

SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ MSW W RZESZOWIE
35-111 RZESZÓW, UL. KRAKOWSKA 16
TEL./17/86-43-312, FAX./17/850-70-53
NIP: 813-28-92-063, REGON: 690028840

Rzeszów, dnia 28.08.2014r..

ZNAK SPRAWY Z/ZPP.2375.17.14

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
o wartości nieprzekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie
art. 11 ust. 8 ustawy prawo zamówień publicznych

NA ŚWIADCZENIE USŁUGI PRZYGOTOWYWANIA, DOSTARCZANIA I ROZWOŻENIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SP ZOZ MSW W RZESZOWIE

Postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone na podstawie przepisów
ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późniejszymi zmianami)

Specyfikację zatwierdza: _____

ROZDZIAŁ I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie. Szczegółowy opis przedmiotu został szczegółowo przedstawiony w Załączniku od Nr 8 do SIWZ.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
4. Minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego to 30 dni od daty dostarczenia faktury.
5. Uwaga: Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godz. 7.00 – 14.35.

ROZDZIAŁ II TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji umowy od 01.10.2014r. do 30.09.2015r.

ROZDZIAŁ III WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych, spełniają warunki i wymagania określone w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie złożonego przez Wykonawcę wraz z ofertą oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2)
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia:
Zamawiający dla uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, żąda, by Wykonawca wykazał, iż wykonał, w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednej usługi o rocznej wartości nie mniejszej niż 250 000 odpowiadającej swoim rodzajem przedmiotowi niniejszego zamówienia.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie złożonego przez Wykonawcę wraz z ofertą oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2).
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:
Warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę jeżeli: posiada aktualną polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej, w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200 000 zł,

5. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy PZP, dla uznania, że Wykonawca spełnia warunek, Zamawiający żąda, by Wykonawca dołączył do oferty:
 - a. oświadczenie zgodnie z wzorem, stanowiącym **załącznik nr 3 do SIWZ**
 - b) listę podmiotów, należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy PZP albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.
6. Oferują usługę spełniającą wymogi jakościowe określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (HACCP).

ROZDZIAŁ IV

WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Z dokumentów i oświadczeń musi wynikać, że wykonawca spełnia warunek udziału na dzień składania ofert. Nie wykazanie w wystarczający sposób potwierdzenia spełnienia tego warunku spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania po wyczerpaniu czynności wezwania do uzupełnienia dokumentów.

1. Dla udokumentowania spełnienia wymaganych warunków oraz uznania formalnej poprawności, oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a) Wypełniony formularz ofertowo cenowy wg wzoru określonego w **załączniku nr 1 do SIWZ**;
 - b) Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy pzp - **załącznik nr 2 do SIWZ**
Dopuszcza się wspólne ubieganie się przez Wykonawców o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 23 ustawy - Prawo zamówień publicznych. W takim przypadku Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji obowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia,
 - c) Opłacona polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na kwotę nie mniejszą niż 200 000 zł
 - d) wykazu wykonanej co najmniej jednej usługi przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitalnych okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, o rocznej wartości nie mniejszej niż 250 000 PLN z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów wystawionych przez podmioty na rzecz których te usługi wykonano potwierdzających, że zostały one wykonane należycie. Wykaz sporządza się według wzoru stanowiącego **Załącznik Nr 5** do niniejszej specyfikacji;Dowodami, o których mowa wyżej są:
 - poświadczenie, z tym, że do nadal wykonywanych dostaw lub usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert
 - świadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt d

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w wykazie, o którym mowa w pkt 1.d, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dokumentów poświadczających, że wykazane usługi zostały wykonane należycie.

W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz lub dowody, o których mowa wyżej, budzą wątpliwości zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynika, że zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio zamawiającemu.

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 oraz art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, należy przedłożyć:

- a) Oświadczenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania o zamówienie publiczne na podstawie art. 24 ustawy pzp - **załącznik nr 3 do SIWZ**);
- b) Pełnomocnictwo określające jego zakres w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik;
- c) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia Wykonawcy występujący wspólnie zobowiązani są przedstawić pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz umowę stanowiącą podstawę wspólnego wystąpienia o udzielenie zamówienia publicznego. Wymagana forma dokumentów: kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez jednego z Wykonawców składających ofertę, któremu udzielono upoważnienia do reprezentacji pozostałych Wykonawców występujących wspólnie wobec Zamawiającego.
- d) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
W przypadku gdy wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa powyżej należy przedstawić dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- e) Wykonawca, wraz z ofertą, musi złożyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Pzp, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej. Informacja stanowi **załącznik nr 4 do SIWZ**.

3. W celu potwierdzenia że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, Zamawiający żąda:

- a) Zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowymi, jeżeli zamawiający odwołują się do systemów zapewniania jakości opartych na odpowiednich normach europejskich. Wykonawca może zamiast ww. zaświadczenia złożyć równoważne zaświadczenie wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca może zamiast ww. zaświadczenia złożyć inny dokument potwierdzający stosowanie przez wykonawców równoważnych środków zapewnienia jakości. Zamawiający wymaga, aby oferowana usługa posiadała system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) – dotyczy usługi przygotowania i dostarczania posiłków.
- b) potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP w formie certyfikatu wydanego przez zewnętrzny akredytowany podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji.

4. W celu potwierdzenia że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom, oprócz dokumentów wymienionych w punktach 1, 2 oraz 3 wykonawcy są zobowiązani do dołączenia do oferty:
 - a) ,wypełniony formularz ofertowo cenowy (wg załącznika nr 1 do SIWZ).
 - b) parafowany przez osobę upoważnioną projekt umowy na świadczenie usług (wg załącznika Nr 6 do SIWZ)
 - c) parafowany przez osobę upoważnioną projekt umowy najmu pomieszczeń (wg załącznika Nr 7 do SIWZ)
 - d) pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli upoważnienie do jej złożenia nie wynika z przepisów bądź z zapisów właściwego rejestru – KRS,

Dokumenty powinny być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Potwierdzenia kserokopii dokumentów dokonuje osoba upoważniona do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy bądź wyznaczony pełnomocnik; w przypadku, kiedy potwierdzenia dokumentów dokonuje osoba nie wymieniona w dokumencie upoważniającym do występowania w obrocie prawnym, należy dołączyć upoważnienie. W przypadku składania elektronicznych kopii dokumentów powinny być one opatrzone przez Wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu. Dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

ROZDZIAŁ V

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

1. Zamawiający dopuszcza, aby oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje były przekazywane pisemnie, faksem oraz drogą elektroniczną. Jeżeli oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zostaną przekazane faxem lub drogą elektroniczną fakt ich otrzymania zostanie niezwłocznie potwierdzony na żądanie każdej ze stron.
2. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.
3. Do porozumiewania się z Wykonawcami uprawniony jest
 - w sprawach merytorycznych
Magdalena Trelka – Dietetyk Szpitalny
tel. /17/86-43-283 w godz. 10:00 – 12:00,
 - w sprawach proceduralnych:
Marek Pytel – Sekcja Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych
tel. /17/86-43-215 w godz. 10:00 – 12:00,
e-mail: zaopatrz@szpitalmsw.rzeszow.pl

ROZDZIAŁ VI

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ VII

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed

upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

ROZDZIAŁ VIII OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Wykonawcy mogą również wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku, Wykonawcy ustalają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej w języku polskim, w sposób czytelny i nieścieralny, strony winny być ponumerowane oraz parafowane przez upoważnioną osobę. Wzór formularza oferty oraz pozostałych załączników stanowią Załączniki nr 1, nr 2, nr 3, nr 4, nr 5, nr 6, nr 7, nr 8 do SIWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy. Wszystkie podpisy złożone w ofercie winny być opatrzone pieczęcią imienną osoby składającej podpis celem jej identyfikacji. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
4. Wykonawcy ponoszą wszelkie ewentualne koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej danymi wykonawcy oraz napisem:

**„Oferta na przetarg nieograniczony na świadczenie usługi przygotowywania,
dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie.”
Nie otwierać przed 12.09.2014r. godz. 11:30”**

6. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne. Nie ujawnia się jednak informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy pzp. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, co, do których Wykonawca zastrzegł, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, dokumenty zawierające te informacje należy wydzielić w osobnej części oferty.

