

Znak postępowania: ZP-2024-5

**SPECYFIKACJA
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(SWZ)**

ZMIANA 1 z dnia 21.06.2024

postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j.Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, 1720 ze zm.), na realizację zamówienia w postaci

„Świadczenia usług żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o.”

.....

Zatwierdzam

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

1.1 Szpital Powiatowy im. A. Wolańczyka Sp. z o.o.

ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja

NIP: 727 279 49 63, REGON: 360936346

sekretariat@szpitalzlotoryja.pl

1.2 Wskazanie osób do kontaktowania się z Wykonawcami:

Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest:

Monika Zdaniuk – Dyrektor ds. ekonomiczno - administracyjnych

Dni i godziny pracy Zamawiającego:

Poniedziałek – Piątek w godzinach od 7:00 do 14:30

II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z

postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej:

<https://ezamowienia.gov.pl/>

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez możliwości prowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. t. j.Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, 1720 ze zm.).
2. Podstawa prawna opracowania specyfikacji warunków zamówienia:
 - 1) Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych zwana dalej ustawą Pzp,
 - 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy,
 - 3) Obwieszczenie Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych z dnia 3 grudnia 2021 r. w sprawie aktualnych progów unijnych, ich równowartości w złotych, równowartości w złotych kwot wyrażonych w euro oraz średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych lub konkursów,
 - 4) Ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności
 - 5) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
 - 6) Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
 - 7) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności
 - 8) Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety

3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej SWZ zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
4. Zamawiający **nie przewiduje** udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy zamówienia podstawowego, zamówień o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 u.p.z.p.
5. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający **nie przewiduje** zastosowania aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
9. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości rozliczenia w walutach obcych. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsza SWZ dokonywane będą w **PLN**.
10. Zamawiający **nie zastrzega** wykonania zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 u.p.z.p.
11. Zamawiający **nie określa** dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 u.p.z.p.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o., a w szczególności:

- 1) przygotowywanie posiłków zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) oraz zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego,
- 2) usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów, dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
- 3) dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały,
- 4) dystrybucja posiłków do pacjentów pod nadzorem personelu Zamawiającego,
- 5) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych (odpadów pokonsumpcyjnych),
- 6) odbiór i zmywanie naczyń, sztućców, urządzeń i narzędzi służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, z wykorzystaniem urządzeń i pomieszczeń Zamawiającego
- 7) dostarczanie na własny koszt przedmiotu zamówienia do wskazanych sal chorych wg ustalonego harmonogramu i zamówienia.

2. Zamawiający wymaga przygotowania:

- a. 4 - posiłków dla diety podstawowej
- b. 4 - posiłków dla diet łatwostrawnej oraz wchodzących w skład diety łatwostrawnej
- c. 4 - 6 posiłków dla innych diet (na specjalne zlecenia lekarskie).
- d. 3- posiłki dla diety kleikowej rozszerzonej o zupę przecieraną oraz suchary, marchwiankę, czerstwe białe pieczywo, mus jabłkowy, kisiel, ryż na sypko z marchewką gotowaną.

3. **Godziny dostarczania posiłków:**

- śniadanie: godz. 8⁰⁰

- obiad: godz. 13⁰⁰
- kolacja: godz. 17⁰⁰
- podwieczorek należy dostarczyć z obiadem.

4. Szczegółowy zakres usługi został określony w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym **załącznik nr 9** do SIWZ.

5. Posiłki powinny być przygotowywane z produktów i surowców Wykonawcy, pochodzących ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców); oraz powinny uwzględniać zalecenia dietetyczne określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **Załączniku nr 9** do SWZ.

6. Transport posiłków w ramach realizacji przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy, środkiem transportu posiadającym ważne zezwolenia i atesty do transportu żywności.

7. W trakcie trwania usługi Zamawiający nie dopuszcza, bez zgody Zamawiającego, możliwości dostarczania posiłków dla pacjentów z innej kuchni zewnętrznej niż ta wskazana przez Wykonawcę na etapie składania ofert.

8. Przejęcie usługi w zakresie objętym przedmiotem zamówienia, świadczonej przez dotychczasowego Wykonawcę, odbędzie się zachowaniu ciągłości żywienia pacjentów Zamawiającego.

9. Zamawiający wskazuje, iż ilość diet wskazana w OPZ ma charakter planowaną i nie jest ostateczną ilością jaka zrealizowana zostanie w ramach niniejszej umowy – ostateczna ilość wynikała będzie z zapotrzebowania Zamawiającego. Planowana ilość diet ustalona została w oparciu o szacunki z ostatnich 12 miesięcy.

10. **Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania w przypadku niepełnej realizacji ilościowej zamówienia.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa, które będzie polegało na zmniejszeniu zakresu świadczonej usługi i odpowiednio wynagrodzenia Wykonawcy do **50%** wartości umowy brutto w przypadku zmniejszenia ilości pacjentów.

11. Klasyfikacja zamówienia wg wspólnego słownika zamówień (CPV):

55322000-3 – usługi gotowania posiłków,

55321000-6 - usługi przygotowania posiłków

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

55521200-0 usługi dowożenia posiłków

55521100-9 usługi rozwożenia posiłków

12. Wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy:

1) Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 1 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks Pracy, tj. pracowników wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

2) W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
- c) przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

3) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w opisie przedmiotu zamówienia czynności w trakcie realizacji zamówienia:

a) oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;

b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony);

c) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń

13. Zamawiający dopuszcza możliwość wydzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej, w których odbywać się będzie przygotowywanie posiłków zgodnie ze SWZ (umowa dzierżawy). Zamawiający informuje, że dzierżawa pomieszczeń kuchni objęta będzie osobnym postępowaniem Zamawiającego i nie wpływa na treść składanych ofert.

V. PODZIAŁ ZAMÓWIENIA NA CZĘŚCI

1. **Zamawiający nie dopuszcza podziału zamówienia na części.**

2. **Powody niedokonania podziału zamówienia na części:**

Nie przewiduje się możliwości podziału zamówienia na części z uwagi na fakt, iż ze względów technicznych i organizacyjnych usługa powinna być w opinii Zamawiającego realizowana przez jednego Wykonawcę.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizował przedmiot zamówienia przez okres **12 miesięcy, licząc** od daty podpisania umowy, przy czym planowany termin rozpoczęcia świadczenia usług Zamawiający przewidział od dnia **01 sierpnia 2024 r**

VII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w **załączniku nr 2 do SWZ**.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego, dotyczące:

1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym tzn.**

- Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.

