

SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ MSWiA 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 30.10.2018r.

ZNAK SPRAWY Z/ZZP.2375.16.18

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W TRYBIE ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE
o wartości nieprzekraczającej kwoty 750 000 euro

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

CPV: 55321000-6, 55520000-1, 55521100-9

Do postępowania stosuje się art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2017.1579 tj. z dnia 2017.08.24 z późn. zm.) zwaną w dalszej części „ustawą”.

Specyfikację zatwierdza: _____

ROZDZIAŁ I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie. Szczegółowy opis przedmiotu został szczegółowo przedstawiony w Załączniku Nr 7 do SIWZ.
2. Wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:
 - a) Wykonawca oferuje wyłącznie przedmiot zamówienia spełniający wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa, z uwzględnieniem w szczególności:
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2015, nr 0, poz.594 z późn. zm.),
 - rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r, nr 80, poz.545),
 - rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące europejski urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L31/1 z dnia 1.2.2002),
 - rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z 30.4.2004r.),
 - rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L191/1 30.4.2004)
 - b) Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania przedmiotu umowy z należytą starannością i zachowaniem wszelkich norm i standardów obowiązujących przy świadczeniu tego typu usług.
 - c) Realizacja świadczenia winna odbywać się w lokalu odpowiadającym wszelkim wymaganiom sanitarnym i budowlanym przewidzianym dla lokali, w których wykonywane są usługi w zakresie określonym postępowaniem.
 - d) Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne narzędzia, urządzenia, materiały, produkty oraz środki transportu potrzebne do realizacji usług z należytą starannością i w sposób prawidłowy, zgodny z umową i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach gastronomicznych i przewożone środkiem transportu spełniającymi wymagania higieniczno-sanitarne.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
5. Termin płatności wymagany przez Zamawiającego to termin zaproponowany przez Wykonawcę w ofercie (30, 45 lub 60 dni).
6. Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności związane z realizacją usługi w miejscu jej świadczenia (tzn. na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie) tj. wszystkie czynności dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę były zatrudnione na umowę o pracę zgodnie z art. 29 ust 3a Ustawy pzp.
7. Uwaga: Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godz. 7.00 – 14.35.

ROZDZIAŁ II TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji umowy: 12 miesięcy od podpisania umowy.

ROZDZIAŁ III WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU,

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu z udziału w postępowaniu.
W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający żąda dołączenia do oferty oświadczeń i dokumentów określonych w rozdziale IV SIWZ.
 - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w pkt. 2 niniejszego rozdziału
2. Minimalne poziomy zdolności - warunki udziału w postępowaniu oraz wymagane od wykonawców środki dowodowe
 - a) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej: zamawiający nie precyzuje warunku w tym zakresie,
 - b) sytuacja ekonomiczna lub finansowa: zamawiający precyzuje warunki w tym zakresie, tj.: posiadanie przez wykonawcę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną w wysokości 200 000 zł; Wymagany dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wskazaną sumę gwarancyjną.
 - c) zdolność techniczna lub zawodowa: zamawiający precyzuje warunki w tym zakresie, tj.:
 - należyte wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie: Wykonawca wykazał, iż wykonał lub wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednej usługi żywienia zbiorowego w placówkach realizujących świadczenia szpitalne lub prowadzących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż świadczenia szpitalne, polegające na przygotowywaniu posiłków w systemie żywienia całodobowego z zachowaniem diet wymaganych przez podmiot na rzecz którego była lub jest wykonywana usługa - o rocznej wartości nie mniejszej niż 500 000 zł brutto.
 - dysponowanie min. jednym środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne do przewożenia żywności odbiorcom zewnętrznym w termosach dopuszczonych do kontaktu z żywnością wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.
Spełnienie warunku potwierdzać ma przewóz żywności przy zachowaniu warunków gwarantujących bezpieczeństwo żywności.

W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej zamawiający żąda następujących dokumentów:

- wykaz usług wykonanych a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w

stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

3. Uregulowania dotyczące warunków udziału w postępowaniu
 - wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - uregulowania dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców,
 - wykorzystanie przez wykonawcę potencjału podmiotu trzeciego odbywa się zgodnie z art. 22a ustawy Pzp i §9 rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016r., poz. 1126), o ile dotyczy wykonawcy
4. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana przez zamawiającego w oparciu o analizę i ocenę złożonych wraz z ofertą dokumentów i oświadczeń na zasadzie klasyfikacji: spełnia/ nie spełnia. Warunek graniczny: spełnia.

ROZDZIAŁ IV WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU POSTAW DO WYKLUCZENIA

1. W niniejszym postępowaniu zamawiający nie stosuje postanowień art.24aa ustawy Pzp, w związku z czym najpierw zbada, czy wykonawcy nie podlegają wykluczeniu z postępowania oraz czy spełniają warunki udziału w postępowaniu, a następnie dokona oceny ofert.
2. Oświadczenia lub dokumenty potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu:
 - a) oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art.25a ust.1 ustawy Pzp dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania - wg załącznika nr 2 do SIWZ,
 - b) oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art.25a ust.1 ustawy Pzp dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu - wg załącznika nr 3 do SIWZ,
 - c) dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wskazaną w warunkach sumę gwarancyjną - obowiązek załączenia w celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
 - d) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje

- bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wzór wykazu usług określa załącznik nr 4 do SIWZ,
- e) dokument potwierdzający, że wykonawca dysponuje min. jednym środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne do przewożenia żywności odbiorcom zewnętrznym w termosach dopuszczonych do kontaktu z żywnością wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu
 - zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt a) i b)
 4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu:
 - zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt a) i b)
 5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Potwierdza ono spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia
 6. Oświadczenia lub dokumenty potwierdzające spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego:
 - a) zaświadczenie niezależnego podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzające, że dostarczane posiłki będą odpowiadać określonym normom lub specyfikacjom technicznym. Powyższe ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa i odpowiedniej jakości wykonywanego zamówienia i oznacza, że:
 - wykonawca musi posiadać ważną decyzję/ opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalności, potwierdzającą, że kuchnia wykonawcy jest wpisana do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonej działalności, a więc decyzję zatwierdzającą dany obiekt do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie pełnej produkcji posiłków dla pacjentów szpitala, tj. od surowca do gotowej potrawy oraz ich dystrybucji tj. przewozu posiłków w systemie cateringowym lub równoważnym do innych placówek tj. odbiorców zewnętrznych środkami transportu w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem i wtórnym zakażeniem,
 - potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP przez służby Sanitarno-epidemiologiczne właściwe dla siedziby firmy cateringowej lub inne zewnętrzne podmioty wydające takie potwierdzenie (zaświadczenie, certyfikat itp.).
- Wykonawca może zamiast wyżej wskazanych dokumentów złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

ROZDZIAŁ V INNE WYMAGANE DOKUMENTY

1. Wypełniony formularz ofertowy cenowy wg wzoru określonego w **załączniku nr 1 do SIWZ**.
2. Pełnomocnictwo do podpisania oferty /oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza/ - tylko w sytuacji, gdy dokumenty i oświadczenia składające się na ofertę podpisane będą przez osobę inną niż uprawnioną do reprezentacji zgodnie z treścią odpisu właściwego rejestru.

ROZDZIAŁ VI
INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z
WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB 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. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego, nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert.
4. W celu skrócenia czasu przygotowania odpowiedzi na pytania o wyjaśnienie treści SIWZ Komisja przetargowa prosi, aby Wykonawcy zwracając się do Zamawiającego w sprawie udzielenia wyjaśnień wysyłali również treść pytań w wersji elektronicznej edytowalnej na adres poczty elektronicznej: zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl
5. Do porozumiewania się z Wykonawcami uprawniony jest:
 - w sprawach merytorycznych:
Danuta Harpula – 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: zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl
6. Oświadczenia lub dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia oraz potwierdzające, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, mogą być złożone w formach dopuszczonych prawem zgodnie z §14 rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016r., poz.1126)

ROZDZIAŁ VII
WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ VIII
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 IX OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna zawierać wszystkie formularze, oświadczenia i dokumenty wskazane w rozdziale IV i V SIWZ.
3. 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.
4. 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.
5. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Pełnomocnictwo powinno być dołączone do oferty o ile nie wynika z innych załączonych dokumentów. Pełnomocnictwo powinno być złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.
6. 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.
7. Wykonawcy ponoszą wszelkie ewentualne koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. 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 MSWiA w Rzeszowie.”
Nie otwierać przed 06.11.2018r. godz. 10:30”**

9. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert, może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Wprowadzenie zmian do złożonych ofert należy dokonać w formie pisemnej, z dopiskiem „Zmiana oferty”.
10. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może wycofać swoją ofertę poprzez wysłanie informacji do Zamawiającego o wycofaniu swojej oferty, pod warunkiem, iż informacja ta dotrze do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
11. Informacje zawarte w ofercie, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), co do których Wykonawca zastrzegł – nie później niż w terminie składania ofert – że nie mogą być udostępnione, muszą być oznaczone klauzulą „Tajemnica przedsiębiorstwa”. **Wykonawca w przypadku zastrzeżenia określonych części oferty jako tajemnicę przedsiębiorstwa, zobowiązany jest wykazać skuteczność takiego zastrzeżenia w oparciu o przepisy art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.).** Wykonawca nie może zastrzec informacji, dotyczących nazwy (firmy) oraz adresu Wykonawcy, a także informacji dotyczącej ceny oferty, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie. Zaleca się również, aby dokumenty te były spięte w sposób pozwalający na ich oddzielenie od reszty oferty.

ROZDZIAŁ X MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę w zamkniętej, opisanej kopercie należy złożyć **do dnia 06.11.2018r. do godz. 10.00** w Kancelarii Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie (bud. „G”, 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. Na żądanie wykonawca 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 06.11.2018r. o godz. 10.30**.
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. Informacje te zamawiający niezwłocznie zamieści również na stronie internetowej.

ROZDZIAŁ XI 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. Wykonawca zobowiązuje się kalkulować cenę diety podstawowej wraz z innymi dietami zgodnie z gramaturą ujętą w załączniku nr 7 do SWIZ i przykładowym jadłospisem dekadowym.
3. Ostateczna cena oferty winna być określona w następujący sposób:

***Cena netto stawki dziennej pacjenta (całodzienny posiłek) x 95 posiłków x 365 dni =
wartość netto + wartość VAT (...%) = wartość brutto.***

4. Ceny netto, brutto, wartość podatku VAT należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cenę ostateczną oferty należy podać w złotych polskich cyfrą i słownie.
6. Cena netto stawki dziennej dla jednego pacjenta podana w formularzu ofertowo-cenowym nie ulegnie zmianie przez cały czas obowiązywania umowy.
7. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