UWAGA:

W rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, *przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa, co, do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.*
(Dz. U. Nr 47 z 1993r., poz. 211 ze zmianami)

ROZDZIAŁ IX MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę w zamkniętej, opisanej kopercie należy złożyć **do dnia 12.09.2014r. do godz. 11.00** w Kancelarii Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSW w Rzeszowie (bud. „C”, pok. 110), ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów.
2. Uwaga: Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godz. **7.00 – 14.35**.
3. Jeżeli oferta wpłynie do zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) o terminie złożenia oferty decyduje termin dostarczenia do zamawiającego, a nie termin

wysłania np. listem poleconym bądź złożenia zlecenia pocztą kurierskiej. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona wykonawcy bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu. Na żądanie wykonawcy otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty wraz z numerem, jakim została oznakowana oferta.

4. Otwarcie ofert jest jawne i następuje po upływie terminu do ich składania. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się w siedzibie Zamawiającego w bud. „A” - Świetlica **dnia 12.09.2014r. o godz. 11.30.**
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
6. Wykonawca nie ma obowiązku być obecny przy otwarciu kopert z ofertą. Informacje podawane podczas otwarcia ofert przekazuje się niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

ROZDZIAŁ X OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena stawki dziennej (całodziennego posiłku) dla jednego pacjenta winna zawierać wszystkie obciążenia takie jak koszt wsadu, koszty osobowe, wyposażenie w pojemniki wymienne, koszty transportu posiłków do punktów odbioru itp. oraz wartość podatku VAT. Stawka dzienna winna uwzględniać ewentualne diety.
2. Ostateczna cena oferty winna być określona w następujący sposób:

**Cena netto stawki dziennej pacjenta (całodzienny posiłek) x 85 posiłków x 365 dni =
wartość netto + wartość VAT (...%) = wartość brutto.**

3. Ceny netto, brutto, wartość podatku VAT należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cenę ostateczną oferty należy podać w złotych polskich cyfrą i słownie.
5. Cena netto stawki dziennej dla jednego pacjenta podana w formularzu ofertowo-cenowym nie ulegnie zmianie przez cały czas obowiązywania umowy.
6. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

ROZDZIAŁ XI OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierować się będzie następującym kryterium (cena %):

Cena zamówienia brutto – 100 %

2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją

- istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. W przypadku wątpliwości Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się w formie pisemnej do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, będzie brał pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia dostępne dla Wykonawcy, oryginalność projektu Wykonawcy oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub, jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
 4. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena, nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

ROZDZIAŁ XII

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

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o: wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru, wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne, wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta została wybrana w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w art. 94 ust.1 ustawy pzp, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia została złożona tylko jedna oferta.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
4. Umowa wraz z załącznikami podpisana przez Zamawiającego zostanie przesłana Wykonawcy w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach listem poleconym. Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest odesłać Zamawiającemu jeden egzemplarz umowy z załącznikami w sprawie zamówienia publicznego w terminie 7 dni od otrzymania umowy.

ROZDZIAŁ XIII

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

ROZDZIAŁ XIV
ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO
TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY – WZÓR UMOWY

1. Zamawiający określa warunki umowy na realizację zamówienia w niniejszym postępowaniu w **Projekcie Umowy**, który stanowi **załącznik nr 4** do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Zgodnie z art. 144 ustawy pzp Zamawiający przewiduje zmianę treści umowy w przypadku zmiany stawki podatku VAT w okresie obowiązywania umowy. Umowa będzie aneksowana.

ROZDZIAŁ XV
POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH
WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA

Środki ochrony prawnej przysługujące w postępowaniu o wartości nieprzekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy prawo zamówień publicznych szczegółowo opisane są w Dziale VI Rozdział 1 i 2 ustawy pzp.

W postępowaniu o wartości mniejszej 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) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- 3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
- 4) odrzucenia oferty odwołującego.

FORMULARZ OFERTOWO CENOWY

_____ dnia _____

(pieczęćka firmowa wykonawcy)

1. Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym z dnia 04.09.2014r. na świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie składamy wraz z wymaganymi dokumentami następującą ofertę :

Oferowana stawka dzienna dla jednego pacjenta wynosi:

.....zł netto x 85 posiłków dziennie x 365 dni = zł

netto +zł VAT (..... %) = zł brutto

słownie: (.....)

W oferowanej stawce dziennej dla jednego pacjenta udział wartościowy posiłków:

Śniadanie - 25 % stawki dziennej

Obiad - 50 % stawki dziennej

Kolacja - 25 % stawki dziennej

2. Cena stawki dziennej (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja, w przypadku diet cukrzycowych: dodatkowo drugie śniadanie, podwieczerek oraz posiłek nocny) zawiera wszystkie obciążenia wynikające z ewentualnych dodatkowych opłat wraz z kosztami transportu, kosztami dystrybucji na oddziały i ubezpieczenia.
3. Oświadczamy, że dysponujemy pomieszczeniami przystosowanymi do przygotowywania posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie, które znajdują się w przy ul.
4. Cena oferty zawiera koszt pobieranych dodatkowych porcji, przeznaczonych na próby pokarmowe.
Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z późn. zm.).
5. Cena netto stawki dziennej jest stała przez cały okres obowiązywania umowy i w tym czasie nie ulegnie zmianie.
6. Posiłki będą dostarczane do punktu dystrybucji posiłków (pomieszczenia wydierżawionego przez Wykonawcę od Zamawiającego) skąd będą wydawane przez Wykonawcę na oddziały szpitalne w godzinach : śniadanie 07:30, obiad 12:30 i kolacja 17:30, na podstawie zbiorczych raportów o stanie żywionych - przekazywanych przez Zamawiającego Wykonawcy do godz. 11:30 dnia poprzedzającego realizację zamówienia oraz na podstawie korekt przekazanych w ten sam sposób w dniu realizacji zamówienia.
7. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania, przekładania żywności. Termosy i pojemniki GN winny być oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków; oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.
8. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów dekadowych stosowanych diet z uwzględnieniem sezonowości i norm dziennych racji pokarmowych.

9. Racje pokarmowe ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają odpowiednie ustawy oraz wykaz norm dziennych racji dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
10. Zamawiający wymaga stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225).
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do comiesięcznych spotkań z osobą odpowiedzialną za kontakt ze strony Wykonawcy, w siedzibie Zamawiającego.
12. W rozliczeniach będzie obowiązywać termin płatności, który wynosi **30 dni**, licząc od dnia otrzymania faktury VAT. Płatność będzie dokonywana przelewem na rachunek Wykonawcy.
13. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty otwarcia oferty.
14. Oświadczamy, że postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane poprzez podpisanie projektu umowy, stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ.
15. Oświadczamy, że postanowienia umowy najmu pomieszczeń zostały przez nas zaakceptowane poprzez podpisanie projektu umowy, stanowiącego załącznik nr 7 do SIWZ.
16. Oświadczamy, że uzyskaliśmy konieczne informacje potrzebne do przygotowania oferty, zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz projektem umowy i nie wnosimy zastrzeżeń. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na wszystkie warunki opisane w SIWZ.
17. Będąc świadomym odpowiedzialności karnej określonej w ustawie z dnia 12 października 1994r. o ochronie obrotu gospodarczego i zmianie niektórych przepisów prawa karnego (Dz. U. z 1994r. Nr 126 poz. 615) a w szczególności treści art. 3 oświadczamy, że złożona przez nas oferta została przygotowana rzetelnie przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy, a wszystkie zawarte w niej oświadczenia i dokumenty potwierdzają stan faktyczny.