2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał:

a) aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki - kuchni) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego powinna zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym lub dokument równoważny;

b) aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych- posiłków lub dokument równoważny;

c) dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP lub dokument równoważny.

3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej tzn.**

Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę nie mniejszą niż 100.000,00 PLN które umożliwią mu poniesienie kosztów realizacji zamówienia do czasu otrzymania wynagrodzenia od Zamawiającego.

4) **zdolności technicznej lub zawodowej tzn.**

4.1 Zdolność techniczna:

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia osobami:

- a) jedną osobą, pełniącą funkcję dietetyka, posiadającą min. roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi przygotowywania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych legitymująca się wykształceniem wyższym o profilu dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewne;
- b) jedną osobą, pełniącą funkcję kucharza, posiadającą co najmniej 3-letnie doświadczenie w zakresie świadczenia usługi przygotowywania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych legitymująca się wykształceniem o profilu kucharz, kucharz małej gastronomii lub pokrewne.
- c) jednym środkiem transportu posiadającym zezwolenie PPIS do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych - posiłków;

4.2 Zdolność zawodowa:

Zamawiający uzna warunek w zakresie zdolności zawodowej za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ostatnich 3 latach przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie minimum 2 usługi polegające na kompleksowym żywieniu pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ilościach żywieniowych nie mniejszych niż 100 osób dziennie każda, w zakresie prowadzenie kuchni ogólnej i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta oraz minimum jednej usługi kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą z zastosowaniem dystrybucji.

Zamawiający jako usługę kompleksowego żywienia pacjentów rozumie jako jedną, pisemną umowę odpłatną – a nie sumę pojedynczych pisemnych zleceń realizowanych na rzecz tego samego podmiotu.

W przypadku podania kwot w walutach obcych Zamawiający dokona ich przeliczenia według średniego kursu Narodowego Banku Polskiego (NBP) z dnia opublikowania ogłoszenia o zamówieniu. Jeżeli w dniu opublikowania ogłoszenia o zamówieniu, NBP nie opublikuje informacji o średnim kursie walut, Zamawiający dokona odpowiednich przeliczeń wg średniego kursu z pierwszego, kolejnego dnia, w którym NBP opublikuje ww. informację.

W przypadku warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie doświadczenia przynajmniej jeden z członków konsorcjum lub podmiot udostępniający zasoby w postaci doświadczenia musi samodzielnie spełniać warunek w tym zakresie.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 UPZP – OBLIGATORYJNE PRZESŁANKI

1. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp i art. 7 ust. 1 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje na podstawie przesłanek określonych art. 111 u.p.z.p.
2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

X. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 109 UST. 1 PKT. 4) uPzp – FAKULTATYWNE PRZESŁANKI

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4) Wykonawcę:

1) w stosunku, do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

XI. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

2. **Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:**

1) **informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 uPzp sporządzona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem.

2) **oświadczenie, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej, załącznik nr 7

4) **oświadczenia o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy**, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy;

b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego;

c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji;

d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy

5) **odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 109 ust. 1 pkt 4 uPzp sporządzona nie wcześniej niż 3 miesięcy przed jej złożeniem.

6) **informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem, potwierdzającej spełnienie warunku określonego w Rozdziale XVI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU pkt. 3,**

7) **wykazu osób oraz dane pojazdu**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości, 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; *zgodnego ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 5, spełniających wymagania określone w SWZ Rozdział XVI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU,*

8) **wykazu usług wykonanych**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, 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 lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; *zgodnego ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 6, spełniających wymagania określone w SWZ Rozdział VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU*

3. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt. 5, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.

4. Zamawiający może na każdym etapie niniejszego postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne do złożenia aktualnych oświadczeń i dokumentów.

XII. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW – UDOSTĘPNIENIE ZASOBÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia** lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 4 do SWZ**.

4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt. 3, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

5. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy (o których mowa w Rozdziale XVII Podstawy wykluczenia).

6. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118

ustawy PZP, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale XI SWZ pkt. 2, ppkt. 1), 2), 4), 5), dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.

7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu

8. **Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert,** powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

9. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

XIII. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 58 ust. 2 ustawy PZP:

1) Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców).

2) Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.

2. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postępowania powinien wykazać każdy z wykonawców.

3. Zgodnie z art. 117 ust. 1 ustawy PZP zamawiający określa szczególny, obiektywnie uzasadniony, sposób spełniania przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ warunków udziału w postępowaniu, mając na uwadze, że jest to uzasadnione charakterem zamówienia i jest proporcjonalne tzn.:

1) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane,

2) W przypadku, o którym mowa w pkt. 1), wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie (na druku formularza oferty), z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.

XIV. DOKUMENTY SKŁADANE PRZEZ PODMIOTY ZAGRANICZNE

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP, zamiast:
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w Rozdziale XI ust. 2 pkt. 2) – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 uPzp, wystawioną nie wcześniej **niż 6 miesięcy** przed ich złożeniem;
 - 2) odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o którym mowa w Rozdziale XI ust. 2 pkt. 5) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawiony nie wcześniej **niż 3 miesiące** przed ich złożeniem.
2. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1 lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 uPzp, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy.
3. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

XV. PODWYKONAWSTWO

1. Zamówienie może być realizowane przy udziale podwykonawców i w takim przypadku:
 - 1) Wykonawca musi wskazać w ofercie część zamówienia, którego wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy i podania firm podwykonawców i dalszych podwykonawców,
 - 2) Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy oraz dane kontaktowe podwykonawców. Wykonawca zobowiązany jest do podania zmiany danych podwykonawcy w trakcie realizacji zamówienia a także przekazania informacji o nowych podwykonawcach, którym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie powierzał realizację przedmiotu zamówienia,
 - 3) jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

2. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie.

INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

XVI.

Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

XVII. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest **Monika Zdaniuk Dyrektor ds. ekonomiczno-administracyjnych**
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem e-Zamówienia – elektroniczne zamówienia publiczne - <https://ezamowienia.gov.pl/>
3. Zamawiający wymaga, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem <https://ezamowienia.gov.pl/> i formularza kontaktowego.
7. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert.
8. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku określonym wyżej w pkt. 4, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
9. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na ezamowienia.gov.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
10. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - 1) akceptuje warunki korzystania z https://ezamowienia.gov.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący, 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej https://ezamowienia.gov.pl
11. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z https://ezamowienia.gov.pl** w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce służącej do korespondencji – formularz kontaktowy). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
12. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z https://ezamowienia.gov.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu https://ezamowienia.gov.pl znajdują się w zakładce **FAQ oraz Materiały Edukacyjne w sekcji POMOC** na stronie internetowej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>

XVIII. INFORMACJE O SPOSOBIE KOMUNIKACJI SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, W PRZYPADKU ZASTOSOWANIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONEJ W ART. 65 UST. 1, ART. 66 i ART. 69

Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

XIX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. **Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni, od dnia upływu terminu składania ofert**
2. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 3, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
5. W przypadku gdy Wykonawca nie wyrazi zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, jego oferta będzie podlegać odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 12) ustawy Pzp.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 4, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

XX.

1. **Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem.** W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na <https://ezamowienia.gov.pl>, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła na adres <https://ezamowienia.gov.pl>
2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
3. Oferta powinna być:
 - 1) sporządzona na podstawie załączników do niniejszej SWZ w języku polskim,
 - 2) złożona za pośrednictwem, <https://ezamowienia.gov.pl>

- 3) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/ upoważnione.
4. **Oferta powinna zawierać:**
- 1) **wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ,**
- 2) **Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia- załącznik nr 4 do SWZ (odpowiednio, jeżeli dotyczy),**
- 3) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru – jako dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasoby,**
- 4) **Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasoby - jeżeli w imieniu, odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasoby działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru;**
- 5) **Pełnomocnictwa do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)**
5. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta, t.j. w formie elektronicznej. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 §2 ustawy z dnia 14 lutego 1991r. Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uprawnionego.
6. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać „Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.
7. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny, Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
8. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
9. Wykonawca, za pośrednictwem <https://ezamowienia.gov.pl> może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>
10. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będzie odrzuceniu.
11. Dokumenty i oświadczenia składane przez Wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.

12. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
13. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB, natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
14. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do “Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”, zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.**
15. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf.**
16. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń: a) .zip
b) .7Z
17. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
18. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
19. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
- Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.**
 - Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym.** Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
20. Zamawiający zaleca, aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
21. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
22. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
23. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
24. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
25. Zamawiający zaleca, aby **nie** wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

XXI. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem strony internetowej na której prowadzone jest postępowanie tj. <https://ezamowienia.gov.pl/> do dnia **21-06-2024 28-06-2024** do godziny 14:00

XXII. OTWARCIE OFERT

1. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 24.06.2024 01.07.2024 o godzinie 10:00**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

- informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na <https://ezamowienia.gov.pl/>
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
7. Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
8. Zamawiający nie ujawnia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 uPzp, tj.: nazwy i adresu, informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności.
9. Niewykazanie przez Wykonawcę, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa spowoduje odtajnienie zastrzeżonych informacji.
10. Za wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa uważa się udowodnienie spełnienia łącznie następujących warunków:
 - 1) informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności,
 - 2) informacja nie została ujawniona do wiadomości publicznej,
 - 3) podjęto, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności poprzez wskazanie konkretnych okoliczności, czynności, które zostały podjęte przez Wykonawcę jak np. wykazanie się wewnętrznymi regulaminami, pozwalającymi przypuszczać, iż informacja nie może zostać upubliczniona.
11. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania się do Instrukcji dla Wykonawców znajdującej się na stronie internetowej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/>
12. Jeżeli zastrzeżone przez Wykonawcę informacje nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy (np. art. 222 ust. 5 ustawy) lub odrębnych przepisów, Zamawiający

zobowiązany jest do ujawnienia tych informacji w ramach prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

13. W przypadku, gdy w jednym dokumencie Wykonawca zawrze informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa oraz informacje, do ujawnienia których Zamawiający będzie zobowiązany, Zamawiający ujawni cały dokument, zaś Wykonawca ponosił będzie odpowiedzialność za niewłaściwe zabezpieczenie informacji objętych tajemnicą przedsiębiorstwa.

14. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od Zamawiającego wezwanie do wyjaśnienia zaoferowanej przez niego ceny w trybie art. 224 ust. 1 ustawy Pzp, a złożone przez Wykonawcę wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa pod warunkiem, że Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

15. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SWZ, z zastrzeżeniem art. 223 ust. 2 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale XXIII niniejszej SWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

XXIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym w szczególności koszty transportu wewnętrznego, koszty materiałów, sprzętu oraz wszystkie opłaty i podatki, obejmujące m. in. podatek od towarów i usług (VAT).

2. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku według zasady.

3. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 2 do SIWZ.

4. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich.

5. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek:

- 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XXIV. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAGI TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Lp.	Kryteria	Waga (znaczenie) kryterium
1	Cena (C)	60 %
2	Czas dostawy (T)	40%
	OGÓŁEM:	100%

1. Sposób obliczania wartości punktowej ocenianego kryterium:

Kryterium nr 1 – CENA

1.1) Kryterium to będzie oceniane na podstawie ceny brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, określonej na podstawie danych podanych przez Wykonawcę w pkt 4.3. lit. a) Formularza Oferty.

1.2) Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę **otrzyma 60 pkt**, pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów, wg wzoru:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena oferowana spośród ocenianych}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 60\%$$

Kryterium nr 2 :

2.1 *Kryterium Czas dostawy (T)* – punkty za czas dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego od miejsca przygotowania posiłków u Wykonawcy:

do 30 minut – 40 pkt

od 31 minut do 40 minut – 20 pkt

od 41 minut do 60 minut – 0 pkt

2.2 Zaoferowanie czasu dostawy dłuższego niż 1 godzina (60 minut) od przygotowania posiłku spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ (art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp).

2.3 Wykonawca powinien zaoferować czas dostawy ściśle wg wymagań Zamawiającego. Zamawiający informuje, że niewpisanie w Formularzu Ofertowym czasu dostawy spowoduje, że Zamawiający uzna, iż zaoferowano maksymalną ilość minut t.j. 60 minut i przyzna odpowiednią ilość punktów.

