

Numer sprawy: DPS-OP.271.7.2018

**Zamawiający:**

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55,

Telefon: 12 430 52 74; Fax: 12 430 62 12

e-mail: [sekretariat@dpskrakowska.krakow.pl](mailto:sekretariat@dpskrakowska.krakow.pl)

adres strony internetowej: [www.dpskrakowska.krakow.pl](http://www.dpskrakowska.krakow.pl)

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(zwana dalej siwz lub specyfikacją)**

**W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO  
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

na realizację zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.

Zatwierdził: Kraków, dnia 11. 04. 2018 r.

Z-ca Dyrektora

Wojciech Burmistrz

#### **I. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.**

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, zwany w dalszej części Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w przetargu nieograniczonym na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.**

#### **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą pzp i przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
2. Wartość szacunkowa zamówienia jest mniejsza, niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy pzp.
3. Zgodnie z art. 9 ustawy pzp, postępowanie prowadzi się w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej.

#### **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55, tj. usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie do czterech budynków mieszkalnych, całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Zamawiającego:**
  - a) **Całodzienne wyżywienie, z wyłączeniem dostaw pieczywa, to:**
    - śniadanie wraz z napojami
    - obiad z dwóch dań i deser
    - kolacja wraz z napojami i posiłkiem nocnym.
  - b) Średnia liczba mieszkańców, dla których przygotowywane będą posiłki: 240 osób. Liczba osób może ulec zmianie, w tym zwiększenie max do 260 osób, zmniejszenie do min. 200 osób.
  - c) Budynki mieszkalne, do których dostarczane będą posiłki:
    - przy ul. A. Chmielowskiego 6 ( Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 1);
    - przy ul. Krakowskiej 53 ( Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 2);
    - przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 3);
    - przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 4).
  - d) Wymagany przez cały okres trwania zamówienia, dzienny koszt wsadu do kotła nie może być mniejszy niż 8,00 zł (słownie osiem złotych).
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przygotowania całodziennego wyżywienia zgodnie z opisem zawartym w niniejszej SIWZ wraz z załącznikami;
  - b) dostarczenia posiłków zapakowanych we własne pojemniki i opakowania, w miejsce wskazane przez Zamawiającego i własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności.
3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w n/w załącznikach do siwz:**
  - zał. nr 8a. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
  - zał. nr 8b. Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet
  - zał. nr 8c. Przykładowy jadłospis dekadowy
  - zał. nr 8d. Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków
4. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia, określone we wspólnym Słowniku Zamówień CPV:
  - 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków
  - 55322000-3 Usługi gotowania posiłków
  - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

#### **IV. SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH, OFERT WARIANTOWYCH, UMOWA RAMOWA, AUKCJA ELEKTRONICZNA:**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.
4. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

**V. WYMAGANY TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Termin rozpoczęcia: 01.05.2018 r.
2. Termin zakończenia: 15.05.2018 r.
3. Miejsce realizacji: budynki mieszkalne Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, wymienione w III ppkt 1 c).
4. Termin dostarczenia do zamawiającego polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną minimum 300 000,00 zł – na jeden dzień przed podpisaniem umowy.

**VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy :
  - a) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podst. Art. 24 ust.1 pkt 12-23 ustawy pzp oraz na podst. Art. 24 ust. 5 pkt 1, 4 i 8 ustawy Pzp,
  - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w pkt. VI ppkt 3 siwz.
2. **Przesłanki wykluczenia Wykonawcy:**  
Z postępowania Zamawiający wykluczy Wykonawców, którzy:
  - 1) podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 pkt 12-22 ustawy Pzp;
  - 2) podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 pkt 23 ustawy Pzp;
  - 3) podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1, 4 i 8 ustawy Pzp:
  - a) art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy pzp - w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (tekst jednolity Dz.U. z 2017r. poz. 1508 z późn.zmianami) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. -Prawo upadłościowe (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 z późn. zmianami) .
  - b) art. 24 ust 5 pkt 4 ustawy pzp- który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
  - c) art. 24 ust 5 pkt 8 ustawy pzp- który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
3. **Warunki udziału w postępowaniu:**
  - 3.1. **dotyczący kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
    - Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:
      - a) posiada aktualną pozytywną decyzję, opinię, postanowienie właściwego dla siedziby Wykonawcy Państwowego Inspektora Sanitarnego, na prowadzoną działalność gastronomiczną i catering ;
  - 3.2. **zdolność techniczna lub zawodowa**
    - Zamawiający uzna wyżej w/w warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:
      - a) posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia tj.w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, zrealizował co najmniej jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem, usługom stanowiącym przedmiot

zamówienia tj. usługę całodziennego wyżywienia osób w domach pomocy społecznej lub domach opieki lub podmiotach wykonujących działalność leczniczą lub szpitalach lub zakładach opiekuńczo leczniczych, na kwotę o wartości co najmniej 300 000,00 zł (brutto), oraz potwierdzi, że usługi zostały lub są wykonywane należycie.

- W przypadku dokumentów składanych w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w których wartość usług została wyrażona w innej walucie niż PLN, należy dokonać przeliczenia tej waluty na PLN, przy zastosowaniu średniego kursu NBP na dzień zakończenia usług.
  - b) dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia tj. co najmniej 1-ą osobą, z wykształceniem minimum średnim w zakresie technologii żywienia lub dietetyki i co najmniej 3 letnim doświadczeniem w żywieniu osób w domach pomocy społecznej lub domach opieki lub podmiotach wykonujących działalność leczniczą lub szpitalach lub zakładach opiekuńczo leczniczych, która będzie odpowiedzialna za wykonywanie usług w zakresie merytorycznym i jakościowym.
4. Zgodnie z art. 22a ustawy Pzp:
- 1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
  - 2) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
  - 3) Z dokumentu (np. zobowiązania) musi wynikać w szczególności:
    - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
    - b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
    - c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
    - d) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
  - 4) Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 i ust. 5 pkt 1, 4 i 8 Pzp.
5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
- 1) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
  - 2) Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
  - 3) Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, zamawiający będzie żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

## **VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ lub DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

### **7.1. Aktualne na dzień składania ofert i wypełnione w zakresie wskazanym w pkt VI ppkt 1 niniejszej siwz oświadczenia Wykonawcy:**

- 1) o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – zawarte w zał. nr 2 do siwz
- 2) o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zawarte w zał. nr 3 do siwz

Uwaga:

- Zgodnie z art. 25a ust. 6 ustawy Pzp „W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokument ten musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.”
- Zgodnie z art. 25a ust. 3 ustawy Pzp „Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu o którym mowa w art. 25a ust.1 ustawy Pzp

7.2. Aktualną pozytywną decyzję bądź opinię bądź postanowienie właściwego dla siedziby Wykonawcy organu sanitarno-epidemiologicznego, na prowadzoną działalność gastronomiczną, w celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w pkt.VI ppkt 3.1.a SIWZ;

7.3. Wykaz usług, zgodny ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 4 do SIWZ, spełniających wymagania określone w punkcie VI ppkt 3.2.a) SIWZ, wykonanych przez Wykonawcę w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane,

- z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty.

Uwaga:

**Warunek udziału w postępowaniu dotyczący niezbędnej wiedzy i doświadczenia, musi być spełniony:**

- przez Wykonawcę samodzielnie,
- lub przez minimum jeden podmiot udostępniający wiedzę i doświadczenie (podwykonawcę) samodzielnie,
- w przypadku podmiotów występujących wspólnie, samodzielnie przez minimum jednego z Wykonawców występujących wspólnie.

7.4. Wykaz osób, zgodny ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 5 do SIWZ, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, spełniających wymagania określone w punkcie VI ppkt 3.2.b) SIWZ wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

7.5. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu, w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust.1 pkt 12-23 i ust. 5 pkt 1, 4 i 8 ustawy Pzp, Zamawiający żąda następujących dokumentów:

- 1) 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 wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy, czyli tych, o których mowa w punkcie VI ppkt 2.3.a) niniejszej SIWZ, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

Uwaga:

- Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu o którym mowa w ppkt 1), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
- Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie

wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

- Dokumenty/oświadczenia powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert.
  - 2) Zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzający, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, 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 – w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podst. Art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp, czyli tych o których mowa w pkt VI ppkt 2.3.c)
  - 3) Zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub inny dokument potwierdzający, 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- w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podst. Art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp, czyli tych o których mowa w pkt VI ppkt 2.3.c)
- Uwaga:
- Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w ppk 2) i 3) składa 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 ubezpieczenia 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.
  - Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
  - Dokumenty/oświadczenia powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem składania ofert.
- 4) Zgodnie z art. 24 ust. 11 Prawa zamówień publicznych, Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Prawa zamówień publicznych. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej stanowi zał. Nr 6 do siwz.

Uwaga:

- Zgodnie z art. 24 ust. 8 Pzp wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 lub ust. 5 Pzp, może przedstawić dowody na to, że

podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

- Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp.

#### **7.6. Dokumenty, które wszyscy wykonawcy muszą złożyć w ofercie:**

- 1) wypełniony FORMULARZ OFERTOWY, stanowiący załącznik nr 1 do SIWZ

##### **UWAGA:**

Upoważnienie osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny wykonawcy, to do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej notarialnie;

- 2) wypełniony załącznik nr 2 do SIWZ, stanowiący oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, o których mowa w punkcie VI pkt 2 SIWZ;
- 3) wypełniony załącznik nr 3 do SIWZ, stanowiący oświadczenie wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w punkcie VI pkt 3 SIWZ.
- 4) Pełnomocnictwo:
  - a) dla osób podpisujących ofertę lub podpisujących ofertę i zawierających umowę – w przypadku podpisania oferty przez osoby nie wymienione w odpisie z właściwego rejestru,
  - b) ustanowione do reprezentowania Wykonawców, w przypadku składania oferty wspólnej, podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów ( art. 23 ustawy Pzp).
- 5) Zobowiązanie innego podmiotu, na zasobach którego polega Wykonawca – tj. zobowiązania do oddania do dyspozycji Wykonawcy zasobów niezbędnych na potrzeby realizacji zamówienia.

#### **7.7. Terminy składania innych dokumentów niż wymienione w punkcie 7.6.SIWZ:**

- 1) Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy Pzp, Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekaze Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Prawa zamówień publicznych. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej stanowi zał. Nr 6 do siwz.**

- 2) Zgodnie z art. 26 ust. 2 ustawy pzp, pozostałe dokumenty tj. wymienione w punktach 7.2 do 7.6.SIWZ Wykonawcy będą musieli złożyć na każde żądanie Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym i w formie określonej w 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. z 2016 r. poz. 1126).

#### **7.8. Wymagania Zamawiającego dot. zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie umowy o pracę.**

Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez wykonawcę i podwykonawcę na podstawie umowy o pracę (w rozumieniu przepisów ustawy z dn. 26.06.1974 r. Kodeks pracy), osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:

- 1) przynajmniej 2-ch kucharzy
- 2) przynajmniej 1-ą pomoc kuchenną

- Wykonawca i podwykonawca po zawarciu umowy, na żądanie zamawiającego będzie zobowiązany do przedłożenia oświadczenia, że osoby biorące udział w realizacji zamówienia są zatrudnione na podstawie umowy o pracę.

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

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą drogą elektroniczną.
2. W przypadku, gdyby Wykonawca nie posiadał poczty elektronicznej musi to zgłosić Zamawiającemu. W takiej sytuacji porozumiewanie będzie następowało za pomocą faksu.
3. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje pocztą elektroniczną, lub wyjątkowo faksem, zobowiązana jest bez wezwania strony przekazującej dokument lub informację, do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.  
Za datę powzięcia wiadomości uważa się dzień, w którym strony postępowania otrzymały informację za pomocą poczty elektronicznej lub faksu.
4. Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważniona są następujące osoby:
  - 1) w sprawach formalnych Paweł Karski, e-mail: [karskip@dpskrakowska.krakow.pl](mailto:karskip@dpskrakowska.krakow.pl)
  - 2) w sprawach merytorycznych Beata Senio, e-mail: [seniob@dpskrakowska.krakow.pl](mailto:seniob@dpskrakowska.krakow.pl)
5. Wyjaśnienia oraz modyfikacja treści specyfikacji:
  - a) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego (z pisemną prośbą - wnioskiem) o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
  - b) Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz umieści taką informację na stronie internetowej ([www.dpskluzeka.pl](http://www.dpskluzeka.pl) w zakładce Zamówienia publiczne).
  - c) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępnia na stronie internetowej.
  - d) Jeżeli zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.

#### **IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.**

Wadium nie jest wymagane.

#### **X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA.**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. 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.

#### **XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

1. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę, złożenia przed podpisaniem umowy lub najpóźniej w dniu jej podpisania, zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny brutto podanej w ofercie.
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, z zastrzeżeniem ust. 3, może być wnoszone w następujących formach:
  - a) pieniądzu - przelewem, wpłacane w taki sposób, by przed podpisaniem umowy znajdowało się na rachunku depozytowym Zamawiającego nr 04 1020 2892 0000 5302 0589 8806,
  - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
  - c) gwarancjach bankowych,

- d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - e) poręczeniach udzielanych 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 - składane w kasie przed podpisaniem umowy.
3. Weksel, zastaw na papierach wartościowych, zastaw rejestrowy - nie są akceptowane jako formy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
  4. Zabezpieczenia składane w formach określonych w ust. 2 lit. b,c,d muszą być wystawione na Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55. W treści gwarancji (poręczenia) musi znaleźć się oświadczenie gwaranta (poręczyciela), w którym zobowiązuje się on do bezwarunkowej wypłaty kwoty zabezpieczenia na pierwsze żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż zabezpieczenie to jest mu należne.
  5. Zabezpieczenia w formach określonych w ust. 2 lit. b,c,d należy wnieść do kasy Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, za potwierdzeniem przyjęcia, po uprzednim sprawdzeniu ich zgodności z umową.
  6. Zamawiający nie wyraża zgody na tworzenie zabezpieczenia przez potrącenia z faktur częściowych za wykonana usługę.
  7. Zwrot zabezpieczenia nastąpi zgodnie z art. 151 ust. 1 i ust. 3 ustawy pzp.
  8. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu zwraca się wraz z odsetkami (naliczanymi przez Zamawiającego) wynikającymi z umowy rachunku depozytowego, pomniejszonymi o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.
  9. Zabezpieczenie wniesione inaczej niż w pieniądzu, kasa Zamawiającego wydaje Wykonawcy za potwierdzeniem zwrotu lub przesyła za potwierdzeniem odbioru.

## **XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, sam lub jako partner konsorcjum.
2. Ofertę należy przygotować według wymagań określonych w niniejszej SIWZ.
3. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).
4. Upoważnienie osób do podpisywania oferty musi bezpośrednio wynikać z dokumentów. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru), to do oferty należy dołączyć oryginał stosownego pełnomocnictwa lub jego notarialnie poświadczoną kopię. W przypadku udzielenia pełnomocnictwa wymagana jest forma i rodzaj pełnomocnictwa właściwy do poszczególnych czynności.
5. Wzory wymaganych przez Zamawiającego dokumentów dołączonych do niniejszej SIWZ muszą zostać przez Wykonawcę odpowiednio wypełnione (bądź też przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z treścią SIWZ) i podpisane przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
6. Wszystkie dokumenty dotyczące oferty muszą być sporządzone w języku polskim, a oferta napisana na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie, długopisem bądź niezmywalnym atramentem. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.
7. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz.1503 z późn.zmianami), Wykonawca powinien to wyraźnie zastrzec w ofercie i odpowiednio oznaczyć zastrzeżone informacje .
8. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty były kolejno ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający zmianę zawartości oferty.
9. Zaleca się, aby każda zapisana strona oferty była parafowana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
10. Formularz oferty (zał. nr 1) powinien być opieczetowany pieczęcią firmową oraz imiennymi pieczęciami osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
11. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osoby podpisujące ofertę.
12. Ofertę należy składać w jednym egzemplarzu, w nieprzeźroczystym opakowaniu lub kopercie. Na kopercie lub opakowaniu należy zamieścić informacje:

Nazwa i adres wykonawcy:.....