Podpis i pieczęć osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

**Oświadczenie o spełnianiu warunków podmiotowych wymaganych przez
Zamawiającego**

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie

Ja (imię i nazwisko):

.....
w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

.....
oświadczam, że:

A.

- a) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadamy wiedzę i doświadczenie;
- c) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia;
- d) spełniamy warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej;

B.

Przy wykonywaniu zamówienia będziemy polegać na:

- wiedzy i doświadczeniu,*
- potencjale technicznym,*
- osobach zdolnych do wykonania zamówienia, *
- zdolnościach finansowych*

innych podmiotów

W załączeniu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

* niepotrzebne skreślić

Miejsce i data:.....

podpis i pieczęć osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy pzp

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie

Ja (imię i nazwisko):

.....
w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

.....
oświadczam, że:

na dzień składania ofert brak jest podstaw do wykluczenia z postępowania z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy

Miejsce i data:.....

podpis i pieczęć osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

**Informacja
o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej
(art. 26 ust. 2d ustawy Prawo zamówień publicznych)**

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie, oświadczamy, że:*

- Nie należymy do grupy kapitałowej
- Należymy do grupy kapitałowej

Jeżeli Wykonawca wchodzi w skład grupy kapitałowej, do niniejszej informacji załącza listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.

Lista podmiotów należących do grupy kapitałowej:**

1.
 2.
 3.
 4.
 5.
- (...)

* odpowiednio zakreślić

** uzupełnić w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu definicji zawartej w art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r., nr 50, poz. 331 z późn. zmianami)

podpis i pieczęć osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie

Rodzaj wykonanych usług (nazwa zadania) i miejsce realizacji	Nazwa zamawiającego (adres, telefon, faks)	Data wykonania (rok, miesiąc)	Wartość umowy brutto (w zł)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

UWAGA:

1. Do wykazu należy załączyć dowody potwierdzające, że najmniej 1 usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie (wartość poszczególnych usług musi być nie mniejsza niż 250 000 zł.).
Dowodami, o których mowa wyżej są:
 - a) poświadczenie, z tym, że do nadal wykonywanych dostaw lub usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
 - b) oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać w/w poświadczenia.
2. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dokumentów poświadczających, że wykazane dostawy zostały wykonane należycie.
3. W miejsce poświadczeń, o których mowa w rozdziale IV, pkt 1, ppkt d. w SIWZ, wykonawca może przedłożyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług, określone w § 1 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U z 2013 poz. 231)

podpis i pieczęć osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

WZÓR UMOWY NA ŚWIADZENIE USŁUGI

UMOWA NR

zawarta w dniu w Rzeszowie pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Rzeszowie, ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów, wpisanym do KRS pod numerem 0000020148 prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy KRS zwanym w treści umowy **Zamawiającym** reprezentowanym przez:

Dyrektora Zbigniewa Widomskiego,

a

..... wpisanym do KRS pod numerem
..... prowadzonym przezzwanym w treści umowy
Wykonawcą reprezentowanym przez

Strony umowy oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku przetargu nieograniczonego, nr sprawy **Z/ZZP.2375.17.14**, opartego na przepisach Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.).

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Na podstawie niniejszej umowy, Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na kompleksowym przygotowywaniu całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zgłaszanych diet, dostarczaniu ich do punktu dystrybucji znajdującego się w budynku Szpitala SP ZOZ MSW w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 oraz rozwożenia ich (dystrybucji) na oddziały szpitalne.
2. Całodzienne wyżywienie, o którym mowa w ust. 1 obejmować będzie:
 - a) Śniadanie (pieczywo z dodatkami, kawa zbożowa z mlekiem lub herbata, zupa mleczna 3 razy w tygodniu),
 - b) Obiad (zupa, drugie danie, napój),
 - c) Kolacja (pieczywo z dodatkami, kawa z mlekiem lub herbata, zupa wg diet).
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej Usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej Usługi tj. na potrzeby pacjentów Szpitala.

§ 2

Czas trwania Umowy

1. Umowa zawarta zostaje na czas oznaczony **12 miesięcy** i obowiązuje od 01.10.2014r. do dnia 30.09.2015r.

§ 3

Sposób realizacji Umowy

I. Harmonogram wydawania posiłków.

1. Ustala się następujący harmonogram dystrybucji posiłków, o których mowa w § 1 ust. 2 niniejszej Umowy:

Codziennie- godziny rozdania posiłku we wszystkich oddziałach:

Śniadanie- godz. 07:30 – 8:30

Obiad - godz. 12:30 – 14:00

Kolacja - godz. 17:30 – 18:30

II. Zapotrzebowanie

1. Dostawa posiłków organizowana będzie na podstawie zbiorczych raportów o stanie żywionych przekazanych przez Zamawiającego Wykonawcy do godz. 11:30 dnia poprzedzającego realizację zamówienia oraz na podstawie korekt przekazanych w ten sam sposób w dniu realizacji zamówienia.
Ważne i wiążące dla Wykonawcy są raporty podpisane przez Dietetyka Zamawiającego oraz personel dyżurny Izby Przyjęć Szpitala SP ZOZ MSW w Rzeszowie.
Wzory zbiorczych raportów o stanie żywionych stanowią załącznik nr 2.
2. Dopuszcza się możliwość korekty ilościowej i asortymentowej zapotrzebowania przez Zamawiającego:
 - Śniadanie – do godz. 6:00 w dniu dostawy,
 - Obiad i kolacja – do godz. 10:00 w dniu dostawy.Akceptacja korekty na podstawie wcześniej dokonanej przedmiotowej zmiany nastąpić może wyłącznie przez Dietetyka Szpitala, natomiast w dni wolne od pracy przez personel dyżurny Izby Przyjęć.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy

I. Jakość zdrowotna żywności

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
2. Przez odpowiednią jakość zdrowotną żywności rozumie się ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd barwę i konsystencję.
3. Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja i dystrybucja żywności, z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią, odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.
4. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225).

II. Transport żywności

1. Dostawa posiłków odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt.
2. Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia.
3. Środek transportu, o którym mowa w ust. 1 winien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na żądanie Zamawiającego „Książki Mycia i Dezynfekcji” środków transportu, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby Zamawiającego. Wykonawca przedstawi decyzję dopuszczającą pojazd (którym będą przywożone posiłki do szpitala SP ZOZ MSW w Rzeszowie) do przewożenia żywności wydaną przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
5. Pożywienie winno być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności, pojemnikach transportowych.
6. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek oraz dostarczenie posiłków pacjentom odbywać będzie się w

warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia oraz odpowiedniej temperatury posiłków.

III. Przechowywanie próbek żywności

1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu.
2. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

IV. Inne

1. Wykonawca sporządza jadłospis dekadowy stanowiący podstawę zamówienia posiłków.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówioną ilość oraz asortyment posiłków (w podziale na oddziały), zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego z uwzględnieniem zaleceń Państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania. Wykonawca zobowiązuje się do wyraźnego opisywania pojemników przez umieszczenie nazwy oddziału i jego zawartości w sposób umożliwiający sprawne przekładanie do odpowiednich, przeznaczonych na poszczególne oddziały wózków; oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników w punkcie dystrybucji posiłków, przed ich kolejnym napełnieniem.
5. Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania posiłków z zachowaniem należytej temperatury, z uwzględnieniem zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej tj.:
 - Zupa - temp. nie niższa niż 80°C
 - napoje gorące – temp. 80°C
 - drugie danie – temp. nie niższa niż 70 °C
 - sałatki, surówki ,sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°CPoziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt. 1 niniejszej Umowy.
7. Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków bez względu na jakiegokolwiek przeciwieństwa.
8. W przypadku wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków Wykonawcy koszt leczenia pacjentów z ww. tytułu pokrywa Wykonawca.
9. Ustala się, że raz w miesiącu Wykonawca zobowiązany jest do uczestnictwa w spotkaniu przedstawicieli stron w siedzibie Zamawiającego celem oceny współpracy.
10. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest:
.....* tel.*
11. Wykonawca zapewnia, że przez cały okres trwania umowy będzie posiadał aktualną polisę od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200 000 zł.

