Katowice, dnia 24.04.2020 r.

Z A T W I E R D Z A M:

Dyrektor

lek. med. Włodzimierz Migacz

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

(podpis)

data zatwierdzenia: 24.04.2020 r.

oznaczenie sprawy: K.C.O. /PN/ 13 /2020

*Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*

**zwana dalej SIWZ**

**Zamawiający**

**Katowickie Centrum Onkologii**

Adres Zamawiającego: ul. Raciborska 26, 40 – 074 Katowice

godziny pracy: 8.00 – 15.35, od poniedziałku do piątku

strona internetowa: [www.kco.katowice.pl](http://www.szpital.net.pl)

adres poczty elektronicznej: [**zp@kco.katowice.pl**](mailto:zp@kco.katowice.pl)

platforma zakupowa: **https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet**

nr telefonu: 32/ 2511 – 761

32/ 2515 – 231 do 4

nr faksu: 32/ 2514 – 533

Numer konta bankowego: BNP Paribas Bank Polska S.A.

Nr 37 2030 0045 1110 0000 0124 8120

NIP: 634-22-99-376

**Tryb zamówienia**

**Przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej zamówienia powyżej 214 000 euro prowadzony w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej MARKETPLANET e – Zamawiający (zwane dalej „Platformą zakupową”) pod adresem** [**https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet**](https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet)**.**

**Podstawa prawna:** ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) – zwana dalej ustawą Pzp.

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały** do Katowickiego Centrum Onkologii w Katowicach przy ul. Raciborskiej 27 i Józefowskiej 119.

Oznaczenie wg CPV:

1. usługi przygotowywania posiłków - 55321000-6
2. usługi dostarczania posiłków - 55520000-1

**Załącznik nr 1 do SIWZ** stanowiący informację dla Wykonawcy zawiera wykaz oddziałów wraz z szacunkową ilością pacjentów oraz rodzajami diet stosowanymi w szpitalu i ich średnią ilością w miesiącu.

**Zamawiający pod pojęciem przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów rozumie:**

**1.** Całodniowe wyżywienie pacjenta, tj.:

- śniadanie o godz. 7:30 – 8:30

- obiad o godz. 12:30 – 13:30

- kolacja o godz. 16:30 - 17:30

**2**. Dostarczanie posiłków bezpośrednio na oddziały 3 razy dziennie przez 7 dni w tygodniu do Zespołu nr 1 „ Szpital Wiktoria” Katowice ul. Raciborska 27 oraz do Zespołu nr 2 „ Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” Katowice ul. Józefowska 119 z uwzględnieniem treści w **punkcie II. 1. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia.**

**Wykaz Oddziałów:**

**1. Zespół nr 1 „Wiktoria Szpital” - Katowice, ul Raciborska 27**

1. Oddział Ginekologiczno-Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej, rozmieszczony na parterze i dwóch piętrach – 53 łóżka

2. Oddział Chorób Płuc – 40 łóżek

3. Oddział Onkologiczny, Odcinek „A”, rozmieszczony na 3. Piętrze nad Centralną Izbą Przyjęć – 24 łóżka

4. Oddział Radioterapii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych i Pododdziałem Gastroenterologii, Odcinek „C” – 35 łóżek

5. Pododdział Chemioterapii Ambulatoryjnej, Odcinek „B” – wyłączony z usług firmy cateringowej

6. Oddział Onkologiczny, Odcinek „D”– 26 łóżek

7. Oddział Onkologiczny z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych rozmieszczony na dwóch piętrach, Odcinek „E” rozmieszczony na 2. Piętrze nad Centralną Izbą Przyjęć i Odcinek „F” rozmieszczony w Budynku Głównym na parterze - 48 łóżek

8. Oddział Chirurgii Onkologicznej z Pododdziałem Chirurgii Naczyniowej – 22 łóżka

9. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 7 łóżek10. Pawilon Operacyjny - 8 łóżek

**2. Zespół nr 2 „ Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” -Katowice, ul. Józefowska 119**

1. Oddział Dermatologiczny – 11 łóżek

2. Oddział Geriatryczny rozmieszczony na dwóch piętrach - 39 łóżek

**Rozmieszczenie:**

**Zespół nr 1 „ Wiktoria Szpital”- Katowice, ul. Raciborska 27 ( zabudowa pawilonowa):**

* Budynek Centralnej Izby Przyjęć – trzypiętrowy z windą, 3 kuchenki oddziałowe
* Budynek – Pawilon Operacyjny – trzy kondygnacje z windą, II piętro – oddział łóżkowy,
* Budynek Główny – trzypiętrowy, z windą, 4 kuchenki oddziałowe, w tym 1 kuchenka na parterze
* Budynek Oddziału Ginekologiczno – Położniczego – dwupiętrowy, z windą, 2 kuchenki oddziałowe,
* Budynek Poradni Specjalistycznej – jednopiętrowy z windą, 1 kuchenka oddziałowa.

**Zespół nr 2 „ Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” -Katowice, ul. Józefowska 119 ( budynek trzypiętrowy z windą):**

1. Oddział Dermatologiczny, znajdujący się na I piętrze z 1 kuchenką oddziałową,

2. Oddział Geriatryczny znajduje się na II i III piętrze, 2 kuchenki oddziałowe,

**Uwaga!**

* Dopuszcza się zmiany, w tym lokalizacji i nazewnictwa oddziałów i liczby łóżek w przypadku zmian organizacyjnych Zamawiającego.
* Zamawiający zaleca odbycie wizji lokalnej.

**I. Warunki realizacji zamówienia**

1. Wykonawca musi zapewnić wyżywienie zgodne z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst - Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn.zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE)Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ( Dziennik Urzędowy Unii Europejskiejz 30 kwietnia 2004 r., L 139/1 ), a także z zasadami dobrej praktyki, wg systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich odpowiedniej jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz  temperatury .

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj.:

1) właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne,

2) temperaturę w momencie dostawy na oddział:

* co najmniej 75°C – dla zup,
* co najmniej 65°C – dla drugich dań,
* co najmniej 75°C - dla gorących napojów,
* 4°C - sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno

3) czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

3. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie miesięcznej ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, zatwierdzanej przez dietetyka Katowickiego Centrum Onkologii.

4. Zakupy surowców Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich  wysoką jakość.

1. Posiłki sporządza się wg norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z

produktów najwyższej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności (nie dopuszcza się stosowania półproduktów np. gotowych sałatek, surówek, produktów mrożonych, np. pierogów, klusek itp., produktów typu „instant”, proszku jajecznego, produktów GMO, produktów gotowych; mrożone warzywa i owoce dopuszcza się jedynie w okresie braku świeżych w sprzedaży).

1. Wykonawca będzie odpowiedzialny za kontakty z organami nadzoru sanitarnego i realizację zaleceń. Na własny koszt dokonywać będzie, co 6 miesięcy niezbędnych badań sanitarno – epidemiologicznych takich jak:

* badanie mikrobiologiczne wymazu z rąk pracowników - co najmniej po 2 badania
* badanie laboratoryjne potraw w kierunku oceny zanieczyszczeń mikrobiologicznych – co najmniej po 2 badania
* wymaz z wewnętrznej powierzchni termosów 1 raz w miesiącu
* i inne w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zdarzeń niepożądanych, jak również na każde żądane organów nadzoru

i przedkładać je Zamawiającemu.

1. Zamawiający ma prawo wykonać we własnym zakresie badania laboratoryjne termosów i wkładów, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki wraz z zaleceniami pokontrolnymi zostaną przekazane Wykonawcy.
2. W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt przeprowadzi badanie mikrobiologiczne:

* środowiska
* rąk personelu
* potraw

Ilość tych badań uzależniona będzie od aktualnych potrzeb – każdorazowo określona przez Zamawiającego.

1. Wykonawca na własny koszt będzie wykonywał, co 6 miesięcy badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stanowiącego całodzienną rację pokarmową (dieta podstawowa) i przedkładał je Zamawiającemu, wraz z załączonym jadłospisem.

10. Przez cały czas obowiązywania umowy Wykonawca zapewnia bez naliczania dodatkowych kosztów odpowiednią ilość termosów i wkładów. Termosy i wkłady muszą być dezynfekowane i myte przez Wykonawcę po każdym posiłku.

11. Produkty dostarczane we wkładach muszą być szczelnie zamknięte. Każdy produkt zapakowany osobno. Pieczywo ma być dostarczane w zamkniętych pojemnikach z przykrywką. Masło w oryginalnym opakowaniu z widoczną datą ważności w zamkniętych pojemnikach z przykrywką.

12. Wykonawca na prośbę Zamawiającego będzie zobowiązany dostarczyć w formie depozytu produkty pakowane hermetycznie, indywidualnie o przedłużonym terminie ważności (np. ser topiony, wędlina, masło) dla pacjentów nieprzewidzianych w zamówieniu dziennym, z obowiązkiem rotacji depozytu z upływem terminu jego ważności. Rozliczenie Zamawiającego z Wykonawcą będzie realizowane na podstawie ilości zużytych depozytów. Depozyt powinien zawierać produkty o terminie ważności nie krótszym niż 30 dni.

13. Wykonawca będzie sporządzał dla szpitala jadłospisy dekadowe na 6 dni przed każdą dekadą z uwzględnieniem alergenów wg. Załącznika pt. „ Wykaz alergenów”, które   będą zatwierdzane przez dietetyka KCO i wg nich Wykonawca będzie przygotowywał  posiłki dla pacjentów. Jadłospisy muszą być planowane przez wykwalifikowanego dietetyka ( mgr dietetyki), a posiłki wykonywane przez zawodowych kucharzy.

14. Składaniem zamówienia do Wykonawcy na posiłki z uwzględnieniem zalecanych diet będzie  zajmowała się osoba wyznaczona przez Zamawiającego.

Kontakt z Wykonawcą – w razie potrzeby, w godz. 7:00-18:00 – codziennie, z uwzględnieniem dni wolnych.

15. Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki będzie się odbywać drogą elektroniczną, a w przypadku niemożności wysłania tą drogą, będzie się odbywało na podstawie pisemnego zgłoszenia podpisanego przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego przesłanego do Wykonawcy faksem.

16. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zgłoszenia dokonanego przez Zamawiającego, środkiem transportu Wykonawcy posiadającym wymagane przepisami dopuszczenia do tego typu prac, na jego koszt. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie dostarczone do Wykonawcy do godz.  10:00. Ewentualne zmiany diet lub ilości pacjentów zgłaszane będą do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

17. Zapotrzebowanie na posiłki sporządzane będzie z podziałem na oddziały. Zapotrzebowanie na  posiłki w soboty, niedziele i święta sporządzane będzie szacunkowo i przekazywane w dzień roboczy poprzedzający dni wolne. W przypadku konieczności zmiany diet, zwiększenia lub zmniejszenia ilości diet Zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

18.Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72 godzin na terenie  swojego zakładu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami dla lecznictwa zamkniętego.

19.Zamawiający we własnym zakresie przeprowadza indywidualne wydawanie posiłków pacjentom.

20. Termosy, wkłady i wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca będzie odbierał z poszczególnych oddziałów termosy niezwłocznie po każdym posiłku. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy.

