiotu:

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy
DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy”, prowadzonego przez Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Spółka z o. o., nr postępowania 1/PCM/2019/ZP/US oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....
....., w następującym zakresie: (wskazać podmiot
i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu

WZÓR UMOWY

UMOWA NR

Zawarta w dniu r. w Wołowie pomiędzy:

Powiatowym Centrum Medycznym w Wołowie Sp. z o. o., 56-100 Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 26, NIP: 988-02-67-118, REGON: 020749596, zarejestrowanym w Krajowym Rejestrze Sądowym, Rejestrze Przedsiębiorców, dla której akta rejestrowe prowadzi Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej, IX Wydział Gospodarczy, nr KRS: 0000305310, o kapitale zakładowym w wysokości 3 501 500,00 PLN. zwanym w treści umowy ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowanym przez:

Prezesa Zarządu Spółki – Piotra Burdacha

a

.....
.....
zwanym dalej WYKONAWCĄ,

reprezentowanym przez:
.....

Niniejsza umowa została zawarta po przeprowadzeniu postępowania w trybie zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019 r. poz. 1843)

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie pod nazwą „Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy” zgodnie z warunkami

Numer postępowania: PCM/1/2019/ZP/US Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o. o. przez okres 12 miesięcy

określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu i złożonej przez Wykonawcę ofercie, stanowiących załączniki do niniejszej umowy.

2. Przedmiot zamówienia określa szczegółowo Ogłoszenie o zamówieniu oraz Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik nr do umowy.

3. Umowa będzie realizowana na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości poszczególnych posiłków w załączniku Nr do umowy, podyktowanej bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

4. Realizacja umowy, o której mowa w § 1 ust. 1 odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. w szczególności z odpowiednimi przepisami prawa unijnego, ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019, poz. 1252 t.j.) i wydanymi na jej podstawie przepisami wykonawczymi, systemem HACCP, procedurą dotyczącą dobrej praktyki higienicznej.

5. Nadzór nad wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będzie:

-ze strony Zamawiającego:.....

-ze strony Wykonawcy:

6. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia do realizacji przedmiotu niniejszej umowy w tym posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuje osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, spełniającymi wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością i jest wpisany do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów stanowi załącznik do niniejszej umowy.

7. Wykonawca przedkłada aktualną polisę ubezpieczeniową na kwotę nie mniejszą niż PLN (słownie:) potwierdzającą, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością, będącą przedmiotem umowy i ma obowiązek utrzymania aktualnego ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy, stanowiącego załącznik do niniejszej umowy.

8. Na Wykonawcy ciąży obowiązek udostępnienia pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej oraz przedstawienia protokołów pokontrolnych Zamawiającemu. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekaze kopię protokołu Pielęgniarsce Epidemiologicznej Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest przechowywać we własnym zakresie próby posiłków przez okres i w sposób wynikający z obowiązujących przepisów, w szczególności Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17.04.2007r. Wykonawca ponosi wszelkie skutki prawne i finansowe wynikające z protokołu kontroli organu w tym Państwowego Inspektora Sanitarnego, w zakresie w jakim to wynika z realizacji przedmiotu umowy.

9. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadkach awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu produkcji lub dystrybucji, a w przypadku niedostarczenia któregośkolwiek posiłku w ciągu jednej godziny od ustalonych godzin w par. 4 ust. 2 Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego Wykonawcy a w razie wystąpienia różnicy ceny w związku z nabyciem zastępczym posiłku Wykonawca

zobowiązany jest pokryć Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę pomiędzy ceną posiłku, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy, gdyby ten dostarczył zamówione posiłki w terminie a ceną którą Zamawiający jest zapłacić w związku z zamówieniem zastępczym.

10. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia wszelkich innych kosztów poniesionych przez Zamawiającego, związanych z realizacją zamówienia zastępczego.

11. Wykonawca, najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia, sporządzi i przedstawi Zamawiającemu do akceptacji procedurę postępowania w sytuacjach awaryjnych na wypadek niedostarczenia posiłków do wskazanych w Umowie miejsc dostawy. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

12. 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 zarówno w placówce Zamawiającego, jak również innych placówkach medycznych, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także wszelkie roszczenia pacjenta z tym związane, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

13. Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu świadczeń poniesionych przez Zamawiającego, jeśli ten będzie zobowiązany do naprawienia szkody lub do zadośćuczynienia poszkodowanemu za zawinione działanie lub zaniechanie osób, za które odpowiedzialność ponosi, po orzeczeniu prawomocnym wyrokiem sądu, Wykonawca.

14. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu nie zamówienia pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

15. Zamawiający realizuje umowę do wysokości posiadanych środków finansowych.

16. Pracowników Wykonawcy, jak również osób działających w jego imieniu i na jego rzecz obowiązuje zachowanie tajemnicy na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem z realizacją niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że wszystkie dostarczone posiłki wykonane będą z produktów naturalnych metodą tradycyjną, nie używając produktów typu „instant” oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki). Wszystkie posiłki będą przygotowane zgodnie z standardami żywienia i z zaleceniami dla danej jednostki chorobowej oraz wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu.

2. W okresie Świąt Bożego Narodzenia przygotowywane będą posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

3. Wykonawca dostarczać będzie aktualne jadłospisy na każdy następny tydzień z informacją o asortymencie posiłku wraz z podaniem gramatury potraw i alergenów występujących w tych potrawach.

4. Dostarczane posiłki na ciepło będą spełniały wymagania określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr do niniejszej umowy.

