

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA:

**ŚWIADCZENIE USŁUG ŻYWIENIA W ZAKRESIE
PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
GOTOWYCH POSIŁKÓW (CAŁODOBOWE
WYŻYWIENIE) DLA PACJENTÓW
SAMODZIELNEGO PUBLICZNEGO
ZESPOŁU ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W SIERPCU,**

numer sprawy: DZP.382.PN.04.2020.

Komisja przetargowa w składzie:

Przewodniczący Komisji Przetargowej – Alina Bartkowska – Dietetyk Szpitala

Sekretarz Komisji Przetargowej – Piotr Ozimkowski – Specjalista ds. Zamówień Publicznych

Członek Komisji Przetargowej – Renata Kosiorek - Główny Specjalista Działu Ekonomicznego

Powołana do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne przekazuje do zatwierdzenia projekt Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Zatwierdzam: Dyrektor SPZZOZ w Sierpcu

.....

SIERPC, 22 kwiecień 2020 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej kwot wynikających z art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych.

Nazwa zadania:

Świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sierpcu.

CPV 55.32.10.00-6 - Usługi przygotowywania posiłków

CPV 55.52.00.00-1 - Usługi dostarczania posiłków

CPV 15.89.42.20-9 - Posiłki szpitalne

CPV 55.52.12.00-0 - Usługi dowożenia posiłków

I. Nazwa (firma) i adres zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej

Ul. Słowackiego 32

09-200 Sierpc

Strona internetowa: www.spzzozsierpc.eu

Godziny urzędowania: w dni robocze w godz. 7:30-15:05.

II. Tryb udzielenia zamówienia

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

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm. oraz aktów wykonawczych do ww. ustawy).

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu, a także dystrybucja posiłków, w tym:

a) dowóz i dostarczenie posiłków bezpośrednio do kuchенок poszczególnych oddziałów szpitalnych oraz pomoc w rozładunku na wózki oddziałowe;

b) odbiór i utylizacja odpadów pożywniowych.

1.2. Szczegółowy opis przedmiotu zawarty jest w Załączniku nr 8 do SIWZ

1.2.1 Parametry ujęte w opisie przedmiotu zamówienia są bezwzględnie wymagane. Nie spełnienie przez oferowane produkty jakichkolwiek z parametrów wymaganych spowoduje odrzucenie oferty, jako niezgodnej z treścią SIWZ.

1.2.2. Realizacja dostaw poprzez zamówienia częściowe. Realizacja zamówień częściowych następować będzie ściśle według wskazań Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości towaru niż podane w załączniku nr 8 w oparciu o przesłanki określone w projekcie umowy. Oznakowanie dostarczonych wyrobów, instrukcje użytkowania, opis wyrobu, muszą być sporządzone w języku polskim.

2. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

3. Informacja na temat możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom:

- Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców,
- Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- Pełną odpowiedzialność za realizację przedmiotu zamówienia będzie ponosił Wykonawca.

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

5. Przedmiotem niniejszego postępowania **nie jest** zawarcie umowy ramowej.

6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7.

7. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.

8. Wymagania stawiane Wykonawcy:

8.1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

8.2. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

8.3. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

8.4. Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faks, adresów e-mail oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

8.5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

9. Tajemnica przedsiębiorstwa.

9.1. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

9.2. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.

IV. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia:

12 miesięcy od dnia podpisania umowy – usługa codzienna. Dostawy posiłków – codziennie w godzinach wskazanych w szczegółowym opisie przedmiot zamówienia.

V. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie. Warunek zostanie spełniony poprzez złożenie oświadczenia, o którym mowa w Punkcie VI.A.1. SIWZ (Załącznik nr 2 do SIWZ).

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek, jeżeli wykaże, że posiada opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na wartość minimum 200 000,00 zł oraz jeżeli załączy do oferty oświadczenie, o którym mowa w Punkcie VI.A.1. SIWZ (Załącznik nr 2 do SIWZ).

3) zdolności technicznej lub zawodowej

a) Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje kuchnią niezbędną do realizacji przedmiotu zamówienia wraz z niezbędnym potencjałem osobowym oraz posiadającą wymagane zezwolenia i dopuszczenia, tj. Aktualną Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie: produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, w odległości max 60 km od siedziby Zamawiającego licząc po drogach publicznych lub w odległości zapewniającej dostarczenie posiłków w czasie nie dłuższym niż 1 h od momentu wytworzenia.

b) co najmniej jednym środkiem transportu służącym do przewozu żywności,

c) Dodatkowo Wykonawca załączy do oferty oświadczenie, o którym mowa w Punkcie VI.A.1. SIWZ (Załącznik nr 2 do SIWZ).

2. W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Wykluczenie następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.

4. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy na podstawie art. 24 ust 5.

5. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Powoływanie się na kompetencje lub uprawnienia, sytuacje ekonomiczną lub finansową, zdolności techniczne lub zawodowe

6.1. Zgodnie z art. 22a. 1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

6.2. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub 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. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

7.1. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

8. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.

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

8.2 W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 ustawy Pzp, przed wykluczeniem wykonawcy, zamawiający zapewnia temu wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłócił konkurencji.

9. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach złożonych przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu metodą warunku granicznego - spełnia/ nie spełnia. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż ww. warunki Wykonawca spełnia. Nie spełnianie chociażby jednego z ww. warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia.

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia:

A. W celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych Wykonawca składa następujące dokumenty:

A.1. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik Nr 2 do SIWZ. W przypadku oferty składanej wspólnie przez kilku Wykonawców, oświadczenie składa każdy Wykonawca oddzielnie.

A.2. Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - **z wykorzystaniem załącznika nr 7 do SIWZ.**

A.3. Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 200 000,00 zł należy załączyć dowód opłacenia, o ile nie wynika to z załączonego dokumentu.

B. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawca składa następujące dokumenty:

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania z art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Prawo zamówień publicznych z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 3 do SIWZ. W przypadku oferty składanej wspólnie przez kilku Wykonawców, oświadczenie składa każdy Wykonawca oddzielnie.

C. Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej potwierdzające brak podstaw do wykluczenia - wymagane w terminie 3 dni od zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp:

Oświadczenie wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (wg. załącznika nr 4 do SIWZ).

a) W przypadku braku przynależności do jakiejkolwiek grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć oświadczenie wraz z ofertą. Tak złożone oświadczenie Zamawiający uzna za aktualne i nie będzie wzywał Wykonawcy do ponownego jego złożenia.

b) W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

D. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej:

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w takim przypadku dla ustanowionego pełnomocnika do oferty należy załączyć pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

- Oferta winna zawierać: oświadczenia i dokumenty opisane w pkt. A, B dla każdego partnera z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie.

E. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów:

E.1. Dokumenty w niniejszym postępowaniu mogą być składane w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez Wykonawcę lub osobę / osoby uprawnione do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem".

E.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. kopie dokumentów dotyczących każdego z tych podmiotów winny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez te podmioty.

E.3. Oferta, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.

E.4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.

E.5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

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

F.1. Instrukcję mycia i dezynfekcji: pojemników termoizolacyjnych, naczyń i sztućców z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego zakwalifikowanego do kontaktu z żywnością.

G. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

G.1. Formularz oferty – z wykorzystaniem załącznika nr 1 do SIWZ.

G.2. Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu - z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 2 do SIWZ.

G.3. Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania - z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 3 do SIWZ.

G.4. Oświadczenie wykonawcy o przynależności do tej samej grupy kapitałowej – z wykorzystaniem załącznika nr 4 do SIWZ.

G.5. Inne dokumenty wskazane w niniejszej SIWZ.

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

1. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz.U. 2018 poz. 2188), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. 2020 poz. 344). Dla skuteczności przekazania pisma wystarczy przekazanie go w jednej, wybranej formie, z określonych powyżej.

2. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

3. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie. Wykonawcy mogą także składać ww. dokumenty e-mailowo z elektronicznym podpisem.

4. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie za pomocą faksu na numer: **24/ 275 85 54**, drogą elektroniczną na adres: **przetargi@spzzozsierpc.pl**. Dokumenty złożone w formie faksu bądź drogą elektroniczną będą wywierały skutki prawne od chwili wniesienia ich w formie faksu bądź wysłania/odebrania drogą elektroniczną.

5. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem bądź drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

6. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu lub drogą elektroniczną. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez wykonawcę, zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez zamawiającego na numer faksu bądź adres e-mailowy podany przez wykonawcę

zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się wykonawcy z treścią pisma.

7. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest: Piotr Ozimkowski.

Godziny pracy: 7:30 – 15:00.

8. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu, pocztą elektroniczną jest: Piotr Ozimkowski oraz każdy inny pracownik upoważniony przez Zamawiającego.