**II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia**

1. Wszystkie diety należy planować na 3 posiłki, za wyjątkiem:

* diety dla pacjentek Oddziału Położniczego, gdzie stosuje się dietę łatwo strawną, oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosowanej przy cukrzycy, gdzie planuje się 4 posiłki, czyli dodatkowo II śniadanie dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie,
* diety płynnej wysokobiałkowej, gdzie planuje się 5 posiłków czyli dodatkowo II śniadanie i podwieczorek dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie, z obiadem będzie dostarczony podwieczorek

2. Zamawiający wymaga planowania:

* zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diet dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego. Zamiast zupy mlecznej dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosuje jogurt naturalny (150 g) lub kefir (150 g) oraz dodatkową porcję wędliny (30 g) lub sera białego (30 g) lub sera żółtego (20 g) lub jaja (1 sztuka). Zamiast zupy mlecznej dla diet pacjentów Oddz. Geriatrycznego stosuje się jogurt naturalny/owocowy (150 g) lub kefir (150 g) oraz dodatkową porcję wędliny (30 g) lub sera białego (30 g) lub sera żółtego (20 g) lub jaja (1 sztuka). Dopuszcza się podanie serka homogenizowanego (150 g) bez dodatkowych porcji wędliny, sera lub jaja, przy czym nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
* dodatków warzywnych, owocowych, owocowo-warzywnych do posiłków głównych (śniadanie, obiad, kolacja), przy czym asortyment powinien być różnorodny; część warzyw i owoców winna być podawana w postaci “surowej” („Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, 2011). Należy uwzględnić sezonowość warzyw i owoców (mrożone warzywa i owoce dopuszcza się jedynie w okresie braku świeżych).
* mięsa nie mniej niż 7 razy w dekadzie
* ryba (filet z dorsza) – 1 raz w tygodniu
* makaronu do obiadu nie częściej niż 1 raz w dekadzie
* mięsnych posiłków obiadowych w dni wyznaczone przez dietetyka KCO
* w okresie świątecznym dodatkowego urozmaicenia posiłków (np. dodatek chrzanu).
* ciepłej kolacji dla wszystkich diet – 2 razy w tygodniu
* masła extra o zawartości 82% tłuszczu we wszystkich dietach

1. Zamawiający wymaga dostarczania razem z dostawą śniadania:

* etykiet wędlin określających skład, w szczególności % mięsa (jeżeli w danym dniu wędlina jest planowana)
* całodziennego jadłospisu z wyszczególnionymi rodzajami diet dla każdego oddziału
* codziennie w jadłospisach dla diety podstawowej i łatwo strawnej wartości odżywczych i kalorycznych, z wyszczególnieniem wszystkich składników potrawy, tzw. „gramówką”.

4. Zamawiający nie wymaga planowania dodatkowej sałatki/surówki, jeśli w drugim daniu zawiera się dodatek jarzynowy.

5.Zamawiający **dopuszcza:**

* w diecie dla osób chorych na cukrzycę stosowanie surówek zgodnych z wymogami diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zamawiający nie stosuje jedynie surówek dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.

6.Zamawiający **nie dopuszcza**:

* podawania podrobów, gulaszu, potrawek w żadnej diecie,
* podawania: wędlin podrobowych (np. mielonek, parówek, metek, salcesonów), pasztetów w żadnej diecie,
* podawania wędlin o zawartości mięsa poniżej 70%
* podawania mięsa mielonego
* produktów seropodobnych
* podawania miodu sztucznego
* podawania dżemu i miodu nieporcjowanego ( luzem)
* podawania innych ryb niż filet z dorsza
* podawania zup: ryżowej, grysikowej, ziemniaczanej (za wyjątkiem diety AZS)
* podawania niedojrzałych lub przejrzałych owoców
* podawania owoców cytrusowych na oddziały onkologiczne
* podawania słodyczy dla diabetyków
* podawania herbaty innej niż ekspresowa w torebkach
* podawania mrożonek za wyjątkiem okresu od listopada do kwietnia danego roku kalendarzowego
* podawania jogurtu/kefiru w opakowaniach innych niż jednostkowe
* podawania soków w opakowaniach innych niż jednostkowe
* stosowania proszku jajecznego
* dostawy kolacji razem z obiadem

**Uwaga!**

1. W Oddziale Geriatrycznym stosuje się dietę podstawową modyfikowaną, np. bez mleka z laktozą, bez kawy zbożowej, mięso jest zmielone, warzywa gotowane, owoce miękkie. Zamiast mleka z laktozą stosuje się mleko bez laktozy, kefir, jogurt naturalny, jogurt owocowy (w ograniczonej ilości), serek homogenizowany (w ograniczonej ilości).

2.Dieta bezsolna jest modyfikacją diety łatwo strawnej.

3. Dieta bogatobiałkowa, wysokoenergetyczna - 2600 kcal, łatwo strawna ma zastosowanie dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc, gdzie stosuje się 2 dodatki białkowe na śniadanie.

4.Średnia wartość kaloryczna dla diet: dieta wysokobiałkowa płynna 2000 kcal, dieta dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc 2600 kcal, pozostałe diety 2200kcal.

7. Minimalna gramatura poszczególnych składników posiłków dla pacjenta na dobę:

|  |  |
| --- | --- |
| **Grupa i rodzaj produktów** | **Ilość gotowej porcji** |
| Pieczywo (chleb pszenno – żytni) – dieta podstawowa | 300 g |
| Pieczywo pszenne bułki – pozostałe diety, baton – dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego, graham, pieczywo razowe – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) | 200 g |
| Pieczywo bezglutenowe (chleb bezglutenowy) – dieta bezglutenowa | 200 g |
| Kasze/ryż/mąka/makaron  (do zupy) | 50 g |
| Mleko z laktozą/bez laktozy | 300 ml |
| Jogurt naturalny/owocowy/kefir – dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego | 150 ml |
| Śmietana 18% | 10 ml |
| Masło extra 82% tłuszczu | 30 g |
| Zupa | od 300 do 400 ml/osobę |
| Warzywa  (nie mniej niż 40 g do posiłku) | 200 g |
| Owoce | 150 g |
| Sok owocowy i/lub warzywny | 200 ml (opakowanie jednostkowe) |
| Cukier | 20 g |
| Herbatniki | 60 g |
| Kasze/ryż/makaron (drugie danie) | 200 g |
| Ser topiony | 50 g |
| Twaróg | 50 g |
| Ser żółty (nie seropodobny) | 40 g |
| Jaja (do śniadania i kolacji) | 1 szt. |
| Jaja (do obiadu) | 2 szt. |
| Jajecznica | 150 g |
| Wędliny | 50 g |
| Dżem różne smaki/miód | 50 g |
| Ryba - filet z dorsza gotowany | 100 g |
| Ryba - filet z dorsza oprószony w mące | 100 g |
| Ryba - filet z dorsza panierowany | 130 g |
| Bitka z udźca/schabu/wołowiny/ kurczaka duszona | 100 g |
| Udziec z indyka pieczony/duszony | 150 g |
| Sztuka mięsa b/k | 100 g |
| Pieczeń wołowa/wieprzowa | 100 g |
| Wołowina duszona | 100 g |
| Cielęcina gotowana | 100 g |
| Stek wieprzowy | 100 g |
| Kotlet schabowy panierowany | 130 g |
| Kurczak gotowany/duszony/ pieczony | 150 g |
| Filet z kurczaka panierowany | 130 g |
| Ziemniaki | 250 g |

Źródła:

1. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach Red. J. Dzieniszewski. IŻŻ 2001r.
2. Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. Red.M. Jarosz. IŻŻ 2011r.
3. Praktyczny podręcznik dietetyki. M. Jarosz. IŻŻ 2010r.
4. Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Z. Wieczorek – Chełmińska. PZWL.

8. Potrawy i produkty akceptowane przez Katowickie Centrum Onkologii przy planowaniu jadłospisów przez Wykonawcę:

**Dieta podstawowa**:

Śniadania:

Zupy mleczne (za wyjątkiem pacjentów Oddziału Geriatrycznego, gdzie należy z uwzględnić założenia podane w Dziale **II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia** ) z następującymi dodatkami: płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza manna, płatki kukurydziane, ryż biały, kasza kukurydziana

* Pieczywo pszenno-żytnie
* Masło extra
* Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbaski cielęce, kiełbasa kminkowa, kiełbasa szynkowa, kiełbasa toruńska, kiełbaski drobiowe grzane, kiełbaski cielęce grzane, szynka drobiowa, chude wędliny
* Sery: ser żółty, ser biały półtłusty, ser topiony ( nie częściej niż dwa razy w dekadzie)
* Inne: miód prawdziwy, dżem porcjowany w różnych smakach, jajko
* Kawa zbożowa z mlekiem, herbata – torebki ekspresowe, kakao
* Dodatki owocowo-warzywne: pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, rzodkiewka, sałata zielona, szczypior, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona jabłka, śliwki, gruszki, banany, morele, brzoskwinie, nektaryny, truskawki, kiwi i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie podstawowej
* Dopuszcza się podanie soku owocowego lub/i warzywnego w opakowaniu jednostkowy w okresie od listopada do kwietnia, zamiast owocu lub warzywa w postaci surowej

Obiady:

* Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, ogórkowa, kalafiorowa, porowa, selerowa, pomidorowa, krupnik, żurek, brokułowa, botwinkowa, pieczarkowa
* Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron, grzanki podawane osobno
* Mięsa do drugich dań: kotlet schabowy, bitka wołowa, pieczeń wieprzowa, udziec z indyka, udka z kurczaka, filet z kurczaka, pieczeń wołowa, dorsz panierowany, kotlet de volaille, sztuka mięsa wołowego, cielęcina gotowana
* Surówki i warzywa gotowane: sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z kapusty białej, sałatka z kiszonej kapusty, sałatka z czerwonej kapusty, sałata zielona z jogurtem, surówka z marchwi i jabłka, sałatka z selera i jabłka, sałatka z pora, mizeria, sałatka z kiszonych ogórków, marchew gotowana z groszkiem, kalafior gotowany, brokuł gotowany, buraczki oprószane, ćwikła z chrzanem, fasolka szparagowa, kapusta biała, czerwona, kiszona gotowana, ( warzywa gotowane lub na parze)
* Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasze – jęczmienna, gryczana, ryż biały i brązowy, makaron

Kolacje:

* Pieczywo pszenno-żytnie
* Masło extra
* Wędliny, sery i inne dodatki takie jak w śniadaniach
* Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
* Herbata – torebki ekspresowe

**Dieta łatwo strawna**

Śniadania:

* Zupy mleczne z następującymi dodatkami: płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza manna, płatki kukurydziane, ryż biały, kasza kukurydziana
* Bułka pszenna lub baton
* Masło extra
* Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbasa szynkowa, kiełbaski drobiowe grzane, wędliny drobiowe i chude
* Sery: ser biały półtłusty
* Inne: miód prawdziwy, dżem porcjowany różne smaki, jajko
* Kawa zbożowa z mlekiem
* Dodatki owocowo-warzywne: pomidor bez skórki, sałata zielona, jabłka, banany i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie łatwo strawnej

Obiady:

* Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, kalafiorowa, selerowa, pomidorowa, krupnik, brokułowa, botwinkowa
* Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron
* Mięsa do drugich dań: bitka schabowa, bitka wołowa, udko z kurczaka duszone, udziec z indyka duszony, filet z kurczaka gotowany, dorsz gotowany w jarzynce, sztuka mięsa wołowego
* Surówki i warzywa gotowane: buraczki oprószane, kalafior gotowany, brokuł gotowany, marchew gotowana, sałata zielona z jogurtem, szpinak,
* Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, makaron

Kolacje:

* Pieczywo pszenne – bułka
* Masło extra
* Wędliny, ser i inne takie jak w śniadaniach
* Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
* Herbata – torebki ekspresowe

Dodatkowo, dla pacjentek Oddziału Położniczego przewiduje się II śniadanie – owoce dozwolone w diecie łatwo strawnej, herbatniki, wafelki śmietankowe –opakowania jednostkowe, biszkopty, drożdżówki, ciasto ( w ograniczonej ilości), budyń, kisiel, koktajle mleczno – owocowe, owocowe, owocowo – warzywne, sok owocowy i/ lub warzywny- opakowanie jednostkowe, jogurt naturalny, jogurt owocowy (w ograniczonej ilości), serek homogenizowany (w ograniczonej ilości), kefir.

**Dieta o charakterze łatwo strawnym dla pacjentów poddawanych radioterapii całego ciała (TBI):**

Dieta konsultowana indywidualnie z dietetykiem Katowickiego Centrum Onkologii.

Każdy ciepły posiłek powinien poddawany być pasteryzacji tj. gotowanie:

* w szybkowarze przez 15 minut lub w piecu elektrycznym w temperaturze 220oC przez 20 min.

Produkty spożywcze powinny być najwyższej jakości, świeże, dostarczane w opakowaniach jednostkowych, hermetycznych (np. masło, miód, dżem, mleko UHT, herbatniki).

* W diecie tej przewiduje się wyłącznie pieczywo bezglutenowe, w oryginalnym opakowaniu.
* Transport posiłków powinien odbywać się w wydzielonym termicznym pojemniku.