Nazwa i adres Zamawiającego: Dom Pomocy społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55

Oferta na wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55.

Nie otwierać przed: 19.04.2018 r. godz. 9.15

W przypadku braku w/w danych zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia mogące wyniknąć z powodu ich braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską - jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

### **XIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.**

#### ***XIII.1. Miejsce oraz termin składania ofert.***

1. Oferty należy składać, nie później niż do 19 kwietnia 2018 r. do godz. 9.00, w siedzibie Zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, sekretariat
- Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu składania ofert, w trybie wynikającym z Art. 38 ustawy Pzp. W takim przypadku wszystkie prawa i obowiązki Zamawiającego oraz Wykonawców odnoszące się do terminu pierwotnego będą odnosiły się do terminu zmienionego.
2. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona, na zasadach określonych w art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.

#### ***XIII.2. Miejsce oraz termin otwarcia ofert.***

1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi dnia 19 kwietnia 2018 r. o godz. 9.15 w siedzibie Zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55 pok. Nr 8.
2. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Otwarcie ofert nastąpi na zasadach i w trybie Art. 86 ust. 2, 3 i 4 ustawy Pzp.
5. Informacje, o których mowa w pkt. 4, zostaną zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego ( art. 86 ust. 5 ustawy pzp).

### **XIV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.**

1. W formularzu oferty ( zał. nr 1 do siwz), należy podać cenę brutto, (cenę netto i podatek VAT) za całodienne wyżywienie dla 1 mieszkańca.
2. Zamawiający wymaga przez cały okres trwania zamówienia, aby dzienny koszt wsadu do kotła nie może być mniejszy niż 8,00 zł ( słownie osiem złotych).W formularzu oferty należy podać kwotę dziennego kosztu wsadu do kotła.
3. Przy obliczaniu ceny całodziennego wyżywienia dla 1 mieszkańca, nie należy brać pod uwagę kosztów pieczywa. Pieczywo dostarczy Zamawiający.
4. Wszystkie ceny, rozliczenia i płatności prowadzone będą wyłącznie w PLN (złotych polskich), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, winien poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, a jeśli tak, wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
6. Cena oferty ma uwzględniać wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia.
7. W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie. Od Wykonawcy wymagane jest bardzo szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zamówienia, a także sprawdzenie warunków wykonania zamówienia i skalkulowania ceny oferty, z należytą starannością.
8. Cenę oferty brutto należy ustalić poprzez dodanie do ceny oferty netto należnej wartości podatku VAT. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT leży po stronie Wykonawcy. Należy przyjąć

obowiązującą stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 710 z późn. zm.).

9. Wszelkie upusty udzielone przez Wykonawcę mają być uwzględnione w cenie brutto oferty.
10. Zamawiający dokona poprawek w ofercie zgodnie z Art. 87 ust. 2.
11. Zamawiający informuje, że nie przewiduje możliwości udzielenia Wykonawcy zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

#### **XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ ZAMAWIAJĄCY PRZY WYBORZE OFERT, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.**

1. Ocenie punktowej będą podlegały wyłącznie oferty uznane za ważne i nie podlegające odrzuceniu.
2. Oferty będą oceniane wg n/w kryterium:

| Lp. | Kryterium   | Znaczenie kryterium<br>(waga) | Maksymalna ilość punktów w kryterium |
|-----|-------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1.  | Cena oferty | 100 %                         | 100 pkt                              |

1%=1 pkt

Punktacja zostanie wyliczona wg wzorów:

- **Kryterium : cena C1**

$$C1 = \frac{\text{cena brutto najniższej oferty}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 100\% \times 100$$

2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Prawo zamówień publicznych i niniejszej siwz oraz została oceniona jako najkorzystniejsza, w oparciu o podane w punkcie 1 kryteria wyboru.
3. O wyborze najkorzystniejszej oferty, zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty, na zasadach i w trybie Art. 92 ustawy.

#### **XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

1. Umowa zostanie zawarta na warunkach określonych we wzorze stanowiącym załącznik nr 7 do niniejszej specyfikacji i terminie określonym w art. 94 ust. 1 pkt.2 ustawy pzp.
2. Wybrany Wykonawca zostanie powiadomiony o miejscu i terminie zawarcia umowy jak również o wszelkich ewentualnych dodatkowych formalnościach, jakie winny zostać dopełnione w celu zawarcia umowy.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust.1 ustawy Pzp dot. unieważnienia postępowania.
4. Jeśli wykonawcą jest spółka cywilna, to Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wyciąg z umowy spółki oraz ewentualną uchwałę wszystkich wspólników w zakresie należytej reprezentacji (art. 866 k.c.). W przypadku, gdy umowę podpisuje jeden ze wspólników spółki cywilnej, pozostali jej przedsiębiorcy muszą przedłożyć stosowne dla niego upoważnienie do reprezentowania w sprawie (wybór Wykonawcy będącego spółką cywilną, skutkuje podpisaniem umowy ze wszystkimi przedsiębiorcami prowadzącymi w tej formie i nazwie działalność gospodarczą).
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, Wykonawcy Ci są zobowiązani do przedłożenia Zamawiającemu umowy określającej podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia.

#### **XVII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA TREŚCI UMOWY - WZÓR UMOWY.**

1. Wzór umowy stanowi załącznik nr 7 do niniejszej specyfikacji.
2. Warunki dokonania zmian umowy określono we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 7 do siwz.

**XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.**

1. W prowadzonym postępowaniu mają zastosowanie przepisy zawarte w dziale VI. Środki ochrony prawnej, art. 179 ÷ art. 198 ustawy Pzp.
2. Zgodnie z art. 180 ust. 2 ustawy pzp odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
  - 1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
  - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
  - 3) odrzucenia oferty odwołującego;
  - 4) opisu przedmiotu zamówienia;
  - 5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
3. Zgodnie z art. 181 ustawy pzp:
  - 1) Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy pzp.
  - 2) W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji, zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców, w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
  - 3) Na czynności, o których mowa w ust. 2, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem art. 180 ust. 2 ustawy pzp.

**XIX. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE I DODATKOWE.**

Zamawiający nie przewiduje możliwości zamówień uzupełniających.

**XX. UDZIAŁ PODWYKONAWCÓW W REALIZACJI ZAMÓWIENIA.**

Zgodnie z Art. 36b ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

**XXI. Zestawienie załączników do SIWZ**

| <b>Nr załącznika</b> | <b>Nazwa załącznika / formularza</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                   | Formularz oferty                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.                   | Wzór oświadczenia Wykonawcy dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania – do wypełnienia przez wykonawców i załączenia do oferty                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.                   | Wzór oświadczenia Wykonawcy dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu – do wypełnienia przez wykonawców i załączenia do oferty                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4.                   | Wykaz wykonanych usług spełniających wymagania określone w punkcie VI ppkt 3.2.a siwz – do wypełnienia przez wykonawców i przekazania zamawiającemu na każde jego wezwanie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5.                   | Wykaz osób, którymi dysponuje wykonawca i które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, spełniających wymagania określone w punkcie VI ppkt 3.2 b siwz – do wypełnienia przez wykonawców i przekazania zamawiającemu na każde jego wezwanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.                   | Przynależność do grupy kapitałowej<br>Zgodnie z art. 24 ust. 11 Prawa zamówień publicznych, Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Prawa zamówień publicznych. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. | Wzór umowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 8. | <p>Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zał. nr 8a. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia</li> <li>• zał. nr 8b. Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet</li> <li>• zał. nr 8c. Przykładowy jadłospis dekadowy</li> <li>• zał. nr 8d. Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków</li> </ul> |

.....  
pieczęć Wykonawcy

### FORMULARZ OFERTY

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.**

Ja/my niżej podpisany(i), działając w imieniu i na rzecz:

Wykonawcy:

Nazwa Wykonawcy .....

Adres Wykonawcy .....

Tel. .... fax .....

e-mail: .....

Regon ..... NIP .....

Nr rachunku bankowego : .....

Imię i nazwisko osoby/osób składającego(ych) ofertę w imieniu wykonawcy:

1/ .....

2/ .....

składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia tj. – oferujemy przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia za dzienną stawkę wyżywienia dla jednego mieszkańca w kwocie brutto .....

..... zł  
słownie .....

cena netto ..... zł

podatek VAT .....% ..... zł

• w tym koszt wsadu do kotła .....zł .

• Adres kuchni, w której przygotowywane będą posiłki: .....

Oświadczamy, że:

1. Zapoznaliśmy się z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia;
2. Zapoznaliśmy się ze wszystkimi czynnikami, mogącymi mieć wpływ na realizację przedmiotu zamówienia;
3. Zapoznaliśmy się z wzorem umowy, załączonym do specyfikacji istotnych warunków zamówienia ( zał. nr 7 ) i przyjmujemy warunki w niej zawarte bez zastrzeżeń
4. W przypadku przyznania zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam/y, iż dzienny koszt wsadu do kotła dla jednej osoby, przez cały okres realizacji zamówienia pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55, nie będzie mniejszy niż 8,00 zł ( słownie : osiem złotych).

6. Powołujemy się na zasoby poniższych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b pkt 3 tej ustawy, w zakresie opisanym:

1) w punkcie VI ppkt 3.2a SIWZ:

a) nazwa (firma) podmiotu: .....

W załączeniu składamy dokumenty (np. zobowiązania), o których mowa w punkcie VI ppkt 4 ppkt.2) SIWZ.

2) w punkcie VI ppkt 3.2b SIWZ:

a) nazwa (firma) podmiotu: .....

W załączeniu składamy dokumenty (np. zobowiązania), o których mowa w punkcie VI ppkt 4. ppkt.2) SIWZ

\* nie powołujemy się na zasoby podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, a więc osobiście je spełniamy.

7. Oświadczamy, że jako Wykonawca składający ofertę\*, wspólnicy konsorcjum składający ofertę wspólną\* oraz podmioty, na których zasoby się powołujemy, nie podlegamy wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 Pzp oraz w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w ogłoszeniu o przetargu oraz w SIWZ, a odnoszącym się do art. 24 ust. 5 pkt 1,4 i 8 Pzp. W załączeniu przekazujemy stosowne oświadczenie/a na wzorze stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ. Oświadczamy, że złożymy, na każde wezwanie Zamawiającego i w terminie przez niego wyznaczonym, oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu tych podmiotów oraz wszystkich wspólników konsorcjum oraz dokumenty to potwierdzające określone przez zamawiającego w SIWZ.
8. Oświadczamy, że spełniamy wszystkie warunki udziału w postępowaniu określone, na podstawie art. 22 ust. 1 Pzp, przez Zamawiającego w ogłoszeniu i w punktach VI ppkt 3.1.SIWZ. W załączeniu przekazujemy stosowne oświadczenie na wzorze stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ. Oświadczamy, że złożymy, na każde wezwanie zamawiającego i w terminie przez niego wyznaczonym:
- 1) Aktualną pozytywną decyzję bądź opinię bądź postanowienie właściwego dla siedziby Wykonawcy organu sanitarno-epidemiologicznego, na prowadzoną działalność gastronomiczną, w celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w pkt.VI ppkt 3.1.a SIWZ;
  - 2) Wykaz usług, zgodny ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 4 do SIWZ, spełniających wymagania określone w punkcie VI ppkt 3.2.a) SIWZ, wykonanych przez Wykonawcę w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należyście, przy czym dowodami o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty.
  - 3) Wykaz osób, zgodny ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 5 do SIWZ, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, spełniających wymagania określone w punkcie VI ppkt 3.2.b) SIWZ wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.
9. Na jeden dzień przed podpisaniem umowy zobowiązujemy się przedłożyć:
- Umowę spółki ( jeżeli dotyczy);
  - Wykonawcy występujący wspólnie winni dostarczyć umowę regulującą współpracę tych wykonawców. Z treści takiej umowy powinny w szczególności wynikać: zasady współdziałania, zakres współuczestnictwa oraz podział obowiązków wykonawców w wykonaniu przedmiotu zamówienia;

- polisę ubezpieczeniową lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną minimum 300 000,00 zł

10. Zgodnie z art. 36b ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, informujemy, że:

\* zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

a) wykonanie części dotyczącej .....

firmie ..... z siedzibą w .....

b) wykonanie części dotyczącej .....

firmie ..... z siedzibą w .....

\* nie zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonania żadnej części zamówienia.

10. Informujemy, że informacje składające się na ofertę, a zawarte na stronach od ..... do ..... stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W załączeniu oświadczenie zawierającego wykaz zastrzeżonych dokumentów.

11. Oświadczamy, że zgodnie z art. 24 ust. 11 Prawa zamówień publicznych złożymy, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Prawa zamówień publicznych. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca przedstawi dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

12. Oświadczamy, że nasze przedsiębiorstwo jest mikroprzedsiębiorstwem, małym przedsiębiorstwem lub średnim przedsiębiorstwem\*

- **Mikroprzedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów euro.
- **małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów euro.
- **średnie przedsiębiorstwa:** przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EURO lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro.

13. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

.....  
(miejsce, data)

.....  
( podpis/y osób/osoby uprawnionych/upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy)

\* niepotrzebne skreślić

|                                   |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa i adres Wykonawcy (pieczęć) | Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – do wypełnienia przez wykonawców i załączenia do oferty |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zamawiający:  
Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55

Wykonawca: .....

.....

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

reprezentowany przez:

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

#### Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

#### DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.** (nazwa postępowania), prowadzonego przez Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55 (oznaczenie zamawiającego), oświadczam, co następuje:

#### OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp. [UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu]

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1,4,8 ustawy Pzp.

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1,4 i 8 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki

naprawcze

.....

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: .....  
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis)

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

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

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawca/ami: .....  
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....

(podpis)

|                                   |                                                                                                                                               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa i adres Wykonawcy (pieczęć) | <b>Oświadczenia Wykonawcy dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu – do wypełnienia przez wykonawców i załączenia do oferty</b> |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

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

.....  
 (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa  
 do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r. (nazwa postępowania), prowadzonego przez Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55 (oznaczenie zamawiającego), oświadczam, co następuje::

## INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ..... (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
 (podpis)

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w..... (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: ....., w następującym zakresie:.....(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

..... (miejscowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis)

**WYKAZ WYKONANYCH usług**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.**, spełniających wymagania określone w pkt. VI ppkt 3.2.a

**Nazwa wykonawcy składającego ofertę:** .....

**Adres wykonawcy składającego ofertę:** .....

Wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane

| Lp. | Przedmiot usługi | Wartość usługi brutto w PLN | Data wykonania | Podmioty, na rzecz których usługi zostały wykonane |
|-----|------------------|-----------------------------|----------------|----------------------------------------------------|
|     |                  |                             |                |                                                    |
|     |                  |                             |                |                                                    |

Do wykazu wykonawca załącza dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy.