2.4. Zamawiający przy weryfikacji kryterium Czas dostawy jako punkt odniesienia będzie brał lokalizację kuchni, z której dowożone będą posiłki, wskazaną w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wydaną w trybie art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 poz. 1448 t.j. ze zm.) w zakresie produkcji i obrotu żywnością oraz miejsce dostawy; 2.5 Czas dostawy zostanie oceniony przy założeniu poruszania się zwykle najszybszą możliwą trasą po drogach publicznych przy użyciu serwisu internetowego Google Maps na podstawie wydruku mapy załączonego do oferty.

2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, w SWZ i zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
3. Ocena końcowa oferty to suma punktów uzyskanych przez oferty nieodrzucone, za kryteria wymieniane powyżej (C+T)
4. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, z najniższą ceną.
6. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
8. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
9. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
10. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 10, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 uPzp, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. Zamawiający zgodnie z art. 264 ust. 2 pkt. 1) lit. a uPzp, może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projekcie umowy, która stanowi Załącznik Nr 2 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty, jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.

6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH

XXVI. POUCZENIE O WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów uPzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej, formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 uPzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” uPzp.

XXVII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

XXVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA

Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r.

w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119

z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. *Administratorem danych osobowych jest Szpital Powiatowy im. A. Wolańczyka Sp. z o.o., ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja, +48 768 779 574*
- ii) *ww. dane kontaktowe są jednocześnie danymi kontaktowymi Inspektora Ochrony Danych Osobowych*
- iii) *dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;*
dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia

zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio jego dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO

Osoba, której dane osobowe dotyczą posiada

na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych ich dotyczących

na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych

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

prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO

Osobie, której dane osobowe dotyczą nie przysługuje

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

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

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

INTEGRALNĄ CZĘŚĆ NINIEJSZEJ SWZ STANOWIĄ:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – projekt umowy usługi

Załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 4 – zobowiązanie do udostępnienia zasobów podmiotu trzeciego

Załącznik nr 5 – wykaz osób

Załącznik nr 6 – wykaz wykonanych usług

Załącznik nr 7 – oświadczenie dot. grupy kapitałowej

Załącznik nr 8 – oświadczenie składane w związku z agresją Rosji wobec Ukrainy

FORMULARZ OFERTY
DLA TRYBU PODSTAWOWEGO BEZ NEGOCJACJI

Zadanie: Świadczenia Usług Żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego Im. A. Wolańczyka Sp. Z O.O.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego:

ZP-2024-5

1. ZAMAWIAJĄCY: 1.1.

Szpital Powiatowy im. A. Wolańczyka Sp. z o.o.

ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja

NIP: 727 279 49 63, REGON: 360936346

sekretariat@szpitalzlotoryja.pl

2. WYKONAWCA: Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

L.p.	Nazwa i NIP Wykonawcy	Adres Wykonawcy
NIP		
Województwo:		

3. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

4. Ja niżej podpisany oświadczam, że:

- 1)** zapoznałem się z treścią SWZ dla niniejszego zamówienia;
- 2)** gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SWZ, wyjaśnień do SWZ oraz jej zmian;
- 3)** zobowiązuję się do realizacji niniejszego zamówienia przy zastosowaniu następujących warunków:

1) **cena brutto mojej oferty** za realizację zamówienia wynosi: PLN
brutto

(słownie)

łącznie z należnym podatkiem VAT ____%,

Cena została ustalona w oparciu o KALKULACJĘ CENOWĄ – stanowiącą załącznik do formularza ofertowego

2) *Oferuję czas dostawy*

do 30 minut – ☐

od 31 minut do 40 minut – ☐

od 41 minut do 60 minut – ☐

należy zaznaczyć właściwą rubrykę

4. oświadczam, że wysokość minimalnego wynagrodzenia/wysokość minimalnej stawki godzinowej, których wartość została przyjęta do ustalenia ceny oferty nie jest niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę/minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;

5. oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu;

6. akceptuję termin wykonania niniejszego zamówienia, którego oferta dotyczy zgodnie z pkt. 7 Tomu I SWZ;

7. niniejsza oferta jest ważna do dnia określonego w SWZ;

8. akceptuję bez zastrzeżeń Projekt umowy przedstawiony w SWZ;

9. w przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą, umowę zobowiązuję się zawrzeć w miejscu i terminie jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego;

10. zakres zamówienia, którego wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom wraz z podaniem firm Podwykonawców (o ile są znane w dniu składania oferty):

.....

.....

.....

11.

świadczam, że:

1)

kładam niniejszą ofertę:

☐ we własnym imieniu*

☐ jako wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.

2) **Oświadczam, iż następujące usługi wykonają poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy):**

Wykonawca (nazwa): wykona:

Wykonawca (nazwa): wykona:

**Dotyczy jedynie wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – należy dostosować do liczby wykonawców w konsorcjum*

12. Korzystając z uprawnienia nadanego treścią art. 18 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych zastrzegam, że informacje:

..... (wymienić czego dotyczy)

zawarte są w następujących dokumentach:

....., które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa zgodnie z definicją zawartą w treści art. 11 ust. 4 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913) i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

Jednocześnie wykazuję, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, ponieważ:

UZASADNIENIE

.....

Uwaga:

Zastrzeżone informacje winny być odpowiednio oznaczone na właściwym dokumencie widocznym napisem „tajemnica przedsiębiorstwa” i złożone w odrębnym pliku/katalogu.

13. Firma Wykonawcy, zaliczana jest do poniższego rodzaju:

☐ - mikroprzedsiębiorstwo*

☐ - małe przedsiębiorstwo*

☐ - średnie przedsiębiorstwo*

☐ - jednoosobowa działalność gospodarcza*

☐ - osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej*

☐ - inny rodzaj*

*Tabela nr 1 (właściwe zaznaczyć)

Kategorie przedsiębiorstw wg załącznika I do Rozporządzenie Komisji (We) Nr 364/2004 z dnia 25 Lutego 2004 r.