§ 3

Okres obowiązywania

Umowa zostaje zawarta od dnia r. do dnia r.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy

Warunki realizacji zamówienia:

1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie następowała sukcesywnie przez cały okres trwania umowy.
2. Zamawiający zastrzega, że posiłki mają być dostarczane 2/3 razy dziennie do miejsca wskazanego w § 4 ust. 4 niniejszej umowy, w następujących godzinach:
śniadanie - do godz. 7.30 – 8:00
obiad i kolacja - do godz. 12.15 – 12:30
ciepła kolacja - w dniu (podać dzień tygodnia)
3. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki będą dostarczane w ilościach podanych przez wyznaczonego pracownika PCM w Wołowie Sp. z o. o., składających dzienne zapotrzebowanie (poprzez fax na nr....., telefon na nr lub mail:) do godz. 11.00 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia. Strony dopuszczają możliwość wnoszenia korekt do zleceń ilościowych do godz. 09:00 w dniu bieżącym (korekty dotyczą obiadów i kolacji).
4. Miejsce dostawy – Szpital w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów, ZPO Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 18, Szpital Brzeg Dolny, al. Jerozolimskie 26, 56-120 Brzeg Dolny.
5. Zamawiający dokona przez wyznaczonego pracownika odbioru ilościowego przygotowanych posiłków, przy czym posiłki dostarczane będą przez wykonawcę zgodnie z opisem Ogłoszeniu o zamówieniu tj. na parter jak też na pietra budynków, a posiłki w obrębie oddziałów dostarczane będą windami.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonywania Umowy i zgłaszania uwag lub reklamacji.
7. Wykonawca zobowiązany jest do poddawania się kontroli przeprowadzonej przez Zamawiającego.

§ 5

Reklamacje

1. W przypadku zastrzeżeń Zamawiający jest uprawniony do zgłoszenia reklamacji niezwłocznie (tj. 2 dni od powzięcia wiedzy), którą Wykonawca zobowiązany jest rozpoznać bezzwłocznie i w terminie 1 godziny od jej zgłoszenia przez Zamawiającego dostarczyć prawidłowy posiłek pod względem ilościowym i jakościowym.

2. Składanie reklamacji odbywać się będzie za pośrednictwem faxu pod numerem lub wiadomości e-mail na adres:..... lub telefonicznie w dni ustawowo wolne od pracy.
3. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z najbliższego wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu np. zatruc pokarmowych - Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

§ 6

Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji niniejszej umowy (przygotowanie, transport, opakowanie, wydanie przedmiotu umowy, ubezpieczenie itp.)
2. Maksymalna wartość niniejszej umowy wynosi netto PLN (słownie: złotych), brutto (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) PLN (słownie: złotych)
3. Koszt całodobowego wyżywienia (3 posiłki) wynosi zł netto za 1 osobodzień, słownie:, zł brutto (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) (słownie:).
4. Zapłata za dostarczony i odebrany przedmiot umowy regulowana będzie za miesiąc poprzedni w terminie 30 dni od dnia dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto Wykonawcy Wykonawca jest zobowiązany wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca w ciągu 7 dni po zakończeniu miesiąca. Podstawą wystawienia faktury będzie sporządzone przez Wykonawcę i zatwierdzone przez obie strony Umowy do piątego dnia każdego miesiąca następującego po okresie rozliczeniowym, zestawienie ilości wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym. Strony ustalają, że okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
5. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Jeżeli dzień zapłaty wypada w dzień wolny od pracy, to wymagalność przesuwa się na najbliższy dzień roboczy.

§ 7

Rozwiązanie umowy

1. Umowa może zostać rozwiązana na mocy porozumienia jak również przez każdą ze stron z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.
 2. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:
 - a) co najmniej trzykrotnych zastrzeżeń wniesionych na piśmie co do jakości, terminowości świadczonych usług.
 - b) braku ważnej polisy ubezpieczeniowej
 - c) Wykonawca przerwał realizację przedmiotu umowy, a przerwa trwa dłużej niż 2 dni
 - d) doszło do zatrucia pokarmowego wśród pacjentów Zamawiającego za przyczyną spożycia posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.
 - e) w przypadku powzięcia wiadomości o utracie lub ograniczeniu zdolności świadczenia przez Wykonawcę usługi.
 - e) w przypadku negatywnych decyzji administracyjnych Państwowego Inspektora Sanitarnego dotyczących realizacji niniejszej umowy.
- W powyższych wypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego jemu z tytułu wykonanej już części umowy.

§ 8

Odstąpienie od umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy określone w ust. 1 nie rodzi skutków w postaci zobowiązania do zapłaty kary umownej.
4. Odstąpienie od umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności. Odstępując od umowy, Zamawiający podaje przyczynę odstąpienia z uzasadnieniem faktycznym i prawnym.
5. Zamawiający może odstąpić od umowy bez wyznaczenia dodatkowego terminu, jeżeli Wykonawca nie wykonuje przedmiotu umowy lub przedmiot umowy wykonuje w sposób wadliwy lub sprzeczny z umową. W takich przypadkach oświadczenie w przedmiocie odstąpienia od umowy Zamawiający ma prawo złożyć w terminie 30 dni od zaistnienia wskazanej przyczyny. Wykonawcy zostanie zapłacone wynagrodzenie za usługi zrealizowane do dnia odstąpienia.

§ 9

Kary umowne

1. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne:

- a) w razie naruszenia uzgodnionych terminów dostaw posiłków, o których mowa w § 4 ust. 2 umowy tj. za każdą godzinę opóźnienia lub zwłoki w realizacji dostawy w wysokości 0,5% maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w § 6 ust. 2, którego dostawa została opóźniona,
- b) za każde wadliwe, pod względem jakościowym, ilościowym, dietetycznym lub higienicznym posiłki w wysokości 0,5% maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w § 6 ust. 2;
- c) w przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn podanych w § 7 ust. 2 Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 10 % maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w § 6 ust. 2;
- d) w wysokości równowartości kary administracyjnej/ pieniężnej etc. nałożonej przez organy państwowe (np. Sanepid) za nieprzestrzeganie przepisów sanitarnych, higienicznych albo prawnych, po prawomocnej decyzji administracyjnej / prawomocnym orzeczeniu w zakresie wykonywania przedmiotu umowy;
- e) w wysokości 50 % wynagrodzenia miesięcznego brutto za dostarczenie posiłków po spożyciu których dojdzie do zatrucia zbiorowego pacjentów, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania niezależnie od zapłaconej kary umownej;
- f) w wysokości 2.000,00 PLN (słownie: dwa tysiące złotych, 00/100) za każdy stwierdzony przypadek przetwarzania przez Wykonawcę danych osobowych niezgodnie z umową, przepisami 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 oraz wydanymi na jego podstawie krajowymi przepisami z zakresu ochrony danych osobowych.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia swoich należności z tytułu wymagalnych kar umownych z wymagalnego wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego.