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**:

Śniadania:

* Pieczywo typu graham, pieczywo razowe (wymiennie)
* Masło extra
* Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbasa kminkowa, kiełbasa szynkowa, kiełbasa toruńska, kiełbaski drobiowe grzane, kiełbaski cielęce grzane ( takie jak w diecie podstawowej)
* Sery: ser żółty, ser biały półtłusty
* Inne: jajko
* Kawa zbożowa z mlekiem
* Dodatki owocowo-warzywne: pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, sałata zielona, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona, jabłka, śliwki, gruszki i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Obiady:

* Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, ogórkowa, kalafiorowa, porowa, selerowa, pomidorowa, krupnik ( takie jak diecie podstawowej)
* Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron
* Mięsa do drugich dań: bitka schabowa, bitka wołowa, udko z kurczaka duszone, udziec z indyka duszony, filet z kurczaka gotowany, dorsz gotowany w jarzynce, sztuka mięsa wołowego
* Surówki i warzywa gotowane: sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z kapusty białej, sałatka z kiszonej kapusty, sałatka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi i jabłka, sałatka z selera i jabłka, sałatka z pora, mizeria, sałatka z kiszonych ogórków, sałata zielona z jogurtem, kalafior, brokuł, buraczki oprószane, ćwikła z chrzanem, fasolka szparagowa, marchewka z groszkiem, kapusta biała, czerwona, kiszona gotowana, ( warzywa gotowane lub na parze)
* Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasza – jęczmienna lub gryczana, ryż biały i brązowy

Kolacje:

* Pieczywo typu graham, pieczywo razowe ( wymiennie)
* Masło extra
* Wędliny, ser i inne takie jak w śniadaniach
* Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
* Herbata – torebki ekspresowe

Dodatkowo II śniadania

* Jogurty naturalne, kefiry, owoce dozwolone w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

**Dieta AZS** (dla osób dorosłych) – należy wykluczyć podstawowe alergeny. Dieta konsultowana indywidualnie z dietetykiem Katowickiego Centrum Onkologii.

**Dieta płynna wzmocniona (wysokobiałkowa)**

Śniadania:

* Zupa mleczna zmiksowana z dodatkiem żółtka jaja i masła (1 porcja: 1 żółtko + 10 g masła)

Obiady:

* Zmiksowana zupa z dodatkiem 100g mięsa

Kolacje

* Muszą się różnić od obiadu (różne rodzaje mięsa w posiłkach obiadowych i kolacjach)

II śniadania i podwieczorki- budynie, koktajle mleczno – owocowe i inne posiłki dozwolone w diecie płynnej wzmocnionej.

9.Wykonawca dostarcza termosy do poszczególnych oddziałów do kuchenek oddziałowych. Dalszą dystrybucją będzie zajmował się Zamawiający. Posiłki na oddziałach będzie odbierała od Wykonawcy pielęgniarka/ położna koordynująca lub wyznaczona przez nią osoba.

10.Zamawiający nie przewiduje możliwości korzystania przez Wykonawcę z kuchni szpitalnej, kuchenek oddziałowych.

11. W przypadku, w którym wymagania wynikające z logiki procesu wykonywania zamówienia będą wymagały zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040, z późn. zm.), gdyż wykonują one pracę zarobkową, osobiście, powtarzalną, wykonywaną na ryzyko Wykonawcy zamówienia świadczoną pod jego „kierownictwem” Zamawiający będzie żądał złożenia oświadczenia o sposobie zatrudnienia pracowników. Zamawiający w okresie obowiązywania umowy zastrzega możliwość żądania oświadczenia o sposobie zatrudnienia pracowników realizujących umowę. Zamawiający nie ogranicza form zatrudnienia z uwzględnieniem przepisów powszechnie obowiązujących, przy czym Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić w swoje ofercie wartości wynagrodzeń wynikające z wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w danym roku, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym zapewnienia stawki minimalnej w przypadku umów cywilnoprawnych. Przy czym Wykonawca zatrudniający pracowników na podstawie umowy cywilnoprawnej ponosi wyłączną odpowiedzialność z tytuł realizacji zobowiązań takich jak odprowadzania za te osoby stosownych zaliczek z tytułu podatku od osób fizycznych, czy zaliczek na ubezpieczenie, społeczne, zdrowotne, itd.

**Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert częściowych.**

#### Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia: przez 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy.

**Miejsce realizacji**

Zespół nr 1 – /oddziały szpitalne/ Katowice ul. Raciborska 27

Zespół nr 2 - / oddziały szpitalne / Katowice ul. Józefowska 119

#### Warunki udziału w postępowaniu

#### O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1b pkt. 1, 2, 3 ustawy Pzp dotyczące:

* kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to   
  z odrębnych przepisów,
* sytuacji ekonomicznej lub finansowej,

zdolności technicznej lub zawodowej, oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 - 23 i ust. 5 i 7 ustawy Pzp., a także dołączą do oferty dokumenty, o których mowa w dziale SIWZ **Zawartość Oferty.**

1) W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy:

**a) dokumentu** potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą **niż 1 000 000,00 zł**

2) W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy:

**a) wykazu** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw, w okresie ostatnich trzech 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 dostawy zostały wykonane, **oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie** przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy 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.(Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże się, co najmniej 3 usługami w zakresie **przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczanie ich bezpośrednio na** oddziały dla szpitali liczących powyżej 200 łóżek).

**b) wykazu osób,** które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami ( **Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże się co najmniej 1 dietetykiem z wyższym wykształceniem, co najmniej 2 zawodowymi kucharzami)**

 3) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający

będzie żądał:

**a) koncesji**, zezwolenia lub licencji, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

**b) odpisu** z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,

jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w celu potwierdzenia braku podstaw

do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP.

**c) informacji** z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy oraz, odnośnie skazania za wykroczenie na karę aresztu, w zakresie określonym przez Zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

**d) zaświadczenia** właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie   
z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

**e) zaświadczenia** właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych  lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że  Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,

złoży:

1. **informację** z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 oraz ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
2. **dokument lub dokumenty** wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

* nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz   
  z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
* nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
* nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie

**Wykonawca w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej i na **Platformie zakupowej** informacji , o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub  braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 poz. 369 ze zm.). W przypadku, gdy Wykonawcy należą do tej samej grupy kapitałowej wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą, nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**Podstawy wykluczenia**

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę/ów w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1pkt

12-23 i ust. 5 i 7 ustawy PZP.

**Zawartość oferty,** **w tym wykaz oświadczeń potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

**Oferta musi zawierać:**

**1.** Podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **oświadczenie** stanowiące **Załącznik Nr 1 do SIWZ**.

**2.** Wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Formularz oferty** stanowiący **Załącznik Nr 2 do SIWZ**.

**3.** Wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Formularz cenowy** stanowiący **Załącznik Nr 3 do SIWZ**.

**4.** Aktualne na dzień składania ofert:

* Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku przesłanek wykluczenia złożone w formie **Standardowego Formularza Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia ( JEDZ).**

**5.** Podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Istotne Postanowienia Umowy** stanowiące **Załącznik Nr 4 do SIWZ.**

**6.** Wypełnione i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Oświadczenie o podwykonawcach** stanowiące **Załącznik Nr 5 do SIWZ.**

**7.** Podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Oświadczenia Wykonawcy w sprawie gwarancji zabezpieczenia należytego wykonania umowy** stanowiące **Załącznik Nr 6 do SIWZ.**

**8.** Zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego opracowanie i wdrożenie w obiekcie Wykonawcy systemu HACCP.

**9.**Zgodę na prowadzenie działalności cateringowej wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**10.** Zaświadczenie dopuszczające środki transportu do przewozu posiłków wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**11.** Adres kuchni przygotowującej posiłki.

**12.** Przykładowe jadłospisy:

* Dekadowy (10 dni) dla diety podstawowej;
* Dekadowy (10 dni) dla diety łatwo strawnej;
* Dekadowy (10 dni) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów;
* 1 dzień dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego;
* 1 dzień dla diety bezsolnej;
* 1 dzień dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu;
* 1 dzień dla diety chorych z AZS ( z diety należy wyłączyć podstawowe alergeny – mleko krowie, kurze jaja, soję, zboża ( gluten), orzechy, ryby, skorupiaki, uwzględnić owoce dozwolone: np. jabłka, banany, śliwki, gruszki i dozwolone warzywa: np. sałata zielona

z podziałem na posiłki, ilość użytego surowca  /tzw.”gramówka”– obliczenie ilości produktów potrzebnych do wykonania jadłospisu dla jednego pacjenta / Do jadłospisów należy dołączyć szczegółowy wykaz produktów wraz z ich gramaturą niezbędnych do przygotowania poszczególnych potraw oraz obliczyć wartość odżywczą z minimum 5 dni dla diety podstawowej (energia, białko, tłuszcz, węglowodany ogółem, sód, potas, wapń, fosfor, magnez, żelazo, Wit.A, Wit.E, tiamina, ryboflawina, Wit.B6, wit.B12 oraz Wit.C, % energii z białka, tłuszczu i węglowodanów).

**13.** Kserokopia umowy z firmą odbierającą resztki pokonsumpcyjne od Wykonawcy.

**14.**Podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Załącznik nr 7 do SIWZ-** **Klauzula informacyjna z art. 13 RODO.**

**Informacje** zawarte w **JEDZ** będą, stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Wykonawca wypełnia **JEDZ** w zakresie Części II, III, IV, VI. Jednocześnie Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca w zakresie Części IV „Kryteria kwalifikacji” ograniczył się do wypełnienia jedynie **sekcji α** i nie musi wypełniać żadnej z pozostałych sekcji w tej części.

**Zamawiający** najpierw dokona oceny, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**Zamawiający** przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym **niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia dokumentów określonych w **Warunkach udziału w postępowaniu**.

**Sposób porozumiewania się**

**1.** Porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami odbywać się będzie w formie: elektronicznej przy użyciu Platformy zakupowej MARKETPLANET pod adresem https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet.

W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej **zp@kco.katowice.pl**

**2.** Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ poprzez Platformę zakupową ( złożenie wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ nie wymaga rejestracji na platformie) w zakładce **„ ZADAJ PYTANIE**”:

* w celu zadania pytania Zamawiającemu, Wykonawca klika lewym przyciskiem myszy polecenie ZADAJ PYTANIE. Powoduje to otwarcie okna, w którym należy uzupełnić wszystkie dane Wykonawcy, temat i treść/przedmiot pytania,
* po wypełnieniu wskazanych pól wraz z wymaganym kodem weryfikującym z obrazka, Wykonawca klika potwierdzenie POTWIERDŹ,
* Wykonawca uzyskuje potwierdzenie wysłania pytania poprzez komunikat systemowy ”pytanie wysłane”.

**3**. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął   
do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

1. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w art. 38 ust. 1 ustawy Pzp, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
2. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa   
   w art. 38 ust. 1 ustawy Pzp.
3. Treść zapytań /bez wskazywania źródła/ i udzielone odpowiedzi Zamawiający umieści na Platformie zakupowej pod adresem https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet
4. Środkiem komunikacji elektronicznej, służącym złożeniu **Oferty, Załączników i** **JEDZ** przez Wykonawcę, jest Platforma zakupowa MARKETPLANET. **Ofertę, Załączniki i** **JEDZ** należy przesłać w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
5. Zamawiający dopuszcza w szczególności następujący format przesyłanych danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .xps, .odt.
6. Wykonawca wypełnia **JEDZ**, tworząc dokument elektroniczny. Może korzystać z narzędzia ESPD lub innych dostępnych narzędzi lub oprogramowania, które umożliwiają wypełnienie **JEDZ**  
   i utworzenie dokumentu elektronicznego, w szczególności w jednym z ww. formatów.
7. Po stworzeniu lub wygenerowaniu przez Wykonawcę dokumentu elektronicznego **JEDZ**, Wykonawca podpisuje ww. dokument kwalifikowanym podpisem elektronicznym, wystawionym przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny, spełniające wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie.
8. Zamawiający udostępnił oświadczenie **JEDZ** w formacie **doc.**
9. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub informacje, które wpłyną do Zamawiającego uważa się dokumenty złożone w terminie, jeżeli ich czytelna treść dotrze do Zamawiającego przed upływem tego terminu. Za datę wpływu dokumentów przyjmuje się datę ich złożenia na Platformie zakupowej.
10. Szczegółowe zasady korzystania z Platformy zakupowej znajdują się w zakładce „ Regulacje i procedury procesu zakupowego” – Instrukcja dla Wykonawcy.
11. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. poz. 1320 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. poz. 1126 ze zm.).

**Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest:**

lek. med. Witold Nowak

Telefon 32 25 11 761

Adres poczty elektronicznej: szpital@kco.katowice.pl

**Wadium**

#### W postępowaniu jest wymagane wadium w kwocie 6 000,00 zł

#### 

**Formy wniesienia wadium:**

1. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
2. pieniądzu;
3. poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej,   
   z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
4. gwarancjach bankowych;
5. gwarancjach ubezpieczeniowych;
6. poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j.: Dz. U. 2019 r., poz. 310, z późn. zm.).
7. Zamawiający dopuszcza wniesienie wadium tylko w formach obligatoryjnych. Wszystkie złożone formy wadium nie mogą ograniczać praw Zamawiającego do ich realizacji.
8. Nie wniesienie wadium będzie skutkowało wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.
9. Ofertę wykluczonego Wykonawcy uznaje się za odrzuconą.

Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego: **BNP Paribas Bank Polska S.A., Nr 37 2030 0045 1110 0000 0124 8120.**

**UWAGA:**

Wadium w formie pieniężnej winno być wniesione przed terminem składania ofert.

W przypadku wnoszenia wadium przelewem na rachunek bankowy, o jego wniesieniu w terminie decydować będzie data wpływu środków na w/w rachunek bankowy Zamawiającego.

W przypadku wadium wniesionego w formie innej niż pieniężna - oryginał dokumentu wniesienia wadium opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osób upoważnionych do jego wystawienia należy złożyć w formie elektronicznej wraz z ofertą.

**Zwrot wadium:**

1. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
2. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.
3. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
4. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium   
   na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
5. Wadium wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Zwrot wadium wniesionego w innej formie nastąpi w kasie Zamawiającego.
6. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
7. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
8. odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych   
   w ofercie,
9. nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
10. zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących   
    po stronie Wykonawcy.

**Termin związania ofertą**

1.Wykonawca jest związany ofertą 60 dni. Bieg terminu 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 tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

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

#### Sposób przygotowania oferty

#### Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami i JEDZ za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na: https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet w niniejszym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.

#### Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej, a do danych zawierających dokumenty tekstowe, tekstowo-graficzne lub multimedialne stosuje się:.txt; .rft; .pdf; .xps; .odt; .ods; .odp; .doc; .xls; .ppt; .docx; .xlsx; .pptx; .csv.

#### 3. Korzystanie z Platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.

#### 4. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

#### 5. Treść oferty musi być zgodna z treścią siwz.

#### 6. Oferta (wraz z załącznikami i JEDZ) musi być sporządzona w sposób czytelny, w języku polskim. Oferta winna być złożona przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy, musi być sporządzona w formie oryginału pod rygorem nieważności, opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym Wykonawcy;

#### 7. W przypadku złożenia oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń przez osoby(ę) niewymienion(ą)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym*;*

#### 8. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.

#### 9. Każdy dokument złożony wraz z ofertą sporządzony w języku innym niż polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.

**UWAGA!**

Jeżeli wolą Wykonawcy jest, aby część jego oferty nie została ujawniona innym uczestnikom postępowania

powinien ją oznaczyć w sposób niebudzący wątpliwości, iż stanowi ona zastrzeżoną tajemnicę

przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, tj. dokumenty stanowiące

tajemnicę przedsiębiorstwa powinny zostać dołączone do oferty w osobnym pliku wraz z jednoczesnym

zaznaczeniem polecenia **„Tajne**”. Wczytanie załącznika następuje poprzez polecenie „ Dodaj”

Zapis ten odnosi się do przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

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

**Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:**

**1.** Ofertę wraz z załącznikami i JEDZ należy złożyć za pośrednictwem Platformy zakupowej pod adresem:

https:// kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet w zakładce „ Oferty”

w terminie najpóźniej **do dnia 02.06.2020 r. do godz. 10:00**

**2.** Oferty zostaną otwarte w następującym miejscu:

nazwa instytucji: **Katowickie Centrum Onkologii**

miejscowość: **Katowice, kod: 40 – 074, ul. Raciborska 28, budynek Przychodni, II piętro, Sekcja**

**Zamówień Publicznych**

**w** **dniu 02.06.2020 r. o godzinie 12: 00** za pomocą Platformy zakupowej.

**3.** Otwarcie ofert jest jawne.

**4**. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

**5**. Dokonując otwarcia ofert Zamawiający poda imię i nazwisko, nazwę (firmę) i adres (siedzibę)

    Wykonawcy, cenę oferty, a także termin wykonania, okres gwarancji oraz warunki płatności, jeżeli ich

    podanie w ofercie  było wymagane.

**6**. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zgodnie z art. 86 ust. 5 ustawy Pzp zamieści na Platformie zakupowej w zakładce „ Dokumenty zamówienia” w folderze „ Informacja z otwarcia ofert” informacje dotyczące:

      1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

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

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

**Informacje dotyczące składania ofert**

1.Niniejsza SIWZ oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.

2. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej SIWZ.

3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

**Wycofanie oferty**

Wykonawca może samodzielnie wycofać złożoną przez siebie ofertę. W tym celu na Platformie zakupowej

w zakładce „OFERTY” należy zaznaczyć ofertę, a następnie wybrać polecenie **„wycofaj ofertę”.**

Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:

a) jest niezgodna z ustawą;

b) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3;

c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;

d) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;

e) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaproszonego do składania ofert,

f) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;

g) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3;

h) wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2, na przedłużenie terminu związania ofertą

i) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy, jeżeli zamawiający żądał wniesienia wadium;

j) oferta wariantowa nie spełnia minimalnych wymagań określonych przez zamawiającego,

k) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, w tym bezpieczeństwo podmiotów objętych jednolitym wykazem obiektów, instalacji, urządzeń i usług wchodzących w skład infrastruktury krytycznej, o której mowa w art. 5b ust. 7 pkt 1 ustawy z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz. U. z 2019 r. poz.1398), a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;

l) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

**Sposób obliczenia ceny ofert**

1.Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia obejmującą

wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (także podatku od towarów i usług) oraz

ewentualnych upustów i rabatów.

2.Cena musi być podana w złotych polskich cyfrą i słownie.

**Ocena ofert**

Oceny ofert będzie dokonywała Komisja Przetargowa. Zamawiający może żądać udzielenia przez

Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz dokonać poprawek oczywistych omyłek

pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych

dokonanych   poprawek i innych omyłek polegających na niezgodności oferty ze SIWZ

niepowodujących istotnych zmian w  treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę,

którego oferta została poprawiona.

2. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Komisja Przetargowa dokona ocen

ofert na podstawie następującego kryterium:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis kryterium oceny** | **waga kryterium** |
| 1. | Cena brutto za przedmiot zamówienia | **100%** |

**SPOSÓB OBLICZANIA WARTOŚCI PUNKTOWEJ KRYTERIUM:**

Wartość punktowa /**kryterium nr 1**/ jest wyliczona wg wzoru:

Najniższa oferowana cena

Wartość punktowa kryterium = ......................................... x waga kryterium x 100

Cena oferty badanej

**Ocena końcowa oferty**:

1.Jest to ilość punktów uzyskanych za kryterium wymienione w pkt. 2.

2.Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

**Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą jest obowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnej z treścią złożonej oferty i Istotnymi Postanowieniami Umowy załączonymi do SIWZ.

2. Wykonawca przed podpisaniem umowy musi wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy - jeśli było wymagane.

3. Zawarcie umowy nastąpi w terminie, określonym zgodnie z art. 94 ustawy – Prawo zamówień publicznych, z zastrzeżeniem art. 183.

4. Wybrany Wykonawca zostanie powiadomiony o terminie zawarcia umowy.

5. Zamawiający prześle wybranemu Wykonawcy umowę do podpisu listem poleconym lub zaprosi do swojej siedziby w celu podpisania umowy.

**Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający **będzie żądać** od Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości **5% ceny całkowitej podanej   
w ofercie.**

**Formy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy:**

Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy może być wniesione według wyboru Wykonawcy   
w jednej lub w kilku następujących formach: pieniądzu, poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa, w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r.   
o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na konto Zamawiającego: **BNP Paribas Bank Polska S.A., nr 37 2030 0045 1110 0000 0124 8120**.

Oświadczenie Wykonawcy w sprawie gwarancji zabezpieczenia należytego wykonania umowy – stanowi **Załącznik nr 6 do SIWZ**.

**Zwrot zabezpieczenia należytego wykonania Umowy**

Zabezpieczenie zostanie zwrócone w trybie art. 151 ust. 1 ustawy Pzp.

**Istotne warunki umowy**

Umowa o wykonanie zamówienia zostanie zawarta stosowanie do przedstawionych warunków   
w **Załączniku Nr 4 do SIWZ – Istotne Postanowienia Umowy**.

**Środki Ochrony Prawnej**

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej na zasadach określonych w DZIALE VI ustawy  Pzp.

**Dodatkowe informacje**

1. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w PLN.

2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą SIWZ mają zastosowanie przepisy ustawy – Prawo zamówień        publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

1. Oferty, opinie, oświadczenia, zawiadomienia, wnioski, inne dokumenty i informacje składane przez Zamawiającego i Wykonawców oraz umowa w sprawie zamówienia publicznego stanowią załączniki do protokołu postępowania.
2. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.
3. Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
4. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów   
   o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca zastrzegł w ofercie, że nie mogą one być udostępniane.
5. Ujawnianie treści protokołu wraz z załącznikami odbywać się będzie wg poniższych zasad:
6. Zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu wniosku.

**Zamawiający nie ogranicza**

możliwości ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla Wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.

**Zamawiający nie zamierza**

1. zawierać umowy ramowej,
2. ustanawiać dynamicznego systemu zakupów,
3. zastosować aukcji elektronicznej przy wyborze najkorzystniejszej oferty.

**Zamawiający nie przewiduje**

1. zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
2. udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
3. unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowiśrodków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia.

**Zamawiający przewiduje**

1. udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp, w wysokości 25% wartości zamówienia podstawowego.

2. zmiany w umowie na warunkach przewidzianych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do**

1. zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, o której mowa w art. 12a ustawy Pzp. W przypadku dokonania zmiany w ogłoszeniu, Zamawiający – o ile zajdzie taka konieczność – przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach,
2. zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia z zachowaniem wymogów o których mowa w art. 38 ust. 4 – 6 ustawy Pzp. Zamawiający niezwłocznie umieści dokonaną zmianę na stronie internetowej.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia będzie dostępna na stronie internetowej Katowickiego Centrum Onkologii: [**www.kco.katowice.pl**](http://www.kco.katowice.pl) **po opublikowaniu ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.**

**Załączniki**

- Załącznik Nr 1 do SIWZ – Wykaz oddziałów wraz z szacunkową ilością pacjentów dziennie i rodzajem       diet i ich średnią ilością w miesiącu

* Załącznik Nr 2 do SIWZ - Formularz oferty
* Załącznik Nr 3 do SIWZ – Formularz cenowy
* Załącznik Nr 4 do SIWZ – Istotne Postanowienia Umowy
* Załącznik Nr 5 do SIWZ – Oświadczenie o podwykonawcach
* Załącznik Nr 6 do SIWZ – Oświadczenia Wykonawcy w sprawie gwarancji zabezpieczenia należytego wykonania umowy

- Standardowy Formularz Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia **( JEDZ)**.