.....  
(miejsce, data)

.....  
( podpis/y osób/osoby uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy)

**WYKAZ OSÓB**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn.  
**Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55**  
 w maju 2018 r., spełniających wymagania określone w pkt. VI ppkt 3.2.b

**Nazwa wykonawcy składającego ofertę:** .....

**Adres wykonawcy składającego ofertę:** .....

| Lp. | Imię i nazwisko | Wykształcenie<br>(kwalifikacje<br>zawodowe -<br>uprawnienia) | Zakres czynności<br>wykonywanych podczas<br>realizacji przedmiotu<br>zamówienia | Podstawa do<br>dysponowania osobą |
|-----|-----------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1   |                 |                                                              |                                                                                 |                                   |
| 2   |                 |                                                              |                                                                                 |                                   |
| 3   |                 |                                                              |                                                                                 |                                   |

.....  
 (miejsce, data)

.....  
 ( podpis/y osób/osoby uprawnionych/upoważnionych  
 do reprezentowania wykonawcy)

### OŚWIADCZENIE

dotyczące przynależności do grupy kapitałowej

o postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.**

Zgodnie z art. 24 ust. 11 Prawa zamówień publicznych, Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Prawa zamówień publicznych. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

.....  
Nazwa i adres Wykonawcy (pieczęć)

Składając ofertę w niniejszym postępowaniu, zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy z dn. 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych, oświadczam(y), że:

1. NIE NALEŻYMY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp\*
2. NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ i składamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017r. poz. 229 z późn. zmianami)\*

| Lp. | Nazwa podmiotu | Adres podmiotu |
|-----|----------------|----------------|
|     |                |                |
|     |                |                |
|     |                |                |
|     |                |                |

.....  
(miejsce, data)

.....  
( podpis/y osób/osoby uprawnionych/upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy)

\* niepotrzebne skreślić

### WZÓR UMOWY

Umowa nr ...../2018

zawarta w dniu ..... r. w Krakowie, pomiędzy:

GMINĄ MIEJSKĄ KRAKÓW, z siedzibą w Krakowie (31-004), Pl. Wszystkich Świętych 3-4, reprezentowaną przez ..... – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej w Krakowie (31-066) przy ul. Krakowskiej 55 działającego na podstawie Pełnomocnictwa nr ..... Prezydenta Miasta Krakowa z dnia .....  
NIP: 676 101 37 17, REGON: 351554353.  
zwanym w dalszej treści **ZAMAWIAJĄCYM**

a

....., w imieniu którego działa:

NIP..... REGON .....  
zwanym w dalszym ciągu **WYKONAWCĄ**.

o następującej treści:

#### § 1

1. Umowa została zawarta w rezultacie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ..... w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn. zm.),
2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z minimalną sumą gwarancyjną na jedno i wszystkie zdarzenia na wartość co najmniej 300 000,00 zł i zobowiązuje się utrzymywać to ubezpieczenie do końca okresu wykonania usługi na podstawie niniejszej umowy.
3. Wykonawca, oświadcza, iż celem zabezpieczenia wykonania niniejszej umowy złożył zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny brutto określonej w § 5 pkt 4 umowy tj. w wysokości ..... w formie .....
4. W sytuacji wniesienia zabezpieczenia w formie poręczenia bankowego, poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, gwarancji bankowej, gwarancji ubezpieczeniowej, które Wykonawca przed datą zawarcia umowy złożył w kasie Zamawiającego muszą one być wystawione na Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55. W treści gwarancji (poręczenia) musi być zawarte oświadczenie gwaranta (poręczyciela), w którym nieodwołalnie zobowiązuje się on do bezwarunkowej wypłaty kwoty zabezpieczenia na pierwsze żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż zabezpieczenie to jest mu należne.
5. Zamawiający nie wyraża zgody na tworzenie zabezpieczenia przez potrącenia z faktur częściowych za wykonana usługę.
6. Zwrot zabezpieczenia nastąpi zgodnie z art. 151 ust. 1 i ust. 3 ustawy pzp.
7. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu zwraca się wraz z odsetkami (naliczanymi przez Zamawiającego) wynikającymi z umowy rachunku depozytowego, pomniejszonymi o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.
8. Zabezpieczenie wniesione inaczej niż w pieniądzu, kasa Zamawiającego wydaje Wykonawcy za potwierdzeniem zwrotu lub przesyła za potwierdzeniem odbioru.

#### § 2

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55, tj. usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie do czterech budynków mieszkalnych, całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Zamawiającego w maju 2018 r.:
  - a) Całodzienne wyżywienie, z wyłączeniem dostaw pieczywa, to:
    - śniadanie wraz z napojami
    - obiad z dwóch dań i deser
    - kolacja wraz z napojami i posiłkiem nocnym.

- b) Średnia liczba mieszkańców, dla których przygotowywane będą posiłki: 240 osób. Liczba osób może ulec zmianie, w tym zwiększenie max do 260 osób, zmniejszenie do min. 200 osób.
- c) Budynki mieszkalne, do których dostarczane będą posiłki:
- przy ul. A. Chmielowskiego 6 ( Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 1);
  - przy ul. Krakowskiej 53 ( Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 2);
  - przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 3);
  - przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo-Terapeutyczny nr 4).
- d) Wymagany przez cały okres trwania zamówienia, dzienny koszt wsadu do kotła nie może być mniejszy niż 8,00 zł ( słownie osiem złotych).
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) przygotowania całodziennego wyżywienia zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie wraz z załącznikami;
- b) dostarczenia posiłków zapakowanych we własne pojemniki i opakowania, w miejsce wskazane przez Zamawiającego i własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności.
3. Wykonawca oświadcza, iż posiłki w ramach realizacji przedmiotu umowy przygotowane będą w lokalizacji .....
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w n/w załącznikach stanowiących integralną część umowy:
- zał. nr 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
  - zał. nr 2. Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet
  - zał. nr 3. Przykładowy jadłospis dekadowy
  - zał. nr 4. Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków
5. Wymagania dotyczące przedmiotu umowy, o którym mowa w pkt.1
- 1) Zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej dostarczanych posiłków, w tym przestrzeganie przepisów o stanie zdrowia osób biorących udział w ich przygotowywaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, w tym z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U. 2017r. poz. 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- 2) okazywania, na każde żądanie Zamawiającego, aktualnej opinii sanitarnej pomieszczeń i urządzeń Wykonawcy służących przygotowywaniu posiłków, wydanej przez właściwego inspektora sanitarnego, aktualnej zgody na świadczenie usług żywienia dla jednostek służby zdrowia (podmiotów leczniczych), protokołów kontroli właściwej dla Wykonawcy Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej oraz pozytywnych decyzji właściwej dla Wykonawcy Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w sprawie kontroli transportu żywności (tzn. gotowych posiłków); pojazd przeznaczony do transportu posiłków musi posiadać dokument, potwierdzający dopuszczenie przez służby sanitarnego do transportu żywności oraz raporty mycia i dezynfekcji, zgodnie z wdrożonym systemem HACCP.

### § 3

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy, o którym mowa w § 2 w terminie:
- a) Termin rozpoczęcia: od dnia 01.05.2018 r.
- b) Termin wykonania: do dnia 15.05.2018 r.
2. Realizacja przedmiotu umowy następować będzie na zasadach określonych w załącznikach określonych w § 2 pkt 3 umowy tj. w załącznikach nr 1, 2, 3, 4 do umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości realizacji przedmiotu umowy, a w szczególności:
- niezgodności w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do Zamawiającego z zamówieniami,
  - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
  - posiłku innego niż w zaplanowanego w jadłospisie,
  - rozlania lub wysypania posiłku,
  - dostawy posiłków w brudnych opakowaniach (np. termosach, bemaarach), posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
  - nieprawidłowej temperatury,
  - produktów o złej jakości lub przeterminowanych,
  - opóźnienia w dostarczeniu posiłków w wymiarze ponad 20 minut, względem terminów określonych w Załączniku nr 1 do umowy.

4. Reklamacje będą składane w formie elektronicznej, na adres e-mail Wykonawcy lub telefonicznie. W wypadkach zgłoszenia telefonicznego reklamacja będzie dodatkowo przesłana w formie elektronicznej.
5. Brak reakcji ze strony Wykonawcy, na złożoną reklamację w terminie w niej wskazanym, będzie traktowane jako uznanie reklamacji. Reklamacja będzie również uznana w sytuacji gdy stanowisko z wyjaśnieniami Wykonawcy nie zostało zaakceptowane przez Zamawiającego. Opóźnienie w dostarczeniu posiłków w wymiarze ponad 60 min oznacza brak realizacji usługi i równoznaczne jest z uznaniem reklamacji.
6. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez Wykonawcę umowy, którego następstwem jest uznana reklamacja upoważnia Zamawiającego do zastępczego zamówienia posiłków, kosztami którego zostanie obciążony Wykonawca. Wynagrodzenie zapłacone przez Zamawiającego osobie trzeciej za zastępcze zamówienie posiłków Wykonawca będzie miał obowiązek zwrócić Zamawiającemu w terminie 7 dni od daty otrzymania wezwania. Ilość posiłków stanowiących przedmiot uznanej reklamacji nie będzie wliczana do miesięcznego zestawienia do zapłaty.
7. Osobami upoważnionymi do kontroli posiłków, kuchni Wykonawcy, przygotowywanych przez Wykonawcę jadłospisów oraz do składania reklamacji są pracownicy Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 zatrudnieni na stanowiskach: Kierownik Działu Żywienia, Dietetyczka.
8. W przypadku zaistnienia sytuacji wskazanych w § 3 pkt. 5 lub 6 umowy, w przypadku gdy takie sytuacje będą miały miejsce po raz drugi i kolejny w czasie obowiązywania umowy, Zamawiającemu przysługuje również uprawnienie do naliczenia kary umownej w wysokości 1000 zł za każde zdarzenie/sytuację zakończone uznaniem reklamacji.

#### § 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia usługi w razie nieprzewidzianego zdarzenia losowego uniemożliwiającego przygotowanie posiłku i jego dostawę.
2. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt usunąć zaistniałą przeszkodę i zabezpieczyć ciągłość usługi.
3. Kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych oraz przepisów BHP ponosi Wykonawca w zakresie jego odpowiedzialności.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia lub utratę zdrowia poniesione przez personel lub majątek Wykonawcy podczas realizowania umowy oraz odpowiedzialność w stosunku do stron trzecich włącznie z odpowiedzialnością za uszkodzenia lub utratę zdrowia podczas realizowania umowy.

#### § 5

1. Strony ustalają cenę jednostkową usługi /koszt całodobowego wyżywienia mieszkańca DPS/ w wysokości netto ..... słownie : ..... brutto ..... zł słownie: .....
2. Cena ta obowiązywać będzie od daty zawarcia umowy.
3. Podstawą do obliczenia należności za każdy miesiąc obrachunkowy jest iloczyn wydawanych przez Wykonawcę całodobowych zestawów posiłków, pomnożonych przez cenę jednostkową usługi.
4. Na potrzeby wyliczenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, ustala się wartość brutto umowy ..... zł, wyliczaną jako iloczyn ceny jednostkowej usługi podanej w pkt. 1, ilości mieszkańców Zamawiającego na dzień zawarcia umowy oraz ilości dni realizacji przedmiotu umowy.
5. Udział procentowy wartości posiłków w cenie jednostkowej usługi podanej w pkt 1 wynosi: śniadanie – 25%, obiad - 55%, kolacja – 20%.
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za wykonanie usługi na podstawie faktur Wykonawcy obejmujących okres do ostatniego dnia każdego miesiąca.
7. Faktura ma być wystawiona na Nabywcę: Gmina Miejska Kraków, Regon: 351 554 353, NIP: 676 101 3717 z siedzibą Plac Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków oraz Odbiorcę/Płatnika tj. Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, 31-066 Kraków. Fakturę przysyłać lub dostarczać na adres tj. Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, 31-066 Kraków.
8. Zapłata następować będzie przelewem na konto Wykonawcy ..... w ciągu 21 dni od daty otrzymania faktury.
9. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

## § 6

1. Zamawiający może odstąpić od umowy bez wypowiedzenia w przypadku zaistnienia okoliczności uniemożliwiających dalszą realizację umowy przez co rozumie się w szczególności:
  - a) Utratę przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej.
  - b) Przerwę w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy uniemożliwiającą Zamawiającemu wywiązanie się ze swoich zobowiązań wobec podopiecznych Domu Pomocy Społecznej.
  - c) Rażąco naruszenie reżimu sanitarno – higienicznego.
  - d) Wykonawca nie realizuje przedmiotu umowy.
  - e) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie, a przerwa ta trwa dłużej niż 2 dni.
2. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę wskazanych w § 5 pkt 1) - 3), Zamawiającemu przysługuje zaspokojenie z kwoty zabezpieczenia wykonania umowy wniesionego zgodnie z § 1 umowy przez Wykonawcę przez zawarciem niniejszej umowy, w wysokości 10% wartości całego pozostającego do realizacji zamówienia.

## § 7

### Podwykonawstwo:

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w § 2 umowy:
  - a) siłami własnymi w zakresie: .....
  - b) z udziałem podwykonawcy/ów w zakresie: ( nazwa podwykonawcy i zakres powierzonego przedmiotu umowy)
2. Wykonawca w terminie 7 dni od zawarcia umowy z podwykonawcą, ma obowiązek przedłożenia zawartej umowy, Zamawiającemu. Jeżeli Zamawiający w ciągu 7 dni od daty otrzymania umowy z podwykonawcą, nie zgłosi do niej sprzeciwu lub zastrzeżeń, to należy uznać, iż wyraził zgodę na jej zawarcie.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na zawarcie przez podwykonawców umów z dalszymi podwykonawcami.
4. Podwykonawstwo nie zmienia zobowiązań Wykonawcy. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy, w takim samym zakresie jak za swoje działania.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zapłatę wynagrodzenia, za część zamówienia wykonaną przez podwykonawcę. Wykonawca zobowiązany będzie, w pierwszej kolejności, do zapłaty należności dla podwykonawcy, za wykonane przez niego zamówienie. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu potwierdzenie zapłaty dla podwykonawcy. Potwierdzenie zapłaty, to pisemne oświadczenie Podwykonawcy, potwierdzające uregulowanie przez Wykonawcę wszelkich wymagalnych zobowiązań finansowych względem podwykonawcy związanych z realizacją przedmiotu niniejszej Umowy. W przeciwnym razie, Zamawiający wstrzyma płatności faktury dla Wykonawcy za wykonane zamówienie objęte niniejszą Umową, do czasu wyjaśnienia powyższej okoliczności.
6. Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez wykonawcę i podwykonawcę na podstawie umowy o pracę (w rozumieniu przepisów ustawy z dn. 26.06.1974r. Kodeks pracy), osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:
  - 1) przynajmniej 2-ch kucharzy
  - 2) przynajmniej 1-ą pomoc kuchenną
7. W związku z powyższym Wykonawca i podwykonawca po zawarciu umowy, na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedłożenia oświadczenia, że osoby, o których mowa w pkt. 1 pkt., biorące udział w realizacji zamówienia, są zatrudnione na podstawie umowy o pracę.
8. Jeżeli Zamawiający ustali, że osoby o których mowa w pkt. 1 nie są zatrudnione na podst. umowy o pracę, to Wykonawca zapłaci zamawiającemu tytułem kary umownej 1000,00 zł za każdy taki przypadek.

## § 8

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie:

- a) Zmniejszenia ilości zamawianych posiłków objętych zamówieniem. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
  - b) Podwykonawstwa –za zgodą Zamawiającego:
    - zmiany zakresu wykonania zamówienia przez podwykonawcę
    - powierzenia podwykonawcom części usług, mimo oświadczenia o samodzielnej realizacji zamówienia złożonego przez Wykonawcę w ofercie,
  - c) skrócenia czasu realizacji usługi stanowiącej przedmiot umowy, którego podstawą będzie uruchomienie kuchni u Zamawiającego. Zamawiający ma obowiązek powiadomienia Wykonawcy o skróceniu obowiązywania postanowień niniejszej umowy za 5 dniowym wyprzedzeniem.
  - d) Zmiany czasu realizacji usługi stanowiącej przedmiot umowy, którego podstawą będzie nie zakończenie prac lub nie dokonanie odbiorów związanych z remontem kuchni. W sytuacji opisanej w zdaniu poprzednim termin wykonania usługi określony w § 3 ust. 1 pkt b może ulec wydłużeniu do dnia 31 maja 2018 r., o zmianie terminu wykonania usługi Zamawiający ma obowiązek powiadomić co najmniej 11 maja 2018 r., lub wcześniej.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

#### § 9

1. Przedstawicielem Zamawiającego jest: .....tel. ...., e-mail: sekretariat@dpskrakowska.krakow.pl
2. Przedstawicielem Wykonawcy jest ..... tel..... e-mail. ....
3. Osoba uczestnicząca w wykonywaniu zamówienia ze strony Wykonawcy .....tel, e-mail....

#### § 10

1. Jakiegokolwiek zmiany w treści niniejszej umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.
3. Spory mogące wynikać z umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Załącznikami do niniejszej umowy są:
  - zał. nr 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia;
  - zał. nr 2. Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet;
  - zał. nr 3. Przykładowy jadłospis dekadowy;
  - zał. nr 4. Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków.
5. Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach ; 2 egz. dla Zamawiającego, 1 egz. dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJACY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do umowy z dnia .....

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**1. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55, tj. usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie do czterech budynków mieszkalnych, całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Zamawiającego w maju 2018 r. .