ROZDZIAŁ XII ZASADY WYBORU OFERTY I UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
2. Przez oczywistą omyłkę pisarską należy rozumieć zwłaszcza widocznie mylną pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie całego wyrazu lub jego części, czy też inną nasuwającą się samą przez się niedokładność przypadkową, której poprawienie nie zmienia rzeczywistej treści i sensu oświadczenia wykonawcy, tj. treści oferty.
3. Ocena oczywistości danej omyłki pisarskiej będzie dokonywana w kontekście treści całej wypowiedzi oraz w odniesieniu do danych okoliczności sprawy. Zamawiający ma tu na uwadze oczywistość wynikającą z kontekstu pełnej treści oświadczenia zawartego w ofercie czy też jej części składowej (dokumentów składających się na jej treść).
4. Przez oczywistą omyłkę rachunkową należy rozumieć:
 - a. rozbieżności pomiędzy ceną wpisaną liczbą i ceną wpisaną słownie - w sytuacji takiej rozbieżności zamawiający przyjmuje, że prawidłowo wpisano cenę słownie,
 - b. omyłkę polegającą na uzyskaniu błędnego wyniku wskutek przeprowadzenia działania matematycznego, a w szczególności:
 - błędne obliczenie poszczególnych wartości, przy założeniu prawidłowości podanej liczby pacjentów i ceny jednostkowej za osobodzień,
 - niewłaściwe zaokrąglenie części dziesiętnych poszczególnych wartości, itp.,UWAGA: przyjęcie niewłaściwej stawki podatku VAT traktowane będzie jako błąd w obliczeniu ceny nie podlegający poprawieniu.
5. Ocena istotności zmian w treści oferty, jakie powodowałyby poprawienie innej omyłki, zostanie dokonana w odniesieniu do konsekwencji jakie będzie miało poprawienie danej omyłki. Konsekwencje te mogą także dotyczyć zmiany wartości oferty. Charakter omyłki zostanie oceniony na tle niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w ramach danej oferty a konsekwencje poprawienia danej oferty w postępowaniu odpowiednio uzasadnione, co do ich charakteru (czy zmiany w ofercie miałyby charakter istotny bądź nie).

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

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

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie poniższych kryteriów (nazwa kryterium, waga, sposób punktowania):

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób punktowania
1.	Cena	60%	Cena oferty najniższej podzielona przez cenę oferty ocenianej x waga
2.	Odległość*	35%	Liczba pkt przyznana ofercie wg zasad określonych poniżej
3.	Termin płatności	5%	Liczba pkt przyznana ofercie wg zasad określonych poniżej

UWAGA: Punkty w kryterium „Cena” wyliczone będą do dwóch miejsc po przecinku.

* rozumiana jako odległość (najkrótszą trasą samochodową) z obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie ul. Krakowska 16.

Oceny kryterium „Odległość” Zamawiający dokona na podstawie informacji zamieszczonych przez Wykonawcę w Formularzu ofertowo cenowym wg poniższej punktacji:

1) odległość do 25km	=	35 pkt
2) odległość powyżej 25 km do 50 km	=	25 pkt
3) odległość powyżej 50 km do 75 km	=	15 pkt
4) odległość powyżej 75 km	=	5 pkt

Odległość od miejsca wykonywania usługi do siedziby zamawiającego, mierzoną w kilometrach, wykonawca wskazuje w treści formularza ofertowo – cenowego.

Oceny kryterium „Termin płatności” Zamawiający dokona na podstawie informacji zawartej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowo cenowym. Zamawiający dokona oceny wg poniższej punktacji:

1) termin płatności 30 dni	=	1 pkt
2) termin płatności 45 dni	=	3 pkt
3) termin płatności 60 dni	=	5 pkt

W ocenie w kryterium „Termin płatności” podlegają wyłącznie oferty z zaoferowanym terminem płatności 30 dni lub 45 dni lub 60 dni.

Złożenie oferty, w której Wykonawca zaoferuje termin płatności inny niż wymagany w SIWZ , skutkować będzie jej odrzuceniem, jako niezgodnej z treścią SIWZ.

Ostateczna liczba punktów będzie stanowić sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach : cena + odległość + termin płatności

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

1. Osoba lub osoby reprezentujące wykonawcę przy podpisaniu umowy powinny legitymować się stosownym upoważnieniem.
2. Wykonawca którego oferta została wybrana przed podpisaniem umowy przedstawi dokument potwierdzający kwalifikacje zawodowe Dietetyka który:
 - ukończył studia wyższe I lub II stopnia na kierunku Dietetyka lub Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
 - uzyskał dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie Dietetyk

**ROZDZIAŁ XV
WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

Wzór umowy stanowi Załącznik nr 5 do SIWZ

ROZDZIAŁ XVII ZMIANA UMOWY

1. Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru oferty.
2. Zmiany w zakresie obowiązującej stawki VAT następują z mocy prawa. Umowa będzie aneksowana.

ROZDZIAŁ XVIII ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

1. Zamawiający załącza do SIWZ załączniki.
 2. Załączniki do SIWZ należy traktować jako integralne części SIWZ, co oznacza, że zawarte w tych załącznikach postanowienia obowiązują wykonawcę w tym samym zakresie co postanowienia SIWZ.
 3. Wykaz załączników do SIWZ:
 - 1) Formularz ofertowo cenowy - zał. nr 1,
 - 2) Oświadczenie wykonawcy - zał. nr 2 do SIWZ,
 - 3) Oświadczenie wykonawcy - zał. nr 3 do SIWZ,
 - 4) Wykaz wykonanych usług - zał. nr 4 do SIWZ,
 - 5) Wzór umowy na świadczenie usługi - zał. nr 5 do SIWZ
 - 6) Wzór umowy na najmu pomieszczeń – zał. Nr 6 do SIWZ
 - 7) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - zał. nr 7 do SIWZ
-

FORMULARZ OFERTOWO CENOWY

_____ dnia _____

(pieczęćka firmowa wykonawcy)

1. Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne z dnia 30.10.2018r. na świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie składamy wraz z wymaganymi dokumentami następującą ofertę :

Oferowana stawka dzienna dla jednego pacjenta wynosi:

.....zł netto x 95 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, podwieczorek 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 MSWiA w Rzeszowie, które znajdują się w przy ul.
 Odległość z nich do obiektów SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie zlokalizowanych przy ul. Krakowskiej 16 **wynosi.....km.**
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 wydzierżawionego 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.2015, nr 0, poz.594 z późn. zm.)
 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 dni, licząc od dnia otrzymania faktury VAT (oferowany termin płatności może wynosić 30 dni lub 45 dni lub 60 dni). 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 5 do SIWZ.
 15. Oświadczamy, że postanowienia umowy najmu pomieszczeń zostały przez nas zaakceptowane poprzez podpisanie projektu umowy, stanowiącego załącznik nr 6 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. Oświadczamy, że osoby wykonujące czynności związane z realizacją usługi w miejscu jej świadczenia (tzn. na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie) tj. wszystkie czynności dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę będą zatrudnione na umowę o pracę zgodnie z art. 29 ust 3a Ustawy pzp. Liczba tych osób w przeliczeniu na pełny etat **wynosi : osób**.
 18. 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

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

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne
pn. (nazwa postępowania),
prowadzonego przez (oznaczenie zamawiającego), 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 ustawy Pzp). 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 następujący/e podmiot/y, 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 podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

(podpis)

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

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

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

(podpis)

Załącznik nr 3 do 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

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne/n. (nazwa postępowania), prowadzonego przez(oznaczenie zamawiającego), 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).