**-** Załącznik Nr 7 do SIWZ – Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

- Załącznik pt. “ Wykaz alergenów”

**ZAŁĄCZNIK NR 1 do SIWZ**

# …………………………..

# nazwa, adres Wykonawcy

**Pieczątka firmowa**

**WYKAZ ODDZIAŁÓW WRAZ Z SZACUNKOWĄ ILOŚCIĄ PACJENTÓW DZIENNIE**

**ZESPÓŁ NR 1 „Wikoria Szpital” Katowice ul. Raciborska 27**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **Oddział** | **Szacunkowa ilość**  **Pacjentów** |
| **1.** | **Ginekologiczny** ( rozmieszczony na dwóch piętrach) | **30** |
| **2.** | **Położniczy** | **23** |
| **3.** | **Onkologiczny, Odcinek „D”** | **26** |
| **4.** | **Onkologiczny Odcinek „A”** | **24** |
| **5.** | **Chirurgii Onkologicznej z Pododdziałem Chirurgii Naczyniowej** | **22** |
| **6.** | **Onkologiczny z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych – Odcinek „E” i Odcinek „F”**  ( rozmieszczony na dwóch piętrach) | **48** |
| **7.** | **Radioterapii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych**  **i Pododdziałem Gastroenterologii – Odcinek „C”** | **35** |
| **8.** | **Chorób Płuc** | **40** |
| **9.** | **Anestezjologii i Intensywnej Terapii** | **7** |
| **10.** | **Pawilon Operacyjny ( II piętro – oddział łóżkowy )** | **8** |

**ZESPÓŁ NR 2 „ Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” Katowice ul. Józefowska 119**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **Oddział** | **Szacunkowa ilość**  **pacjentów** |
| **1.** | **Dermatologiczny** | **11** |
| **2.** | **Geriatryczny** ( rozmieszczony na dwóch piętrach) | **39** |

**ZAŁĄCZNIK NR 1 do SIWZ ciąg dalszy**

**RODZAJE STOSOWANYCH DIET i ich szacunkowa ilość w miesiącu**

1**.** Dieta podstawowa – **4 100**

2. Dieta dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc – dieta bogatobiałkowa, wysokoenergetyczna – **1 000**

3. Dieta łatwo strawna – **1 050**

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - **5**

5. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – **1 100**

6. Dieta bezsolna - **40**

7. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu **- 80**

8. Dieta łatwo strawna dla chorych z AZS – dieta łatwo strawna eliminacyjna– **5**

9. Dieta płynna wzmocniona (wysokobiałkowa) - **270**

10. Dieta kleikowo – sucharkowa **– 150**

11. Dieta bezglutenowa – **45**

12. Dieta bezmleczna **– 75**

13. Inne diety, ustalane indywidualne ( np. niskobiałkowa, bogato resztkowa, TBI) **– 30**

**Oświadczam, że zapoznałem się z treścią Załącznika nr 1 do SIWZ**

**i przyjmuję do wiadomości wszystkie zawarte w nim informacje**

**………………………………………………**

**data, podpis, pieczątka osoby uprawnionej**

# ZAŁACZNIK Nr 2 do SIWZ

**…………………………….**

# nazwa, adres Wykonawcy

**pieczątka firmowa**

**FORMULARZ OFERTY**

|  |  |
| --- | --- |
| Dane Wykonawcy | |
| Nazwa Wykonawcy zgodna z KRS/ CEIDG \* |  |
| Numer KRS / CEIDG \* |  |
| Adres \* |  |
| NIP \* |  |
| REGON \* |  |
| Nr telefonu \* |  |
| Adres poczty elektronicznej\* |  |
| Nr faxu \* |  |
| Nr konta bankowego \* |  |
| Osoba/osoby \*uprawnione do podpisania umowy |  |

**Kategoria przedsiębiorstwa**: ……………………………..…… (**podać**) zgodnie z poniższymi kategoriami:

* mikroprzedsiębiorstwo
* małe przedsiębiorstwo
* średnie przedsiębiorstwo
* duże przedsiębiorstwo

**JA NIŻEJ PODPISANY OŚWIADCZAM, ŻE:**

**1. zapoznałem** się z warunkami SIWZ i nie wnoszę uwag co do jej treści oraz, że posiadam zdolność do realizacji zadania,

**2. oferuję** termin płatności 60 dni od daty doręczenia faktury VAT Zamawiającemu za dany miesiąc kalendarzowy, zawierającej zestawienie ilości dostarczonych posiłków na każdy z oddziałów,

**3. zapoznałem** się z obiektem i rozmieszczeniem poszczególnych oddziałów w Zespole nr 1 i w Zespole nr 2 i nie spowoduje to trudności w realizowaniu umowy,

**4. gwarantuję** przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szpitala zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie zbiorowego żywienia,

**5. zapewnię** przez cały czas obowiązywania umowy bez naliczania dodatkowych kosztów odpowiednią ilość termosów, na każdy oddział,

**6. będę** odbierał z oddziałów resztki pokonsumpcyjne, posiadam z uprawnionym odbiorcą wymaganą umowę na odbiór resztek pokonsumpcyjnych / **wymaganą umowę w formie kserokopii załączam do składanej oferty/,**

**7. posiadam** odpowiednie zaplecze maszynowe oraz wykwalifikowany personel posiadający aktualne badania dla celów sanitarno – epidemiologicznych,

**8. posiadam** środek transportu odpowiedni do rozwożenia posiłków dopuszczony przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną, / **wymagane dopuszczenie dołączam do składanej oferty.**

**9.** **posiadam** zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności cateringowej / **wymaganą zgodę dołączam do składanej oferty.**

**10. wniosę** zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wymaganej wysokości w postaci …………………………..

**11.Oświadczam**, żejesteśmy/nie jesteśmy\* Wykonawcą z sektora małych i średnich przedsiębiorstw   
w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2019 r. poz. 1292,   
ze zm.).

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

***Uwaga!***

**Miejsca zaznaczone gwiazdką (\*) – należy wypełnić lub dokonać właściwego skreślenia**

1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r.   
w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie   
o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

\*\* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego      dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13      ust.      4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści      oświadczenia np.      przez jego wykreślenie).

**……………………………………………...**

**data, podpis, pieczątka osoby uprawnionej**

**ZAŁĄCZNIK NR 3 do SIWZ**

# …………………………..

# nazwa, adres Wykonawcy

**Pieczątka firmowa**

**FORMULARZ CENOWY**

**Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj posiłku | Ilość szacunko-wa | \*Cena  jedn. netto | \*Wartość  ogółem  netto | \*Podatek  VAT  % | \* Kwota podatku VAT | \*Wartość ogółem brutto |
| **ŚNIADANIE** | 98 000 |  |  |  |  |  |
| **II ŚNIADANIE** | 26 000 |  |  |  |  |  |
| **OBIAD (zupa + drugie danie)** | 98 000 |  |  |  |  |  |
| **ZUPA** | 4 500 |  |  |  |  |  |
| **PODWIECZOREK** | 270 |  |  |  |  |  |
| **KOLACJA** | 98 000 |  |  |  |  |  |
| **SUMA:** |  | | **SUMA:** |

**Uwaga!**

* **miejsca oznaczone gwiazdką należy wypełnić**
* **ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulegać zmianie w trakcie obowiązywania umowy w zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów, zmian organizacyjnych u Zamawiającego,**
* **w celu wyliczenia wartości ogółem brutto należy dodać kwotę podatku VAT do wartości ogółem netto**

Cena brutto ( suma wartości ogółem brutto) za przedmiot zamówienia **CYFRĄ**

**\***……………………………………………….zł

Cena brutto ( suma wartości ogółem brutto) za przedmiot zamówienia **SŁOWNIE**

**\* …………….………………………………………………………………………………… zł**

**……………………………………………...**

**data, podpis, pieczątka osoby uprawnionej**

Załącznik Nr 4 do SIWZ …………………….

# nazwa, adres Wykonawcy

**pieczątka firmowa**

*ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY*

UMOWA NR

Zawarta w dniu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r. w Katowicach pomiędzy:

**Katowickim Centrum Onkologii**

z siedzibą w 40 – 074 Katowice, ul. Raciborska 26

wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000096116

posiadającym NIP 634-22-99-376, Regon 276201240

reprezentowanym przez:

lek. med. Włodzimierza Migacza – Dyrektora

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

**\*………………………………………………………………………**

z siedzibą w \*……………………………….

wpisaną do \*……………………………………………

posiadającą NIP \*………………………… Regon **\***…………………………………

reprezentowaną przez:

\*……………………………………………………………………..

zwaną dalej **Wykonawcą**

**§ 1**

1. Wykonawca wyłoniony w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu

nieograniczonego będzie **przygotowywał posiłki dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczał je bezpośrednio na oddziały** do Katowickiego Centrum Onkologii przy ul. Raciborskiej 27 i ul. Józefowskiej 119 na swój koszt i ryzyko i własnym środkiem transportu, **wg Załącznika nr 1** **do Umowy** zawierającego cenę brutto za całodniowe wyżywienie jednego pacjenta, ceny poszczególnych posiłków, oraz **wg Załącznika nr 2 do Umowy** zawierającego warunki realizacji zamówienia.

2. Realizacja umowy rozpoczyna się w dniu …………................r.

**§ 2**

Zamawiający pod pojęciem przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów rozumie:

1. Całodniowe wyżywienie pacjentów, tj.

- śniadanie o godz. 7:30 – 8:30

- obiad o godz. 12:30 – 13:30

- kolacja o godz. 16:30 - 17:30

2. Dostarczanie posiłków bezpośrednio na oddziały 3 razy dziennie przez 7 dni w tygodniu do Zespołu nr 1 „ Wiktoria Szpital” Katowice ul. Raciborska 27 oraz do Zespołu nr 2 „ Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” Katowice ul. Józefowska 119, **za wyjątkiem**:

- diety dla pacjentek Oddziału Położniczego, gdzie stosuje się dietę łatwo strawną, oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosowanej przy cukrzycy, gdzie planuje się 4 posiłki, czyli dodatkowo II śniadanie dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie,

- diety płynnej wysokobiałkowej, gdzie planuje się 5 posiłków czyli dodatkowo II śniadanie i podwieczorek dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie, z obiadem będzie dostarczony podwieczorek

z uwzględnieniem zasad opisanych w SIWZ.

**§ 3**

1. Wykonawca musi zapewnić wyżywienie zgodne z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz  zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst - Dz. U. 2019 poz.  1252 z późn.zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE)Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ( Dziennik Urzędowy Unii Europejskiejz 30 kwietnia 2004 r., L 139/1 ), a także z zasadami dobrej praktyki, wg systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich odpowiedniej jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz  temperatury .

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj.:

1) właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne,

2) temperaturę w momencie dostawy na oddział:

* co najmniej 75°C – dla zup,
* co najmniej 65°C – dla drugich dań,
* co najmniej 75°C - dla gorących napojów,
* 4°C - sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno

3) czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

3. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie miesięcznej ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, zatwierdzanej przez dietetyka Katowickiego Centrum Onkologii.

4. Zakupy surowców Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich  wysoką jakość.

5. Posiłki sporządza się wg norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z

produktów najwyższej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności ( nie dopuszcza się stosowania półproduktów np. gotowych sałatek, surówek, produktów mrożonych np. pierogów, klusek itp., produktów typu „instant”, proszku jajecznego, produktów GMO, produktów gotowych; mrożone warzywa i owoce dopuszcza się jedynie w okresie braku świeżych w sprzedaży).

6. Wykonawca będzie odpowiedzialny za kontakty z organami nadzoru sanitarnego i realizację zaleceń.Na własny koszt dokonywać będzie, co 6 miesięcy niezbędnych badań sanitarno – epidemiologicznych takich jak:

* badanie mikrobiologiczne wymazu z rąk pracowników - co najmniej po 2 badania
* badanie laboratoryjne potraw w kierunku oceny zanieczyszczeń mikrobiologicznych – co najmniej po 2 badania
* wymaz z wewnętrznej powierzchni termosów 1 raz w miesiącu
* i inne w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zdarzeń niepożądanych, jak również na każde żądane organów nadzoru

i przedkładać je Zamawiającemu.

7. Zamawiający ma prawo wykonać we własnym zakresie badania laboratoryjne termosów i wkładów, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki wraz z zaleceniami pokontrolnymi zostaną przekazane Wykonawcy.

8.W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt przeprowadzi badanie mikrobiologiczne:

* środowiska
* rąk personelu
* potraw

Ilość tych badań uzależniona będzie od aktualnych potrzeb – każdorazowo określona przez Zamawiającego.

9. Wykonawca na własny koszt będzie wykonywał, co 6 miesięcy badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stanowiącego całodzienną rację pokarmową (dieta podstawowa) i przedkładał je Zamawiającemu, wraz z załączonym jadłospisem.

10. Przez cały czas obowiązywania umowy Wykonawca zapewnia bez naliczania dodatkowych kosztów odpowiednią ilość termosów i wkładów. Termosy i wkłady muszą być dezynfekowane i myte przez Wykonawcę po każdym posiłku.

11. Produkty dostarczane we wkładach muszą być szczelnie zamknięte. Każdy produkt zapakowany osobno. Pieczywo ma być dostarczane w zamkniętych pojemnikach z przykrywką. Masło w oryginalnym opakowaniu z widoczną datą ważności w zamkniętych pojemnikach z przykrywką.