4. Naliczenie przez Zamawiającego kary umownej następuje przez sporządzenie noty księgowej wraz z pisemnym uzasadnieniem. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od daty otrzymania w/w dokumentów do zapłaty naliczonej kary umownej. Brak zapłaty w powyższym terminie uprawnia Zamawiającego do potrącenia kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy lub innych jego wierzytelności przysługujących Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego. Wykonawca wyraża zgodę na ww. potrącenie.
5. Naliczenie przez Zamawiającego bądź zapłata przez Wykonawcę kary umownej nie zwalnia go z zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.
6. Niezależnie do powyższego w przypadku dokonania jakiegokolwiek czynności opisanej w § 12 Umowy przez Wykonawcę z podmiotem trzecim, zapłaci on Zamawiającemu karę umową w wysokości 10 000,00 zł.

§ 10

Zmiana postanowień umowy

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu oraz określił warunki takiej zmiany.
2. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z wymienionych w niniejszym paragrafie okoliczności oraz określa warunki zmian, jak niżej:
 - a) zmiana okresu realizacji umowy. Zmiany te mogą nastąpić w związku z niewykorzystaniem przez Zamawiającego wartości brutto umowy,
 - b) zmiana cen – w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT. Jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana stawki podatku VAT, Strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia umownego brutto, przy zachowaniu stałości cen netto – dotyczy to części wynagrodzenia Wykonawcy za usługi, których w dniu zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie zrealizowano,
 - c) zmiana danych Zamawiającego lub Wykonawcy (np. adres siedziby, zmiana formy prawnej), a także zmiany organizacyjnej Wykonawcy, ale wyłącznie takiej, która nie powoduje likwidacji Wykonawcy.
 - d) innych sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do kwestii, które podlegały ocenie podczas wyboru Wykonawcy i takich, które, gdyby były znane w momencie wszczęcia procedury mającej na celu wybór Wykonawcy, nie miałyby wpływu na udział większej ilości podmiotów zainteresowanych tą procedurą.
3. Wszelkie zmiany wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, w postaci aneksu do umowy.
4. Nie wymagają zmiany umowy obniżki cenowe i czasowe promocje. Wykonawca zobowiązany jest jednak poinformować o nich Zamawiającego.

§11

Oświadczenie dotyczące zobowiązania do zachowania w tajemnicy informacji o funkcjonowaniu Zamawiającego oraz Ochrony Danych Osobowych

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji o charakterze organizacyjnym, ekonomicznym i technicznym mogących stanowić tajemnicę przedsiębiorstwa Zamawiającego w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.).
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów 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, w szczególności do:
 - a) przetwarzania informacji i danych osobowych wyłącznie w zakresie i celu przewidzianym w umowie,
 - b) stosowania środków bezpieczeństwa, technicznych i organizacyjnych, zapewniających bezpieczeństwo przetwarzanym danym osobowym, odpowiednie do stopnia ryzyka związanego z ich przetwarzaniem,
 - c) do nieudostępniania danych osobowych przetwarzanych w zakresie niniejszej umowy innym podmiotom, zarówno podczas trwania umowy jak i po jej ustaniu oraz do zagwarantowania, że nie będą one udostępniane w sposób niedozwolony przez jego pracowników, współpracowników oraz reprezentantów,
 - d) zwrotu wszelkich zawierających dane osobowe nośników danych przekazanych przez Zamawiającego oraz trwałego zniszczenia wszystkich ich kopii,
 - e) niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o każdym przypadku naruszenia bezpieczeństwa danych,
 - f) poinformowania swoich pracowników, współpracowników i reprezentantów o przetwarzaniu przez Zamawiającego danych osobowych, tj. przekazania zapisów Klauzuli Informacyjnej RODO, którą Zamawiający udostępnił Wykonawcy,
 - g) zapewnienia przestrzegania zasad przetwarzania i ochrony danych osobowych zgodnie z przepisami RODO oraz wydanymi na jego podstawie krajowymi przepisami z zakresu ochrony danych osobowych.
3. Zachowanie poufności informacji, o których mowa w ust.1 i 2 obowiązuje Wykonawcę także po rozwiązaniu umowy.
4. Naruszenie obowiązku, o którym mowa w ust. 1 i 2 powoduje odpowiedzialność Wykonawcy za szkodę wyrządzoną Zamawiającemu (na zasadach wynikających z kodeksu cywilnego).

§ 12

Cesja

1. Strony zgodnie postanawiają, że Wykonawca nie może dokonywać cesji wierzytelności, praw i obowiązków, wynikających z tej umowy oraz przenosić na rzecz innych osób

wierzytelności wynikających z niniejszej umowy pod jakimkolwiek innym tytułem, w tym również przez przejmowanie poręczenia celem umożliwienia przejęcia wierzytelności przez osobę trzecią.

2. Ponadto Wykonawca nie może dokonywać innych czynności, skutkujących udzieleniem komukolwiek upoważnienia do inkasa, udzielaniem pełnomocnictw do windykacji osobom fizycznym i prawnym, dokonaniem wpisu do rejestru zastawów oraz dokonaniem jakichkolwiek innych czynności, w wyniku których podmiot trzeci będzie zarządzał, administrował lub rozporządzał wierzytelnościami powstałymi na tle wykonywania niniejszej umowy.