..... (miejsowość), 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).

..... (miejsowość), dnia r.

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

(podpis)

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 500 000 zł brutto).
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.

 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 i Administracji 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.2375.16.18**, 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 MSWiA 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, kakao lub herbata, zupa mleczna 3 razy w tygodniu),
 - b) Obiad (zupa, drugie danie, kompot ze świeżych lub mrożonych owoców),
 - 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 odr. do dniar.

§ 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 faksem, do 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 MSWiA 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 2015 r. Nr 0 poz. 594).
5. Wykonawca po podpisaniu umowy w ciągu 14 dni przedstawi:

- a) Procedury i instrukcje dostosowane bezpośrednio dla szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie dotyczące:

- mycia i dezynfekcji powierzchni,
- mycia (dezynfekcji) sprzętu kuchennego, dystrybucyjnego oraz naczyń stołowych
- postępowania ze sprzętem do sprzątania,
- postępowania z brudnymi mopami,
- postępowania z odpadami komunalnymi i pokonsumpcyjnymi
- postępowania z termometrem do mierzenia temperatury potraw
- transportu posiłków z kuchni centralnej do pomieszczeń cateringowych
- postępowania podczas dystrybucji posiłków
- przestrzegania zasad higieny osobistej pracowników

- odbioru opakowań transportowych (GN, termosy)
 - postępowania w przypadku awarii lodówki
 - postępowania w przypadku spadku temperatury posiłków poniżej punktu krytycznego
 - transportu brudnych naczyń po posiłkach
- b) Umowę z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne,
 - c) Umowę z firmą piorącą mopy i odzież ochronną pracowników,
 - d) Badanie próbek wody z kuchni centralnej firmy cateringowej i pomieszczeń dystrybucji posiłków w SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie,
 - e) Ksero książeczek zdrowia i orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno epidemiologicznych pracowników dystrybucji i kierowców,
 - f) Ksero protokołu z ostatniej kontroli sanitarnej z kuchni centralnej firmy cateringowej,
 - g) Zaświadczenie przedstawiające temperaturę mycia i wyparzania zmywarko-wyparzarki,
 - h) Zaświadczenie iż termosy i GN stosowane przez firmę cateringową spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 - i) Karty charakterystyki wszystkich środków przeznaczonych do mycia i dezynfekcji, używanych w pomieszczeniach cateringowych.
6. Wszystkie czynności związane z realizacją usługi na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie tj. dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę w ramach realizacji umowy będą wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę zgodnie z art. 29 ust 3a Ustawy pzp, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r., poz. 1502 z późn. zm.), zgodnie z oświadczeniem złożonym w treści Formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do przedmiotowej siwz.
 7. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu na każde jego żądanie w terminie nie dłuższym niż 5 dni robocze, zanonimizowane kopie umów o pracę z tymi pracownikami, skierowanymi do wykonywania czynności opisanych w ust.6
 8. W przypadku zmiany osoby , która jest zatrudniona na podstawie umowy o pracę, nowa osoba musi być zatrudniona u Wykonawcy na podstawie stosunku pracy w takim samym lub wyższym wymiarze pracy. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć na każde żądanie kopię umowy o pracę dla danej osoby. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych oraz pisemnego upoważnienia do udostępnienia umowy o pracę Zamawiającemu.

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 w ciągu 7dni od momentu rozpoczęcia usługi przedstawi decyzję dopuszczającą pojazd (którym będą

przywożone posiłki do szpitala SP ZOZ MSWiA 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. Dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospis dekadowy stanowiący podstawę zamówienia posiłków i przedstawia go do wglądu i akceptacji Dietetykowi ze strony Zamawiającego z jednotygodniowym wyprzedzeniem wraz z wyliczeniem wartości odżywczej (kcal, białka, tłuszcze, węglowodany) poszczególnych diet (diety podstawowej, lekkostrawnej, wątrobowej i cukrzycowej) ujętych w tym jadłospisie dla poszczególnych dni.
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 **Harpula Danuta – Dietetyk Szpitalny SP ZOZ MSWiA 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. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzania warunków sanitarno-higienicznych w kuchni centralnej zarówno przed podpisaniem umowy jak i w czasie jej obowiązywania.
3. 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.
4. Przyjmuje się, iż w ramach realizacji kontroli, o której mowa w niniejszej Umowie, Zamawiający sporządzać będzie „Protokół z przywiezienia posiłku do SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie”, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszej Umowy.
5. Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
6. Zamawiający ma prawo do kontroli stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń, sprzętu oraz jakości i stanu posiłków.
7. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
8. Zamawiający może w każdym czasie, bez uzgodnienia z Wykonawcą przeprowadzić kontrolę warunków w jakich odbywa się transport posiłków.

§ 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 95 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 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 1% 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 1% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy, pisemnie powiadomi Wykonawcę o stwierdzeniu nienależytego wykonywania umowy informując jednocześnie o tym, iż w przypadku trzeciego i każdego następnego opóźnienia w danym miesiącu, będzie naliczana kara umowna w wysokości 2% brutto za dany miesiąc rozrachunkowy.
3. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości np. niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, zaniżona gramatura potraw lub niewłaściwa temperatura potraw, potwierdzonych 3 protokołami w ciągu jednego miesiąca podpisanymi przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy, oraz za niedostarczanie na bieżąco wyliczeń wartości odżywczych, Zamawiający naliczy kary umowne w wysokości 5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy.
4. W przypadku dostarczania posiłków nie spełniających norm jakościowych lub posiłków niezdatnych do spożycia z powodu przeterminowanych, zanieczyszczonych produktów Zamawiający sporządzi Protokół Zwrotu Posiłków (załącznik nr 5 do umowy), oraz nie zapłaci Wykonawcy za zakwestionowany posiłek.
5. 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.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 2 miesięcy 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.