12. Wykonawca na prośbę Zamawiającego będzie zobowiązany dostarczyć w formie depozytu produkty pakowane hermetycznie, indywidualnie o przedłużonym terminie ważności( np. ser topiony, wędlina, masło) dla pacjentów nieprzewidzianych w zamówieniu dziennym, z obowiązkiem rotacji depozytu z upływem terminu jego ważności. Rozliczenie Zamawiającego z Wykonawcą będzie realizowane na podstawie ilości zużytych depozytów.

13. Wykonawca będzie sporządzał dla szpitala jadłospisy dekadowe na 6 dni przed każdą dekadą z uwzględnieniem alergenów wg Załącznika pt. „ Wykaz alergenów”, które   będą zatwierdzane przez dietetyka KCO i wg nich Wykonawca będzie przygotowywał  posiłki dla pacjentów. Jadłospisy muszą być planowane przez wykwalifikowanego dietetyka ( mgr dietetyki), a posiłki wykonywane przez zawodowych kucharzy.

14. Składaniem zamówienia do Wykonawcy na posiłki z uwzględnieniem zalecanych diet będzie  zajmowała się osoba wyznaczona przez Zamawiającego.

Kontakt z Wykonawcą – w razie potrzeby, w godz. 7:00-18:00 – codziennie, z uwzględnieniem dni wolnych.

15. Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki będzie się odbywać drogą elektroniczną, a w przypadku niemożności wysłania tą drogą, będzie się odbywało na podstawie pisemnego zgłoszenia podpisanego przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego przesłanego do Wykonawcy faksem.

16. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zgłoszenia dokonanego przez Zamawiającego, środkiem transportu Wykonawcy posiadającym wymagane przepisami dopuszczenia do tego typu prac, na jego koszt. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie dostarczone do Wykonawcy do godz.  10:00. Ewentualne zmiany diet lub ilości pacjentów zgłaszane będą do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

17. Zapotrzebowanie na posiłki sporządzane będzie z podziałem na oddziały. Zapotrzebowanie na  posiłki w soboty, niedziele i święta sporządzane będzie szacunkowo i przekazywane w dzień roboczy poprzedzający dni wolne. W przypadku konieczności zmiany diet, zwiększenia lub zmniejszenia ilości diet Zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.

18.Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72 godzin na terenie  swojego zakładu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami dla lecznictwa zamkniętego.

19.Zamawiający we własnym zakresie przeprowadza indywidualne wydawanie posiłków pacjentom.

20. Termosy, wkłady i wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca będzie odbierał z poszczególnych oddziałów termosy niezwłocznie po każdym posiłku. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy.

**§ 4**

1.Strony ustalają, że Wykonawca wniesie tytułem zabezpieczenia należytego wykonania umowy kwotę w wysokości **.................................zł**  w dniu zawarcia umowy.

2. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie \*..................

3. Zabezpieczenie podlega zwrotowi w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonane.

4. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę zapłaci on karę umowną w wysokości wniesionego zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

5. Za nienależyte wykonanie umowy uznaje się którykolwiek z przypadków:

a) trzy przypadki spóźnienia w dostarczeniu posiłków do Katowickiego Centrum Onkologii powyżej 30 minut,

b) trzy sytuacje braku realizacji reklamacji dotyczące:

* wad fizycznych jak i jakości, świeżości ( do 1 godziny)
* nieodebrania termosów po każdym posiłku i resztek pokonsumpcyjnych ( do 1 godziny)

c) trzy przypadki dostarczenia produktu przeterminowanego,

d) dwa przypadki dostarczenie posiłków w termosach niedomytych, czy w termosach, z których wydobywa się nieprzyjemny zapach,

e) incydent epidemiologiczny, zatrucie spowodowane dostarczonymi posiłkami,

f) brak możliwości niezwłocznego złożenia reklamacji faksem na numery podane w **§** 6 ust.1, lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie,

g) pięć stwierdzonych przypadków nieprawidłowej temperatury posiłków,

h) trzy przypadki nieodebrania resztek pokonsumpcyjnych,

i)odmowa płatności z tytułu kar umownych.

6. Za niewykonanie umowy uznaje się negatywną ocenę uprawnionych instytucji kontrolnych w zakresie realizacji umowy.

**§ 5**

Celem sprawnego przebiegu realizacji świadczonych usług oraz kontroli i nadzoru wykonywania warunków umowy, strony powołują na stanowiska koordynatorów:

1. ze strony Wykonawcy \* …………………………………..

2. ze strony Zamawiającego ………………………………….

§ **6**

1. Wykonawca zobowiązuje się do rozpatrzenia i realizacji reklamacji dot. wad fizycznych jak i jakości, świeżości ilości dostarczonych posiłków, do 1 godziny od zgłoszenia dokonanego przez uprawnionego pracownika Zamawiającego na adres poczty elektronicznej, faksem lub telefonicznie. (Wykonawca gwarantuje dostępny, co najmniej jeden numer faksu do zgłoszeń reklamacji: nr faksu ……………………………) lub pocztą elektroniczną na adres ....................................................................

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania i kontroli zakładu Wykonawcy i poszczególnych miejsc realizacji umowy, a także środków transportu dowożących posiłki, przy udziale profesjonalistów, w każdym czasie, po uprzednim zawiadomieniu telefonicznie lub faksem lub pocztą elektroniczną przedstawiciela Wykonawcy i w jego obecności, co jednak nie powoduje jakiegokolwiek zmniejszenia czy ograniczenia odpowiedzialności Wykonawcy zamówienia.

**§ 7**

1. Zaoferowana cena obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

2. Dopuszcza się w trakcie realizacji umowy zmiany:

* w zakresie oddziałów i liczby łóżek zgodnie ze zmianami w strukturze szpitala,
* w wyniku zmian organizacyjnych Zamawiającego czy uwarunkowań prawnych obowiązujących Zamawiającego.

**§ 8**

1. Płatności za realizację przedmiotu Umowy odbywać się będą na podstawie Faktury VAT zawierającej zestawienie ilości dostarczonych posiłków na każdy z oddziałów.

2. Termin płatności 60 dni od daty doręczenia faktury VAT Zamawiającemu za dany miesiąc kalendarzowy, zawierającej zestawienie ilości dostarczonych posiłków na każdy z oddziałów.

3. Należność za realizację przedmiotu zamówienia zostanie przekazana na konto Wykonawcy **\***……………………………………………………………………………………………………...

4. Obowiązujący w umowie termin płatności będzie liczony od daty prawidłowo tj. zgodnie z obowiązującą umową wystawionej faktury VAT. W przypadku jakichkolwiek niezgodności na fakturze Zamawiający wezwie pisemnie Wykonawcę do skorygowania faktury i wówczas termin płatności obowiązywać będzie od daty poprawnie wystawionego dokumentu.

**§ 9**

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:

**a)** za spóźnienie w dostarczeniu posiłków na oddział do kuchenki oddziałowej **do 30 minut** Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **100zł** ( za każdą kuchenkę oddziałową )

**b)** za każde **następne rozpoczęte 30 minut** opóźnienia kara umowna wynosi **1000 zł** ( za każdą kuchenkę oddziałową )

**c)** za brak realizacji reklamacji dot. wad fizycznych jak i jakości, świeżości, do 1 godziny od zgłoszenia, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **200 zł** za każdą następną godzinę opóźnienia

**d)** za nieodebranie termosów po każdym posiłku, do 1 godziny, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **200,00 zł** za każdą kuchenkę oddziałową

**e)** za temperaturę posiłków niezgodną z podaną w **§ 3 ust. 2 pkt 2** Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **300,00 zł** ( za każdy posiłek dla danego oddziału )

**f)** za brak produktu do posiłku Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **50,00 zł** za każdy

niedostarczony produkt

**g)** za nieprawidłowe opakowanie dostarczanego produktu Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości

**100,00 zł** za każdy wkład lub pojemnik

**h)** za brak zamówionej ilości porcji posiłku Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **50,00 zł** za każdą brakującą porcję

**i)** za wykonanie potrawy niezgodnie z recepturą charakterystyczną dla tej potrawy Wykonawca zapłaci karę

umowną w wysokości **100,00 zł** za każdy oddział, którego to dotyczy

**j)** za nierespektowanie uwag dietetyka KCO dot. jadłospisów Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości

**300,00 zł** za jadłospis dekadowy którego to dotyczy,

**k)** za wprowadzanie zmian do jadłospisu zatwierdzonego przez dietetyka KCO, Wykonawca zapłaci karę

umowną w wysokości **300,00 zł** za jadłospis dekadowy którego to dotyczy,

**l)** za dostarczenie produktów przeterminowanych Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **500,00 zl**

za każdy produkt

**m)** za nieprawidłową gramaturę potrawy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **50,00 zł** za każdą

porcję, mimo dowiezienia niedoważonej porcji kara umowna zostanie naliczona

**n)** za dostarczenie posiłków w niedomytych termosach, czy w termosach, z których wydobywa się

nieprzyjemny zapach Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **500,00 zł** za każdy termos, **(przypadek**

**ten będzie skutkował zgłoszeniem incydentu do Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej)**,

**o)** za brak możliwości zmiany stanu pacjentów z powodu braku kontaktu z firmą na numer faksu lub poczty

elektronicznej, telefonu ( zwłaszcza w dni wolne), Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **100,00** **zł**

za każde zdarzenie

**p)** za nieprzestrzeganie któregokolwiek z warunków realizacji zamówienia określonych w **Załączniku nr 2**

**do Umowy** Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **50,00 zł** za każdy warunek

**r)** za skargę pacjenta dotyczącą posiłku Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **50,00 zł**

**s)** za obecność ciała obcego ( np. owady, larwy, części mechaniczne maszyn itp.) w posiłku Wykonawca

zapłaci karę umowną w wysokości  **1 000,00 zł** za każde zdarzenie,

**t)** za nieodebranie resztek pokonsumpcyjnychpo każdym posiłku, do 1 godziny, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **300,00 zł** za każdą kuchenkę oddziałową

**u)** za niezachowanie minimalnej gramatury produktówWykonawca zapłaci karę umowną w wysokości **200,00 zł** za każdy przypadek, mimo dowiezienia niedoważonej porcji kara umowna zostanie naliczona

**w)** za niezatrudnienie osób, co do których złożono oświadczenie o ich zatrudnieniu na podstawie umowy o

pracę w wysokości **300,00 zł** za każdą niezatrudnioną osobę

**x)**odmowa złożenia oświadczenia w sprawie płatności z tytułu ubezpieczeń społecznych i obowiązujących składek czy zaliczek z tytułu podatków od osób fizycznych, (co do których Wykonawca złożył oświadczenie o ich zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę), na żądanie Zamawiającego w wysokości **500,00 zł** za każde zdarzenie.

2.Kwoty z tytułu Kary umownej są płatne w terminie 7 dni od dnia wezwania Wykonawcy do ich zapłaty. W przypadku w którym płatność kwot kary umownej nie zostanie dokonana w powyższym terminie Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwot naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia, poprzez zmniejszenie zapłaty za dostarczone leki/produkty lecznicze z wystawionych przez Wykonawcę faktur VAT.

3.Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe w związku z wykonaniem Umowy, w tym Zamawiający zastrzega sobie również możliwość dochodzenia odszkodowania na drodze cywilnoprawnej w zakresie rzeczywistej straty jak i utraconych korzyści.

4. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za realizację umowy w tym jakiekolwiek roszczenia pacjentów związane z jej realizacją, jak również za szkody poniesione przez Zamawiającego.

**§ 10**

W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków trwającego, co najmniej 3 godziny Wykonawca wyraża zgodę na pokrycie kosztów wykonania zastępczego, w takim przypadku Wykonawca bezwarunkowo uznaje uprawnienie Zamawiającego do wykonania zastępczego u innego podmiotu i wyraża zgodę na pokrycie przez siebie kosztów wykonania zastępczego, sytuacja taka może być uznana równocześnie jako niewykonanie umowy i powodować jej rozwiązanie.

**§ 11**

1. Wykonawca oświadcza, że: wykonanie części zamówienia \* …………………………………………… (podać, w jakim zakresie) powierza podwykonawcom, za których działanie lub zaniechanie ponosi pełną odpowiedzialność, bez naliczania dodatku za koordynację\*

całość zamówienia wykona samodzielnie.