§ 13

Postanowienia końcowe

W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Prawa Zamówień Publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 14

Spory wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego. Przed każdym wystąpieniem do Sądu o zapłatę, Wykonawca zobowiązany będzie do zawezwania Zamawiającego do próby ugodowej w trybie art. 184 i następnych Kodeksu Postępowania Cywilnego.

§ 15

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

§ 16

Załącznikami do umowy stanowiącymi jej integralną część są następujące dokumenty:

- 1) Ogłoszenie o zamówieniu
- 2) Oferta Wykonawcy
- 3) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- 4) Formularz ofertowo - cenowy
- 5) Załącznik – Wzór zamówienia posiłków
- 6) Załączniki:
 - a) dokumenty stwierdzające, że kuchnia, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego oraz pojazdy, którymi będą transportowane ww. posiłki spełniają wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, tj. aktualne zezwolenie/zezwoleń wystawione przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;

- b) dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi.
- c) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- d) polisa ubezpieczeniowa
- e) Wykaz osób.
- f) Procedura postępowania w sytuacjach awaryjnych na wypadek niedostarczenia posiłków do wskazanych w Umowie miejsc dostawy.
- 7) Klauzula Informacyjna RODO

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....
podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym lub
posiadających pełnomocnictwo

.....
podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym lub
posiadających pełnomocnictwo

KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

Zgodnie z postanowieniami art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 osobowych, zwane dalej „RODO”) Zamawiający informuje, że:

- a) administratorem danych osobowych Wykonawcy, osób działających w jego imieniu i osób, którymi Wykonawca posługuje się, czyli podmiotem decydującym o tym, w jakim celu oraz w jaki sposób będą przetwarzane dane osobowe jest Zamawiający – Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie sp. z o.o. w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56 – 100 Wołów;
- b) Wszelkie kwestie dotyczące danych osobowych można kierować do Inspektora Ochrony Danych – Pani Jolanty Niezgodzkiej na adres jej poczty elektronicznej: jn4consulting@gmail.com
- c) Zamawiający przetwarza dane osobowe osób, o których mowa pod lit. a) powyżej, ponieważ jest to niezbędne do realizacji niniejszej umowy (co jest zgodne z art. 6 ust. 1 lit. b RODO), jak również do dochodzenia potencjalnych roszczeń związanych z ww. zawartą umową (co jest zgodne z art. 6 ust. 1 lit. f RODO) oraz w celach archiwalnych (co jest zgodne z art. 6 ust. 1 lit. c RODO); dodatkowo, przepisy prawa wymagają od administratora danych przetwarzania danych dla celów podatkowych i rachunkowych;
- d) dane osobowe osób, o których mowa pod lit. a) powyżej, mogą zostać ujawnione innym odbiorcom danych (przy czym zawsze Zamawiający czynić to będzie zgodnie z prawem, w tym na podstawie stosownie zawartych umów), tj.:
 - osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja niniejszego postępowania zgodnie z art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp,
 - organom państwowym, samorządowym, kontrolnym lub innym podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa,
 - podmiotom wspierającym Zamawiającego w prowadzonej działalności na jego zlecenie, w szczególności: dostawcom zewnętrznych systemów teleinformatycznych wspierających działalność Zamawiającego, podmiotom transportowym lub świadczącym usługi pocztowe lub kurierskie, podmiotom kontrolującym, nadzorującym lub audytującym działalność Zamawiającego, doradcom prawnym, podatkowym lub księgowym, przy czym takie podmioty będą przetwarzać dane na podstawie umowy i wyłącznie zgodnie z jego poleceniami,
 - bankom w przypadku konieczności prowadzenia rozliczeń;
- e) dane osobowe osób, o których mowa pod lit. a) powyżej, będą przechowywane do momentu obowiązywania niniejszej umowy, a także po jej zakończeniu, tj.:
 - zgodnie z art. 97 ust. 1 Pzp przez okres 4 lat od dnia zakończenia niniejszego postępowania,
 - dane zawarte na umowie – do czasu przedawnienia lub wygaśnięcia na innej podstawie ewentualnych roszczeń wynikających z umowy,

- w celach wynikających z przepisów prawa, w szczególności obowiązku przechowywania dokumentów księgowych, wystawienia faktur itp.,
 - w przypadku przetwarzania danych na podstawie prawnie uzasadnionego celu – do czasu wniesienia i uwzględnienia sprzeciwu;
- f) osoba, o której mowa pod lit. a) powyżej, ma prawo żądania dostępu do danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania (z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO); ponadto osobie takiej przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
- g) osobie, o której mowa pod lit. a) powyżej:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO nie przysługuje prawo żądania usunięcia danych osobowych,
 - nie przysługuje prawo do przenoszenia danych, o którym mowa w art.20 RODO,
 - na podstawie art. 21 RODO nie przysługuje prawo sprzeciwu ponieważ podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit c) RODO
- h) podanie danych przez Wykonawcę jest warunkiem niezbędnym do zawarcia niniejszej umowy jej realizacji;
- i) dane osobowe osób, o których mowa pod lit. a) powyżej, nie będą przekazywane do państw trzecich, a więc państw leżących poza Europejskim Obszarem Gospodarczym;
- j) dane osobowe osób, o których mowa pod lit. a) powyżej, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

Załącznik nr do umowy

Data

PCM w Wołowie Sp. z o.o.