7. 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.
8. W przypadku nie posiadania ważnej polisy ubezpieczeniowej, o czym mowa w § 4 rozdz. IV pkt 12 niniejszej umowy – Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
9. 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	niskołuszczowa																								
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
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 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			
	Pla n	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	papkowata																								
13	kleikowa																								
14	bezglutenowa																								
15	Lekkostrawna mielona																								
16	inne diety specjalne																								
	RAZEM																								

.....
podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZE ZESTAWIENIE ILOŚCI WYDANYCH POSIŁKÓW DLA SP ZOZ MSWiA W RZESZOWIE

Za okres

DATA	ILOŚĆ WYDANYCH POSIŁKÓW		
	ŚNIADANIA	OBIADY	KOLACJE
RAZEM			

.....
podpis osoby sporządzającej

**PROTOKÓŁ Z PRZYWIEZIENIA POSIŁKU DO SZPITALA
SP ZOZ MSWiA 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 MSWiA w Rzeszowie

.....
Przedstawiciel Wykonawcy

PROTOKÓŁ ZWROTU POSILKU

Data	Rodzaj posilku S/O/K*	Rodzaj reklamowanej potrawy/posilku	Powód reklamacji	Ilość reklamowanej potrawy / posilku	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 i Administracji w Rzeszowie, ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów, wpisanym do KRS pod numerem 000020148 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 MSWiA w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16, 35-111 Rzeszów, dla potrzeb świadczenia usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów Szpitala SP MSWiA 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 przejściu 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 należyтым 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. Świadczenia Wynajmującego przewidziane umową tworzą usługę kompleksową tj.: usługę zasadniczą (czynsz najmu) oraz usługę pomocniczą (media i usługi).
2. Najemca zobowiązuje się płacić Wynajmującemu: za usługę zasadniczą - miesięcznie czynsz najmu w wysokości
 - a) ustalonej jako iloczyn powierzchni 44,18 m² i stawki 30,00 zł za 1m² + obowiązujący podatek VAT.
3. Czynsz najmu płatny jest z góry do 21 dnia miesiąca przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze.
4. Czynsz najmu podlega corocznie podwyższeniu w oparciu o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w stosunku do roku poprzedniego, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim, poczynając od miesiąca następnego po dniu ogłoszenia, bez konieczności sporządzania aneksu do umowy.
5. 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.
6. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień uznania konta bankowego Wynajmującego.
7. Najemca wyraża zgodę na kompensatę wzajemnych należności i zobowiązań.

§ 6

1. Najemca zobowiązuje się płacić Wynajmującemu miesięcznie za usługę pomocniczą stanowiącą nierozłączny element usługi kompleksowej: za zużyte media oraz wymienione usługi tj:
 - a) za użycie wody ciepłej - według wskazań licznika, obowiązujących cen wody zimnej stosowanych wobec Wynajmującego oraz z kosztów własnych podgrzewu wody poniesionych przez Wynajmującego,
 - b) za użycie wody i kanalizacji – według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego,
 - c) za użycie energii elektrycznej - według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego,
 - d) za użycie energii cieplnej do centralnego ogrzewania – według stawek wynikających z kosztów własnych wytworzenia ciepła poniesionych przez Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni,
 - e) usuwanie nieczystości stałych – według stawek stosowanych wobec Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni.
2. Opłaty powyższe powiększone o podatek VAT płatne są z dołu na podstawie faktury w terminie 21 dni od daty jej wystawienia i na rachunek Wynajmującego w niej wskazany.
3. Unormowania dotyczące zapłaty i odsetek ustawowych określone w § 5 mają zastosowanie do płatności ujętych w niniejszym paragrafie

§ 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 I ADMINISTRACJI 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 MSWiA 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 **95** osobodni, przy czym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić talerze, kubki oraz sztućce do użytku w ilości odpowiadającej łącznej ilości łóżek w oddziałach:

- Wewnętrzny – 25 łóżek;
- Neurologia -28 łóżek;
- Kardiologii – 36 łóżek;
- Chirurgii Ogólnej z Endoskopią Zabiegową - 17 łóżek;
- Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 6 łóżek;
- Rehabilitacji Neurologicznej – 25 łóżek.

W sytuacjach zmian liczby łóżek wykonawca dostosowuje ilość w/w asortymentu do aktualnej podanej przez Dietetyka Zamawiającego liczby.

2. 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.
3. Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku śniadaniowego najpóźniej do godziny 7:15, a posiłku obiadowego do godziny 12:15
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 (dieta cukrzycowa, diety indywidualne);
 - 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 Energia 2200 kcal(+/-10%), Białko 82,5g, Tłuszcze 73g, Węglowodany 302,5g
 - b. Dieta Lekkostrawna E=2200kcal, B=82,5g, Tł=73g, W=302,5g
 - 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, wegetariańska).
- 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 ekspresową w ilości 50g 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 (gotowe do spożycia) 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, płatki kukurydziane(gotowe do spożycia)	Samodzielne danie	200-250g
		Dodatek do zup	30-40
2.	Produkty mleczne:		
	- mleko	Zupa mleczna	350
		Jako napój	300
	- jogurty, kefir	Dodatek do pieczywa	
		II śniadanie, podwieczorek	150-200
	- sery twarogowe, podpuszczkowe	Dodatek do pieczywa	60
		Dodatek do 2 dania	100