KATEGORIA PRZEDSIĘBIORSTWA	LICZBA OSÓB ZATRUDNIONYCH		ROCZNY OBRÓT		CAŁKOWITY BILANS ROCZNY
MIKRO	<10	i	≤ 2 mln euro	lub	≤ 2 mln euro
MAŁE	< 50		≤ 10 mln euro		≤ 10 mln euro
ŚREDNIE	< 250		≤ 50 mln euro		≤ 43 mln euro

.....
podpisy osób uprawnionych do składania oświadczeń woli

w imieniu Wykonawcy

**UMOWA nr
do postępowania nr
okres obowiązywania umowy: od dnia do**

zawarta w dniu r. w Złotoryi pomiędzy:

Szpitałem Powiatowym im. Andrzeja Wolańczyka Sp. z o.o., ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja,
posługującym się numerem identyfikacji podatkowej NIP 727 279 49 63, REGON: 360936346,
wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego; Rejestru Przedsiębiorców pod numerem KRS 0000543243
prowadzonego przez Sąd Rejonowy we Wrocławiu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sądowego, z kapitałem zakładowym 23 170 000 zł
zwanym dalej "ZAMAWIAJĄCYM", reprezentowanym przez:
Prezesa Zarządu–Macieja Leszkowicza
a

.....
zwaną/ym dalej "WYKONAWCĄ" reprezentowaną/ym przez:

.....
Umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. (t.j. Dz.U.2023.1605 ze zm.) – Prawo zamówień publicznych o następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. W wyniku przeprowadzonej procedury przetargowej na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów **Szpitala Powiatowego im. Andrzeja Wolańczyka Sp. z o.o., ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja** zgodnie ofertą stanowiącą **załącznik nr 1** do niniejszej Umowy
2. Szczegółowy zakres przedmiotu umowy zawarty został w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszej umowy, zwanym dalej OPZ.

§ 2

ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi zgodnie z OPZ, a w szczególności:
 - 1) zapewnienie produktów niezbędnych do przygotowywania całodziennych posiłków dla diety normalnej i diet leczniczych dla pacjentów dorosłych i dzieci; przy czym produkty służące do przygotowania posiłków muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców);
 - 2) podstawą diet dla pacjentów Zamawiającego jest jadłospis 7-dniowy z wyliczoną wartością odżywczą, gramaturą potraw na talerzu (jadłospis ten ma być sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedłożony do akceptacji Zamawiającego zgodnie z zapisami OPZ, rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno – dietetycznych),
 - 3) dostarczenie zaakceptowanego jadłospisu z wyliczoną wartością odżywczą diety podstawowej (KALORIE BIAŁKA, TŁUSZCZE, WĘGLOWODANY) a także każdej innej diety na

zlecenie Zamawiającego,

- 4) dostarczenie obliczeń wartości witamin, soli mineralnych oraz wymienników węglowodanowych na zlecenie Zamawiającego poszczególnych diet,
- 5) uzyskanie zgody Zamawiającego (z minimum z jednodniowym wyprzedzeniem) o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć,
- 6) stosowania w jadłospisach sezonowości oraz różnorodności warzyw i owoców,
- 7) zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie wynajmowanej kuchni szpitalnej, Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego pisemnego powiadomienia Zamawiającego,
- 8) sporządzanie diet dla dorosłych i dzieci, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyka Zamawiającego oraz uwzględnienie w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Dnia Dziecka, Mikołaja,
- 9) dostarczenie receptur potraw stosowanych do realizacji zaplanowanych jadłospisów,
- 10) umożliwienie kontroli w kuchni przez Zamawiającego,
- 11) umożliwienie przeprowadzenia przez Zamawiającego audytu wewnętrznego u Wykonawcy, które będą się odbywały nie rzadziej niż jeden raz w okresie trwania umowy,
- 12) zapewnienie pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka), sztućce muszą być podane w sposób higieniczny (Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania zastawy stołowej, która nie może być popękana, wyszczerbiona, obita a stan dostarczanej zastawy musi gwarantować bezpieczeństwo pacjenta),
- 13) dostarczanie diet płynnych w pojemnikach jednorazowych, spełniających wymogi określone w powszechnie obowiązujących przepisach,
- 14) dostarczanie posiłków przez Wykonawcę zgodnie z zaleconą dietą i jadłospisem w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem dostawy posiłków wskazanym w OPZ,
- 15) dostarczanie posiłków na oddziały szpitala z zastosowaniem odpowiednich wózków i urządzeń zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze,
- 16) mycie i wyparzanie naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynach do mycia i wyparzania,
- 17) mycie i dezynfekcja wózków transportowych (typu bemar) ma się odbywać w wyznaczonych pomieszczeniach,
- 18) usuwanie odpadów komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej) w szczególności z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach
- 24) pobieranie i przechowywanie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- 25) przygotowanie i wydawanie posiłków oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w tym pracownicy przygotowujący i wydający posiłki muszą być zaopatrzeni w środki ochrony indywidualnej (m.in. jednorazowe rękawiczki oraz czepki ochronne),
- 26) dostarczanie Zamawiającemu dekadowych zestawień ilości wydanych posiłków na poszczególne oddziały po uwzględnieniu zamówionych rodzajów diet na podstawie druku „Zbiornicze zestawienie diet” przekazanego przez Zamawiającego, zestawienie powinno być zgodne z wzorem stosowanym przez Zamawiającego – wzór zbiorczego zestawienia diet stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy
- 27) zapewnienie sprawnych, jednoznacznie oznakowanych, hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (pojemniki plastikowe z atestem do kontaktu z żywnością), pojemników GN z uszczelką, termosów do napojów i wózków typu bemar, zapewniających utrzymanie wymaganej temperatury wydawanych potraw (Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania wszystkich urządzeń w pełnej sprawności przez cały okres obowiązywania umowy),

- 28) uzyskanie na własny koszt i własnym staraniem odpowiednich zezwoleń, wymaganych odrębnymi przepisami prawa, niezbędnych do rozpoczęcia użytkowania pomieszczeń kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz udostępnionych kuchennej oddziałowych,
- 29) utrzymanie w czystości sprzętu, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
- 30) przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP,
- 31) przedłożenie do wglądu na każde żądanie Zamawiającego dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.:
 - 1) aktualnych książeczek zdrowia,
 - 2) aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B,
- 32) przeprowadzenie na własny koszt badań mikrobiologicznych posiłków wyprodukowanych w kuchni nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz badań mikrobiologicznych butelek sterylnych i mieszanek z kuchni mlecznej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 33) przeprowadzanie na własny koszt badań posiłków wyprodukowanych w kuchni na kaloryczność nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 34) przeprowadzanie na własny koszt badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni produkcyjnych, sprzętu i rąk personelu w przypadku zatrucia i zakażeń pokarmowych oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 35) uwzględnienie zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie przez niego określonym.

3. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się również do:

- 1) przeszkolenia przed rozpoczęciem wykonywania przedmiotu Umowy pracowników świadczących Usługę w zakresie przepisów BHP i przepisów przeciwpożarowych oraz przepisów o ochronie danych osobowych;
- 2) posiadania przez pracowników świadczących Usługę aktualnych badań lekarskich, niezbędnych do wykonania powierzonych im obowiązków, określonych w OPZ jak i wykonania dodatkowych badań w przypadku, kiedy zmianie ulegną powszechnie obowiązujące przepisy, obowiązujące u Zamawiającego procedury, w tym wdrożenie ISO, Zmiany w tym zakresie nie stanowią zmiany umowy;
- 3) zapewnienia pracownikom świadczącym Usługę odzieży ochronnej, odzieży roboczej i środków ochrony osobistej zgodnie z przepisami i zasadami BHP i obowiązującymi w tym zakresie procedurami u Zamawiającego.

§ 3

Personel Wykonawcy

1. Wykonawca i podwykonawcy zobowiązują się, że Pracownicy świadczący Usługę, w szczególności pracownicy wykonujący czynności przygotowania i dystrybucji posiłków będą w okresie realizacji Umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy zgodnie z oświadczeniem załączonym do oferty tj. pracowników wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
2. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze

wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy,

2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. *o ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania,

3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,

4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.

3. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 12 niniejszej umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.

4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 4

ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

- 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych niniejszą umową,
- 2) podanie pacjentom nie odpowiedniej, zgodnej z zaleceniami lekarskimi diety,
- 3) szkody w mieniu i na osobach powstałych z jego winy w trakcie świadczenia usługi,
- 4) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż., oraz procedur obowiązujących na terenie i w obiektach Zamawiającego,
- 5) nieprzestrzeganie instrukcji ochrony obiektu,
- 6) za nienależytą bieżącą obsługę i konserwację urządzeń chłodniczych i innych urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej
- 7) niezabezpieczenie okien kuchni centralnej, kuchni mlecznej szczelnymi moskitierami,
- 8) właściwego przechowywania (w tym np. higieniczne warunki i odpowiednia temperatura) posiłków oraz ich składników niezbędnych do ich przygotowania.

§ 5

ZOBOWIĄZANIA ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

- 1) przekazania Wykonawcy w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi regulaminów i procedur obowiązujących u Zamawiającego,

- 2) wyznaczenia Wykonawcy miejsca na składowanie wytworzonych przez niego odpadów,
- 3) zapłaty wynagrodzenia umownego.

§ 7

UBEZPIECZENIE OD ODPOWIEDZIALNOŚCI CYWILNEJ

1. Wykonawca zobowiązuje się posiadać przez cały okres obowiązywania Umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 800.000,00 zł (słownie: osiemset tysięcy złotych) dla jednej i wszystkich szkód. Jeżeli suma ubezpieczenia wyrażona jest w innej walucie niż złoty, zostanie przeliczona według średniego kursu NBP na dzień zawarcia Umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu dowód zawarcia umowy ubezpieczenia, warunki odpowiedzialności ubezpieczyciela oraz dowód opłacenia składki. Dokumenty te stanowią Załączniki do niniejszej umowy.
3. Jeżeli okres ubezpieczenia będzie krótszy niż okres trwania Umowy, Wykonawca zobowiązany jest do przedłużenia ubezpieczenia i przedłożenia Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w ust. 2.
4. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach treści zawartej umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, w terminie 5 dni roboczych od dnia ich wejścia w życie.
5. Jeżeli wymagana umowa ubezpieczenia nie zostanie zawarta lub dokumenty potwierdzające jej zawarcie (w tym opłacenie składki) nie zostaną dostarczone, albo jeśli zakres ochrony będzie odbiegał na niekorzyść Zamawiającego od zakresu wskazanego w niniejszym artykule lub Wykonawca w jakikolwiek sposób i stopniu zmieni zapisy Umowy na niekorzyść Zamawiającego bez jego zgody bądź gdy świadomie wprowadzi w błąd Zamawiającego co do istnienia lub warunków tejże umowy ubezpieczenia, Zamawiający ma prawo samodzielnie zawrzeć stosowną umowę ubezpieczenia we wskazanym powyżej zakresie. Zamawiający obciąży Wykonawcę składką za tak zawartą umowę ubezpieczenia wzywając go do zapłaty lub dokonując potrącenia wraz z należnymi odsetkami z wynagrodzenia Wykonawcy po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do wykonania obowiązku

§ 8

CZAS TRWANIA UMOWY

Umowa została zawarta na czas określony 12 miesięcy od dnia r. do dnia r.

§ 9

WYNAGRODZENIE WYKONAWCY

1. Maksymalne nominale wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy wynosić będzie:

cena netto zł słownie:

..... cena brutto

..... zł

słownie:

w tym:

- 1) Średnia cena jednostkowa całodobowego żywienia jednego pacjenta z zastosowaniem diety typu 1 wynosi:

cena brutto zł słownie:

..... cena netto

słownie

- 2) Średnia cena jednostkowa całodobowego żywienia jednego pacjenta z zastosowaniem diety typu 2 wynosi:

cena brutto zł słownie:

..... cena netto

słownie

3) Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta z zastosowaniem diety typu 3 wynosi:

cena brutto zł słownie:

..... cena netto

słownie

2. W przypadku diet niepełnych Wykonawca przyjmie następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej:

1) śniadanie: 30% ceny jednostkowej,

2) obiad plus podwieczorek – 50% ceny jednostkowej,

3) kolacja – 20% ceny jednostkowej.

3. Wynagrodzenie za świadczenie usług objętych zakresem niniejszej umowy będzie rozliczane w okresach miesięcznych.

4. Wynagrodzenie miesięczne należne Wykonawcy będzie obliczane jako iloczyn wydanych posiłków i ceny całodobowego wyżywienia jednego pacjenta, z uwzględnieniem stawki za dany typ diety, iloczyn wydanych niepełnych posiłków oraz ceny jednostkowej obliczonej wg zasady określonej w ust. 5 niniejszego paragrafu.

5. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową w ilości wynikającej z zapotrzebowań żywnościowych przekazanych Wykonawcy przez Zamawiającego.

6. W przypadku, kiedy liczba posiłków będzie mniejsza niż szacowana zgodnie z niniejszą umową, a co za tym idzie, wynagrodzenie należne Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia przez okres jej obowiązywania będzie niższe. Zamawiający zastrzega sobie przy tym prawo do realizacji przedmiotu umowy do wysokości 50% maksymalnego nominalnego wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 zd. 1.