WZÓR ZAMÓWIENIA POSILKÓW

Nr diety	Nazwa diety	O. Wewnętrzny			O. Rehabilitacji			O. Chirurgii og.			O. Gin - Pol.			ZPO Wołów		
1	Podstawowa															
2	Łatwostrawna															
3	Cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów															
4	Niskoenergetyczna															
5	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, wątrobowa, beztłuszczowa															
6	Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - wrzodowa															
7	Łatwostrawna bogato białkowa															
8	Łatwostrawna niskobiałkowa															
9	Papkowata / mielona (gęsta)															
10	Do żywienia przez zgłębnik															
SUMA																

Załącznik nr 5 do Ogłoszenia o zamówieniu

.....
(Wykonawca)

**WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONYWANIU
PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia
2. minimum jedną osobę - dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP
3. minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP)

Dysponuję/dysponujemy następującymi osobami, które będą wykonywać zamówienie:

L.p.	Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie*	Wykształcenie	Numer ** Świadectwa (dot. kucharzy)/ Dyplomu (dot. dietetyka)/ Certyfikatu z przeszkolenia (dotyczy kucharzy, dietetyka, kierowcy i konwojenta)	Zakres wykonywanych czynności	Informacje o podstawie do dysponowania osobą

*** w przypadku kucharzy i dietetyka należy podać ilość lat pracy przy przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia.**

** należy podać nr dokumentów wydanych przez uprawnione jednostki.

.....
*podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnionych do występowania w obrocie prawnym
lub posiadających pełnomocnictwo*

Załącznik nr 6 do Ogłoszenia o zamówieniu

.....
(Wykonawca)

WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH DOSTAW / USŁUG

(co najmniej jedna usługa obejmująca zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 120 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy)

OŚWIADCZAM/Y, ŻE wykonałem/wykonaliliśmy, bądź wykonuję/wykonujemy następujące USŁUGI:

Odbiorca Usług (nazwa, adres)	Zakres usług	Ilość dostarczanych jednorazowo posiłków dziennie	Czas realizacji		Wartość usług (wykonanych /wykonywanych) z podatkiem VAT (brutto) (PLN)
			od (data)	do (data)	
01	02	03	04	05	06
					Wartość całej umowy: zł. brutto * za okres wskazany w kol. 04 i 05 Wartość za 12 miesięcy: zł. brutto

UWAGA: wykonawca jest zobowiązany dołączyć do wykazu dowody dotyczące najważniejszych usług, określające, czy usługi te zostały wykonane/ są wykonywane w sposób należyty.

.....
*podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnionym do występowania w obrocie prawnym
lub posiadających pełnomocnictwo*

Załącznik nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu

**Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności
do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP**

Zamawiający: Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie Sp. z o.o., 56-100 Wołów, ul.
Inwalidów Wojennych 26

WYKONAWCA:

L.p.	Nazwa Wykonawcy, którego dotyczy informacja	Adres Wykonawcy

NIE należę do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP, tj. grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu*

należę do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP, tj. grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów,

z

innym

Wykonawcą:

.....,
(nazwa i adres Wykonawcy)

który złożył odrębną ofertę/ofertę częściową w przedmiotowym postępowaniu. *

W tym przypadku załączam dowody, że powiązania z ww. Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia*.

* właściwe zaznaczyć X

.....dniar.

(Miejscowość)

.....
*podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym
lub posiadających pełnomocnictwo*

Załącznik nr 8 do Ogłoszenia o zamówieniu
Załącznik nr do umowy

.....
(Wykonawca)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1) Całodobowe wyżywienie pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja, podwieczorek (ZPO) zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia

- a) Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.
- b) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.
- c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego przedmiot zamówienia bez prawa do roszczeń z tego tytułu.

2) Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) dostarczania codziennie dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza;
- b) dostarczania zupy mlecznej do śniadań 7 razy w tygodniu,
- c) do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:
 - dostarczania kawy zbożowej z mlekiem do śniadań lub kolacji 5 razy w tygodniu;
 - dostarczania kakao do śniadań lub kolacji 1 razy w tygodniu;
 - w pozostałe dni dostarczania herbaty do śniadań i kolacji.
 - cukier (20g dla pacjenta na cały dzień - do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę. Cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu
- d) dostarczania codziennie dodatku warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji
- e) dostarczenia łyżek „gałkownic” (5 sztuk) ze stali nierdzewnej o pojemności min 80 gram do porcjowania ziemniaków na czas trwania umowy. W przypadku uszkodzenia łyżek Wykonawca zobowiązany jest wymienić uszkodzony towar na nowy.
- f) w każdym jadłospisie dekadowym Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:
 - porcję ryby (min. 2 raz na 10 dni);
 - kotlet schabowy (min. 1 raz na 10 dni)- miękkie mięso;
 - kurczak (min. 2 raz na 10 dni)- miękkie mięso;
 - dodatki dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane), posiłek nocny - kanapki (z

chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami;

- dodatki dla podopiecznych ZPO (jogurt naturalny, jogurt owocowy, musy jabłkowe, musy marchwiowe, banany, kisiel, budyń, galaretkę z owocami, surówka z marchwi i jabłek, biszkopty).

Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 5 dni przed planowanym jadłospisem- przesłanie poprawionego jadłospisu do akceptacji.

Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dołożenia brakujących porcji.

3) Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki:

1. W godzinach 7:30 – 8:00 osoba wyznaczona przyjmuje zgłoszenia o ilości hospitalizowanych pacjentów.
2. O godzinie 8:00-9:00 zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy.

W dniach wolnych od pracy zmiany będą zgłaszały telefonicznie do kuchni Wykonawcy przez Personel danego oddziału.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do wydzielonych miejsc w Szpitalu - specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

Śniadanie do godz. 7:30-8:00

Obiad + podwieczerek + kolacja + kolacja nocna do godz. 12³⁰

Dopuszcza się dostarczanie drugiego śniadania i podwieczorku i kolacji odpowiednio wraz ze śniadaniem i obiadem, kolacją i posiłkiem nocny.