3.	Mięso, wędliny, ryby oraz jaja		
	- mięso (gotowe do spożycia, bez sosu)	Gotowane z kością	160
		Pieczeń,	120
		Bitki, Gulasz, Kotlety	120
		Wątróbka, Kaszanka	120
		Sos mięsny do makaronu, ryżu	120 (mięsa)
		Kurczak – kura	200-250
	- wędliny minimum 70%mięsa	Dodatek do pieczywa	60
		Dodatek do pieczywa przy sałatce np. jarzynowej	50
	parówki	Dodatek do pieczywa	140-150
	galaretki drobiowa		150
	- ryby (gotowe do spożycia)	Gotowane bez panierki	120
		Kotlety panierowane	140
	- jaja	Dodatek	1-2sztuki L
		kotlety z jaj	140
4.	Warzywa i owoce		
	- ziemniaki- ugotowane	Dodatek do 2 dania	250
	- inne warzywa	Dodatek do 2 dania	150-200
		Dodatek do pieczywa (śniadania, kolacja) - pomidor średniej wielkości	50 70 - 1szt.
		- sałata zielona	30
	- rośliny strączkowe suche	Samodzielne danie	100-150
		Dodatek do zup	50-80
	- owoce	Dodatek do potraw	100-150
		Dodatek do: śniadanie II śniadanie, podwieczerek, kolacja	100

5.	Tłuszcze		
	- masło	Do chleba	20
	- oleje roślinne	Dodatek do potraw	30
6.	Cukier i słodyczne		
	- miód, dżem, marmolada	Dodatek do pieczywa	60
	- cukier	Dodatek do napojów	60
7.	Inne		
	- pasztet drobiowy pakowany w jednorazowe porcje	Dodatek do pieczywa	50
	- pasty	Dodatek do pieczywa	60
	- sałatki jarzynowe,	Dodatek do pieczywa	100

Przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej.

Posiłek	Nazwa potrawy	Ilość
Dzień 1		
Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Powidło Herbata z cytryną	350ml 100g 10g 50g 300ml
Obiad	Zupa jarzynowa z zacierką Ziemniaki Ryba pieczona Surówka z kapusty kiszonej Kompot	450ml 250g 140g 150g 300ml
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Pasta z jajka i szczypiorku Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
Dzień 2		
Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Ser żółty Papryka czerwona	300ml 100g 10g 60g 50g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Pierś z kurczaka duszona Ziemniaki Surówka wielowarzywna Kompot	450ml 120g 250g 150g 300ml

Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Ogórek kiszony	300ml 100g 10g 60g 50g
Dzień 3		
Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Pasta z konserwy rybnej i sera Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
Obiad	Rosół z makaronem Udka z kurczaka pieczone Ziemniaki Ćwikła z chrzanem Kompot	450ml 160g 250g 150g 300ml
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Salceson Musztarda	300ml 100g 10g 60g 20g
Dzień 4		
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Jajo Herbata z cytryną	350ml 100g 10g 50g 300ml
Obiad	Zupa ogórkowa Makaron warzywami i sosem mięsnym Kompot	450ml 350ml 300ml
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Ser topiony Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
Dzień 5		
Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Szynka Ogórek świeży	300ml 100g 10g 60g 50g
Obiad	Krupnik Sztuka mięsa w sosie Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej Kompot	450ml 120g 250g 150g 300ml
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Parówki drobiowe Ketchup	300ml 100g 10g 140g 20g
Dzień 6		

Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Pasta z wędliny i jajka Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
Obiad	Zupa Brokułowa Pierogi ruskie z masłem Kompot	450ml 12szt. 300ml
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Paszтет drobiowy Ogórek kiszony	300ml 100g 10g 50g 50g
Dzień 7		
Śniadanie	Kasza manna na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Miód Herbata z cytryną	350ml 100g 10g 50g 300ml
Obiad	Zupa kminkowa z ziemniakami Kasza gryczana Stek wieprzowo-drobiowy Marchewka got. z groszkiem Kompot	450ml 200g 120g 150g 300ml
Kolacja	Herbata Pieczywo pszenno-żytnie Masło Galaretka drobiowa	300ml 100g 10g 150g
Dzień 8		
Śniadanie	Kakao Pieczywo pszenno-żytnie Masło Ser biały Dżem	300ml 100g 10g 60g 50g
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem Kompot	450ml 350g 300ml
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Sałatka jarzynowa szynka drobiowa	300ml 100g 10g 100g 50g
Dzień 9		
Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
Obiad	Zupa koperkowa z makaronem Wątróbka drobiowa Ziemniaki Surówka z marchwi i pora Kompot	450ml 120g 250g 150g 300g

Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Tuńczyk Ogórek świeży	300ml 100g 10g 60g 50g
Dzień 10		
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Twaróg ze szczypiorkiem Herbata Jabłko	350ml 100g 10g 50g 300ml 100g
Obiad	Zupa grysikowa Bitki wieprzowe w sosie Ryż Surówka z czerwonej kapusty Kompot	450ml 120g/ 30g 200g 150g 300g
Kolacja	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Szynka Rzodkiewka	300ml 100g 10g 60g 50g

7. Wykonawca zapewni napoje do dań głównych w ilości 300ml na osobę.
8. Wykonawca zapewni na jednego pacjenta zupę w ilości 450ml.
9. Wykonawca zapewni dla diety cukrzycowej chleb żytni razowy.
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 i przedstawi Zamawiającemu na jego żądanie 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. Dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospis dekadowy w cyklu 10-dniowym stanowiący podstawę zamówienia posiłków dla diety podstawowej, lekkostrawnej wątrobowej i cukrzycowej z podaniem gramatury. Przedstawia go do wglądu i akceptacji Dietetykowi ze strony Zamawiającego z jednotygodniowym wyprzedzeniem wraz z wyliczeniem wartości odżywczej (kcal, białka, tłuszcze, węglowodany) poszczególnych diet ujętych w tym jadłospisie dla poszczególnych dni.
13. W celu oceny prawidłowości diety codzienny jadłospis będzie dostarczany na każdy oddział i będzie zawierał: nazwę posiłku, gramaturę, wartość kaloryczną (energetyczną posiłków) oraz średnią wartość wskaźników odżywczych (białko, tłuszcze, węglowodany). Ponadto dzienny jadłospis będzie zawierał informacje o alergenach pokarmowych w dostarczanych produktach i potrawach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego, 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, 1pomidor itp.).
14. Wykonawca dostarcza na każdy oddział informacje o alergenach zawartych we wszystkich posiłkach i potrawach.
15. 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.