**1.1. Całodzienne wyżywienie to:**

- śniadanie wraz z napojami
- obiad z dwóch dań i deser
- kolacja wraz z napojami i posiłkiem nocnym.

**1.2. Z całodziennego wyżywienia zostaje wyłączone pieczywo.**

1.2.1. Dostawę pieczywa zapewnia Zamawiający.

**1.3. Punkty rozdziału żywienia to budynki mieszkalne:**

- 1.3.1. przy ul. A. Chmielowskiego 6 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 1);
- 1.3.2. przy ul. Krakowskiej 53 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 2);
- 1.3.3. przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 3);
- 1.3.4. przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 4);

**2. Średnia liczba mieszkańców, dla których przygotowywane będą posiłki: 240 osób. Liczba osób może ulec zmianie, w tym zwiększenie max do 260 osób, zmniejszenie do min. 200 osób.**

**3. Wymagany przez cały okres trwania zamówienia, dzienny koszt wsadu do kotła nie może być mniejszy niż 8,00 zł ( słownie osiem złotych).**

**4. Wymagania dotyczące przygotowywanych posiłków**

4.1. Wartość kaloryczna przygotowywanych posiłków powinna wynosić 2500 kcal.

4.2. Posiłki w chwili dostawy powinny mieć temperaturę:

- zupa min. 75° C
- drugie danie min. 63° C
- gorące napoje min. 80° C
- surówki, sałatki nie wyższą niż 10° C.

4.3. Posiłki należy przygotowywać bezpośrednio przed dostarczeniem ich do Zamawiającego, z uwzględnieniem normatywnych wartości energetycznych i odżywczych, w tym dziennej racji pokarmowej, zaleceń dietetycznych, zaleceń lekarskich oraz zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.

- Wartość odżywcza i energetyczna diet określona jest w treści Załącznika nr 9b do SIWZ.

4.4. Wykonawca przygotowywać będzie bieżącą produkcję dzienną z produktów świeżych, naturalnych o wysokiej jakości, o prawidłowym smaku, zapachu, barwie, konsystencji. Jakość posiłków oraz produktów spożywczych będzie podlegała ocenie Zamawiającego.

4.5. Nie dopuszcza się wykorzystywania celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw w tym gotowych garmazeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, oraz przygotowywania kompotu z herbat owocowych, syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej wymiany towaru na zgodny w przypadku zastrzeżeń do jakości surowca.

4.6. Wszystkie posiłki powinny być białkowe. Każdy posiłek powinien posiadać dodatek warzywny lub owocowy.

4.7. W ramach poszczególnych posiłków, w zależności od zaleceń dietetycznych należy dostarczyć:

4.7.1. dodatki do pieczywa:

- sery (żółty 60g/porcję, topiony 1 szt./porcję, twarogowy 100g/porcję, homogenizowany 1 szt./porcję, ziarnisty 1 szt./porcję),
- świeże wędliny wysokogatunkowe 60g/porcję,
- świeże wędliny niskogatunkowe – maks. 2 razy w dekadzie np. mortadela 90g/porcję, salceson 90g/porcję, pasztet pieczony 100g/porcję,
- jaja, dżemy owocowe i powidła (z wyłączeniem marmolady) 50g/porcję,
- miód, w małych, jednorazowych opakowaniach - 50g/porcję,
- dodatki warzywne w ilości nie mniejszej niż 70g lub owocowe od 70 do 150g (owoce w sztukach),
- pasty jajeczne, rybne, serowe i mięsne, sałatki jarzynowe (w sezonie od X-IV) - 150g/porcję,
- masło, o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82% - 20g/porcję,
- margaryna śniadaniowa, o zawartości tłuszczu całkowitego 60%, maksymalnie do 5 posiłków w dekadzie, 20g/porcję,
- zupa mleczna w ilości 350 ml na osobę, z dodatkiem musli lub płatków kukurydźnianych, maksymalnie 1 raz w dekadzie.

**4.8. napoje gorące: do na śniadania i kolacji, dwa rodzaje napojów :**

- kawa zbożowa (lub kakao, mleko o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 2 %) 250ml/porcję
- herbata (owocowa, czarna) 250ml/porcję
- Wykonawca dostarczy napoje niesłodzone. Cukier do napojów należy dostarczyć oddzielnie.

4.8.1. zupy w ilości nie mniejszej niż 450 ml/osobę,

4.8.2. dania drugiego, w tym (na porcję):

- mięsa gotowanego (pieczonego) - 100g, panierowanego - 120g, potrawy z masy mięsnej mielonej - 100g,
- dodatek węglowodanowy tj. ziemniaki gotowane, makaron, ryż, kasze - 250g; surówki i sałatki - 200g lub jarzyny gotowanej - 200g (na dietę podstawową i cukrzycową należy dostarczyć surówkę, na diety łatwostrawne – surówkę lub jarzynę gotowaną);

**Uwaga:**

W ramach każdej dekady, w której realizowane jest zamówienie na drugie danie należy dostarczyć: co najmniej 5 razy porcję mięsa w całości z uwzględnieniem różnych gatunków mięs, co najmniej 1-2 razy potrawy z ryb, maksymalnie 1-2 razy w trakcie dekady potrawy bezmięsne ale nie bez udziału białka zwierzęcego lub potrawy półmięsne. Maksymalnie 2 razy w zaplanowanej dekadzie dopuszczalna jest dostawa potrawy z mięsnej masy mielonej lub gulaszy.

- deseru: kompot 250ml/porcja, przygotowany ze świeżych lub mrożonych owoców lub jogurt 1 szt./porcja, serek homogenizowany 1 szt./porcja, owoc 1 szt. nie mniej niż 150g lub 1 szt./porcja, kefir 250ml, kisiel (mleczny, owocowy) 250ml /porcja, budyń 250ml /porcja, sok (warzywny, owocowy) 250ml /porcja, galaretki owocowe 150g/ porcja, drożdżówki 1 szt./porcję, wafelki, herbatniki, biszkopty 1 szt./ nie mniej niż 40g/porcję .

**4.9. kolacja:**

4.9.1. ciepłe danie 300g na gorąco, bigos, leczko, flaki lub 140 g parówki/kielbasa na gorąco - 2 razy w tygodniu;

4.9.2. diety o zmienionej konsystencji dostarczane będą w formie nie zmielonej. Zamawiający we własnym zakresie przygotowuje je do konsumpcji.

4.10. Wykonawca zobowiązany jest do;

- zapewnienia systemów jakości świadczonej usługi żywieniowej, w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP.

4.11. przygotowania posiłków, prócz diety podstawowej, z uwzględnieniem specyfiki żywienia mieszkańców Zamawiającego, a w szczególności diet zleconych przez lekarza.

- Wykaz diet stanowi załącznik Nr 8b do niniejszej SIWZ.

4.12. Przedmiot zamówienia nie stanowi odbiór odpadów po posiłkach.

**5. Wymagania Zamawiającego dotyczące planowania jadłospisów**

5.1. Wykaz najczęściej stosowanych przez Zamawiającego diet, wraz z ich charakterystyką, zawarty jest załączniku nr 2 do umowy.

- 5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego.
- Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany.
  - Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.
- 5.3. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie regulacjami prawnymi o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Podstawą do sporządzania posiłków będą: wykaz norm dziennych racji pokarmowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz normy HACCP. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.
- 5.4. Jadłospis na każdy dzień, będzie sporządzany przez Wykonawcę na podstawie i zgodnie z uzgodnionym uprzednio z Zamawiającym jadłospisem dekadowym.
- 5.5. Wykonawca będzie sporządził i przedstawiał Zamawiającemu do akceptacji, jadłospis dekadowy, podpisany przez osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy, co najmniej 5 dni przed początkiem każdej kolejnej dekady.
- 5.6. Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw, powinien być tak zaplanowany, aby posiłki na obiad nie powtarzały się w ciągu dekady, były urozmaicone smakowo, zapachowo i kolorystycznie. Jadłospis będzie uwzględniał dwa różnorodne zestawy potraw (dieta podstawowa i dieta lekkostrawna) wg wzoru z załącznika 8c.
- 5.6.1. Jadłospisy powinny zawierać podział na diety, nazwę posiłku, informacje o kaloryczności, alergenach, gramaturze gotowego posiłku z podziałem na części składowe.
- 5.6.2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, by w piątki, w okresie postów i świąt tj. Święta Wielkanocne, zostały przygotowane posiłki o charakterze świątecznym tj. zwyczajowo przyjęte, tradycyjne potrawy i dodatki cukiernicze.
- Wzór jadłospisu dekadowego stanowi Załącznik nr 3 do umowy.
- 5.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania, zobowiązujących Wykonawcę, zmian w jadłospisie dekadowym. Zamawiający zgłosi je co najmniej 3 dni przed wprowadzeniem dekady. Wykonawca będzie zobowiązany do zmiany jadłospisu. W przypadku braku jadłospisu dekadowego lub braku uwzględnienia naniesionych zmian przez Zamawiającego, zastosowane będą kary zawarte w umowie.
- Brak uwag zgłoszonych przez Zamawiającego w zakresie przekazanego przez Wykonawcę jadłospisu dekadowego, równoznaczny jest z akceptacją jadłospisu.
- 5.8. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania 10-dniowy jadłospis wybranej diety, z rozpisaną gramową wagą produktów na poszczególne potrawy (z uwzględnieniem strat) do 5 dni od daty zgłoszenia zapotrzebowania.
- 5.9. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu jadłospisu, codziennie, do godziny 12.00 dnia poprzedniego, na adres poczty elektronicznej wskazany w przez Zamawiającego w umowie.
- 5.10. Wykonawca ma obowiązek w jadłospisie, o którym mowa w pkt. 5.4, dostarczyć Zamawiającemu informację na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, kaloryczność, wartości odżywczej tzn. zawartości białka, węglowodanów, tłuszczu, w tym tłuszczów nasyconych oraz składu potraw, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady z 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności UE nr 1169/2011.
- 6. Wymagania dotyczące zdolności organizacyjnych Wykonawcy**
- 6.1. Wykonawca musi posiadać kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia, zapewniające przygotowanie posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo audytu miejsca i warunków przygotowania posiłków.
- 6.2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kopię decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą kuchnię do produkcji żywności. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu, który produkuje posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę.
- 6.3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz przez Zamawiającego.
- 6.4. Zamawiający i Wykonawca zobowiązują się do koordynowania i bieżącej kontroli właściwego wykonywania usługi. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania Zamawiającemu na bieżąco, informacji o zaistniałych problemach związanych z realizacją usługi.

- 6.5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości przeszkolonych osób do transportu żywności oraz do zorganizowania przewozu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno - epidemiologicznym.
- 6.6. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić na każde żądanie Zamawiającego n/w dokumenty:
- Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającą na przewóz żywności - dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego
  - Aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno- epidemiologicznych osoby dostarczającej żywność.
  - Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu.
- 6.7. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi: kucharzami, technologami/technikami żywienia o specjalności żywienie człowieka, dietetykami, kierowcami, osobą/osobami do nadzoru i koordynacji usługi w miejscu świadczenia usługi.
- 6.8. Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę pracowników uwzględniającą zakres świadczonych usług: przygotowanie posiłków , transport , najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług. Wykonawca będzie aktualizował wykaz osób w terminie 1 tygodnia od daty dokonania zmiany personelu.
- 6.9. Pracownicy Wykonawcy przygotowujący i dostarczający wyżywienie do Zamawiającego muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie potwierdzające ich zdolność do pracy w kontakcie z żywnością. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia lekarskiego każdego pracownika Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia braku uprawnień, o których mowa w zadaniu poprzedzającym Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy odsunięcia pracownika Wykonawcy od powierzonych mu czynności, przy czym usługa w zakresie wykonywanych przez tego pracownika czynności musi zostać przez Wykonawcę zrealizowana.
- 6.10. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładzie produkującym żywność i wprowadzającym ją do obrotu zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007 r. Nr 80, poz. 545).

## **7. Zamawianie posiłków**

- 7.1. Zapotrzebowania określające ilość zamówionych posiłków składane będą przez Zamawiającego codziennie drogą elektroniczną. W przypadku zaistnienia sytuacji awaryjnych, zamawianie posiłków będzie się odbywać telefonicznie, po czym formularz zamówienia będzie przysyłany najpóźniej w dniu następnym.
- Wzór formularza Zapotrzebowania określającego ilość zamówionych posiłków stanowi Załącznik nr 4 do umowy.
- 7.2. Zapotrzebowania na posiłki Zamawiający będzie składał z jednodniowym wyprzedzeniem, z wyszczególnieniem diet i liczby posiłków wraz z podziałem na budynki mieszkalne (Zespoły OT) wyszczególnione w pkt. 1.3. Zapotrzebowania będą składane nie później niż do godziny 15.30 dnia poprzedzającego realizację dostawy posiłków.
- 7.3. Ewentualne korekty do przekazanych zapotrzebowań na posiłki, mogą być składane przez Zamawiającego w zakresie obiadów i kolacji do godziny 10.30 dnia, którego zapotrzebowanie dotyczy. Korekty zapotrzebowania będą zgłaszane elektronicznie, pisemnie, lub telefonicznie, przy czym formularz zamówienia w przypadku zgłoszenia telefonicznego będzie przesłany najpóźniej na dzień następny.
- 7.4. Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od liczby mieszkańców Zamawiającego. Zapotrzebowania mogą uwzględniać ilości posiłków w postaci tzw. suchego prowiantu za kilka lub jeden posiłek. Zamawianie suchego prowiantu następować będzie z jednodniowym wyprzedzeniem.
- 7.5. W szczególnych przypadkach (np. nieterminowych dostaw, zbyt małej ilości dostarczonych posiłków) Zamawiający będzie wzywał do uzupełnienia braków w terminie do 60 min. od poinformowania Wykonawcy.

## **8. Transport posiłków**

- 8.1. Wykonawca ma obowiązek dostarczać posiłki do bezpośrednio 4 n/w budynków Zamawiającego w Krakowie:
    - 8.1.1. przy ul. A. Chmielowskiego 6 (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 1) – kuchenka na parterze budynku,
    - 8.1.2. przy ul. Krakowskiej 53 (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 2) – kuchenka na parterze budynku,
    - 8.1.3. przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 3) – kuchenka na I piętrze budynku,
    - 8.1.4. przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 4) – kuchenka na II piętrze budynku,
    - dojazd do budynków przez bramę przy ul. Krakowskiej 47 (domofon) lub Krakowskiej 53 lub ul. A. Chmielowskiego 6 – ustalany na bieżąco z Wykonawcą i w uzależnieniu od aktualnie prowadzonych prac remontowych.
  - 8.2. Transport posiłków zabezpiecza Wykonawca uwzględniając zasady systemu HACCP.
    - 8.2.1. Dostawa nr 1 (śniadanie) ma być realizowana w godzinach 6.30 do 7.00.
    - 8.2.2. Dostawa nr 2 (obiad) ma być realizowana w godzinach 11.30 do 12.00.
    - 8.2.3. Dostawa nr 3 (kolacja) ma być realizowana w godzinach 17.00 do 17.30.
  - 8.3. Wskazane w niniejszym punkcie godziny dostawy oznaczają termin, w którym Wykonawca dostarczy posiłki do budynków Zamawiającego, wymienionych w pkt 8.1.
  - 8.4. Czas, od momentu wytworzenia posiłków w kuchni Wykonawcy, do momentu zakończenia wydawania posiłków w budynkach Zamawiającego nie może przekroczyć 2 godzin – dotyczy posiłków podlegających obróbce termicznej.
  - 8.5. Wykonawca zapewni dostawę posiłków do każdego z budynków Zamawiającego w systemie termosowym/bemarowym. System ma zapewniać zachowanie szczelności i odpowiednich temperatur. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem specjalistycznym posiadającym aktualne opinie o spełnieniu warunków higieniczno-sanitarnych wystawione przez właściwego inspektora sanitarnego.
  - 8.6. Termosy do przewozu posiłków, powinny być w dobrym stanie technicznym, tak aby skutecznie zabezpieczały posiłki przed zanieczyszczeniem zewnętrznym i zmianą temperatury posiłków. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy w tym zakresie.
  - 8.7. Śniadania i kolacje będą dostarczane przez Wykonawcę w szczelnych pojemnikach, zawierających wydzielone porcje pożywienia, przygotowane do wyłożenia na talerz.
  - 8.8. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, Wykonawca ma obowiązek, natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.
  - 8.9. W razie sytuacji opisanej w pkt 8.7, Wykonawca musi we własnym zakresie i na własny koszt zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszej SIWZ.
  - 8.10. Odbiór brudnych termosów z budynków Zamawiającego, odbywać się będzie codziennie w godzinach w godz. 8.00 do 8.30, 11.30 do 12.00 oraz 17.00 do 17.30.
- 9. Kontrola realizacji zamówienia**
- 9.1. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia przedstawicielowi Zamawiającego, jednej porcji każdego posiłku w zakresie wszystkich diet, w celu kontroli jakości: oceny cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki zestawionych posiłków.
  - 9.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości świadczenia usług objętych niniejszą umową oraz do wydawania zaleceń pokontrolnych, w tym prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług objętych niniejszą umową. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności: prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług objętych niniejszą umową, na każdym etapie realizacji umowy, w tym: produkcji, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętu Wykonawcy. Przedmiotem działań kontrolnych Zamawiającego mogą być: przestrzeganie przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków; przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.
  - 9.3. Przez cały okres realizacji usługi, Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania szczelności bemarów, termosów, pojemników transportowych, sprawności środków transportu. W przypadku uszkodzenia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) wymienionego w zdaniu poprzednim asortymentu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany asortymentu na nowy wolny od wad.
  - 9.4. Wykonawca zobowiązuje się do pomiaru temperatury i prowadzenie codziennych zapisów z monitoringu temperatury wydawanych posiłków.