9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Formą proponowaną jest wysyłanie zapytań na adres poczty elektronicznej **przetargi@spzzozsierpc.pl**, za pomocą edytowalnego dokumentu. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

10. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert, lub wniosek ten dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

11. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 9.

12. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na stronie internetowej www.spzzozsierpc.eu.

13. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści ją na stronie internetowej www.spzzozsierpc.eu.

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

15. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, oraz na stronie internetowej www.spzzozsierpc.eu.

16. Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 Prawa zamówień publicznych.

17. Niezwłocznie po zamieszczeniu ogłoszenia o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych zamawiający zamieści informację o zmianach na stronie internetowej www.spzzozsierpc.eu.

VIII. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IX. Termin związania ofertą

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą samodzielnie, zawiadamiając o tym Zamawiającego.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

A. Przygotowanie oferty:

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę, w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym.
2. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
3. Oferta oraz wymagane formularze, zestawienia i wykazy składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.
4. Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.
5. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia, załączniki i inne dokumenty, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.
6. Dokumenty winny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach.
7. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby/ osób podpisującej/yh ofertę.
8. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
9. Zaleca się, aby każda zapisana strona oferty wraz z załącznikami była ponumerowana kolejnymi numerami. W przypadku braku numeracji wykonawca nie może powoływać się na okoliczność braku stron dokumentu.

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

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, a pełnomocnictwo / upoważnienie do pełnienia takiej funkcji wystawione zgodnie z wymogami ustawowymi, podpisane przez prawnie upoważnionych

przedstawicieli każdego z wykonawców występujących wspólnie należy załączyć do oferty.

3. Oferta winna być podpisana przez każdego z wykonawców występujących wspólnie lub przez upoważnionego przedstawiciela.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

5. Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający zażąda w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich wykonawców, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.

XI. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty należy składać do dnia: **30 kwietnia 2020 r., do godz. 11:00.**

w siedzibie Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej

Ul. Słowackiego 32

09-200 Sierpc

SEKRETARIAT

2. Koperta zawierająca ofertę powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres siedziby Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej

ul. Słowackiego 32

09-200 Sierpc

SEKRETARIAT

3. Oznakowanie oferty następujące: **„Oferta – przetarg nieograniczony – Świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sierpcu, numer sprawy: DZP.382.PN.04.2020 – nie otwierać przed 30 kwietnia 2020 r. godz. 11:30.”**

Koperta winna zawierać nazwę i adres Wykonawcy, aby Zamawiający mógł ją odesłać w przypadku stwierdzenia jej opóźnienia.

4. Oferty złożone po terminie będą zwrócone wykonawcom bez otwierania, po upływie terminu do wniesienia protestu.

Oferty zostaną otwarte dnia: **30 kwietnia 2020 r. o godz. 11:30,**

w siedzibie Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej

Ul. Słowackiego 32

09-200 Sierpc

Pokój zamówień publicznych.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny

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

2. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia, jak również inne koszty wynikające z umowy, której wzór stanowi załącznik Nr 5 do niniejszej SIWZ.

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

4. Przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług.
5. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).
6. Wszystkie ceny mają być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku, z uwzględnieniem zasad zaokrąglania liczb (tj. 5 i powyżej w górę, poniżej w dół).
7. Przed obliczeniem ceny ofertowej Wykonawca powinien dokładnie i szczegółowo zapoznać się z opisem przedmiotu zamówienia.
8. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały we wzorze umowy (załącznik Nr 5 do niniejszej SIWZ).
9. W przypadku, gdy złożone przez Wykonawców dokumenty, oświadczenia dotyczące warunków udziału w postępowaniu zawierają dane/informacje w innych walutach niż określono to w niniejszej SIWZ, Zamawiający jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie kurs NBP z dnia publikacji ogłoszenia o zamówieniu w BZP. Jeżeli w dniu ogłoszenia nie będzie opublikowany średni kurs walut przez NBP, Zamawiający przyjmie kurs przeliczeniowy z ostatniej opublikowanej tabeli kursów NBP przed dniem publikacji ogłoszenia o zamówieniu.
Kursy walut dostępne są pod następującym adresem internetowym:
<http://www.nbp.pl/home.aspx?c=/Kursy/kursy.htm>
Zamawiający będzie korzystał z „Archiwum kursów średnich – tabela A”
<http://www.nbp.pl/home.aspx?c=/ascx/archa.ascx>

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

1. Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców.
2. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryterium oceny ofert przedstawione poniżej.
3. Przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- **Cena brutto oferty – 60%**
- **Termin płatności rachunku/faktury VAT- 40%**

3.1. W zakresie kryterium „cena brutto oferty” punkty będą obliczane według poniższego wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

Przez cenę rozumie się cenę całkowitą brutto za okres obowiązywania umowy.

3.2. Zasady oceny kryterium „Termin płatności rachunku/faktury VAT”

- 3.2.1. Kryterium „Termin płatności rachunku/faktury VAT” będzie rozpatrywany na podstawie długości terminu płatności rachunku/faktury VAT zadeklarowanego przez Wykonawcę w pkt. 5 Formularza Ofertowego – załącznika nr 1 do SIWZ.
- 3.2.2. Najkrótszy możliwy termin płatności rachunku/faktury VAT wymagany przez Zamawiającego: 50 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.
- 3.2.3. Najdłuższy możliwy termin płatności rachunku/faktury VAT uwzględniony do oceny ofert: 60 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.

3.2.4. Jeżeli Wykonawca zaproponuje termin płatności rachunku/faktury VAT dłuższy niż 60 dni do oceny ofert zostanie przyjęty okres 60 dni i taki zostanie uwzględniony w Umowie z Wykonawcą.

3.2.5. Wykonawca, który zaoferuje najkorzystniejszą wartość (60 dni) – otrzymuje 40 pkt (po przeliczeniu procentowym wagi kryterium) - maksymalną liczbę punktów.

3.2.6. Wykonawca, który zaoferuje najmniej korzystną wartość (50 dni) – otrzymuje 0 pkt.

3.2.7. W przypadku, gdy wszyscy Wykonawcy zaproponowali jednakową wartość, wszyscy otrzymują taką samą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem. Pozostali Wykonawcy (tj. Wykonawcy, którzy zaproponowali wartość pośrednią, pomiędzy wartością najkorzystniejszą a najmniej korzystną), otrzymują liczbę punktów obliczoną wg. wzoru:

$$T = T o. / T max. * 40$$

gdzie:

T o. – termin płatności rachunku/faktury VAT zadeklarowany w ofercie ocenianej

T max. - najdłuższy możliwy termin płatności rachunku/faktury VAT (60 dni)

3.2.8. W tym kryterium można uzyskać maksymalnie 40 punktów (po przeliczeniu procentowym wagi kryterium). Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

3.4. Całkowita ocena punktowa oferty będzie wynikała z sumy punktów, jakie otrzyma oferta za poszczególne kryteria zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + T$$

gdzie:

P – łączna liczba punktów oferty ocenianej

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena”

T – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Termin płatności rachunku/faktury VAT”.

4. Liczba uzyskanych punktów będzie liczona z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.

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

6. 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 (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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

XIV. Wybór oferty najkorzystniejszej, zawiadomienie Wykonawców o wyniku postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie stosował wyłącznie zasady i kryteria oceny ofert określone w niniejszym SIWZ.

2. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wszystkich wykonawców o:

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

2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,

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

4) wykonawcach, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, ale nie zostali zaproszeni do kolejnego etapu negocjacji albo dialogu,

5) dopuszczeniu do dynamicznego systemu zakupów,

6) nieustanowieniu dynamicznego systemu zakupów,

7) unieważnieniu postępowania

– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

3. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w pkt. 2.1) oraz 2.5)-7) na stronie internetowej www.spzzozsierpc.eu

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

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

2) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert,

podając uzasadnienie faktyczne i prawne

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

6. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SIWZ oraz danych zawartych w ofercie.

7. Zamawiający w zakresie każdego z pakietów podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.

8. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do podpisania umowy na warunkach określonych we wzorze umowy zawartym w zał. Nr 5 do SIWZ.

9. Zgodnie z art. 139 i 140 ustawy Prawo zamówień publicznych umowa w sprawie niniejszego zamówienia publicznego:

1). zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności,

2). mają do niej zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy

nie stanowią inaczej,

3). jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej,

4). zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie,

5). podlega unieważnieniu:

a) jeżeli zachodzą przesłanki określone w art. 146 ustawy Pzp,

b) zgodnie z treścią art. 140 ustawy Pzp w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w niniejszej SIWZ, z uwzględnieniem art. 144 Pzp.

10. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Ponadto Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

11. Zamawiający zawrze z Wykonawcą umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób, z zastrzeżeniem art. 94 ust 2 pkt 1a) ustawy Pzp.

12. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie przewiduje wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

Postanowienia umowy zawarto we wzorze umowy, który stanowi załącznik numer 5 do niniejszej SIWZ.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej:

1. Środki ochrony prawnej określone zostały w dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 – Prawo zamówień publicznych.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

3. Jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8, odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

1) wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę;

2) określenia warunków udziału w postępowaniu;

3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;

- 4) odrzucenia oferty odwołującego;
- 5) opisu przedmiotu zamówienia;
- 6) wyboru najkorzystniejszej oferty.

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.

5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

6. Odwołanie należy wnieść w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp.

7. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.

8. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

XVIII. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1843.) oraz kodeks cywilny.

XIX. Załączniki

Załączniki składające się na integralną część specyfikacji:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1,
2. Wzór oświadczenia dotyczący spełniania warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2,
3. Wzór oświadczenia dotyczący przesłanek wykluczenia z postępowania – załącznik nr 3,
4. Wzór oświadczenia wykonawcy o przynależności do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 4,
5. Wzór umowy – załącznik nr 5,
6. Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy – załącznik nr 6.
8. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 7.

Sierpc, 22.04.2020 r.
Dyrektor – Robert Makówka

Kierownik Zamawiającego

Załącznik Nr 1 do SIWZ

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

(Nazwa i adres wykonawcy , nr tel. e-mail, Regon, NIP)

Zamawiający:
Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
ul. Słowackiego 32
09-200 Sierpc

FORMULARZ OFERTOWY

W związku z ogłoszeniem zamieszczonym w BZP, na tablicy ogłoszeń w SPZZOZ w Sierpcu oraz na stronie internetowej www.spzzozsierpc.eu niniejszym przystępujemy do przetargu nieograniczonego **na świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sierpcu, znak sprawy: DZP.382.PN.04.2020:**

1. Oświadczamy, że znana jest nam specyfikacja istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z projektem umowy i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy z Zamawiającym na warunkach tam określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Zobowiązujemy się do zrealizowania zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymogami zawartymi w SIWZ oraz załącznikach do SIWZ za następującą cenę:

..... **zł. brutto** (słownie:.....)

w tym:

| Wyszczególnienie: | Ilość osobodni w okresie 12 miesięcy | Cena jednostkowa brutto w PLN | Łączna wartość brutto w PLN | Stawka VAT w % |
|--------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Osobodzień, w tym: | 30 000 | | | |
| Śniadanie | x | | x | x |
| Obiad | | | | |
| Kolacja | | | | |

Jako podstawę obliczenia ceny za osobodzień przyjęto łączną cenę za:

a) 3 posiłki tj. śniadanie, obiad i kolacja w diecie zwykłej, lekkostrawnej, wrzodowej, wątrobowej, bezmlecznej, niskobiałkowej, nerkowej i innych,

b) 5 posiłków w dietach: cukrzycowej, wrzodowej, redukcyjnej, wysokobiałkowej, płynnej, trzustkowej, płynno-papkowej oraz w żywieniu dzieci tj. 3 posiłki podstawowe plus śniadanie drugie i podwieczorek.

Dieta cukrzycowa indywidualna oraz inne diety w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich mogą wymagać dodatkowych posiłków.

5. Oferowany termin płatności rachunku/faktury VAT dni (możliwy do zaoferowania termin: 50-60 dni). Dotyczy kryterium oceny ofert: „Termin płatności rachunku/faktury VAT”

6. Przy realizacji zamówienia posłużę się/nie posłużę się (*niepotrzebne skreślić*)* podwykonawcą przy realizacji następujących części zamówienia (podać rodzaj czynności powierzonych podwykonawcy oraz firmę (nazwę) podwykonawcy):
.....

7. Gwarantujemy niezmiennosc cen przez cały czas obowiązywania umowy z zastrzeżeniem klauzul waloryzacyjnych zawartych we wzorze umowy.

8. Oświadczamy, że Wykonawca jest/nie jest małym i średnim przedsiębiorcą(*niepotrzebne skreślić*)*.

9. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

10. Niniejszą ofertę składam przy pełnej świadomości odpowiedzialności karnej wynikającej z Ustawy Kodeks Karny z dnia 6 czerwca 1997 r. /(Dz.U. 2019 poz. 1950).

11. Osoba/osoby do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialne za wykonanie zobowiązań umowy:

- 1/ tel., e-mail
- 2/ tel., e-mail

.....
(podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik Nr 2 do SIWZ

Zamawiający:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....

.....

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

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

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

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
pn. **świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania
gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych
w SPZZOZ w Sierpcu**, prowadzonego przez **Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów
Opieki Zdrowotnej w Sierpcu**, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez
zamawiającego

W
(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

....., w następującym zakresie:

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejscowość), 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.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik Nr 3 do SIWZ

Zamawiający:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
.....

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

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych w SPZZOZ w Sierpcu**, prowadzonego przez **Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sierpcu**, 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.

..... (miejscowość), 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). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejscowość), 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.

..... (miejscowość), 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.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik Nr 4 do SIWZ

.....
.....
.....
(Nazwa i adres Wykonawcy, nr tel,
faks, Regon, NIP)

Zamawiający:
Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
ul. Słowackiego 32
09-200 Sierpc

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ
(przykładowy wzór)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na **świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych w SPZZOZ w Sierpcu, numer sprawy: DZP.382.PN.04.2020:**

działając w imieniu wykonawcy składającego ofertę oświadczam/oświadczamy, że reprezentowany podmiot składający ofertę:

- 1) nie należy do żadnej grupy kapitałowej,
- 2) nie należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp*
- 2) należy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp w skład której wchodzi następujące podmioty: *

| L.P. | NAZWA: | ADRES: |
|------|--------|--------|
| 1 | | |
| 2 | | |

*niepotrzebne skreślić

dnia

.....
(podpis osoby uprawnionej do
składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy)

UWAGA: oświadczenie Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa je każdy z członków konsorcjum lub wspólników spółki cywilnej.

UMOWA (wzór)

Zawarta w dniu **2020r** pomiędzy Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej, ul. Słowackiego 32, 09-200 Sierpc, NIP 776-14-82-499, Regon 000 306 762 wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000018020, zwanym „Zamawiającym,” w którego imieniu działa:

.....

a

.....

Regon, **NIP**

zwanym „Wykonawcą,” reprezentowanym przez:

1.

2.

o następującej treści:

Niniejsza umowa jest następstwem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr sprawy: DZP.382.PN.04.2020 ogłoszonego w BZP w dniu 2020., w trybie przetargu nieograniczonego.

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sierpcu.

2. Zakres rzeczowy zamówienia oraz szczegółowe warunki realizacji przedmiotu umowy określa **załącznik nr 1** do niniejszej umowy (załącznik nr 7 do SIWZ), który jest jej integralną częścią.

3. Wykonawca oświadcza, że posiada wszystkie konieczne uprawnienia do wykonania przedmiotu umowy.

4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym.

§ 2.

Do obowiązków Wykonawcy należy:

a) Przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków zgodnie z ustaloną wcześniej z dietetykiem szpitalnym ilością, jadłospisem, gramaturą, kalorycznością, wartościami odżywczymi, składem jakościowym posiłku.

b) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należyłą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel w tym dietetyka.

c) Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności.

d) Wykonawca ma obowiązek posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji pojemników GN, termo-portów, pojemników do produktów suchych z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością.

- e) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego pełnej listy preparatów dopuszczonych do stosowania w pomieszczeniach do produkcji i dystrybucji, które będą stosowane podczas pracy wraz z dokumentem dopuszczającym do obrotu, określonym w ustawie z dnia 20 maja 2010 r. o wyrobach medycznych Dz.U. 2020 poz. 186
- f) Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków i transporcie posiłków posiadają aktualne książeczki zdrowia oraz środki ochrony osobistej, odzież ochronną.
- g) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
- h) Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (HGP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
- i) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
- j) Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- k) W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPZZOZ Sierpc. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.
- l) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej ilości termoportów, pojemników GN i innych pojemników do przewozu posiłków.
- m) Termoporty i pojemniki GN do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu do oddziałów oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP. Pokrywy pojemników GN do posiłków powinny posiadać silikonowe uszczelki, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
- n) Sprzęt transportowy (pojemniki GN z silikonową uszczelką, termoporty i inne pojemniki) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego. W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt. W przypadku braku przestrzegania przez Wykonawcę zobowiązania Zleceniodawca umieści informacje w formie „uwagi” na bieżąco w załączniku nr 2 lub w formie oficjalnego pisma do natychmiastowego wykonania przez Wykonawcę.
- o) Wykonawca obowiązany jest do właściwego oznakowania termoportów i pojemników GN, tj na pojemnikach musi być umieszczona informacja dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana z opisem zawartości i ilości porcji.
- p) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, porcjowania, transportu oraz dostarczania posiłków.
- q) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zleceniodawcy kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli SANEPID-u.
- r) Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę w sposób rzetelny.