16. W przedstawionych przez Wykonawcę jadłospisach uwzględnione zostaną:

- Mięso do obiadu w całości, nie dopuszcza się potraw z mięsa rozdrobnionego typu potrawka.
- Minimum raz w tygodniu podać do obiadu ryby,
- 1 raz w tygodniu potrawy jarskiej lub półmięsnej.
- Podaż wędlin różnego gatunku, dla diet chude wysokogatunkowe wędliny drobiowe i wieprzowe mające powyżej 70% mięsa nie oddzielonego mechanicznie wraz z dostawą wędliny pokazać etykietę produktu Dietetykowi Zamawiającego
- Nie podawać wędlin niskiej jakości typu, mortadela, baton drobiowy, kiełbasa wileńska, mielonka itp.
- Pasztet do śniadania i kolacji w postaci jednorazowym wyporcjonowanym opakowaniu
- Zupy mleczne 3 razy w tygodniu w ilości 350ml na osobę, w dni pozostałe napoje mleczne typu kawa zbożowa, kakao,
- W dniu w którym będzie zupa mleczna wykonawca uwzględni również dodatek do pieczywa np. miód, dżem, ser biały, topiony, pasty serowe, jajko itp. w ilości nie mniej niż 50g,
- Podaż masła ekstra 82% tł, Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie w posiłkach produktów masłopodobnych i margaryn typu mix,
- Podawanie parówek w których występuje powyżej 70% mięsa nie oddzielonego mechanicznie
- Podawanie na oddziały jajek bez łupy
- Podawanie do mies mielonych sosu
- Podawanie dietom cukrzycowym na II śniadania lub podwieczorki: jogurty naturalne, soki pomidorowe, różne owoce np. grejpfrut, pomarańcze brzoskwinie,
- Dodatki tj. musztarda, chrzan, ketchup, cytryna do herbaty- minimum 3 x w tygodniu
- Do śniadania i kolacji warzywa i owoce sezonowe dostosowane odpowiednio do diety w ilości podanej w zał. nr 8, rozdziale II pkt 6, warzywa i owoce podaje się w sztukach, całe - nie dopuszcza się niepełnych sztuk np. pół pomidora
- Kompot do obiadu z mrożonych lub świeżych owoców sezonowych,
- Podaż pieczywa i makaronów razowych naprzemiennie z makaronem białym na dietę cukrzycową, oraz podać pieczywa i makaronów bezglutenowych na dietę bezglutenową,
- Podaż różnorodnych kasz (gryczana, jęczmienna, pęczak, manna, kukurydziana)
- W sezonie wiosenno-letnim (od 1.04 do 30.09) podawanie w przeważającej ilości surówek z surowych warzyw i owoców sezonowych oraz warzyw takich jak kalafior, brokuły w postaci gotowanej do II dania
- Podaż najpóźniej od 20 czerwca ziemniaków młodych,
- Wykonawca dostarczy 1 porcję posiłku obiadowego dodatkowo, na potrzeby oceny organoleptycznej ze strony Zamawiającego.
- Minimum 1 raz w miesiącu wskazane alternatywnie takie potrawy jak:
 - Gołąbki około 300g /2sztuki
 - Płatki kukurydziane do mleka
 - Zupa grochowa lub fasolowa
 - Pierogi ruskie 10-12szt
 - Kopytka (pierogi leniwe)
 - Naleśniki ok. 200g/2szt

17. Wykonawca zapewni również:

- Podaż pieczywa dobrej jakości z aktualnym okresem przydatności do spożycia
- Zabezpieczenie depozytu żywnościowego w razie ewentualnych braków przy dostawie posiłków do Zamawiającego