9.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny temperatury posiłków. Pomiary będą dokonywane z udziałem przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku gdy pracownik Wykonawcy odmówi uczestnictwa w pomiarze, Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia pomiaru i spisania odpowiedniej notatki.

**10. Rozliczanie zrealizowanych diet , procedura reklamacji**

10.1. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich w oparciu o zamówienia składane od Zamawiającego oraz zgłaszane korekty i reklamacje.

10.2. Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet ,w podziale na posiłki zamówione do poszczególnych budynków, uwzględniające zgłoszone reklamacje i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca przekaże ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

10.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji, w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności:

- a) niezgodności, w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do Zamawiającego, z zamówieniami,
- b) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
- c) posiłku innego niż w zaplanowanego w jadłospisie,
- d) rozlania lub wysypania posiłku,
- e) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach (np. termosach, bemarkach),
- f) posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
- g) nieprawidłowej temperatury,
- h) produktów o złej jakości lub przeterminowanych,
- i) opóźnienia w dostarczeniu posiłków w wymiarze ponad 20 minut.

10.4. Reklamacje będą składane w formie elektronicznej, na adres e-mail Wykonawcy lub telefonicznie.

10.5. Szczegóły dotyczące zasad realizacji reklamacji zawarte są w § 3 umowy.

Załącznik nr 2 do umowy z dnia .....

**Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet**

dla realizacji zadania pod nazwą

**Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55  
w I kwartale 2018 r.**

| dieta                                                   | ilość posiłków<br>dziennie                                        | udział %<br>składników odż.                                     | kaloryczność | inne wymagania                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dieta podstawowa                                        | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny*                | 14-16 % białka;<br>ok. 30% tłuszczu<br>ok. 55 %<br>węglowodanów | 2500kcal     | 1.według<br>zapotrzebowania<br>II śniadania /średnio<br>10/ dodatki białkowe<br>/średnio 10/<br>2.zmiana konsystencji<br>/przy zleceniu<br>lekarskim/<br>3.Posiłek nocny<br>według<br>zapotrzebowania |
| Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | śniadanie;<br>II śniadanie<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny | 15-20% białka<br>30-35% tłuszczu<br>45-50%<br>węglowodanów      | 2200kcal     | 1.według<br>zapotrzebowania<br>II śniadania /średnio<br>20/ posiłki nocne<br>/średnio 10/<br>2.zmiana konsystencji<br>/przy zleceniu<br>lekarskim/<br>3.Posiłek nocny<br>według<br>zapotrzebowania    |
| Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu            | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny                 | 12-18% białka<br>do 20% tłuszczu                                | 2200kcal     | 1.według<br>zapotrzebowania<br>II śniadania /średnio 5/<br>2.zmiana konsystencji<br>/przy zleceniu<br>lekarskim/                                                                                      |

|                                                     |                                                                                       |                                                                      |          |                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                                       |                                                                      |          | 3.Posiłek nocny według zapotrzebowania                                                                                             |
| Dieta łatwo strawna niskobiałkowa                   | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny                                     | 8-10 % białka<br>ok. 30% tłuszcze<br>ponad 60% węglowodanów          | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania<br>2.zmiana konsystencji /przy zleceniu lekarskim/<br>3.Posiłek nocny według zapotrzebowania |
| Dieta bogato-resztkowa                              | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny                                     | Ok. 14,5% białka<br>Ok. 29,%%<br>tłuszcze<br>Ok. 56%<br>węglowodanów | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania<br>2.zmiana konsystencji /przy zleceniu lekarskim/<br>3.Posiłek nocny według zapotrzebowania |
| Dieta łatwo strawna bogato-białkowa                 | śniadanie;<br>II śniadanie<br>obiad;<br>dodatek białkowy<br>kolacja;<br>posiłek nocny | 15-20% białko<br>25-30% tłuszcze<br>50-60%<br>węglowodanów           | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania<br>2.zmiana konsystencji /przy zleceniu lekarskim/<br>3.Posiłek nocny według zapotrzebowania |
| Żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego |                                                                                       |                                                                      |          |                                                                                                                                    |
| Żywienie alternatywne                               |                                                                                       |                                                                      |          |                                                                                                                                    |

Posiłek nocny\*/zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2012 r. poz. 964)/

Załącznik nr 3 do umowy z dnia .....

**Przykładowy jadłospis dekadowy**  
w ramach realizacji zadania pod nazwą  
**Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.**

| DZIEŃ 1    | śniadanie                                                                                                                                                                                                 | Obiad/zupa, II danie, deser/                                                                                                                                                          | kolacja                                                                                                                                                                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I. Zestaw  | Kielbasa krakowska 60g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. z/c250ml,<br>ogórek świeży 70g                                                                                      | -Zupa pieczarkowa z makaronem 450ml,<br>-gulasz wołowy 150ml,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>surówka z marchwi i chrzanu ze śmietaną 200g,<br>-budyń 250ml;                           | Serek typu „fromage” 1szt/80,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>margaryna śn. 20g, herb. czarna z/c 250ml, papryka św.70g;<br><br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                 |
| II. Zestaw | Parówki drob.100g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. z/c250ml,<br>ketchup 20g,<br>pomidor 70g                                                                                            | -Zupa pomidorowa z makaronem 450ml,<br>-filet drob. gotowany100g,<br>ziemniaki z koper. 250g, sos koperkowy 150ml, sałata zielona z kefir. 200g, -budyń 250ml;                        | Serek wiejski 200g/1szt,<br>weka pszenna 100g, margaryna śn. 20g, herb. czarna z/c 250ml, jabłka got.150g/1szt.;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                 |
| Cukrz.     | Kielbasa krakowska 60g,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. bez/c 250ml,<br>ogórek świeży 70g<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, szynką drob. i sałatą zieloną -1szt. | -Zupa pieczarkowa z makaronem 450ml,<br>-filet drob. gotowany100g<br>sos koperkowy 150ml,<br>ziemniaki z koper. 250g, sur. z marchwi i chrzanu ze śmietaną 200g,<br>-budyń b/c 250ml; | Serek typu „fromage” 80g/1szt,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śn. 20g, herb. czarna b/c 250ml, papryka świeża 70g;<br><br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c |
| DZIEŃ 2    |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       |
| I. Zestaw  | Jaja gotowane 50g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>kakao na ml. z/c 250ml<br>pomidor ze szczypiorkiem 70g;                                                                              | -Barszcz ukraiński 450ml, --<br>gołąbki z mięsem, ryżem i kapustą 300g,<br>sos pieczarkowy 150ml,<br>-kompot owocowy 250ml,                                                           | Polędwica sopočka 60g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                 |
| II. Zestaw | Płatki kukurydziane na mleku 350ml, dżem 50g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>herbata z/c 250ml,<br>brzoskwinia 100g/1szt;                                                                         | -Barszcz z ziemn. 450ml,<br>-risotto mięsno-warzywne 300g,<br>sos pomidorowy 150ml,<br>-kompot owocowy 250ml,                                                                         | Kielbasa szynk. 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                                    |

|                |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cukrz.         | Jaja gotowane 50g,<br>pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g,<br>kawa na mleku b/c<br>250ml, pomidor ze<br>szczypiorkiem 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka<br>z masłem, pasztetem<br>drobiowym i ogórkiem<br>kiszonym | -Barszcz ukraiński 450ml,<br>-gołąbki z mięsem, ryżem i<br>kapustą 300g,<br>sos pieczarkowy150ml,<br>-kompot owoc. b/c 250ml,                              | Polędwica sopocka60g,<br>pieczywo (graham + pszenno-<br>żytnie)100g, masło 20g, kawa<br>na ml. b/c 250ml, sałata zielona<br>20g;<br><br>posilek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem b/c            |
| <b>DZIEŃ 3</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |
| I. Zestaw      | Ser żółty 60g, pieczywo<br>pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>herbata owocowa z/c<br>250ml, ogórek konserw.<br>70g;                                                                                                             | -Zupa szpinakowa<br>z makaronem 450ml,<br>-kotlet schabowy 120g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>ćwikła 200g,<br>-kisiel z jabłkiem 250ml;                  | Szynka konserw. 60g, pieczywo<br>pszenno- żytnie 100g,<br>margaryna śniad. 20g, kawa na<br>ml. z/c 250ml, pomidor 70g;<br>posilek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem                              |
| II. Zestaw     | Serek homogenizowany<br>owocowy 150g/1szt,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>herbata z/c 250ml,<br>jabłko pieczone<br>150g/1szt.;                                                                                             | -Zupa krem jarzynowa<br>z grzanką 450ml,<br>-udko gotowane 1szt/ 180g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>buraczki gotowane 200g,<br>-kisiel z jabłkiem 250ml; | Salatka z tuńczyka<br>z natką pietruszki150g, weka<br>pszenna 100g, margaryna<br>śniad. 20g, kawa na ml. z/c<br>250ml,<br>posilek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem                              |
| Cukrz.         | Serek homogenizowany<br>naturalny 150/1szt,<br>pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g, jabłko 150g/<br>1szt.;                                                                                                     | -Zupa szpinakowa<br>z makaronem 450ml,<br>-udko gotowane 1szt/180g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>ćwikła 200g,<br>-kisiel z jabłkiem 250ml;               | Salatka z tuńczyka<br>z natką pietruszki150g,<br>pieczywo (graham + pszenno-<br>żytnie)100g, margaryna śniad.<br>20g, kawa na ml. b/c 250ml<br><br>posilek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem b/c |
| <b>DZIEŃ 4</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |
| I. Zestaw      | Kielbasa parówkowa<br>100g,<br>pieczywo pszenno-<br>żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml.z/c 250ml,<br>musztarda 20g,<br>pomidor 70g;                                                                                          | -Zupa koperkowa z lanym<br>ciastem 450ml,<br>-ryba pieczona 100g,<br>ziemniaki z koper. 250g, sur.<br>z kiszonej kap. 200g,<br>-banan 1szt;                | ser topiony 100g/1szt., pieczywo<br>pszenno-żytnie 100g, masło<br>20g, kawa na ml. z/ c 250ml,<br>ogórek świeży 70g;<br>posilek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem                                |
| II. Zestaw     | Szynka gotow. 60g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml.z/c 250ml,<br>sałata zielona 20g;                                                                                                                             | -Krupnik z kaszy jęczmiennej<br>450ml,<br>-pulpety gotowane 100g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>surówka z marchwi 200g,<br>-banan 1szt;                   | Bekon 60g,<br>weka pszenna 100g, masło 20g,<br>kawa na ml. z/ c 250ml, jabłko<br>gotowane 150g/1szt.; posilek<br>nocny: herbata, kanapka z<br>masłem i dżemem                                               |
| Cukrz.         | Kielbasa parówkowa<br>100g,<br>pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g,<br>masło 15g,                                                                                                                                            | -Zupa koperkowa z lanym<br>ciastem 450ml,<br>-ryba pieczona 100g,<br>ziemniaki z koper. 250g, sur.<br>z kiszonej kap. 200g,                                | Ser topiony 100g/1szt.,<br>pieczywo (graham + pszenno-<br>żytnie)100g,masło 20g, kawa na<br>ml. b/c 250g, ogórek świeży<br>70g;                                                                             |

|                |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | kawa na ml. b/c 250ml, musztarda 20g, pomidor 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, jajem na twardo i sałatą lodową                                                                       | -banan 1szt;                                                                                                                                      | posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c                                                                                                                                                  |
| <b>DZIEŃ 5</b> |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |
| I. Zestaw      | Ser biały 100g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną z/c 250ml, rzodkiewka 25g;                                                                                | -Zupa solferino z ziemniakami 450ml, -naleśniki z serem żółtym i szpinakiem 300g, sos jogurtowy 150ml, -pomarańcz 150g;                           | Salatka z konserwą rybną i papryką świeżą 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, mleko 250ml;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                  |
| II. Zestaw     | Serek kremowy do chleba 100g, weka pszenne 100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną z/c 250ml, pomidor 70g;                                                                                | -Zupa brokułowa z ziemniakami 450ml, -makaron z jabłkami 350g, jogurt owocowy 150g, - pomarańcz 150g;                                             | Pasta z tuńczyka i sera białego z jogurtem naturalnym 150g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herbata owoc. z/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem |
| Cukrz.         | Ser biały 100g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną bez/c 250ml, rzodkiewka 25g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, serem żółtym i ogórkiem świeżym | -Zupa solferino z ziemniakami 450ml, -naleśniki z serem żółtym i szpinakiem 300g, -sos jogurtowy 150ml, - pomarańcz 150g;                         | Salatka z konserwą rybną, serem żółtym i papryką świeżą 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, mleko 250ml;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c      |
| <b>DZIEŃ 6</b> |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |
| I. Zestaw      | Serek wiejski 200g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata czarna z/c 250ml, pomidor 70g;                                                                                         | -Zupa ogórk. z ryż. 450ml, - żeberka wieprz. duszone 100g, sos własny 150ml, ziemniaki z koper. 250g, mizeria z kwaskiem 200g, -sok owocowy 150g; | Pasztet drobiowo-wieprzowy pieczony 100g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/ c 250ml, ogórek kiszony 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                    |
| II. Zestaw     | Płatki owsiane na mleku 350ml, dżem 50g, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata czarna z/c 250ml, jabłko got. 150g/1szt.;                                                                    | -Zupa pomidor. z ryżem 450ml, -potrawka drobiowa 150g, ziemniaki z koper. 250g, warzywa gotowane 200g, -sok owocowy 150g;                         | Szynka drobiowa 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250, pomidor 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                                              |
| Cukrz.         | Serek wiejski 200g/1szt., pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g,                                                                                                                | -Zupa ogórkowa z ryżem 450ml, -potrawka drobiowa 150g, ziemniaki z koper. 250g, mizeria z kwaskiem 200g,                                          | Pasztet drob.-wieprz. pieczony 100g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250ml, ogórek kiszony 70g;                                                                     |

