



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ  
**SZPITAL PSYCHIATRYCZNY**  
44-180 Toszek ul. Gliwicka 5

Toszek, dn. 12.10.2021 r

L. dz. DS/4427/2021

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
nr sprawy 37/DEG/AS/2021

1. **Zamawiający: SP ZOZ Szpital Psychiatryczny, ul. Gliwicka 5, 44-180 Toszek** zaprasza do złożenia propozycji ofertowej na:
2. **Przedmiot zamówienia: Świadczenie usług cateringu na szkoleniu "radzenie sobie z pacjentem agresywnym - techniki interwencyjne" w ramach projektu współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu operacyjnego dla Województwa Śląskiego na lata 2014-2020. Nazwa projektu "Zdrowy pracownik - Aktywny Pracownik - Sprawny Szpital - etap II"**

zgodnie z uszczegółowieniem poniżej:

CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

CPV: 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

Szkolenie odbywać się będzie na sali szkoleniowej zapewnionej przez Zamawiającego na terenie miasta Toszek.

Szkolenie zostanie przeprowadzone w min. 15 edycjach, grupy będą liczyły max.12 osób. Catering powinien być przygotowany dla 180 osób. Szkolenie przeprowadzone będzie do 10.12.2021 r. Szkolenia odbywać się będą zarówno w godzinach rannych jak i popołudniowych od poniedziałku do piątku. Czas trwania jednego szkolenia – 7 godzin lekcyjnych. Uczestnikami szkolenia będą pracownicy SP ZOZ Szpitala Psychiatrycznego w Toszku.

Kolejność oraz godziny wydawania posiłków uzależnione będą od godzin szkolenia (rannych lub popołudniowych) i ustalane będą na bieżąco z Zamawiającym.

Serwis cateringowy powinien być przygotowany co najmniej 20 minut przed spotkaniem, zapewniony przez cały przebieg spotkania oraz uzupełniany na bieżąco (nie dotyczy to ciepłego posiłku, który będzie serwowany o podanej wcześniej godzinie na przerwie obiadowej. Przewidywany czas trwania spotkania to 6 godzin.

Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników spotkań uwzględni świeże produkty dostępne na rynku.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.).

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania, dowiezienia i podania posiłków

Szczegółowy harmonogram dostawy i zaserwowania cateringu zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy – każdorazowo dla poszczególnych edycji - minimum 5 dni przed planowanym terminem pierwszego dnia szkoleniowego dla danej edycji.

Zamawiający zastrzega sobie zmianę terminów realizacji usługi, jeżeli będzie tego wymagała prawidłowa realizacja projektu oraz zależności od sytuacji epidemiologicznej spowodowanej SARS - CoV-2, jednakże będzie to przedmiotem wcześniejszego ustalenia z Wykonawcą.

#### Standardy dotyczące serwowania poczęstunku:

- a) ciastka kruche, ciasta i owoce serwowane na paterach lub talerzykach wielokrotnego użytku,
- b) Soki serwowane w szklanych dzbankach (o objętości co najmniej 1 litr). Woda, napoje słodzone gazowane w jednorazowych butelkach o poj. 0,25 l butelkach,
- c) filiżanki ze spodkiem (porcelanowe lub ceramiczne),
- d) zastawa winna obejmować: małe talerzyki, małe łyżeczki, szklanki na zimne napoje,
- e) zastawa w liczbie co najmniej adekwatnej do ilości uczestników, nie może posiadać uszkodzeń,
- f) woda gorąca podawana w warnikach, czajnikach lub dostępna z ekspresu
- g) śmietanka do kawy podana w ceramicznych dzbanuszkach,
- h) cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzyku porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania,
- i) cukier w cukiernicze lub miseczkach wielokrotnego użytku,
- j) kanapki ułożone na talerzach wielokrotnego użytku z podziałem
- k) ciepły posiłek podany w szklanych bądź porcelanowych naczyniach/talerzach wraz z zestawem metalowych sztućców (nie dopuszcza się zastosowania naczyń jednorazowych, papierowych bądź plastikowych).
- l) sól oraz pieprz w przyprawnikach dostępne obok talerzy z kanapkami,
- m) papierowe serwetki (min. 2 szt./osobę).