7. Wykonawca wystawi fakturę nie później niż 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym wykonano usługę.

8. Podstawą wystawienia faktury będzie potwierdzone przez Zamawiającego zestawienie ilości wydanych posiłków w danym miesiącu. Potwierdzone zestawienie stanowi załącznik do faktury.

9. Za datę zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

10. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury.

11. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze [.....] prowadzone przez [.....], znajdujący się w elektronicznym wykazie podatników VAT na tzw. „białej liście podatników VAT”, dostępnym w Biuletynie Informacji Publicznej Ministerstwa Finansów – Krajowej Administracji Skarbowej

12. W przypadku gdy na moment realizacji płatności rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze zgodnie z ust. 5 powyżej nie będzie znajdował się w ww. elektronicznym wykazie podatników VAT na tzw. „białej liście podatników VAT”, dostępnym w Biuletynie Informacji Publicznej Ministerstwa Finansów – Krajowej Administracji Skarbowej, Zamawiający będzie uprawniony do wstrzymania regulowania płatności do Wykonawcy

13. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 11.03.2004 o podatku od towarów i usług ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących mechanizmów podzielonej płatności, pod rygorem wstrzymania się przez Zamawiającego z zapłatą wynagrodzenia do czasu wystawienia faktury w sposób prawidłowy. W wypadku wstrzymania się z płatnością z przyczyn opisanych powyżej Wykonawcy nie będzie przysługiwały odsetki za opóźnienie w płatności. Za wszelkie szkody powstałe w związku z naruszeniem zapisów niniejszego ustępu odpowiada w pełnej wysokości Wykonawca.

14. W przypadku wykonywania przedmiotu umowy z pomocą podwykonawców, Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia wraz z fakturą, o której mowa w ust. 7, oświadczenia wykonawców, iż otrzymali należne im wynagrodzenie.

15. Cesja praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

§ 10

OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTÓW

1. Wykonawca wyznacza:

.....

2. Zamawiający wyznacza zespół w składzie:

.....

3. Zmiana osób uprawnionych do kontaktów wymaga pisemnego zawiadomienia drugiej strony

§ 11

KONTROLA NALEŻYTEGO WYKONANIA USŁUGI

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli wykonywania przez Wykonawcę czynności objętych niniejszą umową.

2. W ramach kontroli osoba upoważniona ze strony Zamawiającego ma prawo do zgłaszania Wykonawcy zastrzeżeń co do sposobu świadczenia usługi. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zastrzeżenia przy dalszym wykonywaniu obowiązków umownych.

3. Kontrola należytego wykonywania przedmiotu umowy będzie prowadzona w obecności Wykonawcy.

4. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia jak i innych uprawnionych do tego organów/służb, co do wykonywania obowiązków określonych niniejszą umową.

5. Kontrola przez Zamawiającego w kuchni Wykonawcy odbędzie się cztery razy w trakcie trwania umowy, po uprzednim zawiadomieniu Wykonawcy i ustaleniu terminu.

§ 12

KARY UMOWNE

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:

1) w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 15% maksymalnego nominalnego wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w **§9 ust 1 umowy**,

2) w przypadku podania posiłku niezgodnego z jadłospisem - w wysokości dwukrotności ceny jednostkowej całodobowego wyżywienia danego jednego pacjenta określonej w ofercie Wykonawcy za każdy przypadek uchybienia, to jest każdy niezgodny z jadłospisem posiłek,

3) w przypadku, kiedy elementem posiłku będą produkty niedopuszczone przez Zamawiającego do stosowania zgodnie z OPZ - w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy za każdy przypadek uchybienia to jest każdy posiłek zawierający niedopuszczony produkt,

4) w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy za każdy niedostarczony posiłek

5) w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy w przypadku dostarczenia posiłku w godzinach niezgodnych z obowiązującym harmonogramem dostawy posiłków na oddziały szpitala za każde półgodziny różnicy (kara jest liczona odrębnie za każdy posiłek),

6) w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku nie usunięcia zastrzeżeń w terminie wskazanym przez Zamawiającego na piśmie, za każdy dzień zwłoki,

7) za zwłokę w dostarczeniu jadłospisu – w wysokości 500,00 zł. brutto za każdy dzień zwłoki,

8) jeżeli wobec Zamawiającego zastosowano karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych lub innych przepisów, w związku ze świadczoną przez Wykonawcę usługą, w tym również, gdy Wykonawca nie wykonał zaleceń pokontrolnych – w wysokości równej nałożonej karze,

9) w przypadku niedopełnienia przez Wykonawcę obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia lub w przypadku nieudostępnienia w wyznaczonym w umowie terminie dokumentacji dot. zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę w wysokości ustawowego minimalnego miesięcznego wynagrodzenia za pracę obowiązującego w dniu stwierdzenia niedopełnienia przez Wykonawcę obowiązku zatrudnienia lub nieudostępnienia stosownej dokumentacji - licząc za każdy stwierdzony przypadek;
- nieprzedłożenia w wyznaczonych przez Zamawiającego terminach, dokumentów/oświadczeń o których mowa w § 3 ust. 2, dotyczących weryfikacji zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę – w wysokości 100,00 PLN za każdy dzień zwłoki licząc od daty wyznaczonej na złożenie przedmiotowych dokumentów/oświadczeń,

10) za dopuszczenie do pracy osoby bez wymaganych badań lub szkoleń w wysokości 2000 zł brutto za każdy przypadek,

2. Kary umowne podlegają sumowaniu i są potrącane z bieżącym wynagrodzenia Wykonawcy po uprzednim wystawieniu noty księgowej, na co Wykonawca wyraża zgodę - zaś w przypadku niedokonania potrącenia - Wykonawca zapłaci kwotę naliczonych kar pieniężnych w terminie 7 dni od daty otrzymania noty obciążeniowej.

3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych w przypadku, kiedy szkoda przekroczy wartość zastrzeżonej kary umownej.

4. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego w wysokości 15% maksymalnego nominalnego wynagrodzenia umownego brutto o którym mowa § 9 ust. 1 umowy.

5. Maksymalna wysokość nałożonych kar umownych nie może przekroczyć **35%** wartości umowy brutto.

§ 13

PODWYKONAWSTWO

1. *)Wykonawca oświadcza, iż przedmiot umowy wykona siłami własnymi.