|                |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | herbata czarna b/c 250g,<br>pomidor 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z szynką konserwową i papryką kons.                                                                            | -sok owocowy b/c 150gl;                                                                                                                                                           | posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c                                                                                                                                                      |
| <b>DZIEŃ 7</b> |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |
| I Zestaw.      | Kielbasa żywiecka 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g;                                                                       | -Rosół z kurczaka z lanym ciastem 450ml,<br>- kotlet z kurczaka panierowany 120g, ziemniaki z koper. 250g, surówka z pomidorów i cebuli 200g,<br>-jogurt pitny 250ml;             | Pasta z jaj z jogurtem i szczypiork. 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kakao na ml. z/c 250ml, rzodkiewka 25g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                |
| II. Zestaw     | Filet z indyka wędzony 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, brzoskwinia 70g/1szt.;                                                                          | -Zupa jarzynowa z makaronem 450g,<br>-schab gotowany 100g, sos pieczeniowy 150ml, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z pomidorem 200g,<br>- jogurt pitny 250ml;              | Salatka drob. z ryżem 150g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250g, surówka z marchwi 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                     |
| Cukrz.         | Kielbasa żywiecka 60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z kielbasą Lisecką i sałatą lodową | -Rosół z kurczaka z lanym ciastem 450ml,<br>-schab gotowany 150g, sos pieczeniowy 150ml, ziemniaki z koper. 250g, surówka z pomidorów i cebuli 200g,<br>- jogurt pitny b/c 250ml; | Pasta z jaj z jogurtem i szczypiorkiem 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml, rzodkiewka 25g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c |
| <b>DZIEŃ 8</b> |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |
| I. Zestaw      | Pasta z twarogu i konserwy rybnej ze śmiet. i szczyp. 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata owocowa z/c 250ml, pomidor 70g;                                     | -Żurek z kielbasą i ziemniakami 450ml, -indyk pieczony 100g, sos własny 150ml, makaron gotowany 200g, surówka z kapusty czerwonej 200g,<br>-drożdżówka z serem 1szt               | Kielbasa Lisecka 40g, twaróg z czosnk. 40g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, Masło 20g, herbata cytrynowa z /c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                |
| II. Zestaw     | Polędwica sopocka 40g, ser twarog.40g, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata owocowa z/c 250ml, sałata zielona 20g;                                                              | -Zupa ziemniaczana 450ml, - kurczak z warzywami i pieczarkami 180g/150g, makaron gotowany 200g,<br>-drożdżówka z serem 1szt                                                       | Parówki cielęce 100g, weka pszenna 100g,masło 20g, kawa na ml. z /c 250ml, ketchup 20g, pomidor 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                                  |
| Cukrz.         | Pasta z twarogu i konserwy rybnej ze śmiet. i szczyp. 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g,                                                                   | -Żurek z kielbasą i ziemniakami 450ml, -indyk pieczony 100g, sos własny 150ml,                                                                                                    | Kielbasa Lisecka 40g, twaróg z czosnk. 40g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herbata czarna b/c 250ml, sałata zielona 20g;                                                               |

|                 |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | herbata czarna z cytryną b/c 250ml, pomidor 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, serem topionym i rzodkiewką                                                                   | makaron gotowany 200g, surówka z kapusty czerwonej 200g,<br>- herbatniki b/c 40g                                                                                                       | posilek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c                                                                                                                    |
| <b>DZIEŃ 9</b>  |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| I. Zestaw       | Ciasto drożdżowe 200g, powidło śliwk. 50g, masło 20g, mleko gotow. 250ml, jabłko 150g/1szt.;                                                                                      | -Zupa neapolitańska z makaronem 450ml, -sznycel wieprzowo-wołowy 100g, ziemniaki z koper. 250g, kalafior gotowany z bułką tartą i margaryną 200g, -koktajl mleczno -owocowy 250ml;     | Salatka gyros 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/ c 250ml; posilek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                        |
| II. Zestaw      | Ciasto drożdżowe 200g, miód 50g, masło 20g, mleko gotow. 250ml, banan 100g/1szt.;                                                                                                 | -Zupa koperkowa z makaronem 450ml, - ryba gotowana po grecku 100g/150ml, -ziemniaki z koper. 250g, -koktail mleczno -owocowy 250ml;                                                    | Salatka jarzynowa z jogurtem 150g, szynka ogonówka 60g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herbata z cukrem 250g posilek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem |
| Cukrz.          | Dżem z fruktozą 50g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, masło 20g, mleko gotow. 250ml, jabłko 150g/1szt.;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, bekonem i ogórkiem konserwowym | -Zupa neapolitańska z makaronem 450ml, -sznycel wieprzowo-wołowy 100g, ziemniaki z koper. 250g, kalafior gotowany z bułką tartą i margaryną 200g, -koktail mleczno -owocowy b/c 250ml; | Salatka gyros 200g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, margaryna śniadaniowa 20g, kawa na mleku b/c 250g; posilek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c    |
| <b>DZIEŃ 10</b> |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| I. Zestaw       | Sal. jarzynowa z majonezem i natką 150g, szynka drob. 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml                                                         | -Zupa pomidorowa z ryżem 450ml, -udko z kurczaka pieczone 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z jogurtem naturalnym 200g, -sok warzywno -owocowy 250ml;                 | Filet wędzony z indyka 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herb. czarna z/c i cytryną 250ml, pomidor 70g; posilek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem    |
| II Zestaw       | Kielbasa parówkowa 100g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, ketchup 20g, jabłko pieczone 150g;                                                                  | -Zupa solferino z ziemniakami i mięsem 450ml, -pierogi z trusk. 300g, jogurt owocowy 150ml; -sok warzywno -owocowy 250ml;                                                              | Pasta sera białego, sałaty i pomidora z kefirem 150g, weka pszenna 100g, masło 20g, herb. czarna z/c i cytryną 250ml posilek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem   |
| Cukrz.          | Sal. jarzynowa z majonezem i natką 150g, szynka drob. 60g, pieczywo (graham +                                                                                                     | -Zupa pomidorowa z ryżem 450ml, -udko z kurczaka pieczone 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g,                                                                                          | Filet wędzony z indyka 60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, masło, herb. czarna bez/c z cytryną 250ml pomidor 70g;                                              |

|  |                                                                                                                                                      |                                                                                       |                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. b/c 250ml<br>II ŚNIADANIE: kanapka<br>z masłem, filetem<br>wędzonym z indyka i<br>ogórkiem świeżym | sałata zielona z jogurtem<br>naturalnym 200g,<br>-sok warzywno -owocowy<br>b/c 250ml; | posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem b/c |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|

Załącznik nr 4 do umowy z dnia .....

**Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków  
w ramach realizacji zadania pod nazwą**

**Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55  
w maju 2018 r.**

| <b>ZAPOTRZEBOWANIE NA DZIEŃ<br/>19.07.2017</b> | <b>ZESPÓŁ I</b> | <b>ZESPÓŁ II</b> | <b>ZESPÓŁ III</b> | <b>ZESPÓŁ IV</b> | <b>ŁĄCZNIE</b> |
|------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|----------------|
| DIETA PODSTAWOWA                               | 43              | 38               | 25                | 22               | 147            |
| DIETA PODSTAWOWA<br>BEZMLECZNA                 | 3               | 0                | 0                 | 1                | 4              |
| DIETA PODSTAWOWA<br>/4POSIŁKOWA/               | 1               | 2                | 2                 | 0                | 5              |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY                          | 16              | 5                | 2                 | 6                | 29             |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY MIELONA                  | 10              | 4                | 3                 | 4                | 21             |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY<br>/4POSIŁKOWA/          | 0               | 1                | 1                 | 0                | 2              |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW                      | 9               | 8                | 5                 | 6                | 28             |
| DIETA Z OGR.<br>WĘGLOWODANÓW/4POSIŁKOWA/       | 10              | 3                | 3                 | 2                | 18             |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW<br>UBOGOPURYNOWA     | 1               | 0                | 0                 | 0                | 1              |
| DIETA NISKOBIAŁKOWA                            | 1               | 0                | 0                 | 2                | 4              |
| DIETY SPECJALNE/np. BEZ MIĘSA I<br>RYB         | 1               | 0                | 0                 | 0                | 1              |
| <b>Suma</b>                                    | <b>95</b>       | <b>61</b>        | <b>41</b>         | <b>43</b>        | <b>240</b>     |



### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

w postępowaniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.

#### 1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55, tj. usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie do czterech budynków mieszkalnych, całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Zamawiającego.

##### 1.1. Całodzienne wyżywienie to:

- śniadanie wraz z napojami
- obiad z dwóch dań i deser
- kolacja wraz z napojami i posiłkiem nocnym.

##### 1.2. Z całodziennego wyżywienia zostaje wyłączone pieczywo.

###### 1.2.1. Dostawę pieczywa zapewnia Zamawiający.

##### 1.3. Punkty rozdziału żywienia to budynki mieszkalne:

- 1.3.1. przy ul. A. Chmielowskiego 6 (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 1) – kuchenka na parterze budynku;
- 1.3.2. przy ul. Krakowskiej 53 (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 2) – kuchenka na parterze budynku;
- 1.3.3. przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 3) – kuchenka na I piętrze budynku;
- 1.3.4. przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 4) – kuchenka na II piętrze budynku;

#### 2. Średnia liczba mieszkańców, dla których przygotowywane będą posiłki: 240 osób. Liczba osób może ulec zmianie, w tym zwiększenie max do 260 osób, zmniejszenie do min. 200 osób.

#### 3. Wymagany przez cały okres trwania zamówienia, dzienny koszt wsadu do kotła nie może być mniejszy niż 8,00 zł (słownie osiem złotych).

#### 4. Wymagania dotyczące przygotowywanych posiłków

##### 4.1. Wartość kaloryczna przygotowywanych posiłków powinna wynosić 2500 kcal.

##### 4.2. Posiłki w chwili dostawy powinny mieć temperaturę:

- zupa min. 75° C
- drugie danie min. 63° C
- gorące napoje min. 80° C
- surówki, salatkę nie wyższą niż 10° C.

##### 4.3. Posiłki należy przygotowywać bezpośrednio przed dostarczeniem ich do Zamawiającego, z uwzględnieniem normatywnych wartości energetycznych i odżywczych, w tym dziennej racji pokarmowej, zaleceń dietetycznych, zaleceń lekarskich oraz zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.

- Wartość odżywcza i energetyczna diet określona jest w treści Załącznika nr 9b do SIWZ.

##### 4.4. Wykonawca przygotowywać będzie bieżącą produkcję dzienną z produktów świeżych, naturalnych o wysokiej jakości, o prawidłowym smaku, zapachu, barwie, konsystencji. Jakość posiłków oraz produktów spożywczych będzie podlegała ocenie Zamawiającego.

##### 4.5. Nie dopuszcza się wykorzystywania celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw w tym gotowych garmazeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, oraz przygotowywania kompotu z herbat owocowych, syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej wymiany towaru na zgodny w przypadku zastrzeżeń do jakości surowca.

##### 4.6. Wszystkie posiłki powinny być białkowe. Każdy posiłek powinien posiadać dodatek warzywny lub owocowy.

##### 4.7. W ramach poszczególnych posiłków, w zależności od zaleceń dietetycznych należy dostarczyć:

###### 4.7.1. dodatki do pieczywa:

- sery (żółty 60g/porcję, topiony 1 szt./porcję, twarogowy 100g/porcję, homogenizowany 1 szt./porcję, ziarnisty 1 szt./porcję),

- świeże wędliny wysokogatunkowe 60g/porcję,
- świeże wędliny niskogatunkowe – maks. 2 raz w dekadzie np. mortadela 90g/porcję, salceson 90g/porcję, pasztet pieczony 100g/porcję,
- jaja, dżemy owocowe i powidła ( z wyłączeniem marmolady) 50g/porcję,
- miód , w małych, jednorazowych opakowaniach - 50g/porcję,
- dodatki warzywne w ilości nie mniejszej niż 70g lub owocowe od 70 do 150g (owoce w sztukach),
- pasty jajeczne, rybne, serowe i mięsne, sałatki jarzynowe (w sezonie od X-IV) - 150g/porcję,
- masło , o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82% - 20g/porcję,
- margaryna śniadaniowa, o zawartości tłuszczu całkowitego 60%, maksymalnie do 5 posiłków w dekadzie, 20g/porcję,
- zupa mleczna w ilości 350 ml na osobę, z dodatkiem musli lub płatków kukurydzianych, maksymalnie 1 raz w dekadzie.

**4.8. napoje gorące: do na śniadania i kolacji, dwa rodzaje napojów :**

- kawa zbożowa (lub kakao , mleko o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 2 %) 250ml/porcję
- herbata (owocowa, czarna) 250ml/porcję
- Wykonawca dostarczy napoje niesłodzone. Cukier do napojów należy dostarczyć oddzielnie.

**4.8.1. zupy w ilości nie mniejszej niż 450 ml/osobę,**

**4.8.2. dania drugiego, w tym ( na porcję):**

- mięsa gotowanego (pieczonego) - 100g, panierowanego - 120g, potrawy z masy mięsnej mielonej - 100g,
- dodatek węglowodanowy tj. ziemniaki gotowane, makaron, ryż, kasze - 250g ; surówki i sałatki - 200g lub jarzyny gotowanej - 200g (na dietę podstawową i cukrzycową należy dostarczyć surówkę, na diety łatwostrawne – surówkę lub jarzynę gotowaną);

**Uwaga:**

W ramach każdej dekady, w której realizowane jest zamówienie na drugie danie należy dostarczyć: co najmniej 5 razy porcję mięsa w całości z uwzględnieniem różnych gatunków mięs, co najmniej 1-2 razy potrawy z ryb, maksymalnie 1-2 razy w trakcie dekady potrawy bezmięsne ale nie bez udziału białka zwierzęcego lub potrawy półmięsne. Maksymalnie 2 razy w zaplanowanej dekadzie dopuszczalna jest dostawa potrawy z mięsnej masy mielonej lub gulaszy.

- deseru: kompot 250ml/porcja, przygotowany ze świeżych lub mrożonych owoców lub jogurt 1szt./porcja, serek homogenizowany 1szt./porcja, owoc 1szt nie mniej niż 150g /porcja, kefir 250ml, kisiel (mleczny, owocowy ) 250ml /porcja, budyń 250ml /porcja, sok (warzywny, owocowy) 250ml /porcja, galaretki owocowe 150g/ porcja, drożdżówki 1szt./porcję, wafelki, herbatniki, biszkopty 1sztuka nie mniej niż 40g /porcję .

**4.9. kolacja:**

4.9.1. ciepłe danie 300g (bigos, leczko, flaki) lub 140g (parówki, kielbasa na gorąco) - 2 razy w tygodniu;

4.9.2. diety o zmienionej konsystencji dostarczane będą w formie nie zmielonej. Zamawiający we własnym zakresie przygotowuje je do konsumpcji.

**4.10. Wykonawca zobowiązany jest do:**

- zapewnienia systemów jakości świadczonych usług żywieniowych, w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP.

**4.11. przygotowania posiłków, prócz diety podstawowej, z uwzględnieniem specyfiki żywienia mieszkańców Zamawiającego, a w szczególności diet zleconych przez lekarza.**

- Wykaz diet stanowi załącznik Nr 8b do niniejszej SIWZ.

**4.12. Przedmiotu zamówienia nie stanowi odbiór odpadów po posiłkach.**

**5. Wymagania Zamawiającego dotyczące planowania jadłospisów**

5.1. Wykaz najczęściej stosowanych przez Zamawiającego diet, wraz z ich charakterystyką, zawarty jest w załączniku nr 8b do SIWZ.

5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego.

- Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany.
- Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.

5.3. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie regulacjami prawnymi o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Podstawą do sporządzania posiłków będą: wykaz norm dziennych racji pokarmowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz normy HACCP. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.