#### W zakresie usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) terminowego przygotowania i podania posiłków,
- b) przygotowywania świeżych posiłków w dniu świadczenia usługi, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
- c) w przypadku serwowania ciepłych posiłków w pojemnikach termicznych lub naczyniach ustawionych na podgrzewaczach, zapewniających utrzymanie temperatury,
- d) przygotowania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz podane ich w odpowiedniej temperaturze, w sposób estetyczny,
- e) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- f) we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze powstałe w trakcie świadczenia usługi. Odpowiada za transport żywności oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,

Poczęstunek dla uczestników będzie zawierał minimum:

#### **I. Kawa, herbata, zimne napoje, owoce, ciasta i desery:**

- KAWA (bez ograniczeń)

kawa czarna, parzona z ekspresu, zaserwowana w 3-4 termosach z możliwością przelania do filiżanek, oraz do dyspozycji ekspres do kawy, w którym można przygotować inne jej rodzaje, tj.: Espresso, Americano, Latte Macchiato, Cappuccino;

Dodatki: w saszetkach cukier i cukier trzcinowy, mleko krowie lub roślinne (sojowe, migdałowe), plasterki cytryny.

- HERBATA (bez ograniczeń)

Zestaw różnych herbat, które można zaparzyć gorącą wodą z ekspresu, warnika lub czajnika: czarna, owocowa, zielona, biała, ziołowa

- NAPOJE ZIMNE:

- Woda mineralna: niegazowana i gazowana; podana w oryginalnych 0,25 l butelkach, (min. 3 butelki/osobę),
- Soki owocowe 100 %, (min. 500 ml/osobę)
- napoje gazowane typu Cola, napoje gazowane o smaku cytrynowym, napoje gazowane o smaku pomarańczowym podane w oryginalnych 0,25 l butelkach, (min. 2 butelki/osobę),

- OWOCE różne minimum 2 szt. lub 200 g na osobę;

Owoce ułożone paterach lub półmisach. minimum: banany, jabłka, winogrona, filetowy ananas

- CIASTA I DESERY (łącznie min. 2 szt. na osobę)

Słodki kącik w postaci szwedzkiego stołu, zawierający minimum:

- Mini rożki nadziewane: konfiturą, czekoladą;
- Mini drożdżówki: z serem, budyniem, cynamonem i jabłkiem;
- Muffiny: kakaowe, marchewkowe, waniliowe z czekoladą;
- Ciasto drożdżowe: z makiem, serem, owocami;
- Sernik wiedeński lub szarlotka;

Dodatkowo:

- Cukierki;
- Ciasteczka: kruche z posypką, maślane, orzechowe, owsiane;
- Mini pączki;

## **II. Przekąski na zimno w formie szwedzkiego stołu. Wszelkiego rodzaju przekąski podane są na ozdobnych talerzach lub półmisach. (łącznie 8 porcji po 30 g na osobę)**

- Kanapeczki bankietowe ( na pieczywie pszennym i razowym):

- z wędliną drobiową i/lub wieprzową, warzywami;
- z łososiem wędzonym i warzywami;
- z serem żółtym i warzywami;
- pasta z suszonych pomidorów;

- Mini-Tortille nadziewane:

- serem żółtym i warzywami;
- wędliną drobiową, serem żółtym i warzywami;
- łososiem wędzonym i warzywami.