§ 5

Obowiązki Zamawiającego

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest Pani **Trelka Magdalena – Dietetyk Szpitalny SP ZOZ MSW w Rzeszowie, tel. /17/ 86-43- 283.**

§ 6

Kontrola realizacji świadczonej Usługi

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonania Umowy i przedstawiania na bieżąco swoich uwag Wykonawcy.
2. Realizacja przedmiotowej kontroli następować będzie na podstawie i w granicach obowiązujących przepisów prawnych z uwzględnieniem odpowiednich zaleceń właściwego państwowego inspektora sanitarnego MSW dla województwa podkarpackiego.
3. Przyjmuje się, iż w ramach realizacji kontroli, o której mowa w niniejszej Umowie, Zamawiający sporządzać będzie „Protokół z przywiezienia posiłku do SP ZOZ MSW w Rzeszowie”, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszej Umowy.
4. Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

§ 7

Wynagrodzenie

1. Ustala się wynagrodzenie w oparciu o przedstawioną w Formularzu ofertowo – cenowym stawkę całodziennego wyżywienia jednego pacjenta, która wynosi:
..... zł netto + zł VAT (.....%) =
..... zł brutto
2. Przyjmuje się, iż stawka netto ustalona w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres trwania umowy.
3. Zmiany w zakresie obowiązującej stawki VAT następują z mocy prawa.
4. Zmiany stawki dziennej, o których mowa w ust.3 i 4 wymagają ich wprowadzenia mocą pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
5. Całkowitą wartość przedmiotu umowy ustala się w przybliżeniu na kwotę:
Stawka dzienna.....zł netto x 85 posiłków dziennie x 365 dni =zł netto + zł VAT (.....%) =zł brutto.
Wartość umowy brutto wynosizł
(słownie:.....)
6. Zamawiający zastrzega, iż nie ma obowiązku złożenia zamówień do pełnej wartości kwoty ustalonej umową.

§ 8

Rozliczenia

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków w przyjętym okresie rozliczeniowym (zgodnie z danymi ilościowego wykazu przekazywanych posiłków – załącznik nr 3 do Umowy).
3. Wykonawca wystawia fakturę wraz ze zbiorczym zestawieniem ilości wydanych posiłków, w terminie do 7 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie **30 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.
5. Zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Opóźnienie w zapłacie faktury przez Zamawiającego, skutkuje powstaniem po stronie Wykonawcy roszczeń o odsetki ustawowe.
7. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez podpisu.
8. Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.
9. Wykonawca wyraża zgodę na kompensatę wzajemnych należności i zobowiązań.

§ 9

Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od Umowy

1. Opóźnienie Wykonawcy, z przyczyn od niego zależnych, o więcej niż 0,5 godziny w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt. 1 w danym miesiącu rozrachunkowym, spowoduje naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 0,5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia notatki służbowej spisanej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w obecności reprezentanta dostawcy posiłków tj. przedstawiciela Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy w danym miesiącu nastąpi dwukrotne opóźnienie w prawidłowej dostawie posiłków, Zamawiający, poza naliczaniem kar umownych w wysokości 0,5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy, pisemnie powiadomi Wykonawcę o stwierdzeniu nienależytego wykonywania umowy informując jednocześnie o tym, iż w przypadku kolejnego tj. trzeciego opóźnienia w danym miesiącu, odstąpi od umowy w terminie 2 miesiące licząc od dnia złożenia drugiej stronie oświadczenia o odstąpieniu jednocześnie naliczając karę umowę w wysokości 15% wartości brutto umowy pozostałej do realizacji.
3. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości ilościowych np. niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, niewłaściwa gramatura potraw lub jakościowych posiłków niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych, zanieczyszczonych produktów oraz niewłaściwej temperatury, Zamawiający sporządzi Protokół Zwrotu Posiłków (załącznik nr 5 do umowy) i spowoduje naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 0,5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy
4. Naliczone kary umowne obciążają Wykonawcę na podstawie wystawionych przez Zamawiającego not obciążeniowych. Brak terminowej płatności z powyższego tytułu uprawnia Zamawiającego do dokonania potrącenia należności z kwoty wynagrodzenia za dany miesiąc rozrachunkowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 2 miesiące od złożenia drugiej stronie stosownego oświadczenia, w przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy z uwzględnieniem § 1 ust. 3 niniejszej umowy. Stwierdzenie rażącego naruszenia postanowień umowy wraz z uzasadnieniem nastąpi na piśmie, w którym Zamawiający jednokrotnie wezwie Wykonawcę do zaniechania przedmiotowych naruszeń. Bezskuteczność wezwania spowoduje realizację przez Zamawiającego prawa odstąpienia.
6. W przypadku odstąpienia od Umowy przez każdą ze stron z przyczyn zależnych od drugiej, strony zastrzegają sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto umowy pozostałej do realizacji. Skuteczność odstąpienia wymaga zachowania 2 miesięcznego okresu wyprzedzenia za stosownym oświadczeniem.
7. W przypadku nie posiadania ważnej polisy ubezpieczeniowej, o czym mowa w § 4 rozdz. IV pkt 11 niniejszej umowy – Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
8. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

§ 10

Spory

1. Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w kierunku polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów mogących powstać na tle stosowania niniejszej Umowy.
2. Jeśli z upływem 30 dni od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji Strony nie dojdą do porozumienia, mogą poddać spór pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego wg siedziby Zamawiającego.

§ 11
Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) oraz Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej skuteczności zachowania formy pisemnej.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Integralną część umowy stanowią niżej wymienione załączniki:

1. Formularz ofertowo-cenowy - załącznik nr 1
2. Zbiorcze raporty o stanie żywionych – załącznik nr 2
3. Zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków – załącznik nr 3
4. Protokół z przywiezienia posiłku - załącznik nr 4
5. Protokół zwrotu posiłków – załącznik nr 5

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZBIORCZY RAPORT O PLANOWANYM STANIE ŻYWIONYCH NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITIA			RAZEM		
		Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.
Rodzaj posiłku		Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.	Śn.	Ob.	Kol.
1	podstawowa																								
2	lekkostrawna																								
3	lekkostrawna bezmleczna																								
4	wątrobowa																								
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																								
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																								
7	cukrzycowa bezmleczna																								
8	niskotłuszczowa																								
9	płynna																								
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																								
11	płynna bezmleczna																								
12	papkowata																								
13	kleikowa																								
14	bezglutenowa																								
15	Lekkostrawna mielona																								
16	inne diety specjalne																								
RAZEM																									

.....
 podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA ŚNIADANIE NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITiA			RAZEM		
		Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik
Rodzaj posiłku																									
1	podstawowa																								
2	lekkostrawna																								
3	lekkostrawna bezmleczna																								
4	wątrobowa																								
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																								
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																								
7	cukrzycowa bezmleczna																								
8	niskotłuszczowa																								
9	płynna																								
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																								
11	płynna bezmleczna																								
12	pagowata																								
13	kleikowa																								
14	bezglutenowa																								
15	Lekkostrawna mielona																								
16	inne diety specjalne																								
RAZEM																									

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA OBIAD NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału		Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITiA			RAZEM		
		Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik
1	podstawowa																								
2	lekkostrawna																								
3	lekkostrawna bezmleczna																								
4	wątrobowa																								
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																								
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																								
7	cukrzycowa bezmleczna																								
8	niskotłuszczowa																								
9	płynna																								
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																								
11	płynna bezmleczna																								
12	papkowata																								
13	kleikowa																								
14	bezglutenowa																								
15	Lekkostrawna mielona																								
16	inne diety specjalne																								
RAZEM																									

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA KOLACJĘ NA DZIEŃ R.