§ 3.

1. Usługi, o których mowa w § 1 realizowane będą przez okres od dnia **03 czerwca 2020 r. do 02 czerwca 2021 r.** (12 miesiące od podpisania umowy).

§ 4.

1. Ustala się następujące godziny dostarczania posiłków:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Śniadanie - godz. 7 ⁴⁵ – 8 ¹⁵ Obiad - godz. 12 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Kolacja - godz. 17 ⁰⁰ - 17 ³⁰ | |
| dodatki do diet i II śniadanie dla dzieci | - na godz. 10.00 - dostarczane ze śniadaniem |
| dodatki do diet i podwieczorek dla dzieci | - na godz. 16.00 - dostarczane z obiadem |
| pozostałe dodatki do diet | - na godz. 21.00 - dostarczane z kolacją |

dopuszcza się również wariant:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Śniadanie - godz. 7 ⁴⁵ – 8 ¹⁵ Obiad - godz. 12 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Kolacja - godz. 17 ⁰⁰ – 17 ³⁰ (dostarczana razem z obiadem) | |
| dodatki do diet i II śniadanie dla dzieci | - na godz. 10.00 - dostarczane ze śniadaniem |
| dodatki do diet i podwieczorek dla dzieci | - na godz. 16.00 - dostarczane z obiadem |
| pozostałe dodatki do diet | - na godz. 21.00 - dostarczane z obiadem |

§ 5.

1. Całkowita wartość przedmiotu umowy wynosi brutto w PLN: zł.
słownie: w tym podatek VAT%.

2. Wartość, o której mowa w ust. 1 obliczono przy zastosowaniu ceny osobodnia wynoszącej :

- zł brutto (słownie:), przyjmując ceny jednostkowe posiłków wynikające z poniższej tabeli:

| Wyszczególnienie: | Ilość osobodni w okresie 12 miesięcy | Cena jednostkowa brutto w PLN | Łączna wartość brutto w PLN | Stawka VAT w % |
|--------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Osobodzień, w tym: | 30 000 | | | |
| Śniadanie | x | | x | x |
| Obiad | | | | |
| Kolacja | | | | |

Jako podstawę obliczenia ceny za osobodzień przyjęto łączną cenę za:

a) 3 posiłki tj. śniadanie, obiad i kolacja w diecie zwykłej, lekkostrawnej, wrzodowej, wątrobowej, bezmlecznej, niskobiałkowej, nerkowej i innych,

b) 5 posiłków w dietach: cukrzycowej, wrzodowej, redukcyjnej, wysokobiałkowej, płynnej, trzustkowej, płynno-papkowej oraz w żywieniu dzieci tj. 3 posiłki podstawowe plus śniadanie drugie i podwieczorek.

Dieta cukrzycowa indywidualna oraz inne diety w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich mogą wymagać dodatkowych posiłków.

3. Wartość za przedmiot umowy, o której mowa w ust. 1 ustalona przy zastosowaniu cen, o których mowa w ust. 2 obejmuje wszelkie koszty jakie zamawiający poniesie w celu realizacji zamówienia objętego niniejszą umową, a w szczególności koszty:

- zakupu surowców,
- transportu zewnętrznego i wewnętrznego (do miejsca przeznaczenia),
- przygotowywania posiłków i utrzymania czystości,
- odbioru termoportów, pojemników i ich mycia i dezynfekcji,
- odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji.

4. Wykonawca gwarantuje niezmiennosć cen przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

5. Zamawiający do końca trwania umowy może nie wykorzystać pełnej ilości posiłków wymienionych w złożonej ofercie. Zmniejszenie ilości posiłków może wynosić max. 35%. Usługa według zasad określonych jw. nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń odszkodowawczych wobec Zamawiającego.

6. Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.

7. Zamawiający płacić będzie należność za wykonanie usługi określonej w §1 umowy w oparciu o wystawione faktury, za okres jednego miesiąca z zastosowaniem cen jednostkowych określonych w ust.2, pomnożonej przez ilość wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym, przelewem na konto wskazane w fakturze VAT, w terminie dni licząc od daty otrzymania faktury. Za dzień zapłaty uznaje się obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

8. Podstawą zapłaty należności za świadczoną usługę będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę wraz z załączonym do faktury zestawieniem ilości wydanych posiłków na koniec każdego miesiąca kalendarzowego.

§ 6.

1. Termin płatności strony ustaliły na (słownie:) dni licząc od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

2. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

3. W przypadku obciążenia błędnego lub niezgodnego z umową bądź błędów formalnych lub rachunkowych w fakturze termin płatności faktury określony w § 6 ust 1 ulega przesunięciu i jest określony na dni (jak w § 6 ust 1) od daty dostarczenia prawidłowej faktury korygującej, bądź usunięcia niezgodności między fakturą, a umową.

4. Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy może ulec zmianie w następujących przypadkach:

4.1. W przypadku gdy w okresie obowiązywania umowy nastąpi zmiana:

4.1.1. stawki VAT.

§ 7.

Zamawiający ma prawo do kontroli Wykonawcy, a w szczególności:

1.jakości, gramatury, kaloryczności, wartości odżywczych i składu jakościowego posiłków,

2.przestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych, p.poż., bhp, itp,

3.jakości i ilości produktów służących do przygotowania posiłków,

4. oraz do wglądu do protokołów z kontroli zewnętrznych (Sanepid. Inspekcja Pracy,

itp.).

§ 8.

Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta wykonawcy.

§ 9.

1. Umowa może ulec rozwiązaniu w każdym czasie za porozumieniem stron.
2. Przed upływem okresu, na jaki została zawarta umowa może być rozwiązana przez Zamawiającego za uprzednim jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego w przypadku rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:
 - a) stwierdzenia złej jakości posiłków z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - b) powtarzającego się zaniżania przewidzianej gramatury posiłków,
 - c) nie przestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych.
3. W przypadku rażącego naruszenia warunków umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość jednostronnego rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli wystąpią istotne zmiany okoliczności powodujące, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 10.

1. Zmiana umowy wymaga zgody obu stron umowy oraz formy pisemnej pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem art. 144 ustawy Pzp.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany umowy, z zastrzeżeniem art. 140 ust. 1 i 3 ustawy Pzp., w przypadku zmiany w obowiązujących przepisach prawa mających wpływ na przedmiot i warunki umowy oraz zmiany sytuacji prawnej lub faktycznej Wykonawcy i/lub Zamawiającego skutkującej brakiem możliwości realizacji przedmiotu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany umowy, z zastrzeżeniem art. 140 ust. 1 i 3 ustawy Pzp., w przypadku powstania nadzwyczajnych okoliczności (nie będących „siłą wyższą”), grożących rażącą stratą, których strony nie przewidziały przy zawarciu umowy.
4. Dopuszcza się również zmiany umowy wskazane postanowieniami §6 ust. 4 oraz polegające na: zmianie formy organizacyjno-prawnej stron, nazwy, siedziby lub podmiotów
5. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 11.

Strony ustalają, że bez pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może dokonywać przeniesienia wierzytelności wraz z odsetkami wynikającymi z realizacji niniejszej umowy na osoby trzecie, chyba, że przepisy wymagają zgody na przeniesienie ww. wierzytelności przez inne podmioty.

§ 12.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 roku oraz kodeksu cywilnego.

§ 13.

1. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą na zasadach wzajemnych negocjacji przez wyznaczonych pełnomocników.
2. Ewentualne spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy nierozwiązane w drodze negocjacji rozstrzyga sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 14.

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

Integralną część umowy stanowi załącznik w niej wymieniony.

Załączniki do umowy Nr 1 – opis przedmiotu zamówienia wraz ze szczegółowymi warunkami udzielenia zamówienia oraz wzorami dokumentów będących podstawą współpracy pomiędzy stronami.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

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

(Nazwa i adres Wykonawcy, nr tel,
faks, e-mail, Regon, NIP)

**Zamawiający:
Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
ul. Słowackiego 32
09-200 Sierpc**

Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usługi w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku dysponowania potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

świadczenie usług żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków (całodobowe wyżywienie) dla pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w Sierpcu, numer sprawy: DZP.382.PN.04.2020:

| Lp. | Wykaz kuchni, którymi dysponuje Wykonawca wraz z niezbędnym potencjałem osobowym | Informacja o odległości od siedziby Zamawiającego w km |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| | | |

W załączeniu Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotycząca kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla Zamawiającego) oraz wywozu posiłków i dopuszczenia do użytku środków transportu pod względem wymagań sanitarnych.