- Deska szefa ze swoim smalcem i dodatkami np. ogórek kiszony

- Sałatka Grecka

- Warzywa, pokrojone w plastry i w słupki;

- Pieczywo pszenne i razowe;

- Masło min. 82% tłuszczu;

## **III. Ciepły posiłek składający się z dwóch dań: I zupa, II zestaw mięsny z dodatkami podany w formie bufetu szwedzkiego.**

- Zupy (o gramaturze nie mniejszej niż 300 g na osobę):

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami i bazylią

- Drugie danie:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie (minimum 100 g na osobę)
  - Filet z piersi kurczaka w panierce (minimum 150 g na osobę)
  - Filet z łososia (minimum 150 g na osobę)
  - Dodatki do wyboru:
    - Frytki ziemniaczane (minimum 200 g na osobę - gotowych)
    - Ryż biały (minimum 50 g na osobę - surowego)
    - Puree ziemniaczane (minimum 150 g na osobę - gotowych)
    - Bukiet warzyw gotowanych (minimum 150 g na osobę)
    - Mix surówek (minimum 150 g na osobę)
  - Do picia:
    - Woda mineralna: niegazowana i gazowana; podana w oryginalnych 0,25 l butelkach, (min. 1 butelka/osobę),
    - Soki owocowe 100 %, (min. 250 ml/osobę)
3. Termin realizacji zamówienia:  
do 10.12.2021 r.

4. Kryteria wyboru propozycji ofertowych:

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryterium:

**Cena brutto za realizację zamówienia - 100 %**

Sposób liczenia:

$$C = \frac{C_N}{C_{OB}} \times W_C \quad \text{gdzie:}$$

C - ilość punktów otrzymanych za proponowaną cenę

C<sub>N</sub> - najniższa cena proponowana przez Wykonawców

C<sub>OB</sub> - cena badanej oferty

W<sub>C</sub> - wartość wagowa 100 %

Oferty oceniane będą za pomocą systemu punktowego.

Obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

5. Istotne postanowienia umowy, które zostaną zawarte w jej treści:

- a) W ramach usługi objętej niniejszą umową Wykonawca nieodpłatnie udostępni sale
- b) Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi w zaoferowanym obiekcie.
- c) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko przedmiot umowy
- d) Kontroli pod względem ilościowym i jakościowym dostarczonego przedmiotu umowy dokonują, w dniu świadczenia usługi, uprawnieni pracownicy Zamawiającego.
- e) W razie stwierdzenia uchybień podczas realizacji zlecenia zostaną one przez Wykonawcę niezwłocznie usunięte, zgodnie z umową i każdorazowym zleceniem, jak również obowiązującymi w tym zakresie standardami, w czasie pozwalającym na pełną i terminową realizację zlecenia.
- f) W ciągu 2 dni roboczych po zakończeniu realizacji usługi objętej niniejszą umową, Zamawiający wystawi protokół odbioru zrealizowanej usługi.
- g) Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
- h) Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.).

- i) Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na trzy dni przed realizacją usługi.
- j) Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- k) W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej:
  - za niezrealizowanie cateringu podczas szkoleń ustala się karę umowną w wysokości 20% należnego Wykonawcy wynagrodzenia;
  - za każde uchybienie wykonania usługi stwierdzone na protokole odbioru ustala się karę umowną w wysokości 5% należnego Wykonawcy wynagrodzenia.

6. Inne

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Oferta wariantowa zostanie odrzucona wraz z oferta podstawową.

**Zwracamy się z prośbą o przesłanie propozycji ofertowej wypełnionej zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego w zamkniętej kopercie na adres:**

**SP ZOZ Szpital Psychiatryczny w Toszku  
Sekretariat Dyrektora Naczelnego  
ul. Gliwicka 5, 44-180 Toszek**

**w nieprzekraczalnym terminie do 20.10.2021 r. do godz. 14.00**

**z dopiskiem „Propozycja ofertowa – nr postępowania 37/DEG/AS/2021**

Osoba do kontaktu:

Anna Skandy – Kierownik Zamówień Publicznych

tel. 32 233 41 12 wew. 288

e-mail: [zampub@szpitaltoszek.pl](mailto:zampub@szpitaltoszek.pl)

Z poważaniem:

**Kierownik Zamówień  
Publicznych**  
*mgr inż. Anna Skandy*

Załącznik:

1. Propozycja ofertowa