2. Wykonawca ma obowiązek informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach dotyczących wybranych podwykonawców w zakresie objętym niniejszą umową.

**UWAGA!**

**\* - właściwe wypełnić, podkreślić**

**§ 12**

Wykonawca posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej zgodnie z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną \* ……….. ……………, które w przypadku zatrucia pokarmowego zrekompensuje szkody, a w przypadku, w którym wartość polisy byłaby niewystarczająca jest on zdolny do wypłaty odszkodowania.

**§ 13**

**1.** Zamawiający zastrzega, iż uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w trybie art. 145 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych z późn. zmianami, w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

**2**. Zamawiający może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 30 dniowego okresu wypowiedzenia w przypadku zaistnienia okoliczności będących przyczyną jej wypowiedzenia:

- możliwość uzyskania przez Zamawiającego usług będących przedmiotem umowy na warunkach finansowych, o co najmniej15% niższych niż w Umowie,

Wykonawcy zamówienia przysługuje wówczas prawo zapłaty wynagrodzenia jedynie za zrealizowaną część umowy, jednocześnie oświadcza, że nie będzie on dochodził odszkodowania od Zamawiającego za niezrealizowaną część Umowy.

**§ 14**

1.Wykonawca nie będzie zbywać wierzytelności wynikających z realizacji niniejszej Umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego z uwzględnieniem wymogów określonych w ustawie o działalności leczniczej.

2. Wykonawca nie będzie dokonywał czynności prawnych ze zobowiązaniami wynikającymi z zawartej umowy, w tym wyłącza się możliwość: poręczenia za zobowiązania szpitala przez podmiot trzeci (wstąpienie w prawa zaspokojonego wierzyciela), tj. Wykonawca zobowiązuje do nie zawierania umowy poręczenia przez osoby trzecie za długi Zamawiającego należne na podstawie niniejszej umowy (w rozumieniu art. 876-887 Kc.) – w razie niewywiązania się z niniejszego zobowiązania Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości wartości świadczenia, które poręczyciel spełni     wobec Wykonawcy, jak również Wykonawca zobowiązuje się do niedokonywania przekazu świadczenia Zamawiającego (w rozumieniu art. 9211, 9215 Kc) w całości lub w części należnego na   podstawie niniejszej umowy, w razie niewywiązywania się z niniejszego zobowiązania Wykonawca  zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości wartości przekazanego świadczenia.

**§ 15**

1. Wszelkie sprawy sporne wynikłe między stronami będą rozpatrywane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego, w przypadku braku dojścia do porozumienia między stronami w drodze negocjacji.

2. Zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić wyłącznie w formie pisemnej na podstawie podpisanego przez

Strony Aneksu do Umowy.

**§ 16**

Umowę zawiera się na czas określony – **12 miesięcy od daty zawarcia umowy**.

**§ 17**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia   
29 stycznia 2004r – Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2019r., poz. 1843 z późn. zm.) i Kodeksu cywilnego.

**§ 18**

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

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

**UWAGA**

**\* Zamawiający zaleca wypełnić pola oznaczone gwiazdką**

**……………………………………………..**

**data, podpis, pieczątka osoby uprawnionej**

**Załącznik nr 1 do Umowy**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj posiłku | Ilość szacunko-wa | Cena  jedn. netto | Wartość  ogółem  netto | Podatek  VAT  % | Kwota podatku VAT | Wartość ogółem brutto |
| **ŚNIADANIE** | 98 000 |  |  |  |  |  |
| **II ŚNIADANIE** | 26 000 |  |  |  |  |  |
| **OBIAD (zupa + drugie danie)** | 98 000 |  |  |  |  |  |
| **ZUPA ( Onkologia A lub D)** | 4 500 |  |  |  |  |  |
| **PODWIECZOREK** | 270 |  |  |  |  |  |
| **KOLACJA** | 98 000 |  |  |  |  |  |
| **SUMA:** |  | | **SUMA:** |

**Uwaga!**

* **ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulegać zmianie w trakcie obowiązywania umowy w zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów, zmian organizacyjnych u Zamawiającego.**

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

**Załącznik Nr 2 do Umowy**

**Warunki realizacji zamówienia**

1.Wszystkie diety należy planować na 3 posiłki, za wyjątkiem:

* diety dla pacjentek Oddziału Położniczego, gdzie stosuje się dietę łatwo strawną, oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosowanej przy cukrzycy, gdzie planuje się 4 posiłki, czyli dodatkowo II śniadanie dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie,
* diety płynnej wysokobiałkowej, gdzie planuje się 5 posiłków czyli dodatkowo II śniadanie i podwieczorek dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie, z obiadem będzie dostarczony podwieczorek

2. Zamawiający wymaga planowania:

* zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diet dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego. Zamiast zupy mlecznej dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosuje jogurt naturalny (150 g) lub kefir (150 g) oraz dodatkową porcję wędliny (30 g) lub sera białego (30 g) lub sera żółtego (20 g) lub jaja (1 sztuka). Zamiast zupy mlecznej dla diet pacjentów Oddz. Geriatrycznego stosuje się jogurt naturalny/owocowy (150 g) lub kefir (150 g) oraz dodatkową porcję wędliny (30 g) lub sera białego (30 g) lub sera żółtego (20 g) lub jaja (1 sztuka). Dopuszcza się podanie serka homogenizowanego (150 g) bez dodatkowych porcji wędliny, sera lub jaja, przy czym nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
* dodatków warzywnych, owocowych, owocowo-warzywnych do posiłków głównych (śniadanie, obiad, kolacja), przy czym asortyment powinien być różnorodny; część warzyw i owoców winna być podawana w postaci “surowej” („Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, 2011). Należy uwzględnić sezonowość warzyw i owoców (mrożone warzywa i owoce dopuszcza się jedynie w okresie braku świeżych).
* mięsa nie mniej niż 7 razy w dekadzie
* ryba (filet z dorsza) – 1 raz w tygodniu
* makaronu do obiadu nie częściej niż 1 raz w dekadzie
* mięsnych posiłków obiadowych w dni wyznaczone przez dietetyka KCO
* w okresie świątecznym dodatkowego urozmaicenia posiłków (np. dodatek chrzanu).
* ciepłej kolacji dla wszystkich diet – 2 razy w tygodniu
* masła extra o zawartości 82% tłuszczu we wszystkich dietach

3. Zamawiający wymaga dostarczania razem z dostawą śniadania:

* etykiet wędlin określających skład, w szczególności % mięsa (jeżeli w danym dniu wędlina jest planowana)
* całodziennego jadłospisu z wyszczególnionymi rodzajami diet dla każdego oddziału
* codziennie w jadłospisach dla diety podstawowej i łatwo strawnej wartości odżywczych i kalorycznych, z wyszczególnieniem wszystkich składników potrawy, tzw. „gramówką”.

4. Zamawiający nie wymaga planowania dodatkowej sałatki/surówki, jeśli w drugim daniu zawiera się dodatek jarzynowy.

5.Zamawiający **dopuszcza:**

* w diecie dla osób chorych na cukrzycę stosowanie surówek zgodnych z wymogami diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zamawiający nie stosuje jedynie surówek dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.

6.Zamawiający **nie dopuszcza**:

* podawania podrobów, gulaszu, potrawek w żadnej diecie,
* podawania: wędlin podrobowych (np. mielonek, parówek, metek, salcesonów), pasztetów w żadnej diecie,
* podawania wędlin o zawartości mięsa poniżej 70%
* podawania mięsa mielonego
* produktów seropodobnych
* podawania miodu sztucznego
* podawania dżemu i miodu nieporcjowanego ( luzem)
* podawania innych ryb niż filet z dorsza
* podawania zup: ryżowej, grysikowej, ziemniaczanej (za wyjątkiem diety AZS)
* podawania niedojrzałych lub przejrzałych owoców
* podawania owoców cytrusowych na oddziały onkologiczne
* podawania słodyczy dla diabetyków
* podawania herbaty innej niż ekspresowa w torebkach
* podawania mrożonek za wyjątkiem okresu od listopada do kwietnia danego roku kalendarzowego
* podawania jogurtu/kefiru w opakowaniach innych niż jednostkowe
* podawania soków w opakowaniach innych niż jednostkowe
* stosowania proszku jajecznego
* dostawy kolacji razem z obiadem

**Uwaga!**

1. W Oddziale Geriatrycznym stosuje się dietę podstawową modyfikowaną np. bez mleka z laktozą, bez kawy zbożowej, mięso jest zmielone, warzywa gotowane, owoce miękkie. Zamiast mleka z laktozą stosuje się kefir, jogurt naturalny lub mleko bez laktozy.

2.Dieta bezsolna jest modyfikacją diety łatwo strawnej.

3. Dieta bogatobiałkowa, wysokoenergetyczna - 2600 kcal, łatwo strawna ma zastosowanie dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc, gdzie stosuje się 2 dodatki białkowe na śniadanie.

4.Średnia wartość kaloryczna dla diet: dieta wysokobiałkowa płynna 2000 kcal, dieta dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc 2600 kcal, pozostałe diety 2200kcal.

7. Minimalna gramatura poszczególnych składników posiłków dla pacjenta na dobę:

|  |  |
| --- | --- |
| **Grupa i rodzaj produktów** | **Ilość gotowej porcji** |
| Pieczywo (chleb pszenno – żytni) – dieta podstawowa | 300 g |
| Pieczywo pszenne bułki – pozostałe diety, baton – dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego, graham, pieczywo razowe – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) | 200 g |
| Pieczywo bezglutenowe (chleb bezglutenowy) – dieta bezglutenowa | 200 g |
| Kasze/ryż/mąka/makaron  (do zupy) | 50 g |
| Mleko z laktozą/bez laktozy | 300 ml |
| Jogurt naturalny/owocowy/kefir – dla pacjentów Oddz.Geriatrycznego | 150 ml |
| Śmietana 18% | 10 ml |
| Masło extra 82% tłuszczu | 30 g |
| Zupa | od 300 do 400 ml/osobę |
| Warzywa (nie mniej niż 40 g do posiłku) | 200 g |
| Owoce | 150 g |
| Sok owocowy i/lub warzywny | 200 ml (opakowanie jednostkowe) |
| Cukier | 20 g |
| Herbatniki | 60 g |
| Kasze/ryż/makaron (drugie danie) | 200 g |
| Ser topiony | 50 g |
| Twaróg | 50 g |
| Ser żółty (nie seropodobny) | 40 g |
| Jaja (do śniadania i kolacji) | 1 szt. |
| Jaja (do obiadu) | 2 szt. |
| Jajecznica | 150 g |
| Wędliny | 50 g |
| Dżem różne smaki/miód | 50 g |
| Ryba - filet z dorsza gotowany | 100 g |
| Ryba - filet z dorsza oprószony w mące | 100 g |
| Ryba - filet z dorsza panierowany | 130 g |
| Bitka z udźca/schabu/wołowiny/ kurczaka duszona | 100 g |
| Udziec z indyka pieczony/duszony | 150 g |
| Sztuka mięsa b/k | 100 g |
| Pieczeń wołowa/wieprzowa | 100 g |
| Wołowina duszona | 100 g |
| Cielęcina gotowana | 100 g |
| Stek wieprzowy | 100 g |
| Kotlet schabowy panierowany | 130 g |
| Kurczak gotowany/duszony/ pieczony | 150 g |
| Filet z kurczaka panierowany | 130 g |
| Ziemniaki | 250 g |

Źródła:

* Podstawy naukowe żywienia w szpitalach Red. J. Dzieniszewski. IŻŻ 2001r.
* Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. Red.M. Jarosz. IŻŻ 2011r.
* Praktyczny podręcznik dietetyki. M. Jarosz. IŻŻ 2010r.
* Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Z. Wieczorek – Chełmińska. PZWL.