4. Dostarczanie posiłków.

a) Wykonawca posiłków zobowiązany będzie dostarczyć posiłki do wydzielonych miejsc w Szpitalu i ZPO, na własny koszt i ryzyko. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym decyzję Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

b) Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie w następujących godzinach:

Śniadanie do godz. 7:30-8:00

Obiad + podwieczerek + kolacja + kolacja nocna do godz. 12³⁰

Dopuszcza się dostarczanie drugiego śniadania i podwieczorku i kolacji odpowiednio wraz ze śniadaniem i obiadem, kolacja i posiłek nocny.

c) Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewni dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków.
- Należy zapewnić wymagany standard Sanitarно-Epidemiologiczny.

Posiłki powinny być posortowane na wyżej wymienione jednostki, natomiast opakowania (termosy) opisane nazwą danej jednostki.

Mycie oraz dezynfekcja termosów po stronie Wykonawcy.

5. Pozostałe wymagania.

a) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

Zamawiający zastrzega sobie - posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

b) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków oraz przepisów dotyczących jadłospisów.

c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka do transportu posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej i badań wody.

d) Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego.

e) Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy, jak również w ciągu 6 miesięcy po jej zakończeniu musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę nie mniejszą niż wartość brutto składanej oferty na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona.

Szczegółowe warunki świadczenia usługi żywienia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego określa projekt umowy.

6. KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:

1. Sporządzaniu i dostarczaniu odpowiednich diet dla pacjentów Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o.o. (PCM w Wołowie), zgodnie z obowiązującymi normami żywienia. Podstawą jest jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będą z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych pacjentów PCM w Wołowie.
2. Produkty niezbędne do przygotowywania posiłków zapewnia Wykonawca.
3. Sporządzaniu specjalistycznych diet dla dorosłych (także ZPO) zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy.
4. Przestrzeganiu zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
5. Świadczeniu usług objętych przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno - epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
 - b) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
 - c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
 - d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, bhp i p/poż.,
7. Ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
8. Realizacja zaleceń Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej.
9. Sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu zbiorowym w placówkach służby zdrowia i

prorowadzenie stosownej dokumentacji w tym zakresie.

10. Pełnym wyżywieniu pacjentów polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów.
11. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności i gramatury, układania diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
12. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów świeżych najwyższej jakości.
13. Procesie produkcji posiłków zgodnym z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.
14. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych (co najmniej raz dziennie) leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych w ilości zgodnej z liczbą oddziałów.

7. INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Ilość żywionych pacjentów w Szpitalu wynosi przeciętnie 121 osób dziennie (ilość uzależniona od hospitalizacji w danym dniu).
2. W szpitalu stosowane są diety wg nomenklatury diet (punkt 10).
3. Posiłki wydawane są pacjentom w godzinach:
 - a) Śniadanie 8:00 do 8³⁰
 - b) Drugie śniadanie 10⁰⁰ – 11⁰⁰
 - c) Obiad 12⁰⁰ – 13⁰⁰
 - d) Podwieczorek 15⁰⁰ – 16⁰⁰
 - e) Kolacja i dodatek nocny dla diety cukrzycowej 17³⁰ – 18³⁰
4. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:
 - a) Zupy minimum 75°C,
 - b) Drugie dania minimum 65°C,
 - c) Gorące napoje minimum 80°C,
 - d) Zimne napoje od 0 - 14°C
 - e) Wędliny do 4°C.
5. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

6.

8. ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Dietetyk Wykonawcy - sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je osobie upoważnionej Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o.o. Powiatowego Centrum Medycznego w Wołowie Sp. z o.o.
2. **Pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka koordynująca określa liczbę poszczególnych diet z rozbiciem na posiłki i przekazuje je do Sekretariatu**
3. Osoba odpowiedzialna za rozliczenie żywienia w szpitalu sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych diet na poszczególne oddziały w rozbiciu na posiłki i uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych będące podstawą wystawienia faktury.
4. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta do oddziału:
 - a) przyjscie pacjenta do godziny 6:00 (żywienie całodobowe)
 - b) przyjscie pacjenta do godziny 10:00 (dwa posiłki: obiad +kolacja)
 - c) przyjscie pacjenta w godzinach 10:00 a 14:00 (kolacja)
 - d) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie oraz obiad
5. Nadzór nad usługą będzie prowadzony przez personel medyczny szpitala.

9. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca musi stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.
2. Wykonawca musi przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. W sytuacji uszkodzenia na oddziałach szpitala wózków do transportu posiłków, Wykonawca na czas realizacji umowy zapewni odpowiednią ich ilość według wymagań Zamawiającego. Na chwilę obecną Wykonawca powinien zapewnić 5 wózków na poszczególne oddziały. Koszt użyczenia wózków wliczony zostanie w cenę oferty.
4. Wykonawca posiada obowiązek zabezpieczenia żywienia pacjenta niezależnie od nieprzewidywalnych zdarzeń np. awaria urządzeń na kuchni Wykonawcy, trudności personalne, itp. O opóźnieniu w dostarczeniu posiłków Wykonawca musi niezwłocznie poinformować osobę odpowiedzialną za żywienie w Powiatowym Centrum Medycznym

w Wołowie Sp. z o.o. , który poinformuje oddziały szpitalne o zaistniałym fakcie. Wobec powyższego zastosowania zostanie procedura postępowania w sytuacjach awaryjnych na wypadek niedostarczenia posiłków do wskazanych w Umowie miejsc dostawy, stanowiąca załącznik do umowy.

10.Nomenklatura diet w Powiatowym Centrum Medycznym w Wołowie Sp. z o.o.