- 5.4. Jadłospis na każdy dzień, będzie sporządzany przez Wykonawcę na podstawie i zgodnie z uzgodnionym uprzednio z Zamawiającym jadłospisem dekadowym.
  - 5.5. Wykonawca będzie sporządził i przedstawiał Zamawiającemu do akceptacji, jadłospis dekadowy, podpisany przez osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy, co najmniej 5 dni przed początkiem każdej kolejnej dekady.
  - 5.6. Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw, powinien być tak zaplanowany, aby posiłki na obiad nie powtarzały się w ciągu dekady, były urozmaicone smakowo, zapachowo i kolorystycznie. Jadłospis będzie uwzględniał dwa różne zestawy potraw /dieta podstawowa i dieta lekko strawna/.
    - 5.6.1. Jadłospisy powinny zawierać podział na diety, nazwę posiłku, informacje o kaloryczności, alergenach, gramaturze gotowego posiłku z podziałem na części składowe.
    - 5.6.2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, by w piątki oraz w okresie postów i świąt tj. Święta Wielkanocne, zostały przygotowane posiłki o charakterze świątecznym tj. zwyczajowo przyjęte, tradycyjne potrawy i dodatki cukiernicze.
      - Wzór jadłospisu dekadowego stanowi Załącznik nr 8c do SIWZ.
  - 5.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania, zobowiązujących Wykonawcę, zmian w jadłospisie dekadowym. Zamawiający zgłosi je co najmniej 3 dni przed wprowadzeniem dekady. Wykonawca będzie zobowiązany do zmiany jadłospisu. W przypadku braku jadłospisu dekadowego lub braku uwzględnienia naniesionych zmian przez Zamawiającego, zastosowane będą kary zawarte w umowie.
    - Brak uwag zgłoszonych przez Zamawiającego w zakresie przekazanego przez Wykonawcę jadłospisu dekadowego, równoznaczny jest z akceptacją jadłospisu.
  - 5.8. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania 10 dni jadłospisu wybranej diety z rozpisaną gramową wagą produktów na poszczególne potrawy (z uwzględnieniem strat na odpady) do 5 dni roboczych od zgłoszenia.
  - 5.9. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu jadłospisu, codziennie, do godziny 12.00 dnia poprzedniego, na adres poczty elektronicznej wskazany w przez Zamawiającego w umowie.
  - 5.10. Wykonawca ma obowiązek w jadłospisie, o którym mowa w pkt. 5.4, dostarczyć Zamawiającemu informację na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, kaloryczność, wartości odżywcza tzn. zawartości białka, węglowodanów, tłuszczu, w tym tłuszczów nasyconych oraz składu potraw, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności UE nr 1169/2011.
- 6. Wymagania dotyczące zdolności organizacyjnych Wykonawcy**
- 6.1. Wykonawca musi posiadać kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia, zapewniające przygotowanie posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo audytu miejsca i warunków przygotowania posiłków.
  - 6.2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kopię decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą kuchnię do produkcji żywności. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu, który produkuje posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę.
  - 6.3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz przez Zamawiającego.
  - 6.4. Zamawiający i Wykonawca zobowiązują się do koordynowania i bieżącej kontroli właściwego wykonywania usługi. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania Zamawiającemu na bieżąco, informacji o zaistniałych problemach związanych z realizacją usługi.
  - 6.5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości przeszkolonych osób do transportu żywności oraz do zorganizowania przewozu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno - epidemiologicznym.
  - 6.6. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić na każde żądanie Zamawiającego n/w dokumenty:
    - Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającą na przewóz żywności - dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego
    - Aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno- epidemiologicznych osoby dostarczającej żywność.
    - Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu.
  - 6.7. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi: kucharzami, technologami/technikami żywienia o specjalności żywienie człowieka, dietetykami, kierowcami, osobą/osobami do nadzoru i koordynacji usługi w miejscu świadczenia usługi.

- 6.8. Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę pracowników uwzględniającą zakres świadczonych usług: przygotowanie posiłków , transport , najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług. Wykonawca będzie aktualizował wykaz osób w terminie 1 tygodnia od daty dokonania zmiany personelu. Wzór wykazu osób, które będą uczestniczyć po stronie Wykonawcy w realizacji umowy stanowi Załącznik nr 11 do SIWZ.
- 6.9. Pracownicy Wykonawcy przygotowujący i dostarczający wyżywienie do Zamawiającego muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie potwierdzające ich zdolność do pracy w kontakcie z żywnością. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia lekarskiego każdego pracownika Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia braku uprawnień, o których mowa w zadaniu poprzedzającym Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy odsunięcia pracownika Wykonawcy od powierzonych mu czynności, przy czym usługa w zakresie wykonywanych przez tego pracownika czynności musi zostać przez Wykonawcę zrealizowana.
- 6.10. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładzie produkującym żywność i wprowadzającą ją do obrotu zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007 r. Nr 80, poz. 545).

## **7. Zamawianie posiłków**

- 7.1. Zapotrzebowania określające ilość zamówionych posiłków składane będą przez Zamawiającego codziennie drogą elektroniczną. W przypadku zaistnienia sytuacji awaryjnych, zamawianie posiłków będzie się odbywać telefonicznie, po czym formularz zamówienia będzie przesyłany najpóźniej w dniu następnym.
- Wzór formularza Zapotrzebowania określającego ilość zamówionych posiłków stanowi Załącznik nr 9d do SIWZ.
- 7.2. Zapotrzebowania na posiłki Zamawiający będzie składał z jednodniowym wyprzedzeniem, z wyszczególnieniem diet i liczby posiłków wraz z podziałem na budynki mieszkalne (Zespoły OT) wyszczególnione w pkt. 1.3. Zapotrzebowania będą składane nie później niż do godziny 15.30 dnia poprzedzającego realizację dostawy posiłków.
- 7.3. Ewentualne korekty do przekazanych zapotrzebowań na posiłki, mogą być składane przez Zamawiającego w zakresie obiadów i kolacji do godziny 10.30 dnia, którego zapotrzebowanie dotyczy. Korekty zapotrzebowania będą zgłaszane elektronicznie, pisemnie, lub telefonicznie, przy czym formularz zamówienia w przypadku zgłoszenia telefonicznego będzie przesłany najpóźniej na dzień następny. Zapotrzebowania mogą uwzględniać ilości posiłków tzw. suchy prowiant za kilka lub jeden posiłek. Zamawianie posiłków będzie składane z jednodniowym wyprzedzeniem.
- 7.4. Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od liczby mieszkańców Zamawiającego.
- 7.5. W szczególnych przypadkach (np. nieterminowych dostaw, zbyt małej ilości dostarczonych posiłków) Zamawiający będzie wzywał do uzupełnienia braków w terminie do 60 min. od poinformowania Wykonawcy.

## **8. Transport posiłków**

- 8.1. Wykonawca ma obowiązek dostarczać posiłki do bezpośrednio 4 n/w budynków Zamawiającego w Krakowie:
- 8.1.1. przy ul. A. Chmielowskiego 6 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 1) – kuchenka na parterze budynku,
  - 8.1.2. przy ul. Krakowskiej 53 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 2) – kuchenka na parterze budynku,
  - 8.1.3. przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 3) – kuchenka na I piętrze budynku,
  - 8.1.4. przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 4) – kuchenka na II piętrze budynku,
- dojazd do budynków przez bramę przy ul. Krakowskiej 47 ( domofon) lub Krakowskiej 53 lub ul. A. Chmielowskiego 6 – ustalany na bieżąco z Wykonawcą i w uzależnieniu od aktualnie prowadzonych prac remontowych.
- 8.2. Transport posiłków zabezpiecza Wykonawca uwzględniając zasady systemu HACCP.
- 8.2.1. Dostawa nr 1 (śniadanie) ma być realizowana w godzinach 6.30 do 7.00.
  - 8.2.2. Dostawa nr 2 (obiad) ma być realizowana w godzinach 11.30 do 12.00.
  - 8.2.3. Dostawa nr 3 (kolacja) ma być realizowana w godzinach 17.00 do 17.30.
- 8.3. Wskazane w niniejszym punkcie godziny dostawy oznaczają termin, w którym Wykonawca dostarczy posiłki do budynków Zamawiającego, wymienionych w pkt 8.1.

- 8.4. Czas, od momentu wytworzenia posiłków w kuchni Wykonawcy, do momentu zakończenia wydawania posiłków w budynkach Zamawiającego nie może przekroczyć 2 godzin – dotyczy posiłków podlegających obróbce termicznej.
- 8.5. Wykonawca zapewni dostawę posiłków do każdego z budynków Zamawiającego w systemie termosowym/bemarowym. System ma zapewniać zachowanie szczelności i odpowiednich temperatur. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem specjalistycznym posiadającym aktualne opinie o spełnieniu warunków higieniczno-sanitarnych wystawione przez właściwego inspektora sanitarnego.
- 8.6. Termosy do przewozu posiłków, powinny być w dobrym stanie technicznym, tak aby skutecznie zabezpieczały posiłki przed zanieczyszczeniem zewnętrznym i zmianą temperatury posiłków. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy w tym zakresie.
- 8.7. Śniadania i kolacje będą dostarczane przez Wykonawcę w szczelnych pojemnikach, zawierających wydzielone porcje pożywienia, przygotowane do wyłożenia na talerz.
- 8.8. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, Wykonawca ma obowiązek, natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.
- 8.9. W razie sytuacji opisanej w pkt 8.7, Wykonawca musi we własnym zakresie i na własny koszt zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszej SIWZ.
- 8.10. Odbiór brudnych termosów z budynków Zamawiającego, odbywać się będzie codziennie w godzinach 8.00 -8.30, 11.30- 12.30 oraz 17.00 -17.30.
- 9. Kontrola realizacji zamówienia**
- 9.1. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia przedstawicielowi Zamawiającego, jednej porcji każdego posiłku w zakresie wszystkich diet, w celu kontroli jakości: oceny cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki zestawionych posiłków.
- 9.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości świadczenia usług objętych niniejszą umową oraz do wydawania zaleceń pokontrolnych, w tym prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług objętych niniejszą umową. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności: prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług objętych niniejszą umową, na każdym etapie realizacji umowy, w tym: produkcji, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętu Wykonawcy. Przedmiotem działań kontrolnych Zamawiającego mogą być: przestrzeganie przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków; przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.
- 9.3. Przez cały okres realizacji usługi, Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania szczelności bemarów, termosów, pojemników transportowych, sprawności środków transportu. W przypadku uszkodzenia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) wymienionego w zdaniu poprzednim asortymentu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany asortymentu na nowy wolny od wad.
- 9.4. Wykonawca zobowiązuje się do pomiaru temperatury i prowadzenie codziennych zapisów z monitoringu temperatury wydawanych posiłków.
- 9.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny temperatury posiłków. Pomiaru będą dokonywane z udziałem przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku gdy pracownik Wykonawcy odmówi uczestnictwa w pomiarze, Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia pomiaru i spisania odpowiedniej notatki.
- 10. Rozliczanie zrealizowanych diet, procedura reklamacji**
- 10.1. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich w oparciu o zamówienia składane od Zamawiającego oraz zgłaszane korekty i reklamacje.
- 10.2. Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet, w podziale na posiłki zamówione do poszczególnych budynków, uwzględniające zgłoszone reklamacje i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca prześle ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- 10.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji, w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności:
- a) niezgodności, w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do Zamawiającego, z zamówieniami,
  - b) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
  - c) posiłku innego niż w zaplanowanego w jadłospisie,
  - d) rozlania lub wysypania posiłku,
  - e) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach (np. termosach, bemarach),
  - f) posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
  - g) nieprawidłowej temperatury,
  - h) produktów o złej jakości lub przeterminowanych,

- i) opóźnienia w dostarczeniu posiłków w wymiarze ponad 20 minut.
- 10.4. Reklamacje będą składane w formie elektronicznej, na adres e-mail Wykonawcy lub telefonicznie.
- 10.5. Szczegóły dotyczące reklamacji zawarte są we wzorze umowy stanowiącej zał. nr 7 do siwz.

**Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet**  
w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne**  
**wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55**  
**w maju 2018 r.**

| dieta                                                   | ilość posiłków<br>dziennie                                        | udział %<br>składników odż.                                      | kaloryczność | inne wymagania                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dieta podstawowa                                        | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny*                | 14-16 % białka;<br>ok. 30 % tłuszczu<br>ok. 55 %<br>węglowodanów | 2500kcal     | 1.według<br>zapotrzebowania<br>II śniadania /średnio<br>10/ dodatki białkowe<br>/średnio 10/<br>2.zmiana konsystencji<br>/przy zleceniu<br>lekarskim/<br>3.posiłek nocny<br>według<br>zapotrzebowania |
| Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | śniadanie;<br>II śniadanie<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny | 15-20% białka<br>30-35% tłuszczu<br>45-50%<br>węglowodanów       | 2200kcal     | 1.według<br>zapotrzebowania<br>II śniadania /średnio<br>20/ posiłki nocne<br>/średnio 10/<br>2.zmiana konsystencji<br>/przy zleceniu<br>lekarskim/<br>3.posiłek nocny<br>według<br>zapotrzebowania    |
| Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu            | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posiłek nocny                 | 12-18% białka<br>do 20% tłuszczu                                 | 2200kcal     | 1.według<br>zapotrzebowania<br>II śniadania /średnio 5/<br>2.zmiana konsystencji<br>/przy zleceniu<br>lekarskim/<br>3.posiłek nocny<br>według<br>zapotrzebowania                                      |

|                                                      |                                                                                       |                                                                      |          |                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dieta łatwo strawna niskobiałkowa                    | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posilek nocny                                     | 8-10 % białka<br>ok. 30% tłuszcze<br>ponad 60%<br>węglowodanów       | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania<br>II śniadania<br>2.zmiana konsystencji /przy zleceniu lekarskim/<br>3.posilek nocny według zapotrzebowania |
| Dieta bogato-resztkowa                               | śniadanie;<br>obiad;<br>kolacja;<br>posilek nocny                                     | Ok. 14,5% białka<br>Ok. 29,%%<br>tłuszcze<br>Ok. 56%<br>węglowodanów | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania<br>II śniadania<br>2.zmiana konsystencji /przy zleceniu lekarskim/<br>3.posilek nocny według zapotrzebowania |
| Dieta łatwo strawna bogato-białkowa                  | śniadanie;<br>II śniadanie<br>obiad;<br>dodatek białkowy<br>kolacja;<br>posilek nocny | 15-20% białko<br>25-30% tłuszcze<br>50-60%<br>węglowodanów           | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania<br>II śniadania<br>2.zmiana konsystencji /przy zleceniu lekarskim/<br>3.posilek nocny według zapotrzebowania |
| Żywnienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego |                                                                                       |                                                                      |          |                                                                                                                                       |
| Żywnienie alternatywne                               |                                                                                       |                                                                      |          |                                                                                                                                       |

Posilek nocny\*/zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2012 r. poz. 964).