Data.....

.....
Podpis przedstawiciela Wykonawcy

Świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu, a także dystrybucja posiłków, w tym:

- a) dowóz i dostarczenie posiłków bezpośrednio do kuchenek poszczególnych oddziałów szpitalnych oraz pomoc w rozładunku na wózki oddziałowe;
- b) odbiór i utylizacja odpadów pożywieniowych.

2. Wykonawca zapewnia świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu w systemie termosowym, przez który rozumie się sposób produkcji i dystrybucji posiłków z zastosowaniem ciągu technologicznego dla systemu termosowego oraz termoizolacyjnego stosowanego w szpitalnictwie (np.: termoporty, pojemniki GN lub równoważne) zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz innych pojemników stosowanych w dystrybucji posiłków podczas transportu z kuchni centralnej oferenta do pacjentów szpitala.

3. Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów obejmuje przygotowanie (z surowców Wykonawcy) posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno-ilościowym, kalorycznością i wartością odżywczą i harmonogramem wydawania z podziałem na diety, z uwzględnieniem posiłków z kuchni mlecznej, według zapotrzebowań z poszczególnych oddziałów szpitalnych.

Średnia miesięczna ilość osobodni w żywieniu wynosi **2 500**, przy czym ilość ta może ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Rzeczywiste ilości posiłków wynikały będą z bieżących potrzeb Zamawiającego określanych w zapotrzebowaniach składanych przez oddziały szpitalne.

4. OSOBODZIENÍ - dzienna stawka żywienia, rozumiana, jako:

- **3 posiłki:** w diecie zwykłej, lekkostrawnej, wrzodowej, wątrobowej, bezmlecznej, niskobiałkowej, nerkowej i innych, tj. śniadanie, obiad i kolacja,
- **5 posiłków:** w dietach: cukrzycowej, wrzodowej, redukcyjnej, wysokobiałkowej, płynnej, trzustkowej, płynno - papkowej oraz w żywieniu dzieci tj. 3 posiłki podstawowe plus śniadanie drugie i podwieczorek.

Dieta cukrzycowa indywidualna oraz inne diety w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich mogą wymagać dodatkowych posiłków i indywidualnych zmian.

5. Wykonawca będzie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport do kuchenek oddziałowych.

6. Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać całodzienne posiłki mając na uwadze przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, kaloryczności, gramatury i składu jakościowego o odpowiednich właściwościach odżywczych gwarantujących zdrowie i dobre samopoczucie, wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, przy uwzględnieniu diet specjalistycznych.

7. Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki zgodnie z wymogami sanitarnymi:

- przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków;
- realizacja przedmiotu Umowy odbywać się będzie z zachowaniem należytej staranności w produkcji zgodnie z prowadzeniem dokumentacji dobrej praktyki higienicznej w oparciu o system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli systemu HACCP;

- 1) zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz. 1252) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, wyłącznie z produktów naturalnych,
- 2) zgodnie z Ustawą z dnia 28 lipca 2005 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2005 nr 178 poz. 1480)

8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. W przypadku braku przestrzegania przez Wykonawcę zobowiązania Zleceniodawca umieści informacje w formie „Uwagi” na bieżąco w załączniku nr 2 lub w formie oficjalnego pisma do natychmiastowego wykonania przez Wykonawcę.

9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca uwzględniał w doborze sezonowość warzyw, owoców, a do przygotowywania posiłków stosował wyłącznie produkty dopuszczone do obrotu na mocy obowiązujących przepisów dotyczących handlu produktami rolnymi. Wszystkie diety muszą spełniać zasady żywienia zgodne z zaleceniami w danej jednostce chorobowej. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Diety płynne dostarczane na kolację muszą być dostarczane wcześniej schłodzone.

10. Posiłki dla pacjentów powinny być dostarczane o ściśle określonych porach dnia:

Ustala się następujące godziny dostarczania:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Śniadanie - godz. 7 ⁴⁵ – 8 ¹⁵ Obiad - godz. 12 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Kolacja - godz. 17 ⁰⁰ - 17 ³⁰ | |
| dodatki do diet i II śniadanie dla dzieci | - na godz. 10.00 - dostarczane ze śniadaniem |
| dodatki do diet i podwieczorek dla dzieci | - na godz. 16.00 - dostarczane z obiadem |
| pozostałe dodatki do diet | - na godz. 21.00 - dostarczane z kolacją |

dopuszcza się również wariant:

| |
|-----------------------------------------------------|
| Śniadanie - godz. 7 ⁴⁵ – 8 ¹⁵ |
|-----------------------------------------------------|

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Obiad - godz. 12 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Kolacja - godz. 17 ⁰⁰ – 17 ³⁰ (dostarczana razem z obiadem) | |
| dodatki do diet i II śniadanie dla dzieci | - na godz. 10.00 - dostarczane ze śniadaniem |
| dodatki do diet i podwieczorek dla dzieci | - na godz. 16.00 - dostarczane z obiadem |
| pozostałe dodatki do diet | - na godz. 21.00 - dostarczane z obiadem |

11. Wykonawca powinien również umożliwić wydawanie odpłatnych posiłków dla personelu Zamawiającego na zasadach ustalonych między stronami.
12. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę na podstawie zamówienia złożonego przez Zleceniodawcę zgodnie z wymogami sanitarnymi bezpośrednio do kuchенок oddziałowych poszczególnych oddziałów:
 - a) Oddz. Chorób Wewnętrznych,
 - b) Oddz. Chirurgiczny (łącznie z OAiT),
 - c) Oddz. Rehabilitacyjny,
 - d) Oddz. Pediatryczny,
 - e) Oddz. Ginekologiczno – Położniczy.
13. Pojemniki termoizolacyjne oraz poszczególne pojemniki GN będą oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału oraz nazwę potrawy i liczbę porcji w pojemniku.
14. Rodzaje diet stosowanych u Zamawiającego.
Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu zgodnie z zaleceniem lekarza. Zamawiający, żywienie chorych opiera na niżej wymienionych dietach:
 - a) dieta zwykła (podstawowa),
 - b) dieta lekkostrawna,
 - c) dieta wątrobową,
 - d) dieta trzustkowa,
 - e) dieta wrzodowa,
 - f) papkowata,
 - g) płynno – papkowata,
 - h) płynna wysokobiałkowa ze szczegółowym opisem składu i wartości odżywczych
 - i) do żywienia przez sondę,
 - j) dieta wysokobiałkowa,
 - k) dieta cukrzycowa, cukrzycowa indywidualna
 - l) dieta bezmleczna,
 - m) dieta nerkowa,
 - n) dieta redukcyjna,
 - o) dieta małego dziecka,
 - p) dieta bogatoresztkowa,
 - q) dieta ubogoresztkowa,
 - r) dieta bezglutenowa.
 - s) dieta wegetariańska/wegańska

15. Zamawiający dopuszcza występowanie innych diet wyżej nie wymienionych w przypadku specjalnych zaleceń lekarza.
16. Zestawienia liczby diet będą sporządzane według **Załącznika Nr 1**.
17. Planowanie jadłospisów - Wykonawca ma obowiązek sporządzić okresowy 14 - dniowy jadłospis (na okres wiosenny, letni, jesienny, zimowy) z rozbiem na poszczególne diety, który zostanie przedłożony do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji Dietetykowi Szpitala. Jadłospis musi zawierać gramaturę produktów służących do przyrządzenia posiłku i gramaturę gotowych potraw z uwzględnieniem kaloryczności, składu jakościowego produktów (zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów) i witamin A, B₁, B₂, C, wapnia i żelaza, fosforu, potasu.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia informacji o alergenach pokarmowych dostarczanych produktach i potrawach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
19. Dietetyk Szpitala Zamawiającego lub osoba upoważniona ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on spełniał zasad prawidłowego żywienia i nie będzie zgodny z przedstawioną wyżej zawartością posiłków. Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej zgłoszone poprawki. Sugerowana korekta musi być dokonana w terminie 2 dni.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania aktualnych dziennych jadłospisów na każdy oddział do wiadomości pacjentów i personelu w formie pisemnej. Wykonawca zapewnia na wszystkie oddziały szpitala przezroczyste tabliczki z napisem: "JADŁOSPIS" z logo Wykonawcy.
21. W przypadku wystąpienia zmian w jadłospisie niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia zmian ze starszym dietetykiem Szpitala, a następnie do przekazania aktualnego jadłospisu w dniu wydawania posiłku na wszystkie oddziały szpitala.