L.p.	NAZWA DIETY	ZAŁOŻENIA	WSKAZANIA, CHARAKTERYSTYKA
1	Dieta podstawowa	Energia: 2400kcal Białko: 82g Tłuszcz: 73g Węglowodany: 360g	Dieta podstawowa stosowana jest u osób niewymagających żywienia dietetycznego. Powinna ona spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, uwzględniając zasady profilaktyki miażdżycy oraz chorób niezakaźnych. Nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych (np. boczku, słoniny, smalcu, tłustych wędlin, tłustego mięsa) oraz produktów wzdymających
2	Dieta łatwostrawna	Energia: 2200kcal Białko: 89g Tłuszcz: 70g Węglowodany: 304g	Dieta łatwo strawna najczęściej stosowana jest w schorzeniach układu pokarmowego. Znajduje również zastosowanie w innych jednostkach chorobowych wg wskazań lekarza. W diecie tej należy zwrócić uwagę na dobór produktów oraz techniki sporządzania potraw. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, zawierające stosunkowo dużo błonnika, wzdymające, długo zalegające w żołądku, a także ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii.
3	Dieta cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Energia: 2200kcal Białko: 85-95g Tłuszcz: 55-62g Węglowodany: 300-320g	Dieta ta ma zastosowanie przede wszystkim u chorych na cukrzycę, może też mieć zastosowanie w innych jednostkach chorobowych wg wskazań lekarza. Zadaniem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki węglowodanowej oraz zapobieganie powikłaniom cukrzycy. Zasadnicza modyfikacja polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów (o wysokim indeksie glikemicznym). Chorzy na cukrzycę nie mogą jednorazowo spożywać zbyt dużych ilości pożywienia, ani zbyt długo nie spożywać posiłków. Posiłki powinny być spożywane o stałych godzinach, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 3-4 godziny.
4	Dieta niskoenergetyczna	Energia: 1000kcal Białko: 60g Tłuszcz: 40g Węglowodany: 220g	Dieta niskoenergetyczna ma zastosowanie u osób z nadwagą lub otyłością. Może mieć również zastosowanie w początkowych okresach rekonwalescencji po przebytych niektórych chorobach, jeśli chory musi stopniowo dochodzić do żywienia o pełnej wartości energetycznej.
5	Dieta łatwostrawna z	Energia: 2200kcal	Dieta ta ma zastosowanie między innymi w

	ograniczeniem tłuszczu wątrobowa beztłuszczowa	Białko: 80g Tłuszcz: max. 40g Węglowodany: 340g	ostрым i przewlekłym zapaleniu wątroby, trzustki, przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, kamicy żółciowej (pęcherzykowej i przewodowej), okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego. W diecie tej spożycie tłuszczu jest ograniczone do 40g na dobę; jest to tłuszcz zarówno zawarty w produktach (mleko, mięso, wędliny), jak i dodany do pieczywa i potraw.
6	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - wrzodowa	Energia: 2300kcal Białko: 80g Tłuszcz: 70g Węglowodany: 300g	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego ma zastosowanie głównie w przypadku osób cierpiących na wrzód żołądka lub dwunastnicy. Zadaniem diety jest zneutralizowanie soku żołądkowego lub ograniczenie jego wydzielania oraz niedrażnienie mechaniczne, chemiczne i termiczne błony śluzowej żołądka.
7	Dieta łatwostrawna bogato białkowa	Energia: 2200-2500kcal Białko: 100-120g Tłuszcz: 70g Węglowodany: 300g	Dieta bogato białkowa ma zastosowanie w wielu stanach chorobowych, m.in. wyniszczeniu organizmu, silnych oparzeniach lub zranieniach, chorobach gorączkowych. Zadaniem tej diety jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości biologicznej (75% podawanego białka powinna pochodzić z produktów zwierzęcych - chude mięsa, ryby, wysokojakościowe wędliny, jaja, sery twarogowe). Dostarczone w pożywieniu białko spełnia swoje zadanie wówczas, jeśli wartość energetyczna diety jest dostateczna.
8	Dieta łatwostrawna niskobiałkowa	Energia: 2200kcal Białko: 40g Tłuszcz: 78g Węglowodany: 330g	Dieta niskobiałkowa stosowana jest w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów. W diecie niewydolności nerek kalorie niebiałkowe pokrywają produkty bogato energetyczne - węglowodanowe i tłuszczowe. W niewydolności wątroby głównym źródłem energii są węglowodany, ponieważ tłuszcze obciążają cho wątrobę - w ostrych stanach produkty tłuszczowe należy z diety całkowicie wykluczyć.
Diety o zmienionej konsystencji (indywidualna)			
9	Dieta papkowata/mielona (gęsta)	Energia: 2200kcal Białko: 82g Tłuszcz: 73g Węglowodany: 302g	Dieta ta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku oraz w tych samych chorobach, co dieta łatwo strawna, jeśli chory nie może gryźć lub połykać nierozdrobnionego pokarmu. Potrawy przyrządzane metodą gotowania. W diecie papkowej zastosowanie mają zupy przecierane, zupy krem, podprawione zawiesiną z mąki i śmietanki, zagęszczane żółtkiem, masłem. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowych soków oraz w gotowanej - rozdrobnionej. Mięsa gotowane mielone lub sporządzane z masy mielonej najlepiej podawać z sosami.
10	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Energia: 2200 kcal Białko: 99g	Może być stosowana w bardzo różnych przypadkach, m.in. w niektórych schorzeniach

	Tłuszcz: 78g Węglowodany: 275g	jamy ustnej i urazach twarzoczaszki, stanach po oparzeniach przełyku i żołądka, nowotworach przełyku i wpustu żołądka, u chorych nieprzytomnych oraz innych stanach chorobowych wg wskazań lekarza. Dieta do żywienia przez sondę lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu, pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik. 1 ml pożywienia powinien dostarczać 1 kcal. Do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną.
DIETA INDYWIDUALNA		
<p>Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania diety indywidualnej, takiej jak: bezsolna, ziemniaczana, bezglutenowa, bogato resztkowa, wegetariańska lub inne zgodnie z zaleceniem lekarza. W w/w przypadkach należy stosować założenia diety i dzienną rację pokarmową zgodnie z „Dietetyką żywienia zdrowego i chorego człowieka H. Ciborowska, A. Rudnicka., Wyd. lekarskie PZWL.</p>		