8. Potrawy i produkty akceptowane przez Katowickie Centrum Onkologii przy planowaniu jadłospisów przez Wykonawcę:

**Dieta podstawowa**:

Śniadania:

* Zupy mleczne (za wyjątkiem pacjentów Oddziału Geriatrycznego, gdzie należy z uwzględnić założenia podane w Dziale **II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia** ) z następującymi dodatkami: płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza manna, płatki kukurydziane, ryż biały, kasza kukurydziana
* Pieczywo pszenno-żytnie
* Masło extra
* Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbaski cielęce, kiełbasa kminkowa, kiełbasa szynkowa, kiełbasa toruńska, kiełbaski drobiowe grzane, kiełbaski cielęce grzane, szynka drobiowa, chude wędliny
* Sery: ser żółty, ser biały półtłusty, ser topiony ( nie częściej niż dwa razy w dekadzie)
* Inne: miód prawdziwy, dżem porcjowany w różnych smakach, jajko
* Kawa zbożowa z mlekiem, herbata – torebki ekspresowe, kakao
* Dodatki owocowo-warzywne: pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, rzodkiewka, sałata zielona, szczypior, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona jabłka, śliwki, gruszki, banany, morele, brzoskwinie, nektaryny, truskawki, kiwi i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie podstawowej
* Dopuszcza się podanie soku owocowego lub/i warzywnego w opakowaniu jednostkowy w okresie od listopada do kwietnia, zamiast owocu lub warzywa w postaci surowej

Obiady:

* Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, ogórkowa, kalafiorowa, porowa, selerowa, pomidorowa, krupnik, żurek, brokułowa, botwinkowa, pieczarkowa
* Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron, grzanki podawane osobno
* Mięsa do drugich dań: kotlet schabowy, bitka wołowa, pieczeń wieprzowa, udziec z indyka, udka z kurczaka, filet z kurczaka, pieczeń wołowa, dorsz panierowany, kotlet de volaille, sztuka mięsa wołowego, cielęcina gotowana
* Surówki i warzywa gotowane: sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z kapusty białej, sałatka z kiszonej kapusty, sałatka z czerwonej kapusty, sałata zielona z jogurtem, surówka z marchwi i jabłka, sałatka z selera i jabłka, sałatka z pora, mizeria, sałatka z kiszonych ogórków, marchew gotowana z groszkiem, kalafior gotowany, brokuł gotowany, buraczki oprószane, ćwikła z chrzanem, fasolka szparagowa, kapusta biała, czerwona, kiszona gotowana, ( warzywa gotowane lub na parze)
* Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasze – jęczmienna, gryczana, ryż biały i brązowy, makaron

Kolacje:

* Pieczywo pszenno-żytnie
* Masło extra
* Wędliny, sery i inne dodatki takie jak w śniadaniach
* Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
* Herbata – torebki ekspresowe

**Dieta łatwo strawna**

Śniadania:

* Zupy mleczne z następującymi dodatkami: płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza manna, płatki kukurydziane, ryż biały, kasza kukurydziana
* Bułka pszenna lub baton
* Masło extra
* Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbasa szynkowa, kiełbaski drobiowe grzane, wędliny drobiowe i chude
* Sery: ser biały półtłusty
* Inne: miód prawdziwy, dżem porcjowany różne smaki, jajko
* Kawa zbożowa z mlekiem
* Dodatki owocowo-warzywne: pomidor bez skórki, sałata zielona, jabłka, banany i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie łatwo strawnej

Obiady:

* Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, kalafiorowa, selerowa, pomidorowa, krupnik, brokułowa, botwinkowa
* Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron
* Mięsa do drugich dań: bitka schabowa, bitka wołowa, udko z kurczaka duszone, udziec z indyka duszony, filet z kurczaka gotowany, dorsz gotowany w jarzynce, sztuka mięsa wołowego
* Surówki i warzywa gotowane: buraczki oprószane, kalafior gotowany, brokuł gotowany, marchew gotowana, sałata zielona z jogurtem, szpinak,
* Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, makaron

Kolacje:

* Pieczywo pszenne – bułka
* Masło extra
* Wędliny, ser i inne takie jak w śniadaniach
* Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
* Herbata – torebki ekspresowe

Dodatkowo, dla pacjentek Oddziału Położniczego przewiduje się II śniadanie – owoce dozwolone w diecie łatwo strawnej, herbatniki, wafelki śmietankowe -opakowania jednostkowe, biszkopty, drożdżówki, ciasto ( w ograniczonej ilości), budyń, kisiel, koktajle mleczno – owocowe, owocowe, owocowo – warzywne, sok owocowy i/ lub warzywny- opakowanie jednostkowe, jogurt naturalny, jogurt owocowy (w ograniczonej ilości), serek homogenizowany (w ograniczonej ilości), kefir.

**Dieta o charakterze łatwo strawnym dla pacjentów poddawanych radioterapii całego ciała (TBI):**

Dieta konsultowana indywidualnie z dietetykiem Katowickiego Centrum Onkologii.

Każdy ciepły posiłek powinien poddawany być pasteryzacji tj. gotowanie:

* w szybkowarze przez 15 minut lub w piecu elektrycznym w temperaturze 220oC przez 20 min.

Produkty spożywcze powinny być najwyższej jakości, świeże, dostarczane w opakowaniach jednostkowych, hermetycznych (np. masło, miód, dżem, mleko UHT, herbatniki).

* W diecie tej przewiduje się wyłącznie pieczywo bezglutenowe, w oryginalnym opakowaniu.
* Transport posiłków powinien odbywać się w wydzielonym termicznym pojemniku.

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**:

Śniadania:

* Pieczywo typu graham, pieczywo razowe ( wymiennie)
* Masło extra
* Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbasa kminkowa, kiełbasa szynkowa, kiełbasa toruńska, kiełbaski drobiowe grzane, kiełbaski cielęce grzane ( takie jak w diecie podstawowej)
* Sery: ser żółty, ser biały półtłusty
* Inne: jajko
* Kawa zbożowa z mlekiem
* Dodatki owocowo-warzywne: pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, sałata zielona, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona, jabłka, śliwki, gruszki i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Obiady:

* Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, ogórkowa, kalafiorowa, porowa, selerowa, pomidorowa, krupnik ( takie jak diecie podstawowej)
* Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron
* Mięsa do drugich dań: bitka schabowa, bitka wołowa, udko z kurczaka duszone, udziec z indyka duszony, filet z kurczaka gotowany, dorsz gotowany w jarzynce, sztuka mięsa wołowego
* Surówki i warzywa gotowane: sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z kapusty białej, sałatka z kiszonej kapusty, sałatka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi i jabłka, sałatka z selera i jabłka, sałatka z pora, mizeria, sałatka z kiszonych ogórków, sałata zielona z jogurtem, kalafior, brokuł, buraczki oprószane, ćwikła z chrzanem, fasolka szparagowa, marchewka z groszkiem, kapusta biała, czerwona, kiszona gotowana, ( warzywa gotowane lub na parze)
* Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasza – jęczmienna lub gryczana, ryż biały i brązowy

Kolacje:

* Pieczywo typu graham, pieczywo razowe ( wymiennie)
* Masło extra
* Wędliny, ser i inne takie jak w śniadaniach
* Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
* Herbata – torebki ekspresowe

Dodatkowo II śniadania

* Jogurty naturalne, kefiry, owoce dozwolone w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

**Dieta AZS** (dla osób dorosłych) – należy wykluczyć podstawowe alergeny. Dieta konsultowana indywidualnie z dietetykiem Katowickiego Centrum Onkologii.

**Dieta płynna wzmocniona (wysokobiałkowa)**

Śniadania:

* Zupa mleczna zmiksowana z dodatkiem żółtka jaja i masła ( 1 porcja: 1 żółtko + 10 g masła)

Obiady:

* Zmiksowana zupa z dodatkiem 100g mięsa

Kolacje

* Muszą się różnić od obiadu ( różne rodzaje mięsa w posiłkach obiadowych i kolacjach)

II śniadania i podwieczorki- budynie, koktajle mleczno – owocowe i inne posiłki dozwolone w diecie płynnej wzmocnionej.

9.Wykonawca dostarcza termosy do poszczególnych oddziałów do kuchenek oddziałowych. Dalszą dystrybucją będzie zajmował się Zamawiający. Posiłki na oddziałach będzie odbierała od Wykonawcy pielęgniarka/ położna koordynująca lub wyznaczona przez nią osoba.

10.Zamawiający nie przewiduje możliwości korzystania przez Wykonawcę z kuchni szpitalnej, kuchenek oddziałowych.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

**ZAŁĄCZNIK NR 5 do SIWZ**

………................................

nazwa i adres Wykonawcy

**pieczątka firmowa**

**OŚWIADCZENIE O PODWYKONAWCACH**

**Oświadczamy, że**

**\*** wykonanie części zamówienia …………………………………………………(**podać w jakim zakresie**) powierzamy podwykonawcy/om **( podać nazwę i adres )**

**\*** całość zamówienia wykonamy samodzielnie.

**Uwaga!**

\* niepotrzebne skreślić

* w przypadku wykonania zamówienia przy pomocy podwykonawców, Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa kserokopii umów z podwykonawcami.

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

**data, podpis i pieczątka osoby uprawnionej**

**ZAŁĄCZNIK NR 6 do SIWZ**

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

nazwa i adres Wykonawcy

**pieczątka firmowa**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY W SPRAWIE**

**GWARANCJI ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

**Oświadczam**, że w przypadku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej warunki przedmiotowej gwarancji będą zawierały następujące klauzule:

1. Gwarant zobowiązuje się nieodwołalnie i bezwarunkowo, na pierwsze pisemne żądanie Beneficjenta – Katowickiego Centrum Onkologii, do zapłaty na rzecz Beneficjenta kwoty do łącznej wysokości ......................złotych (słownie: ……………………………………….) z tytułu nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Zobowiązanego.
2. Żądaną należność Gwarant zapłaci Beneficjentowi w terminie 30 dni (słownie: trzydzieści dni) od dnia doręczenia Gwarantowi pisemnego wezwania do zapłaty zawierającego oświadczenie Beneficjenta, że żądana kwota jest należna.
3. Wezwanie do zapłaty zostanie skierowane do Gwaranta bezpośrednio przez Beneficjenta, lub za pośrednictwem Banku Beneficjenta, który potwierdzi:

* własnoręczność podpisów na wezwaniu,
* uprawnienia do składania oświadczeń w imieniu Beneficjenta osób podpisujących wezwanie,
* wskaże nr rachunku Beneficjenta, na który Gwarant powinien dokonać zapłaty z tytułu udzielonej gwarancji.

1. Spory mogące wynikać z niniejszej gwarancji podlegają rozpoznaniu przez sąd właściwy dla     siedziby Zamawiającego / Beneficjenta.

**Uwaga!**

1. Gwarancja należytego wykonania umowy musi zawierać w sobie powyższą treść lub jej równoważne sformułowania.
2. Nie dopuszczalne są w treści gwarancji niezdefiniowane określenia typu *„kompletne”* itp.
3. W przypadku wskazania szczegółowych wymogów formalnych niezbędna jest lista kontrolna umożliwiająca weryfikację kompletności wezwania.

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

**data, podpis i pieczątka osoby uprawnionej**

**ZAŁĄCZNIK NR 7 do SIWZ** ....................................

Nazwa i adres Wykonawcy

**pieczątka firmowa**

**KLAUZULA INFORMACYJNA z art. 13 RODO**

**w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego**

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

* Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest ***Katowickie Centrum Onkologii, 40 – 074 Katowice, ul. Raciborska 26****;*
* Inspektorem ochrony danych osobowych w ***Katowickim Centrum Onkologii*** jest Pan ***Tomasz Duniec****, kontakt email:* ***IOD@kco.katowice.pl, tel. 32 42-00-290***;
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego***na* przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały** do Katowickiego Centrum Onkologiiprowadzonym w trybie ***przetargu nieograniczonego***;
* Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
* Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
* W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:

- prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących na podstawie art. 15 RODO,

- prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych na podstawie art. 16 RODO, na podstawie art. 18 RODO

- prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

* nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

**-** na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO

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

**data, podpis, pieczątka osoby uprawnionej**

**Załącznik pt. „Wykaz alergenów”**

**Alergeny w jadłospisie dekadowym powinny być oznaczane liczbą:**

**1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies (w Polsce zanieczyszczony), orkisz;  
 2. Skorupiaki i produkty pochodne;**

3. **Jaja i produkty pochodne;  
 4. Ryby i produkty pochodne;  
 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;  
 6. Soja i produkty pochodne;  
  7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą);  
 8. Pozostałe orzechy;  
 9. Seler i produkty pochodne;  
 10. Gorczyca i produkty pochodne;  
 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne;  
 12. Dwutlenek siarki i siarczyny;  
 13. Łubin i produkty pochodne;  
 14. Mięczaki i produkty pochodne.**