Nazwa oddziału	Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITiA			RAZEM		
	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik
1	podstawowa																							
2	lekkostrawna																							
3	lekkostrawna bezmleczna																							
4	wątrobowa																							
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																							
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																							
7	cukrzycowa bezmleczna																							
8	niskotłuszczowa																							
9	płynna																							
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																							
11	płynna bezmleczna																							
12	papkowata																							
13	kleikowa																							
14	bezglutenowa																							
15	Lekkostrawna mielona																							
16	inne diety specjalne																							
RAZEM																								

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZE ZESTAWIENIE ILOŚCI WYDANYCH POSIŁKÓW DLA SP ZOZ MSW W RZESZOWIE

Za okres

DATA	ILOŚĆ WYDANYCH POSIŁKÓW		
	ŚNIADANIA	OBIADY	KOLACJE
RAZEM			

.....
 podpis osoby sporządzającej

PROTOKÓŁ Z PRZYWIEZIENIA POSIŁKU DO SZPITALA SP ZOZ MSW W RZESZOWIE

Data	Posiłek	Skład	Temperatura
	ŚNIADANIE	Dodatki (zupy mleczne, płyny)	
	OBIAD	Zupa Ziemniaki Mięso Sos Potrawka	
	KOLACJA	Dodatki (zupa, płyny)	

UWAGI

.....

.....

.....
Dietetyk Szpitala SP ZOZ MSW w Rzeszowie

.....
Przedstawiciel Wykonawcy

PROTOKÓŁ ZWROTU POSIŁKU

Data	Rodzaj posiłku S/O/K*	Rodzaj reklamowanej potrawy/posiłku	Powód reklamacji	Ilość reklamowanej potrawy / posiłku	Podjęte działania	Uwagi

* - S - śniadanie, O - obiad, K – kolacja.

.....
podpis osoby uprawnionej do składania reklamacji

.....
podpis osoby uprawnionej do przyjmowania reklamacji

WZÓR UMOWY NAJMU POMIESZCZEŃ

PROJEKT UMOWA NAJMU NR

zawarta w dniu r. w Rzeszowie pomiędzy :

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Rzeszowie, ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów, wpisanym do KRS pod numerem 0000020148 prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy KRS zwanym w treści umowy **Wynajmującym** reprezentowanym przez:

Dyrektora Zbigniewa Widomskiego

a

..... wpisanym do KRS pod numerem
prowadzonym przezzwanym w treści umowy **Najemcą**
reprezentowanym przez

.....
o następującej treści:

§ 1

Wynajmujący oświadcza, że jest umocowany do administrowania przedmiotowej nieruchomości położonej w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 w zakresie niniejszej umowy.

§ 2

Przedmiotem najmu są pomieszczenia o łącznej powierzchni 44,18 m² mieszczące się na parterze budynku szpitala SP MSW w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 dla potrzeb świadczenia usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów Szpitala SP MSW w Rzeszowie.

§ 3

1. Działalność, o której mowa w § 2 będzie prowadzona codziennie.
2. Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego podnajmować przedmiotu najmu, o którym mowa w § 2 ani oddawać go do bezpłatnego używania osobie trzeciej.
3. Zmiany i przebudowa w przedmiocie najmu po przejęciu w najem, a także montaż dodatkowych urządzeń w tym obiekcie wymagają pisemnej zgody Wynajmującego.
4. Najemca w trakcie eksploatacji najmowanych pomieszczeń jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt wykonywać bieżące remonty i konserwacje.
5. Najemca zobowiązuje się do wykorzystywania pomieszczeń zgodnie z przeznaczeniem.

§ 4

Najemca zobowiązuje się do:

1. Zabezpieczenia na własny koszt przedmiotu najmu.
2. Utrzymania przedmiotu najmu w należytym porządku /sprzątanie/ wraz z sąsiadującym najbliższym otoczeniem.
3. Poddawania kontroli przedmiotu najmu przez państwowe organy zewnętrzne takie jak: PIS, PIP, PSP, PIH itp.
4. Wykonania na własny koszt zaleceń pokontrolnych.
5. Zawarcia umowy z firmą zewnętrzną na wywóz odpadów pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku świadczenia usługi, o której mowa w § 2.

§ 5

1. Najemca zobowiązuje się płacić z góry miesięczny czynsz w wysokości 30,00 zł netto za 1 m² + 23% VAT.
2. Czynsz w wysokości określonej w ust. 1 płatny jest od chwili rozpoczęcia świadczenia usługi określonej w §2, lecz nie później niż w terminie 2 tygodni od wydania Najemcy przedmiotu najmu protokołem zdawczo-odbiorczym.
3. W okresie od chwili wydania Najemcy przedmiotu najmu, Najemca będzie pokrywał koszty mediów zgodnie z regułami określonymi w § 6.
4. Czynsz określony w pkt. 1 niniejszego paragrafu będzie ulegać waloryzacji w okresach rocznych o wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych ogłoszony w Monitorze Polskim, bez konieczności sporządzania aneksów od miesiąca następnego po ogłoszeniu.
5. Kwota czynszu będzie płatna w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury za dany miesiąc zgodnie z wystawioną fakturą na konto Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSW w Rzeszowie .
6. W przypadku zwłoki z zapłatą czynszu, za co najmniej dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący udzieli na piśmie Najemcy dodatkowego 14 dniowego terminu do zapłaty zaległych należności wraz z ustawowymi odsetkami, a po upływie w/w terminu Wynajmującemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia.
7. Najemca wyraża zgodę na kompensatę wzajemnych należności i zobowiązań.

§ 6

Najemca pokrywa ponadto koszty:

1. Wody zimnej i kanalizacji – według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego.
2. Wody ciepłej według wskazań licznika i stawek wynikających z kosztów własnych Wynajmującego.
3. Energii elektrycznej - według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego.
4. Usuwania nieczystości stałych – według stawek stosowanych wobec Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni.
5. Energii cieplnej do centralnego ogrzewania – według stawek wynikających z kosztów własnych Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni.
Wynajmujący wystawia i doręcza Najemcy faktury VAT obejmujące wymienione wyżej koszty, które Najemca płaci w terminie 14 dni od dnia wystawienia na rachunek bankowy Wynajmującego.

§ 7

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy.
2. Umowa może ulec rozwiązaniu w trybie natychmiastowym w razie:
 - 1) Zalegania przez Najemcę z zapłatą czynszu najmu za okres powyżej 3 miesięcy
 - 2) Naruszenia przez Najemcę zapisów § 3 ust. 2 umowy
 - 3) Użytkowania przedmiotu najmu w sposób niezgodny z umową
3. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest oddać przedmiot najmu w stanie nie pogorszonym poza urządzeniami będącymi własnością Najemcy. Wkład wniesiony przez Najemcę, o którym mowa w § 3 ust. 4 pozostaje własnością Wynajmującego
4. Najemca po rozwiązaniu umowy najmu nie będzie żądał zwrotu kosztów z tytułu poniesionych przez siebie nakładów przebudowy, o której mowa w § 3 ust. 3 niniejszej umowy.