## Przykładowy jadłospis dekadowy

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.

| DZIEŃ 1    | śniadanie                                                                                                                                                                                              | Obiad/zupa, II danie, deser/                                                                                                                                                         | kolacja                                                                                                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I. Zestaw  | Kielbasa krakowska 60g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. z/c 250ml,<br>ogórek świeży 70g                                                                                  | -Zupa pieczarkowa z makaronem 450ml,<br>-gulasz wołowy 150ml,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>surówka z marchwi i chrzanu ze śmietaną 200g,<br>-budyń 250ml;                          | Serek typu „fromage” 1szt/80,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>margaryna śn. 20g, herb. czarna z/c 250ml, papryka św. 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                       |
| II. Zestaw | Parówki drob. 140g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. z/c 250ml,<br>ketchup 20g,<br>pomidor 70g                                                                                       | -Zupa pomidorowa z makaronem 450ml,<br>-filet drob. gotowany 100g,<br>ziemniaki z koper. 250g, sos koperkowy 150ml, sałata zielona z kefir. 200g, -budyń 250ml;                      | Serek wiejski 200g/1szt,<br>weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herb. czarna z/c 250ml, jabłka got. 150g/1szt.;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                |
| Cukrz.     | Kielbasa krak. 60g,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. bez/c 250ml,<br>ogórek świeży 70g<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, szynką drob. i sałata zieloną -1szt. | -Zupa pieczarkowa z makaronem 450ml,<br>-filet drob. gotowany 100g<br>sos koperkowy 150ml,<br>ziemniaki z koper. 250g, sur. z marchwi i chrzanu ze śmiet. 200g,<br>-budyń b/c 250ml; | Serek typu „fromage” 80g/1szt,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, margaryna śniad. 20g, herb. czarna b/c 250ml,<br>papryka świeża 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c |
| DZIEŃ 2    |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                          |
| I. Zestaw  | Jaja gotowane 50g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>kakao na ml. z/c 250ml<br>pomidor ze szczypiorkiem 70g;                                                                           | -Barszcz ukraiński 450ml, --<br>gołąbki z mięsem, ryżem i kapustą 300g,<br>sos pieczarkowy 150ml,<br>-kompot owocowy 250ml,                                                          | Polędwica sopocka 60g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                    |
| II. Zestaw | Płatki kukurydziane na mleku 350ml, dżem 50g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>herbata z/c 250ml,<br>brzoskwinia 100g/1szt;                                                                      | -Barszcz z ziemn. 450ml,<br>-risotto mięsno-warzywne 300g,<br>sos pomidorowy 150ml,<br>-kompot owocowy 250ml,                                                                        | Kielbasa szynk. 60g, weka pszenna 100g, masło 20g,<br>kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                                    |
| Cukrz.     | Jaja gotowane 50g,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na mleku b/c 250ml, pomidor ze szczypiorkiem 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, pasztetem                    | -Barszcz ukraiński 450ml,<br>-gołąbki z mięsem, ryżem i kapustą 300g,<br>sos pieczarkowy 150ml,<br>-kompot owoc. b/c 250ml,                                                          | Polędwica sopocka 60g,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250ml, sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c                        |

|                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | drobiowym i ogórkiem kiszonym                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |
| <b>DZIEŃ 3</b> |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |
| I. Zestaw      | Ser żółty 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata owocowa z/c 250ml, ogórek konserw. 70g;                                                                                            | -Zupa szpinakowa z makaronem 450ml, -kotlet schabowy 120g, ziemniaki z koper. 250g, ćwikła 200g, -kisiel z jabłkiem 250ml;                  | Szynka konserw. 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250ml, pomidor 70g; posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                          |
| II. Zestaw     | Serek homogenizowany owocowy 150g/1szt, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata z/c 250ml, jabłko pieczone 150g/1szt.;                                                                               | -Zupa krem jarzynowa z grzanką 450ml, -udko gotowane 1szt/ 180g, ziemniaki z koper. 250g, buraczki gotowane 200g, -kisiel z jabłkiem 250ml; | Salatka z tuńczyka z natką pietruszki 150g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250ml, posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                           |
| Cukrz.         | Serek homogenizowany naturalny 150/1szt, pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, masło 20g, jabłko 150g/1szt.;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, kielbasą krakowską i rzodkiewką                 | -Zupa szpinakowa z makaronem 450ml, -udko gotowane 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, ćwikła 200g, -kisiel z jabłkiem 250ml;               | Salatka z tuńczyka z natką pietruszki 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml, posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c |
| <b>DZIEŃ 4</b> |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |
| I. Zestaw      | Kielbasa parówkowa 140g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, musztarda 20g, pomidor 70g;                                                                               | -Zupa koperkowa z lanym ciastem 450ml, -ryba pieczona 100g, ziemniaki z koper. 250g, sur. z kiszonej kap. 200g, -banan 1szt;                | ser topiony 100g/1szt., pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/ c 250ml, ogórek świeży 70g; posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                           |
| II. Zestaw     | Szynka gotow. 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g;                                                                                                        | -Krupnik z kaszy jęczmiennej 450ml, -pulpety gotowane 100g, ziemniaki z koper. 250g, surówka z marchwi 200g, -banan 1szt;                   | Bekon 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/ c 250ml, jabłko gotowane 150g/1szt.; posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                          |
| Cukrz.         | Kielbasa parówkowa 140g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, masło 15g, kawa na ml. b/c 250ml, musztarda 20g, pomidor 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, jajem na twardo i sałatą lodową | -Zupa koperkowa z lanym ciastem 450ml, -ryba pieczona 100g, ziemniaki z koper. 250g, sur. z kiszonej kap. 200g, -banan 1szt;                | Ser topiony 100g/1szt., pieczywo (graham + pszenno-żytnie) 100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250g, ogórek świeży 70g; posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c              |
| <b>DZIEŃ 5</b> |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |
| I. Zestaw      | Ser biały 100g, pieczywo pszenno-żytnie 100g,                                                                                                                                                      | -Zupa solferino z ziemniakami 450ml, -naleśniki z serem żółtym                                                                              | Salatka z konserwą rybną i papryką świeżą 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g,                                                                                                           |

|                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | masło 20g,<br>herbata czarna z cytryną<br>z/c 250ml, rzodkiewka<br>25g;                                                                                                                                                | i szpinakiem 300g,<br>sos jogurtowy 150ml,<br>-pomarańcz 150g;                                                                                                        | margaryna śniad. 20g, mleko<br>250ml;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem                                                                                                                            |
| II. Zestaw     | Serek kremowy do<br>chleba 100g,<br>weka pszenne 100g,<br>masło 20g,<br>herbata czarna z cytryną<br>z/c 250ml, pomidor 70g;                                                                                            | -Zupa brokułowa<br>z ziemniakami 450ml,<br>-makaron z jabłkami 350g,<br>jogurt owocowy 150g,<br>-jabłko pieczone 150g;                                                | Pasta z tuńczyka i sera białego<br>z jogurtem naturalnym 150g,<br>weka pszenna 100g, margaryna<br>śniad. 20g, herbata owoc. z/c<br>250ml,<br>sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem |
| Cukrz.         | Ser biały 100g,<br>pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g, herbata<br>czarna z cytryną bez/c<br>250ml,<br>rzodkiewka 25g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka<br>z masłem, serem<br>żółtym<br>i ogórkiem świeżym | -Zupa solferino<br>z ziemniakami 450ml,<br>-naleśniki z serem żółtym<br>i szpinakiem 300g,<br>-sos jogurtowym 150ml,<br>-pomarańcz 150g;                              | Salatka z konserwą rybną,<br>serem żółtym i papryką świeżą<br>150g, pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g,<br>margaryna śniad. 20g, mleko<br>250ml;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem b/c      |
| <b>DZIEŃ 6</b> |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                          |
| I. Zestaw      | Serek wiejski 200g,<br>pieczywo pszenno-<br>żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>herbata czarna z/c<br>250ml,<br>pomidor 70g;                                                                                                 | -Zupa ogórk. z ryż. 450ml, -<br>żeberka wieprz. duszone<br>100g,<br>sos własny 150ml, ziemniaki<br>z koper. 250g, mizeria z<br>kwaskiem 200g,<br>-sok owocowy 250 ml; | Pasztet drobiowo-wieprzowy<br>pieczony 100g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g, kawa na ml. z/ c<br>250ml, ogórek kiszony 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem                       |
| II. Zestaw     | Płatki owsiane na mleku<br>350ml,<br>dżem 50g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>herbata czarna z/c<br>250ml,<br>jabłko got. 150g/1szt.;                                                                          | -Zupa pomidor. z ryżem<br>450ml,<br>-potrawka drobiowa 150g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>warzywa gotowane 200g,<br>-sok owocowy 250ml;                             | Szynka drobiowa 60g, weka<br>pszenna 100g, masło 20g, kawa<br>na ml. z/c 250, pomidor 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem                                                                       |
| Cukrz.         | Serek wiejski<br>200g/1szt.,<br>pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g,<br>herbata czarna b/c<br>250g,<br>pomidor 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka<br>z szynką konserwową i<br>papryką kons.             | -Zupa ogórkowa z ryżem<br>450ml,<br>-potrawka drobiowa 150g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>mizeria z kwaskiem 200g,<br>-sok owocowy b/c 250ml;                       | Pasztet drob.-wieprz. pieczony<br>100g, pieczywo (graham +<br>pszenno-żytnie)100g, masło<br>20g, kawa na ml. b/c 250ml,<br>ogórek kiszony 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka<br>z masłem i dżemem b/c               |
| <b>DZIEŃ 7</b> |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                          |
| I Zestaw.      | Kielbasa żywiecka 60g,<br>pieczywo pszenno-<br>żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. z/c 250ml,<br>sałata zielona 20g;                                                                                             | -Rosół z kurczaka z lanym<br>ciastem 450ml,<br>- kotlet z kurczaka<br>panierowany 120g, ziemniaki<br>z koper. 250g, surówka z<br>pomidorów                            | Pasta z jaj z jogurtem i<br>szczypiork. 150g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>margaryna śniad. 20g, kakao na<br>ml. z/c 250ml,<br>rzodkiewka 25g;                                                                    |

|                |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                                                                                                                                                                                                                                          | i cebuli 200g,<br>-jogurt owocowy 250ml;                                                                                                                                                      | posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                                                                                                                                          |
| II. Zestaw     | Filet z indyka wędzony 60g,<br>weka pszenna 100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. z/c 250ml,<br>brzoskwinia 70g/1szt.;                                                                                                                      | -Zupa jarzynowa z makaronem 450g,<br>-schab gotowany 100g,<br>sos pieczeniowy 150ml,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>sałata zielona z pomidorem 200g,<br>- jogurt owocowy 250ml;               | Salatka drob. z ryżem 150g,<br>weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250g, surówka z marchwi 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                  |
| Cukrz.         | Kielbasa żywiecka 60g,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g,<br>kawa na ml. b/c 250ml,<br>sałata zielona 20g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z kielbasą Lisecką i sałatą lodową                                             | -Rosół z kurczaka z lanym ciastem 450ml,<br>-schab gotowany 150g,<br>sos pieczeniowy 150ml,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>surówka z pomidorów i cebuli 200g,<br>- jogurt owocowy b/c 250ml;  | Pasta z jaj z jogurtem i szczypiorkiem 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml, rzodkiewka 25g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c |
| <b>DZIEŃ 8</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
| I. Zestaw      | Pasta z twarogu i konserwy rybnej ze śmiet. i szczyp. 150g,<br>pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g,<br>herbata owocowa z/c 250ml,<br>pomidor 70g;                                                                                 | -Żurek z kielbasą i ziemniakami 450ml,<br>-indyk pieczony 100g,<br>sos własny 150ml,<br>makaron gotowany 200g,<br>surówka z kapusty czerwonej 200g,<br>- drożdżówka z serem 1szt.;            | Kielbasa Lisecka 40g, twaróg z czosnk. 40g, pieczywo pszenno-żytnie 100g,<br>masło 20g, herbata cytrynowa z /c 250ml,<br>sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem          |
| II. Zestaw     | Polędwica sopocka 40g,<br>ser twarog.40g, weka pszenna 100g, masło 20g,<br>herbata owocowa z/c 250ml,<br>sałata zielona 20g;                                                                                                             | -Zupa ziemniaczana 450ml, - kurczak z warzywami i pieczarkami 180g/150g,<br>makaron gotowany 200g,<br>- drożdżówka z serem 1szt.;                                                             | Parówki cielęce 100g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z /c 250ml, ketchup 20g,<br>pomidor 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                              |
| Cukrz.         | Pasta z twarogu i konserwy rybnej ze śmiet. i szczyp. 150g,<br>pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g,<br>masło 20g,<br>herbata czarna z cytryną b/c 250ml, pomidor 70g;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem , serem topionym i rzodkiewką | -Żurek z kielbasą i ziemniakami 450ml,<br>-indyk pieczony 100g,<br>sos własny 150ml,<br>makaron gotowany 200g,<br>surówka z kapusty czerwonej 200g,<br>- herbatniki bez cukru 40g             | Kielbasa Lisecka 40g, twaróg z czosnk. 40g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herbata czarna b/c 250ml,<br>sałata zielona 20g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c   |
| <b>DZIEŃ 9</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
| I. Zestaw      | Ciasto drożdżowe 200g,<br>powidło śliwk. 50g,<br>masło 20g,<br>mleko gotow. 250ml,<br>jabłko 150g/1szt.;                                                                                                                                 | -Zupa neapolitańska z makaronem 450ml,<br>-sznycel wieprzowo-wołowy 100g,<br>ziemniaki z koper. 250g,<br>kalafior gotowany z bułką tartą i margaryną 200g,<br>-koktail mleczno-owocowy 250ml; | Salatka gyros 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/ c 250ml;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem                                                       |

|                 |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| II. Zestaw      | Ciasto drożdżowe 200g, miód 50g, masło 20g, mleko gotow.250ml, banan 100g/1szt;                                                                                                                                    | -Zupa koperkowa z makaronem 450ml, - ryba gotowana po grecku 100g/150ml, -ziemniaki z koper.250g, - koktail mleczno-owocowy 250ml;                                                    | Salatka jarzynowa z jogurtem 150g, szynka ogonówka 60g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herbata z cukrem 250g<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem             |
| Cukrz.          | Dżem z fruktozą 50g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, mleko gotow. 250ml, jabłka 150g/1szt.;<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, bekonem i ogórkiem konserwowym                                   | -Zupa neapolitańska z makaronem 450ml, -sznycel wieprzowo-wołowy 100g, ziemniaki z koper.250g, kalafior gotowany z bułką tartą i margaryną 200g, - koktail mleczno-owocowy b/c 250ml; | Salatka gyros 200g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniadaniowa 20g, kawa na mleku b/c 250g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c                 |
| <b>DZIEŃ 10</b> |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                         |
| I. Zestaw       | Sal. jarzynowa z majonezem i natką 150g, szynka drob. 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml                                                                                          | -Zupa pomidorowa z ryżem 450ml, -udko z kurczaka pieczone 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z jogurtem naturalnym 200g, -sok warzywno-owocowy 250ml;                 | Filet wędzony z indyka 60g , pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herb. czarna z/c i cytryną 250ml, pomidor 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem               |
| II Zestaw       | Kiełbasa parówkowa 100g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, ketchup 20g, jabłko pieczone 150g;                                                                                                   | -Zupa solferino z ziemniakami i mięsem 450ml, -pierogi z trusk. 300g, jogurt owocowy 150ml; -sok warzywno-owocowy 250ml;                                                              | Pasta sera białego, sałaty i pomidora z kefirem 150g, weka pszenna 100g, masło 20g, herb. czarna z/c i cytryną 250ml<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem               |
| Cukrz.          | Sal. jarzynowa z majonezem i natką 150g, szynka drob.60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250ml<br>II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, filetem wędzonym z indyka i ogórkiem świeżym | -Zupa pomidorowa z ryżem 450ml, -udko z kurczaka pieczone 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z jogurtem naturalnym 200g, -sok warzywno-owocowy b/c 250ml;             | Filet wędzony z indyka 60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herb. czarna bez/c z cytryną 250ml pomidor 70g;<br>posiłek nocny: herbata, kanapka z masłem i dżemem b/c |

Załącznik 8d do SIWZ

**Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55 w maju 2018 r.

| <b>ZAPOTRZEBOWANIE NA DZIEŃ<br/>19.07.2017</b> | <b>ZESPÓŁ I</b> | <b>ZESPÓŁ II</b> | <b>ZESPÓŁ III</b> | <b>ZESPÓŁ IV</b> | <b>ŁĄCZNIE</b> |
|------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|----------------|
| DIETA PODSTAWOWA                               | 43              | 38               | 25                | 22               | 147            |
| DIETA PODSTAWOWA<br>BEZMLECZNA                 | 3               | 0                | 0                 | 1                | 4              |
| DIETA PODSTAWOWA<br>/4POSIŁKOWA/               | 1               | 2                | 2                 | 0                | 5              |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY                          | 16              | 5                | 2                 | 6                | 29             |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY MIELONA                  | 10              | 4                | 3                 | 4                | 21             |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY<br>/4POSIŁKOWA/          | 0               | 1                | 1                 | 0                | 2              |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW                      | 9               | 8                | 5                 | 6                | 28             |
| DIETA Z OGR.<br>WĘGLOWODANÓW/4POSIŁKOWA/       | 10              | 3                | 3                 | 2                | 18             |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW<br>UBOGOPURYNOWA     | 1               | 0                | 0                 | 0                | 1              |
| DIETA NISKOBIĄŁKOWA                            | 1               | 0                | 0                 | 2                | 4              |
| DIETY SPECJALNE/np. BEZ MIĘSA I<br>RYB         | 1               | 0                | 0                 | 0                | 1              |
| <b>Suma</b>                                    | <b>95</b>       | <b>61</b>        | <b>41</b>         | <b>43</b>        | <b>240</b>     |