22. **JADŁOSPIS**

W jadłospisie 14 dniowym należy uwzględnić:

Dieta zwykła (podstawowa)

Śniadanie:

- zupa mleczna, herbata, pieczywo mieszane, masło, dodatek do pieczywa, dodatek owocowy lub warzywny.

Obiad:

- 5 x zupa + drugie danie: mięso w porcji + ziemniaki + warzywa w postaci gotowanej lub surówka, napój owocowy lub kompot.
- 2 zupa + drugie danie w formie gulaszu, potrawki z mięsa + ziemniaki / ew. kasza jęczmienna / + warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy lub kompot;

- 2 x zupa + drugie danie w postaci mielonej + ziemniaki, dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy lub kompot;
- 2 x zupa + drugie danie z potrawą bezmięsną + kompot + surówka/ w zależności od zaplanowanej potrawy /
- 1 x zupa + drugie danie z potrawą półmięsną + kompot lub napój owocowy + surówka + ziemniaki / w zależności od zaplanowanej potrawy /
- 2 x zupa + drugie danie: ryba w porcji lub w postaci mielonej + ziemniaki + warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka + napój owocowy lub kompot.

Kolacja:

- Pieczywo mieszane, masło, herbata, dodatek do pieczywa, dodatek owocowy lub warzywny, z uwzględnieniem zupy mlecznej w przypadku takiej potrzeby na dany oddział.

Dieta lekkostrawna

Śniadanie:

- Zupa mleczna, pieczywo mieszane, masło, kawa na mleku, herbata, dodatek do pieczywa i dodatek owocowy lub warzywny odpowiedni dla diety.

Obiad:

- 5 x zupa odpowiednia dla diety + drugie danie: mięso w porcji przyrządzone według dozwolonej techniki + ziemniaki / ew. kasza jęczmienna, ryż, makaron / + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka + napój owocowy lub kompot.
- 2 x zupa + drugie danie w porcji lub w formie gulaszu mięsnego, bądź w formie potrawki+ ziemniaki + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy lub kompot.
- 3 x zupa + drugie danie w postaci mielonej + ziemniaki + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka + napój owocowy lub kompot.
- 2 x zupa + drugie danie z potrawą bezmięsną + kompot lub herbata + surówka / w zależności od zaplanowanej potrawy /
- 2 x zupa + drugie danie: ryba w porcji lub postaci mielonej + ziemniaki + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka + napój owocowy lub kompot

Kolacja:

Zupa mleczna, jeżeli jest taka potrzeba oddziału masło, herbata, dodatek do pieczywa, dodatek owocowy lub warzywny odpowiedni dla diety.

23. W przypadku pozostałych diet, ich zawartość należy dostosować odpowiednio do konkretnej diety.
24. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań – wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i gotowych potraw na 1 posiłek.
25. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych zgodnie z normami żywienia dla chorych w szpitalach oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych normach żywienia tj. w racjach pokarmowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
26. Dzienną wartość energetyczną jadłospisu 14-dniowego powinien stanowić

SZCZEGÓŁOWY OPIS DIET

SZCZEGÓŁOWY OPIS DIET

1. Opis diet

Zwykła (Podstawowa) Kal. 2200-2500

Dieta podstawowa pod względem jakościowym powinna zawierać:

- 30% tłuszczu (głównie z ryb, drobiu)
- 55% złożonych węglowodanów (z całych ziaren zbóż, warzyw i roślin strączkowych)
- 15% białek (głównie pochodzenie roślinnego)

Lekkostrawna Kal. 2000-2200

Zasadą tej diety jest wykluczenie wszystkich produkujących trudno strawne składniki jak: błonnik, produkty wzdymające, smażone, długo zalęgające w żołądku. Do przygotowania potraw stosowane odpowiednie techniki kulinarne pozwalające uzyskać potrawy lekkostrawne. Wyklucza się warzywa takie jak kapusty, por, cebula, czosnek, papryka, kalafior, brukselka.

Bezresztkowa Kal. 2000-2200

Dieta bogatoenergetyczna i bogatobiałkowa, z ograniczeniem tłuszczu i błonnika. Przeciwwskazane są: mleko i jego przetwory, surowe owoce, tłuste potrawy, potrawy bogate w błonnik, ostre.

Bezmięsna Kal. 2000-2200

Dieta wegetariańska nie zawierająca białka zwierzęcego odpowiednio zbilansowana.

Ziemniaczana Kal. 1000-1500

Dieta powinna być bogatym źródłem skrobi, białek, węglowodanów, potasu, magnezu oraz witamin skutecznie reguluje trawienie. Potrawy z ziemniaków muszą być odpowiednio przygotowane, aby zachować właściwości odżywcze.

Płynna Kal. 1600-2400

Cechą diety jest konsystencja pożywienia. Musi być lekkostrawna, bogata w błonnik, bez ostrych przypraw i używek, nie powodująca wzdęć, zaparc. Dieta powinna mieć wartość energetyczną i odżywczą dostosowaną do poszczególnych diet.

Kleikowa Kal. 400-500

Podstawa diety kleikowej stanowią kleiki przygotowane z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych i kaszy manny.

Cukrzycowa Kal. 1500

Dieta nisko węglowodanowa z ograniczeniem tłuszczu i tłuszczów zwierzęcych. Podstawa diety powinny być produkty o niski IG.

Wątrobowa Kal. 2200

Dieta z ograniczeniem tłuszczu, przy zwiększonej ilości węglowodanów z zawartością podstawowych składników odżywczych w codziennej diecie

- białko 65g-90g
- tłuszcz 40g-50g
- węglowodany 345g

Potrawy powinny być gotowane na parze, duszone, wyklucza się potrawy smażone. Eliminujemy warzywa takie jak: kapusty, cebula, por, czosnek, papryka oraz kalafior, brukselka, groch. Eliminowane również jaja gotowane na twardo.

Wysokobiałkowa Kal. 2500

Dieta zapewniająca codzienne spożycie białka w ilości 1,5-2,5g białka na kg masy ciała na dobę czyli codzienne zapotrzebowanie 100-150g

Bezglutenowa Kal. 2200-2500

Dieta eliminująca produkty zawierające gluten.

27. Wykonawca musi załączyć do oferty przykładowy 14-dniowy jadłospis dla diety zwykłej (podstawowej), lekkostrawnej, cukrzycowej, wątrobowej, wrzodowej i wysokobiałkowej z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków oraz składu jakościowego.
28. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem nowoczesnych zasad dietetyki.
29. Wydawane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji codziennej.
30. **Warzywa używane do produkcji muszą być poddawane wstępnej obróbce w dniu produkcji.**
31. W jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, techniki kulinarnej, sezonowość warzyw i owoców, oraz tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Po zakończeniu realizacji jadłospisu w danym okresie Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o średniej codziennej wartości energetycznej w kcal./ osobę i wartości odżywczej dla każdej diety z uwzględnieniem białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin A1, B1, B2, C, wapnia i żelaza, fosforu.
32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisu.
33. W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso, jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory oraz dodatek warzywny lub owocowy zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.
34. Uwagi: Pieczywo, wędliny, wędliny podrobowe, ser żółty należy podawać pokrojone. Cukier do kawy i herbaty do śniadania i kolacji należy wydawać oddzielnie. Pacjentom należy zapewnić odpowiednią ilość płynów między posiłkami zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem z poszczególnych oddziałów. Herbata sypka, cukier, klej (w postaci sypkiej) wydawane dodatkowo zgodnie z potrzebami poszczególnych oddziałów.
35. Kolacja może być podana w formie posiłku gorącego z wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, takich jak: bigos, fasolka po bretońsku itp.
36. Wymagania na talerzu pacjenta – gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na jeden posiłek:

Śniadanie/kolacja:

- chleb pszenny, żytni, razowy - 120 g do śniadania i kolacji dla diety zwykłej, cukrzycowej, redukcyjnej,
- Bułka 100g. - 1szt / 1szt - do śniadania, kolacji, dieta lekkostrawnej i pozostałych diet,
- Cukier do herbaty i kawy – 10/10 g.,
- zupa mleczna - 400 ml.
- Kawa na mleku - 200 ml.
- Herbata - 250 ml.
- Masło 82% tł. - 15g/15g
- Wędlina typu szynka itp. - 50 g.
- Parówkowa - 80 g.
- Wędlina cienka - 80 g.
- Pasta z wędliny - 80 g.
- Pasta z jaj i serem żółtym , zielenina - 80 g.
- Ser biały – 80 g.
- Twarożek – 100 g.
- Ser żółty krojony – 50 g.
- Ser topiony – 50 g.
- Serek homogenizowany – 1 szt.
- Dżem – 50 g.
- Miód naturalny – 50 g.
- Pasztet drobiowy – 80 g.
- Pasztet wieprzowy – 80 g.
- Wędlina podrobowa – 80 g.
- Jajko – 1 szt
- Pasta z ryby wędzonej - 100 g.
- Sałatka śledziowa – 100 g.
- Galaretka drobiowa lub ryba w galarecie -1 porcja
- Bigos - 250 g.
- Żurek z białą kielbasą - 350 ml. / 70 g.
- Jabłko – 1 szt.
- Sałata – 20g.
- Rzodkiewka – 50 g.
- Ogórek świeży - 80 g.
- Pomidor – 1 szt. w sezonie. Po za sezonem 30-40 gram
- Majonez z groszkiem , lub rzodkiewka jako dodatek do jaj - 50g.
- Sałatka jarzynowa 100 g.