Gramatura gotowego dania na osobę powinna wynosić co najmniej:	
DIETY INDYWIDUALNE	
Zupa 400 ml (warzywa 70 g)	Jogurty naturalny/owocowy 150g
Zupa mleczna 400ml	Kefir naturalny 150ml
Bitka 70 g w sosie 150 ml	Sok pomidorowy: 150ml
Schab 70 g w sosie 150 g	Owoce: 1 sztuka (jabłko, banan) - minimum 100g
Gulasz 70g mięsa w sosie 150g	Biszkopty 20g
Kotlet schabowy 100 g	Posiłek nocny: kanapka - pieczywo razowe 60g, masło extra 7g, szynka 30g (lub ser twarogowy 40g lub jajko 50g)
Kotlet mielony 100 g	Masło extra 14g
Ryba 100g	Pieczywo mieszane 100g
Kurczak 100g Potrawka drobiowa 150 g	Jajko gotowane 50g
Risotto 350 g; sos 150 ml	Ser żółty(nie wyrób seropodobny)-30 g
Łazanki 400 g	Wędlina, dżem, miód, twaróg - w zależności od ustalonej kaloryczności diety
Pierogi 400 g, kopytka 400 g	
Makaron z mięsem i jarzynami 350 g; sos 150 ml	
Makaron 200g; ser biały 100 g	
Makaron 200 g; jabłko prażone 100 g	
Ziemniaki 200 g Kasza gryczana 250g	

<p>Ciasto drożdżowe, racuchy, naleśniki-200 g Kasza jęczmienna 250g Buraki 200 g Marchew gotowana 200 g Surówki 150 g Brokuły/kalafior gotowany 150g Dodatki warzywne do śniadań/kolacji minimum 50 g Kisiel b/c 150 ml Budyń b/c 150 ml Galaretka b/c 150ml Musy owocowo - warzywne - 150g Napoje (herbata, kawa, kakao, kompot) 250 ml</p>	
<p>Gramatura posiłków powinna być zgodna z nomenklaturą diet (kalorycznością) obowiązującą w Powiatowym Centrum Medycznym w Wołowie</p>	

11. Produkty spożywcze i potrawy niestosowane w szpitalu i w niżej wymienionych oddziałach oraz ich zamienniki.

1. konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie;
2. mięsa mrożone, suszone;
3. jajka w proszku;
4. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa;
5. gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety;
6. dania typu instant;
7. jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin;
8. Sosy podprawiane zawiesiną z mąki;
9. past rybnych
10. salcesonu, kaszanki
11. parówki w sosie

Ponadto w żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past jajecznych, pasztetówki w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jajka gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

W oddziale ginekologii i położnictwa nie stosuje się potraw łatwo wzdymających.

12. Dodatki białkowe.

Dodatki białkowe dostarczane będą codziennie dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza. Zapotrzebowania na poszczególne oddziały są zgłaszane przez Zamawiającego.

- a) Pieczywo musi być dobrej jakości (tj. zgodne z normą branżową - pieczywo mieszane pszenno-żytnie PN 93/A 74103) z aktualnym okresem przydatności do spożycia.
Chleb pszenno-żytni musi być : krojony.3.Bułka pszenna „kajzerka" o wadze 50g odpowiadającej 1 sztuce.
- b) Mleko gotowane i produkty nabiałowe dostarczane codziennie /włącznie z niedzielą /.
Wymienione produkty nabiałowe muszą być zgodne z PN, dobrej jakości (tj. mleko 2% - o świeżym zapachu i smaku, o odpowiednim kolorze, niewodniste, w postaci gotowanej, ser twarogowy półtłusty o świeżym zapachu i smaku, konsystencja stała bez podciekania serwatką, porcjowany, nierozdrobniony).
- c) Masło ekstra -porcjowane - nieprzebarwione, niezjełczone, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku);
- d) Jajka I gatunku, 1 szt. odpowiadająca wadze nie mniejszej niż 50g, świeże, czyste, odkażone chemicznie lub odkażone przy pomocy naświetlacza UV, gotowane na twardo;
- e) Wędliny I gat. muszą być zgodne z PN, dobrej jakości, świeże /nie mrożone/, z małą ilością tłuszczu.
Biorąc pod uwagę krojenie wędlin, następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi wymaga się, aby wędliny zachowywały świeżość i odpowiedni kolor.
Wędliny I gat. muszą być pokrojone.
- f) Mięso - filet drobiowy należy dostarczać ze sztuk pierwszego gatunku, z małą zawartością tłuszczu. Produkty muszą być zgodne z PN.
Mięso powinno być ugotowane, zmielone i porcjowane.

UWAGA:

Wszystkie produkty zużyte do przygotowania dodatków białkowych powinny mieć zachowane próbki zgodne z zaleceniami Sanepidu.

13. Alergeny

Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia listy alergenów występujących w składzie poszczególnych potraw tj. przedstawienia wykazu alergenów wraz z informacją, która potrawa zawiera lub może zawierać alergen w dekadowych jadłospisach.

14. Inne uwagi

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów świeżych,

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do używania do produkcji posiłków produktów posiadających aktualne terminy ważności,

Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów należeć będą do Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy do komisijnego kontrolowania stanu higienicznego

termosów bądź też opakowań.

Dziennie przygotowywane i dostarczane są posiłki dla około 121 pacjentów w trzech lokalizacjach, tj.:

- a) Szpital Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów, Piętro I Oddział Rehabilitacji (podkuchenka) oraz Piętro II Oddział Wewnętrzny (podkuchenka)
- b) ZPO Wołów, ul. Inwalidów Wojennych 18, Piętro I (podkuchenka)
- c) Szpital Brzeg Dolny, Al. Jerozolimskie 26, 56-120 Brzeg Dolny, Piętro I Oddział Chirurgiczny (podkuchenka) i Piętro II Oddział Ginekologiczno- Położniczy (podkuchenka),

.....
/Podpis Wykonawcy/