§ 8

1. Wszelkie zmiany treści umowy mogą nastąpić w formie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.
2. Rozwiązanie umowy może nastąpić z ważnych powodów z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia. Wypowiedzenie umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności

§ 9

Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy, strony będą starać się załatwić w sposób polubowny, a wobec niemożności takiego rozwiązania spory te rozpatrywać będzie właściwy dla siedziby Wynajmującego sąd powszechny.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 11

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

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. USŁUGA ŻYWIENIA PACJENTÓW SAMODZIELNEGO PUBLICZNEGO ZAKŁADU OPIEKI ZDROWOTNEJ MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH W RZESZOWIE.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi całodobowego żywienia pacjentów zgodnie z wymogami i standardami obowiązującymi w służbie zdrowia z uwzględnieniem diet indywidualnych i specjalnych oraz transport do łóżka chorego na oddziałach szpitalnych.
2. Udostępnienie 4 pomieszczeń do przyjmowania i dystrybucji potraw oraz przechowywaniu między posiłkami wózków do rozwożenia posiłków; mycia i dezynfekcji naczyń, wózków, sprzętu.

Szczegółowy opis planu dystrybucji posiłków w SP ZOZ MSW w Rzeszowie stanowi załącznik nr.1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

II. ZADANIA WYKONAWCY

1. Przygotowanie całodziennego wyżywienia w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia – średnio dziennie **85** osobodni, przy czym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić talerze, kubki oraz sztućce do użytku w ilości odpowiadającej łącznej ilości łóżek w oddziałach:
 - Wewnętrzny – 34 łóżka;
 - Neurologia -28 łóżek;
 - Kardiologii – 22 łóżka;
 - Chirurgii Ogólnej z Endoskopią Zabiegową - 17 łóżek;
 - Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 6 łóżek;
 - Rehabilitacji Neurologicznej – 27 łóżek.

W sytuacjach zmian liczby łóżek wykonawca dostosowuje ilość w/w asortymentu do aktualnej podanej przez Dietetyka Zamawiającego liczby.
2. Roczna ilość wydawanych wszystkich posiłków dla chorych od sierpnia 2013 r. do lipca 2014 r. wynosiła 84 906.
3. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek, oraz wydanie posiłków z punktu dystrybucji posiłków na oddziały odbywać się będzie w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia i trwającym maksymalnie 2 godziny.
4. Określa się następujące godziny wydawania posiłków w oddziałach szpitalnych:
 - pierwsze śniadanie – 7:30 – 8:30 (rozdanie w oddziałach);
 - drugie śniadanie – 10:30 – 11:00 (dieta cukrzycowa, diety indywidualne);
 - obiad – 12:30 – 14:00 (rozdanie w oddziałach);
 - podwieczorek – 15:00 – 15:30 (rozdanie w oddziałach);
 - kolacja – 17:30 – 18:30 (rozdanie w oddziałach);
 - posiłek nocny (dodatkowa kolacja cukrzycowa) – wydawana przy kolacji w formie zapakowanej, indywidualnej, opisanej oddziałem, porcji.
5. Struktura diet.
 - a. Dieta Podstawowa ok. 2300 kcal
 - b. Dieta Lekkostrawna ok. 2100 kcal
 - c. Dieta Lekkostrawna Bezmleczna
 - d. Dieta Wątrobowa
 - e. Dieta Cukrzycowa 5-cio posiłkowa
 - f. Dieta Cukrzycowa 6-cio posiłkowa

- g. Dieta Cukrzycowa Bezmleczna
- h. Dieta Bogatobiałkowa
- i. Dieta Niskotłuszczowa
- j. Dieta Płynna 3x500ml/dobę
- k. Dieta Płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa 3x500ml/dobę
- l. Dieta Płynna Bezmleczna 3x 500ml/dobę
- m. Dieta Papkowata
- n. Dieta Kleikowa 3x500ml/dobę + 300g sucharów/dobę
- o. Dieta Bezglutenowa
- p. Dieta Lekkostrawna mielona
- q. Inne diety specjalne zlecone indywidualnie przez lekarza w trakcie trwania umowy (np. dieta ziemniaczana, ubogoenergetyczna, niskosodowa, niskobiałkowa, bogatoresztkowa, wrzodowa, cukrzycowa wątrobowa, ubogoresztkowa, biegunkowa).
- r. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia oddziałów: Wewnętrznego, Neurologii, Chirurgicznego z Endoskopią Zabiegową, Kardiologicznego i Rehabilitacji Neurologicznej, (raz w tygodniu, w wyznaczonym dniu) w herbatę w ilości 100g i cukru w ilości 0,50kg. Produkty te należy dostarczyć Dietetykowi Szpitala, który następnie przekazuje Pielęgniarsce Oddziałowej. Produkty te są przeznaczone dla pacjentów.

6. Wartości gramowe przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet:

Lp.	Nazwa grupy i rodzaj produktu spożywczego	Zastosowanie	Ilość w gramach
1.	Produkty zbożowe:		
	- pieczywo mieszane	Główne danie	200-300
		Dodatek do zup	80-100
	- makaron, kasza, ryż (gotowe do spożycia)	Samodzielne danie	200-220
		Dodatek do zup	30-40
2.	Produkty mleczne:		
	- mleko	Zupa mleczna	250
		Jako napój	300
	- jogurty, kefiry	Dodatek do pieczywa	150-200
	- sery twarogowe, podpuszczkowe	Dodatek do pieczywa	50-60
		Dodatek do 2 dania	100
3.	Mięso, wędliny, ryby oraz jaja		

	- mięso (gotowe do spożycia)	Gotowane z kością	150
		Pieczeń	120
		Bitki, kotlety	100-120
		Wątróbka	100-120
		Kurczak – kura	200-250
	- wędliny	Dodatek do pieczywa	60
	- ryby (gotowe do spożycia)	Gotowane, smażone	100-150
	- jaja	Dodatek	1-2sztuki
4.	Warzywa i owoce		
	- ziemniaki- ugotowane	Dodatek do 2 dania	150-200
	- inne warzywa	Dodatek do 2 dania	150-200
		Dodatek do pieczywa (śniadania, kolacja)	100-150
	- rośliny strączkowe suche	Samodzielne danie	100-150
		Dodatek do zup	50-80
	- owoce	Dodatek	100-150
5.	Tłuszcze		
	- masło	Do chleba	20
	- oleje roślinne	Dodatek do potraw	30
6.	Cukier i słodczyce		
	- miód, dżem, marmolada	Dodatek do pieczywa	60
	- cukier	Dodatek do napojów	60
7.	Inne		
	- pasztety	Dodatek do pieczywa	60
	- pasty	Dodatek do pieczywa	60

7. Wykonawca zapewni napoje do dań głównych w ilości 300ml na osobę.
8. Wykonawca zapewni na jednego pacjenta zupę w ilości 500ml.
9. Wykonawca zapewni dla diety cukrzycowej chleb razowy, graham.