II śniadanie/podwieczorek :

- Herbatniki - 30g
- Serek waniliowy – 1szt.
- Kisiel owocowy - 250ml.
- Kisiel owocowy z tartym jabłkiem – 250 ml.
- Budyń z sokiem – 250 ml.
- Rogaliki - 1 szt.
- Drożdżówka - 1 szt.
- Biszkopty – 30 g.

- Jogurt owocowy \ 1 szt.
- owoce – 1 szt.

Obiad :

- Zupa - 400 ml
- Ziemniaki do II dania - 200 g.
- Kopytka ziemniaczane – 250 g.
- Sosy - 80 g.
- Surówki – 150 g.
- Mizeria - 100 g .
- Ogórek świeży – 100 g.
- Ogórek kiszony - 100 g.
- Kalafior z bułką tartą i masłem – 150 g.
- Marchewka z groszkiem – 150 g.
- Marchewka gotowana - 150 g.
- Sałatka ze śmietaną - 80 g.
- Buraczki gotowane - 150 g.
- sałatka z pomidora - 80 g.
- Surówka wiosenna – 100 g.
- Sałatka z ogórka kiszzonego – 150 g
- Kapusta biała zasmażana - 150 g
- Surówka z białej kapusty – 100 g
- Surówka z czerwonej kapusty – 100 g
- fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem – 150 g
- Surówka z pekińskiej kapusty – 100 g
- Udo gotowane - 150 g
- udo pieczone – 150 g
- Kurczak gotowany – 150 g
- Kurczak pieczony – 150 g
- Potrawka z kurczaka - 80g mięso/80 g sos
- Sztuka mięsa - 60 g
- Zrazy zawijane – 80 g
- Kotlet mielony – 100 g
- Klopsik wieprzowy – 100 g mięso / sos 80g
- Pieczeń wieprzowa – 100g mięso/ sos 70g
- Schab pieczony – 70g mięso / sos 80g
- Schab gotowany – 70g mięso /sos 80g
- Kotlet schabowy – 80g
- Gulasz wieprzowy / wołowy -- 70g mięso /sos 50g
- Kotlet devolay - 100g
- Karkówka duszona - 70g mięso / 80g sos
- Karkówka gotowana – 70g mięso / 80g sos
- Kotlet z ryby – pulpet – 100g
- Kotlet z ryby w jarzynach – 100g ryba / 70g jarzyny
- Filet z ryby smażony – 120g
- Ryba gotowana w porcji – 100g
- Rissotto jarzynowe - 300g
- Risotto mięsno jarzynowe – 300g
- Bigos – 300g
- Łazanki z mięsem i kapustą - 300g

- Pyzy z mięsem – 250g
- Pierogi leniwe – 250g
- Kotlet z jaj – 100g
- Gołąbki z mięsem / ryżem – 1 szt
- Naleśniki z serem – 2 szt
- Naleśniki z dżemem – 2 szt
- makaron z białym serem – 200g /100g
- Makaron z truskawkami – 200g /100g
- Zapiekanka z makaronu i kapusty kiszanej – 300g
- Makaron do II dania – 200g
- Ryż z jabłkami, truskawkami lub sokiem owocowym – ryż 200g / jabłko 100g/ truskawka 100g/sok 50ml
- Ryż na sypko – 200g
- Kasza jęczmienna na sypko do II dania - 200g
- Kompot, napój owocowy – 150ml.

37. Zamawianie ilości posiłków będzie się odbywało przez wyznaczonego pracownika szpitala SPZZOZ Sierpc na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet z wyprzedzeniem 1-dniowym do godz. 13:00.

38. Ogólną kontrolę ze strony SPZZOZ Sierpc nad prawidłowością żywienia sprawować będzie starszy dietetyk szpitala lub osoba upoważniona.

39. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do liczby posiłków zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów według wzoru z **Załącznika nr 2**.

a) korekty śniadań do godz. 6¹⁰

b) korekty obiadów i kolacji do godz. 10¹⁰

(godziny mogą być w późniejszym czasie uzgodnione z Wykonawcą)

40. Ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane na podstawie pisemnych codziennych zapotrzebowań składanych przez Zamawiającego. Zestawienie zbiorcze codziennych ewidencji Wykonawca będzie składał Zamawiającemu w formie pisemnej informacji wraz z fakturą.

41. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. rozdzielnik potraw) uwzględniających gramaturę, kalorie i jakość poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie w formie papierowej starszemu dietetykowi Zamawiającego według uzgodnień obu stron.

42. Rozliczenie za świadczoną usługę będzie następować na podstawie ilości faktycznie zamówionych posiłków, z uwzględnieniem złożonych korekt.

43. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu możliwość kontaktu z dietetykiem Wykonawcy również w godzinach popołudniowych oraz w dni wolne od pracy. Posiłki muszą być przygotowywane wg jadłospisów ustalonych wspólnie przez dietetyka Wykonawcy i dietetyka Zamawiającego.

44. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia transport, rozładunek posiłków, bezpośrednio na oddziały szpitalne, wprost do kuchenek oddziałowych z pełnym zachowaniem zasad higieny oraz bezpieczeństwa pracy (bhp) zgodnie z wytycznymi HACCP.

45. Transport posiłków musi odbywać się samochodem przeznaczonym do przewożenia gotowych posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami sanitarnymi.

46. Przewóz posiłków musi odbywać się w termicznych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, posiadających certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami zgodne z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz. 1252 Pojemniki termoizolacyjne winny być szczelne i zabezpieczać przed wylaniem i wychłodzeniem.

47. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności.

48. Wykonawca ma obowiązek posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji pojemników GN, termo-portów, pojemników do produktów suchych z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnej listy preparatów dopuszczonych do stosowania w pomieszczeniach do produkcji i dystrybucji, które będą stosowane podczas pracy wraz z dokumentem dopuszczającym do obrotu, określonym w ustawie z dnia 20 maja 2010 r. o wyrobach medycznych Dz.U. 2020 poz. 186

Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji pojemników GN, termoportów, pojemników do produktów suchych. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu.

49. Właścicielem niezbędnej ilości termoportów, pojemników GN i innych pojemników do przewozu produktów suchych jest Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do ich mycia i dezynfekcji.

50. Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji termoportów, pojemników GN i innych pojemników wykorzystywanych do transportu posiłków.

51. Towar będzie opakowany w taki sposób, aby opakowanie chroniło go przed uszkodzeniem i ubytkiem oraz utratą temperatury. Sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towaru i Polskim Normom.

52. Termoporty i pojemniki GN do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu do oddziałów oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP. Pokrywy pojemników GN do posiłków powinny posiadać silikonowe uszczelki, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

53. Sprzęt transportowy (pojemniki GN z silikonową uszczelką, termoporty i inne pojemniki) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego. W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt na nowy.

54. Wydawane posiłki na oddziały szpitalne będą codziennie kontrolowane przez starszego dietetyka SPZZOZ Sierpc i/lub upoważnione osoby z poszczególnych oddziałów SPZZOZ Sierpc. **Załącznik Nr 3** – wzór druku Karta oceny ilości i jakości. Kontrola będzie obejmowała:

- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem i ich ilości,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie ich wydawania przez Wykonawcę na oddziały szpitalne.
- ocenę higieny pojemników transportowanych posiłków,
- ocenę organoleptyczną posiłków przez starszego dietetyka lub osobę upoważnioną,

55. Wykonawca obowiązany jest do właściwego oznakowania termoportów i pojemników GN, tj na pojemnikach musi być umieszczona informacja dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana z opisem zawartości i ilości porcji.

56. Zamawiający ma prawo do kontroli procesu przygotowania i wydawania posiłków na każdym etapie realizacji usługi. Starszy dietetyk lub osoba upoważniona Zamawiającego ma prawo do codziennej degustacji posiłku wydawanych na oddziały. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji i oceny organoleptycznej.

57. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych wydanych posiłków Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków na podstawie sporządzonego protokołu. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone w trybie pilnym właściwe produkty /zamienniki na koszt Wykonawcy. **Załącznik Nr. 6.** wzór druku Protokół zwrotu posiłku.

58. Odbiorca ma prawo odmówić przyjęcia w całości lub w części dostawy, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone – termos, pojemnik i temperatura posiłku ciepłego będzie mniejsza niż 50°C, a zimnego wyższa niż 10 °C, lub zaistnieje inna okoliczność skutkująca złożeniem reklamacji. Dostawca zobowiązany jest do przyjęcia zwróconych towarów.

59. Temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić:

- dla potraw na zimno (sałatki, surówki i inne): **od 4°C – do 6°C (+/- 2°C)**
- dla potraw gorących zupy, napoje gorące –nie niższa niż **75 °C**,
II dania nie niższa niż **65 °C**,

60. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ciągłego sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania telefonicznie bądź w razie konieczności przedstawiania na piśmie swoich uwag Wykonawcy sporządzonego na podstawie karty kontroli.

61. Wykonawca zapewni - Zamawiającemu termometr do mierzenia temperatury potraw. Termometr podlegać musi wzorcowaniu przez Wykonawcę i jednocześnie Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia protokołu z jego wzorcowania według ustalonych terminów przynajmniej 1 raz w roku.

Do uczestnictwa w kontroli zobowiązany jest przedstawiciel Wykonawcy. Druk „Dzienny pomiar temperatury” stanowi **Załącznik Nr 4**.

62. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i resztek żywieniowych pochodzących z talerzy pacjentów poszczególnych oddziałów SPZZOZ Sierpc według zestawienia z **Załącznika Nr 5** oraz zapewnia pojemniki wraz z workami na odpady pokonsumpcyjne i dostarcza do oddziałów pojemniki czyste (po myciu i dezynfekcji). Kartę przekazania odpadów pokonsumpcyjnych z informacją o utylizacji Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu tj. osobie upoważnionej z działu technicznego SPZZOZ w Sierpcu.

63. Odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi będzie następować codziennie po konsumpcji posiłków według potrzeb Zamawiającego według ustaleń między stronami.

64. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów prawa w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych.

Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie ze wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
2. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
4. Wykonawca musi posiadać wdrożony system Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) w celu identyfikacji i jej oszacowania skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji.
5. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, jeśli wina zostanie mu udowodniona.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej ilości termoportów/pojemników termoizolacyjnych GN.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w przypadku pacjentów izolowanych ze względów epidemiologicznych zapakowanie posiłków (w zależności od rodzaju diety w jednorazowe pojemniki oraz doposażenie w sztućce, kubeczki w ilości zależnej od potrzeb Zamawiającego).
9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, porcjowania, transportu oraz dostarczania posiłków.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Opinii wydanej przez Właściwy Inspektor Sanitarny o pozwoleniu do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i dystrybucji posiłków dotyczących żywienia zbiorowego, dopuszczeniu do użytku środków transportu pod względem wymagań sanitarnych oraz jest w posiadaniu centralnej zmywalni spełniającej wymogi sanitarno-epidemiologiczne, a tym samym jest w stanie zapewnić odpowiedni stan sanitarny pojemników, w których będą dowożone posiłki.
11. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w firmie Wykonawcy przez upoważnionych przedstawicieli szpitala pod względem sanitarno-epidemiologicznym kuchni i pomieszczeń produkcyjnych oraz pojazdów w których dostarczana jest żywność.
12. Wykonawca przestawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.
13. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia.
14. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPZZOZ Sierpc. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zleceniodawcy kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli.
16. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę w sposób rzetelny.

Nr. 1

SPZZOZ Sierpc

Stany żywionych według oddziałów na dzień.....

| Nazwa oddziału | Diety | | | | | | | | | | | | | | SUMA | |
|----------------|--------|--------------|-----------|------------|----------|------------|----------------|------------|-----------------------|----------------------------------|--------------|--------------|------------|-------------------|------|-----------------|
| | Zwykła | Lekkostrawna | Wątrobowa | Cukrzycowa | Wrzodowa | Trzustkowa | Wysokobiałkowa | Bezmleczna | Płynna wysokobiałkowa | Płynna bezmleczna wysokobiałkowa | II śniadanie | Podwieczorek | VI posiłek | Herbata śniadanie | | Herbata kolacja |
| Wewnętrzny | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chirurgia | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gin/Położniczy | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rehabilitacja | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OAIT | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PediatRIA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | | | | | | |

Obiady płatne:.....

.....
Podpis Dietetyka Szpitala lub osoby upoważnionej

Załącznik Nr 2

Zapotrzebowanie żywnościowe dla pacjentów w Sierpcu na dzień: (korekta)

| Oddział/Diety | Śniadania | | | | | | | | | | Obiady | | | | | | | | | | Kolacje | | | | | | | | | |
|---------------|-----------|--------------|-----------|------------|----------|------------|----------------|--------|------|--------|--------|--------------|-----------|------------|----------|------------|----------------|--------|------|--------|---------|--------------|-----------|------------|----------|------------|----------------|--------|------|--------|
| | Zwykła | Lekkostrawna | Wątrobowa | Cukrzycowa | Wrzodowa | Trzustkowa | Wysokobiałkowa | Płynna | Inne | Ogółem | Zwykła | Lekkostrawna | Wątrobowa | Cukrzycowa | Wrzodowa | Trzustkowa | Wysokobiałkowa | Płynna | Inne | Ogółem | Zwykła | Lekkostrawna | Wątrobowa | Cukrzycowa | Wrzodowa | Trzustkowa | Wysokobiałkowa | Płynna | Inne | Ogółem |
| Wew. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chirurgia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gin/Poł | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rehab. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OAiT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PediatRIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suma | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Śniadania.....

Obiady.....

Kolacje.....

.....
Podpis Dietetyka szpitala lub osoby upoważnionej

[illegible]

Podpis, pieczęć Pielęgniarki Oddziałowej

Podpis, pieczęć Dietetyka lub osoby upoważnionej

- * P – prawidłowa spełniająca punkty: 1. zachowana czystość; 2. prawidłowa temperatura; 3. zgodność ze zgłoszonym zapotrzebowaniem; 4. zgodność z jadłospisem;
N – nie spełniająca punktów : 1. zachowana czystość; 2. prawidłowa temperatura , 3. zgodność ze zgłoszonym zapotrzebowaniem, 4. zgodność z jadłospisem, 5. inne uwagi, (proszę wpisać numer)

Załącznik Nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia (dzienny pomiar temperatury)

Dzienny pomiar temperatury – miesiąc.....rok.....

.....
Podpis Dietetyka szpitala lub osoby upoważnionej

SPZZOZ Sierpc – miesiąc.....rok Załącznik Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

| Nazwa oddziału | | Odpady gastronomiczne/pokonsumpcyjne | | | Nazwa oddziału | | Odpady gastronomiczne/pokonsumpcyjne | | |
|-------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|-----------------|--------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|-----------------|
| Data | | Godz. oddania | Ilość odpadów | Czytelny Podpis | Data | | Godz. oddania | Ilość odpadów | Czytelny Podpis |
| 1 | Śniadanie | | | | 17 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 2 | Śniadanie | | | | 18 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 3 | Śniadanie | | | | 19 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 4 | Śniadanie | | | | 20 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 5 | Śniadanie | | | | 21 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 6 | Śniadanie | | | | 22 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 7 | Śniadanie | | | | 13 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 8 | Śniadanie | | | | 24 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 9 | Śniadanie | | | | 25 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 10 | Śniadanie | | | | 26 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 11 | Śniadanie | | | | 27 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 12 | Śniadanie | | | | 28 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 13 | Śniadanie | | | | 29 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 14 | Śniadanie | | | | 30 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 15 | Śniadanie | | | | 31 | Śniadanie | | | |
| | Obiad | | | | | Obiad | | | |
| | Kolacja | | | | | Kolacja | | | |
| 16 | Śniadanie | | | | Podpis Pielęgniarki Oddziałowej lub osoby upoważnionej | | | | |
| | Obiad | | | | | | | | |
| | Kolacja | | | | | | | | |

Protokół zwrotu posiłku

Oddział

| Data zwrotu | Godzina zwrotu | Rodzaj zwrotu posiłku/produktu | Ilość wielkość zwrotu | Przyczyna zwrotu /uzasadnienie |
|-------------------------|----------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| | | | | |
| Podpis sporządzającego: | | | Podpis osoby upoważnionej do odbioru zwrotu posiłku: | |