- Wymagane jest aby w okresie letnim transport śniadań, II śniadań, podwieczorków i kolacji odbywał się w lodówkach turystycznych (przenośnych) lub w pojemnikach termoizolacyjnych z monitoringiem temperatury.
18. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przekładać Dietetykowi Szpitala SP ZOZ MSWiA 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.
 19. Przykład rozliczenia na 1 dzień:
 $95 \text{ śniadań} \times 25\% \times \text{stawka żywieniowa} = C1$
 $95 \text{ obiadów} \times 50\% \times \text{stawka żywieniowa} = C2$
 $95 \text{ kolacji} \times 25\% \times \text{stawka żywieniowa} = C3$
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.
 20. Posiłki przysługujące pacjentowi w zależności od godziny przyjęcia w oddziałach:
 - przyjęcie pacjenta do godziny 5.50 żywienie całodzienne
 - przyjęcie pacjenta do godziny 9.50 - 2 posiłki; obiad +kolacja
 - w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie i obiad.
 21. Wykonawca powiadomi ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych i realizowanych jadłospisach, w przypadkach których wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć. W sytuacjach nagłych nie możliwych do przewidzenia wcześniej, odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca.
 22. 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.
 23. 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.
 24. 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 obejmującego 10 dni,
 - 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.
 25. Do przygotowywania posiłków należy używać wysokiej jakości naturalnych i świeżych produktów mięsnych, przygotowanych metodą tradycyjną bez używania gotowych produktów jak: mrożone klopsy, kiełbasy wymagające odgrzewania czy mrożone pierogi. Posiłki muszą być świeże i posiadać odpowiednią temperaturę, przygotowywane w dniu dostawy. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów oraz potraw z proszku.
 26. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców i warunków, w jakich są przetwarzane.
 27. 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, niewłaściwa temperatura posiłku 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.
28. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków Zamawiający sporządzi *Protokółu Zwrotu Posiłków*, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający zastosuje kary umowne opisane w umowie.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do szczegółowej gramatury dla wszystkich produktów i potraw z produkowanych i dostarczanych posiłków.
30. Wykonawca będzie odpowiedzialny za:
- zapewnienie możliwości podgrzania posiłków dla pacjentów przebywających na badaniach diagnostycznych, lub z zaleceniem spożycia posiłku w późniejszych godzinach, 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,
 - zapewnienie sztućców jednorazowego użytku dla pacjentów izolowanych oraz dla osoby oceniającej codziennie posiłek pod względem organoleptycznym i smakowym ze strony Zamawiającego
 - 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 jednakowej dla wszystkich pracowników, obuwia 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.
 - Dokonywanie na bieżąco napraw i wymiany uszkodzonego sprzętu oraz wózków transportowych
 - umożliwienie stałego i bezpośredniego kontaktu personelu Zamawiającego z personelem Wykonawcy pracującego w siedzibie Zamawiającego poprzez telefon komórkowy
 - wykonawca będzie minimum raz na 2 miesiące kontrolować swoich pracowników w SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie w obecności osoby odpowiedzialnej ze strony Zamawiającego.
31. 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 z uwzględnieniem produktów cukierniczych typu ciasto drożdżowe, biszkopty, oraz przestrzeganie dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne.
32. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
 33. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.
 34. 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.
 35. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniej liczby Personelu niezbędną do dystrybucji posiłków na oddziałach tak aby przebiegała ona szybko i sprawnie, muszą być to osoby o nienagannym wyglądzie, schludne ubrane w odzież ochronną i posiadające identyfikator. Muszą w właściwy sposób podawać chorym posiłek z zastosowaniem zasad sanitarno – higienicznych.
 36. Powinien być to Personel, który będzie przydzielony wyłącznie do pracy przy dystrybucji posiłków oraz do czynności związanych z obsługą Punktu Cateringowego.
 37. 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.
 38. 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.
 39. Raporty - listy które personel firmy cateringowej dostaje na oddziałach i według których rozdaje posiłki w dniu następnym będą przekazywane Dietetykowi Zamawiającego.
 40. 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.
 41. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015 Nr 0 poz.594 z dnia 25.08.2006r.), w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli (HACCP).
 42. Obowiązkiem wykonawcy będzie posiadanie:
 - urządzeń, sprzętu, mebli potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania dystrybucji posiłków.
 - wózków typu Bemar w odpowiedniej ilości i wielkości(wskazane z rozsuwanymi blatami) 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,
 - sztućców niezbędnych do porcjowania posiłków,
 - naczyń do podawania posiłków chorym,

43. Wykonawca powinien posiadać środki transportu niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia. Środki te powinny spełniać obowiązujące przepisy sanitarne w tym względzie.
44. 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.
45. Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym ustawą z dnia 8 kwietnia 2015r. r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015. poz. 594 z późn. zmianami), wdrożonym systemem Analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zwany „systemem HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz innymi obowiązującymi przepisami wykonawczymi, a także zaleceniami i wytycznymi organów.
46. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkoleń doszkalających 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.
47. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Dietetykowi Zamawiającego w każdym miesiącu grafiku pracy personelu firmy cateringowej na terenie jednostki Zamawiającego.
48. Koszt leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
49. Zamawiający ma prawo do kontroli stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń kuchni, w tym sprawdzania czystości pomieszczeń do produkcji i dystrybucji posiłków oraz urządzeń i wyposażenia kuchni oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i p. poż.
50. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich dietetyczności, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków podawanych poszczególnym pacjentom, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego prób żywieniowych z każdego rodzaju diet i posiłków, zgodnie z odpowiednimi przepisami.
51. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia codziennej oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem oraz do kontroli warunków pomieszczeń i urządzeń pod względem czystości w siedzibie Zamawiającego.
52. Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy 1 raz w roku badanie kaloryczności posiłków wykonanych przez Sanepid i dostarczy wynik Zamawiającemu.
53. Wykonawca na obowiązek raz w roku przedłożyć zamawiającemu aktualny protokół z badania wody pobranej w kuchni centralnej oraz w pomieszczeniach dystrybucji u zamawiającego.
54. Stawka żywieniowa nie ulega zmianie przez okres 12 miesięcy, chyba, że zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.

55. 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).
56. Zamawiający wyklucza możliwość cedowania praw i obowiązków wynikających z zawartej umowy na rzecz innych podmiotów gospodarczych.
57. Wykonawca podda się kontroli ze strony Inspektora Sanitarnego MSW w Rzeszowie.
58. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) pojemników, jest obowiązkiem Wykonawcy.
59. Wykonawca zobowiązany jest do 3 miesięcy od zawarcia umowy z Zamawiającym, oraz w następujących latach trwania umowy raz w roku, wykonania i przedstawienia mikrobiologicznych prób czystościowych naczyń, urządzeń i rąk personelu, mających kontakt z żywnością. Kosztami powyższych badań obciążony będzie wykonawca. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania własnych wymazów czystościowych w chwili dostarczenia posiłków do Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy
60. Wykonawca posiada doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego.
61. Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenie dystrybucji posiłków i stanowiące strefę dla przyjęcia wózków z pożywieniem, oraz ich ekspedycji (mycie, dezynfekcja i przechowywanie między posiłkami).
62. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za stan sanitarny i techniczny dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
63. Wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów za zużywaną energię elektryczną, wodę, centralne, wywóz nieczystości.
64. Zamawiający okresowo dokonuje oceny anonimowych ankiet wypełnionych przez pacjentów na temat jakości posiłków. Kserokopia analizy ankiet przedstawiona jest Wykonawcy.
65. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zwiększonej ilości posiłków w sytuacji ogłoszenia militaryzacji, zagrożenia państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrof.

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

PLAN DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW W SP ZOZ MSWiA w RZESZOWIE

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

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 MSWiA 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.