10. W przypadku specyficznych schorzeń Dietetyk Zleceniodawcy opracuje diety z uwzględnieniem dozwolonych potraw i produktów w porozumieniu z lekarzem prowadzącym i pielęgniarką oddziałową.
11. Wykonawca obliczy średnią stawkę za osobodzień z uwzględnieniem w/w diet oraz określi ilość i wartość cenową produktów użytych do przygotowania danego posiłku /"wsad do kotła"/.
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyliczeń wartości odżywczych /pod względem jakościowym i ilościowym na 1 osobę /realizowanych jadłospisów.
13. Wykonawca ma obowiązek opracować jadłospisy dekadowe dla diety podstawowej i lekkostrawnej z podaniem gramatury i przedstawić je Dietetykowi Zamawiającego w terminie min. 3 dni przed wprowadzeniem do realizacji. Jadłospisy są autoryzowane przez Dietetyka Wykonawcy. Zmiany w jadłospisie dopuszczalne są po uzgodnieniu z Dietetykiem SP ZOZ MSW w Rzeszowie.
Wykonawca dostarcza na każdy oddział dzienny jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu najpóźniej przed śniadaniem w dniu obowiązywania jadłospisu który zawiera przeliczenie gramatury wydawanych porcji na miary gospodarcze (np. 2 plastry, 3 łyżki, pół szklanki, 2 kromki, 1jajo, pół pomidora itp.)
14. Posiłek całodobowy składa się z:
 - śniadania stanowiącego 25% kosztu całodobowego
 - obiadu stanowiącego 50% kosztu całodobowego
 - kolacji stanowiącego 25% kosztu całodobowego
 Dodatkowo dla pacjentów z dietą cukrzycową przewiduje się:
 - drugie śniadanie
 - podwieczorek
 - jeśli pacjentowi podaje się insulinę to posiłek nocny.
 Głodówka nie będzie wliczana do kosztów żywienia.
15. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przekładać Dietetykowi Szpitala SP ZOZ MSW w Rzeszowie w dniu następnym, który zatwierdza wykaz zestawień z miesięcznego okresu. Wykaz będzie załącznikiem do faktury zbiorczej. Wystawianie faktur następuje 1 raz na miesiąc.
16. Przykład rozliczenia na 1 dzień:

$$85 \text{ śniadań} \times 25\% \times \text{stawka żywieniowa} = C1$$

$$85 \text{ obiadów} \times 50\% \times \text{stawka żywieniowa} = C2$$

$$85 \text{ kolacji} \times 25\% \times \text{stawka żywieniowa} = C3$$

Jednodniowy koszt żywienia pacjentów wyniesie: $C1+C2+C3= C$

 Całkowity miesięczny koszt wykonania usługi żywienia chorych, określony będzie przez pomnożenie ilości poszczególnych rodzajów posiłków w skali miesiąca (przyjmuje się 30 dni) przez ich ceny jednostkowe brutto/ przy uwzględnieniu wyżej opisanego procentowego podziału/.W skali roku przyjmuje się 365 dni.
17. Posiłki przysługujące pacjentowi w zależności od godziny przyjęcia w oddziałach:
 - przyjęcie pacjenta do godziny 5.50 żywienie całodziennie
 - przyjęcie pacjenta do godziny 9.50 - 2 posiłki; obiad +kolacja
 - w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie i obiad.
18. W sytuacjach nagłych nie możliwych do przewidzenia wcześniej, odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca
19. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna w zależności od ilości pacjentów.
Transport posiłków będzie się odbywał dwa razy dziennie:
 - transport I obejmuje śniadanie oraz II śniadanie,
 - transport II obejmuje obiad, podwieczorek, kolację i posiłek nocny.
20. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i na rodzaje diet, składanego przez Dietetyka Zamawiającego (w dni robocze od poniedziałku do piątku) i dostarczane Wykonawcy do godz. 11:30 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia. W dni ustawowo wolne od pracy i święta raporty żywieniowe przekazuje Wykonawcy osoba z personelu dyżurnego Izby Przyjęć Szpitala.
21. Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania korekt diet i ilości żywionych pacjentów w dniu ich realizacji:

- Śniadanie i II śniadanie korekta do godz. 6.00 (osoba z personelu dyżurnego Izby Przyjęć Szpitala zgłasza pisemnie pracownikowi Wykonawcy).
 - Obiad i kolacja korekta do godz. 10.00 (Dietetyk Zamawiającego zgłasza pisemnie Wykonawcy).
- Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:
- a. Przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu dekadowego,
 - b. Uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym, że diety indywidualne będą wykonywane na polecenie lekarza,
 - c. Posiłki wykonywane będą pod nadzorem Dietetyka Wykonawcy.
22. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych. Posiłki muszą być świeże i posiadać odpowiednią temperaturę, przygotowywane w dniu dostawy. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów oraz potraw z proszku.
 23. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców i warunków, w jakich są przetwarzane.
 24. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. na podstawie *Protokołu Zwrotu Posiłków* według załączonego wzoru. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym lub Zamawiający zamówi posiłki u innego Dostawcy na koszt Wykonawcy.
 25. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków lub jakościowych np.: niewłaściwa temperatura posiłków, Zamawiający sporządzi *Protokołu Zwrotu Posiłków*, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający zastosuje kary umowne opisane w umowie
 26. Wykonawca będzie odpowiedzialny za:
 - zapewnienie możliwości podgrzania posiłków dla pacjentów przebywających na badaniach diagnostycznych, oraz dostarczenie ich na oddział po zgłoszeniu pielęgniarki; śniadanie do godziny **11.30**, obiad do godziny **15.30**
 - smarowanie kanapek dla pacjentów z niedowładami kończyn górnych oraz pacjentów leżących,
 - zapewnienie możliwości rozdrobnienia posiłków (blender, mikser) w razie nieprzewidzianej wcześniej konieczności zmiany konsystencji posiłku.
 - estetyczne wydawanie i porcjowanie posiłków,
 - dostarczanie żywności oraz naczyń niezbędnych do wykonania zamówienia podczas transportu na oddziały w zamkniętych pojemnikach, szafkach lub wózkach,
 - bieżące uzupełnianie naczyń oraz sprzętu z atestem do żywności w ilości niezbędnej do należytego wykonywania usługi,
 - nie dopuszcza się stosowania zastawy stołowej (miski, talerze, kubki, sztućce) aluminiowej, ubitej lub uszczerbanej
 - właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.),
 - higienę produkcji, postępowanie zgodne z przepisami sanitarnymi z naczyniami, sposób wydawania i dystrybucji na oddziały szpitalne,
 - za mycie i dezynfekcję wszystkich urządzeń i sprzętu służącego do przewozu, przechowywania i podawania posiłków do łóżka chorego zgodnie z przepisami sanitarno - epidemiologicznymi i normami HACCP do których szpitale są zobligowane,
 - mycie i dezynfekcję termosów, naczyń, sztućców, kubków użytych przez pacjentów,
 - utrzymanie w czystości pojemników, pomieszczeń oraz samochodu do przewożenia posiłków,
 - zapewnienie odpowiedniej ilości odzieży roboczej dla pracowników oraz czepków ochronnych które osoby rozdające i porcjujące na ten czas mają obowiązek zakładać,

- jakościową i ilościową ocenę przygotowywanych posiłków. (Temperatura posiłków będzie kontrolowana wrywkowo codziennie przez dietetyka ze strony Zamawiającego),
 - pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
27. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić w całości usługi żywienia:
 - przygotowanie posiłków zgodnie z wymaganiami oraz rodzajem diet stosowanych przez Zamawiającego,
 - sezonowość na rynku artykułów rolno-spożywczych,
 - potrawy okolicznościowe z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocnych, oraz przestrzeganie dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne.
 28. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
 29. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.
 30. Wykonawca ponosi całkowite koszty produktów do sporządzania posiłków, koszty przygotowania posiłków oraz eksploatacji dzierżawionych pomieszczeń, w tym koszty zakupu środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych, sprzętu niezbędnego do eksploatacji pomieszczeń, wydawania posiłków i utrzymania czystości oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych a także utrzymania pomieszczeń w prawidłowych warunkach sanitarnych i technicznych.
 31. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia Personelu w liczbie i o kwalifikacjach niezbędnych do realizacji zamówienia. Osoby te muszą mieć nienaganny wygląd, ubrane w odzież ochronną oraz posiadać identyfikator. Muszą w właściwy sposób podawać chorym posiłek z zastosowaniem zasad sanitarno – higienicznych.
 32. Powinien być to Personel, który będzie przydzielony wyłącznie do pracy przy dystrybucji posiłków oraz do czynności związanych z obsługą Punktu Cateringowego.
 33. Mycie (dezynfekcja) brudnych naczyń używanych przez chorych, termosów zbiorczych, wózków do transportu posiłków oraz usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych będzie wykonywane w pomieszczeniu na poziomie przyziemia. Proces ten powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i sanitarnymi. Mycie i dezynfekcję pomieszczeń dystrybucji posiłków należy przeprowadzać 3 razy dziennie.
 34. Wszystkie środki stosowane przez Wykonawcę muszą posiadać stosowne atesty, certyfikaty, świadectwa dopuszczające do używania w placówkach służby zdrowia. Dodatkowo preparaty do dezynfekcji i mycia stosowane w pomieszczeniach dystrybucji posiłków muszą posiadać udokumentowane dopuszczenie do stosowania w kontakcie z żywnością.
 35. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Zamykane pojemniki na posiłki i odpady stanowią własność Wykonawcy. Brudne pojemniki na posiłki i odpady pokonsumpcyjne będą zabierane codziennie po każdorazowej dostawie posiłków.
 36. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171 poz.1225 z dnia 25.08.2006r.), w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli (HACCP).
 37. Obowiązkiem wykonawcy będzie posiadanie:
 - urządzeń, sprzętu, mebli potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania dystrybucji posiłków.
 - wózków typu Bemar do transportu naczyń i posiłków na poszczególne oddziały,
 - termosów różnej wielkości pozwalających zachować odpowiednią temperaturę posiłków,
 - innych pojemników dopuszczalnych do transportu i przechowywania żywności. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie

- temperatury (wraz z ofertą należy złożyć kserokopię atestu lub oświadczenie o jego posiadaniu),
- sztućców niezbędnych do porcjowania posiłków,
 - naczyń do podawania posiłków chorym,
38. Wykonawca powinien posiadać środki transportu niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia. Środki te powinny spełniać obowiązujące przepisy sanitarne w tym względzie.
39. W zakresie obowiązków Wykonawcy będzie wywóz odpadów pokonsumpcyjnych na jego koszt zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W przypadku żądania przez Państwowego Inspektora Sanitarnego MSW dla województwa podkarpackiego w/w dokumentów udostępni je.
40. Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zw. „system HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Points), oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 21 poz. 179) w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środka transportu żywności oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. (Dz.U. Nr 120 poz. 1259) w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad w procesie produkcji.
41. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkoleń dokształcających dla pracowników, które mają na celu uaktualnić wiedzę i umiejętności praktyczne, przeprowadzone minimum 1 raz na rok oraz dodatkowo w okresie wdrażania nowych procedur i standardów. Szkolenia te powinny obejmować następujące zagadnienia:
- BHP, p/pożarowe,
 - przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie z żywnością (tzw. minimum sanitarnego),
 - sprzątanie, mycie oraz dezynfekcję użytkujących pomieszczeń,
 - higiena osobista personelu,
 - organizacja dystrybucji posiłków na oddziałach,
 - źródła szerzenia się zakażeń szpitalnych oraz sposoby ich zapobiegania.
- Wykonawca jest zobowiązany do realizacji szkoleń w zaplanowanych terminach i przekładania Głównemu Dietetykowi zaświadczeń lub protokołów każdorazowo po odbytych szkoleniu.
42. Koszt leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
43. Zamawiający będzie miał prawo przeprowadzania kontroli:
- żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków,
 - pomieszczeń i urządzeń pod względem czystości w siedzibie Zamawiającego.
44. Stawka żywieniowa nie ulega zmianie przez okres 12 miesięcy, chyba, że zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
45. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektorat Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych (za wystarczający dokument uważa się zapis na fakturze dostarczonej przez zakłady mięsne, iż zakład ten znajduje się pod stałą kontrolą weterynaryjną).
46. Zamawiający wyklucza możliwość cedowania praw i obowiązków wynikających z zawartej umowy na rzecz innych podmiotów gospodarczych.
47. Wykonawca podda się kontroli ze strony Inspektora Sanitarnego MSW w Rzeszowie.
48. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia wykonania 1 raz do roku wraz z przedstawicielem Wykonawcy mikrobiologicznych prób czystościowych naczyń i powierzchni (3 próby czystościowe ogólne i 3 badania w kierunku bakteriologicznym) i pokrycia kosztów wykonania mikrobiologicznych prób czystościowych.
49. Wykonawca posiada doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego w placówkach opieki zdrowotnej.
50. Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenie dystrybucji posiłków i stanowiące strefę dla przyjęcia wózków z pożywieniem, oraz ich ekspedycji (mycie, dezynfekcja i przechowywanie między posiłkami).

51. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za stan sanitarny i techniczny dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
52. Wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów za zużywaną energię elektryczną, wodę, centralne, wywóz nieczystości.
53. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przedstawienia w ofercie procedur i instrukcji dotyczących:
 - a) mycia i dezynfekcji powierzchni,
 - b) mycia (dezynfekcji) sprzętu kuchennego i dystrybucyjnego,
 - c) postępowania ze sprzętem do sprzątania,
 - d) postępowania z brudnymi mopami,
 - e) postępowania z odpadami komunalnymi i pokonsumpcyjnymi.
54. Zamawiający okresowo dokonuje oceny anonimowych ankiet wypełnionych przez pacjentów na temat jakości posiłków. Kserokopia analizy ankiet przedstawiona jest Wykonawcy.

Plan dystrybucji posiłków w SP ZOZ MSW w Rzeszowie stanowi załącznik nr 1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

PLAN DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW W SP ZOZ MSW w RZESZOWIE

Pracownicy którzy biorą udział w rozdawaniu posiłków na każdym oddziale zobowiązani są do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz założenia czepka i fartucha ochronnego.

Poziom -1 Pomieszczenie tzw. Dystrybucji Posiłków:

1. Do budynku szpitala samochód Wykonawcy dostarcza posiłek w szczelnie zamkniętych pojemnikach, termosach.
2. Samochód z posiłkiem dla chorych zostaje rozładowany przez pracowników Wykonawcy ubranych w odzież ochronną.
3. Wózki typu Bemar znajdują się w pomieszczeniach Dystrybucji Posiłków, do których następuje przełożenie wsadów z termosów. Wózki 30 min. przed posiłkiem włączone są do sieci elektrycznej celem podgrzania.
4. Dietetyk Szpitala SP ZOZ MSW w Rzeszowie jeden raz dziennie sprawdza temperaturę przywożonych posiłków i wpisuje do zeszytu – *Rejestr temperatur przywożonych posiłków*.
5. Po przełożeniu wsadów, wózki Bemar wyjeżdżają na oddziały, gdzie następuje porcjowanie posiłków przy sali chorych przez pracowników Wykonawcy. Wyporcjowany posiłek podaje pacjentowi do łóżka.
6. W pomieszczeniu Dystrybucji Posiłków, oprócz przełożenia wsadów z żywnością dokonuje się pobrania talerzy, misek, kubków i sztućców.
7. Po rozdaniu posiłków wózki Bemar wraz z wsadami są zwożone do umycia, dezynfekcji i przygotowane do następnego posiłku.
8. Po każdym posiłku wózki do przewożenia żywności (platformy) wraz z zebranymi brudnymi naczyniami przez pracownika Wykonawcy zwożone są do Punktu Mycia Naczyń.
9. W pomieszczeniu mycia naczyń stołowych następuje mycie i dezynfekcja wózków oraz mycie, wyparzenie naczyń i sztućców. Czyste wózki bemarowe oraz czyste naczynia stołowe pozostają w pomieszczeniu do przechowywania naczyń. Za mycie i dezynfekcję wózków oraz mycie, wyparzenie i przechowywanie naczyń stołowych odpowiedzialny jest Wykonawca.
10. Pracownik wykonawcy zbiera wszystkie odpady z oddziałów i oddaje do utylizacji.