2. *)Wykonawca oświadcza, iż część zakresu przedmiotu umowy zrealizuje z udziałem podwykonawców. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy z podwykonawcami:

1)w zakresie

2).....w zakresie.....

3. Ilekroć w niniejszym zapisie mowa jest o podwykonawcy lub umowie podwykonawczej, należy przez to rozumieć również dalszych podwykonawców, a także umowy zawierane przez podwykonawcę z dalszym podwykonawcą i dalszego podwykonawcę z kolejnym dalszym podwykonawcą.

4. Wykonawca może zlecić część realizacji przedmiotu umowy Podwykonawcy pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców, odpowiadając za ich działania i za zaniechania, jak za własne.

***) wybrać odpowiednio, niepotrzebne skreślić**

§ 14

1. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że:

1.1. na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1) u.p.z.p.:

- 1) zmiana warunków wykonania umowy jest konsekwencją wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem warunków ich wprowadzenia:
 - a) siły wyższej mającej bezpośredni, udokumentowany wpływ na realizację przedmiotowego zamówienia, w tym przede wszystkim na termin realizacji. Wykonawca zobowiązany jest wykazać i uzasadnić w formie pisemnej, w sposób jednoznaczny i niebudzący wątpliwości, że siła wyższa miała wpływ na wykonywanie przez niego przedmiotu umowy - termin realizacji może zostać przesunięty o czas działania siły wyższej oraz o czas niezbędny do usunięcia skutków tej siły,
 - b) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia - odpowiednie zapisy umowy zostaną dostosowane do obowiązującego stanu prawnego.
 - c) zaistnienia okoliczności związanych z wojną w Ukrainie, jeżeli okoliczności te mają rzeczywisty wpływ na realizację niniejszej umowy.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wystąpienia okoliczności uzasadniających zastosowanie zapisów pkt 1.1. ppkt 1), złożyć do Zamawiającego umotywowany, pisemny wniosek o dokonanie stosownych zmian warunków wykonywania umowy.
 - 3) Jeżeli w przypadku wystąpienia którejkolwiek z okoliczności wymienionych w pkt. 1.1. ppkt 1) konieczna będzie zmiana istotnych postanowień umowy, odpowiednie zapisy umowne zostaną stosownie zmodyfikowane, w sposób zapewniający zgodność ze stanem faktycznym oraz z obowiązującymi przepisami prawa.
 - 4) W przypadku, kiedy wystąpienie którejkolwiek z okoliczności wymienionych w pkt 1.1. ppkt 1) skutkować będzie zmianą powodującą modyfikację ogólnego charakteru umowy, wówczas nie przewiduje się wprowadzenia takiej zmiany.
- 1.2 zachodzi co najmniej jedna z okoliczności wymienionych w art. 455 ust. 1 pkt 2) do 4), oraz ust.2, u.p.z.p.
2. Wszystkie zmiany umowy dokonywane będą w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 15

Rozstrzyganie sporów

1. W razie sporu na tle wykonania niniejszej umowy Strona jest zobowiązana skierować konkretne roszczenie na piśmie.
2. Strona ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się do zgłoszonego roszczenia w terminie 7 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
3. W razie odmowy uznania roszczenia, względnie nieudzielania odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 2, Strona uprawniona jest do wystąpienia o mediację lub inne polubowne rozwiązanie sporu.
4. Wniosek o przeprowadzenie mediacji lub polubowne rozwiązanie sporu strona składa do Sądu Polubownego przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej, wybranego mediatora albo osoby prowadzącej inne polubowne rozwiązanie sporu przy zachowaniu zasad o których mowa w art. 591 do 595 u.p.z.p.

§ 16

KLAUZULE WALORYZACYJNE

1. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 9 ust. 1 będzie stałe przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Stosownie do treści art. 439 ust. 1 u.p.z.p. zmiana wynagrodzenia może nastąpić w przypadku zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia.
3. Przez zmianę kosztów, o której mowa w ust. 2 rozumie się wzrost odpowiednio kosztów, jak i ich obniżenie, względem kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie.

4. Poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, określonych w ust. 2 uprawniający Strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi co najmniej 10%.
5. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, o której mowa w ust. 2 nie może przekroczyć 20% wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w § 9 ust. 1.
6. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy na podstawie opublikowanego w Dzienniku Urzędowym przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego obwieszczenia w sprawie kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych.
7. Zmiana wynagrodzenia nastąpi na wniosek Strony o wartość wskaźnika, o którym mowa w ust. 6 w stosunku do wynagrodzenia, o którym mowa w § 9 ust. 1 z uwzględnieniem zasad wynikających z ust. 9.
8. Waloryzacja wynagrodzenia może nastąpić pod warunkiem, że zmiana cen związanych z realizacją zamówienia ma rzeczywisty wpływ na koszt wykonania niniejszej umowy.
9. W sytuacji wystąpienia okoliczności uprawniających do zmiany wynagrodzenia, Strony nawzajem są względem siebie uprawnione do złożenia pisemnego wniosku o zmianę umowy w zakresie płatności dotyczących okresu, za który waloryzacja ma nastąpić. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie odpowiedniego wskaźnika GUS, będącego podstawą takiego żądania wraz z potwierdzeniem, że nastąpiła jego zmiana uzasadniająca żądanie. Ponadto wraz z wnioskiem należy podać dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia po zmianie umowy, w szczególności należy wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą zmiany wynagrodzenia a wpływem zmiany kosztów realizacji umowy na kalkulację wynagrodzenia. Ponadto w przypadku żądania podwyższenia wynagrodzenia należy również przedstawić dowody ich poniesienia w zwiększonej wysokości.

§ 17

Odstąpienie od umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany, 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 daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W powyższym przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy. W takim przypadku, zapisu § 12 ust. 4 nie stosuje się.
2. Stronom przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w ciągu 30 dni od powzięcia informacji o następujących sytuacjach:
 - 1) W przypadkach, o którym mowa w art. 456 u.p.z.p.
 - 2) Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku:
 - a) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy, uniemożliwiający realizację przedmiotu umowy,
 - b) niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę,
 - c) realizacji przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia w sposób nie odpowiadający wymaganiom zawartym w złożonej ofercie,
 - d) zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 3) Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - a) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.

Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie

§ 18

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Do spraw nie ujętych umową mają zastosowanie przepisy prawa wspólnotowego i polskiego, w szczególności Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Do rozstrzygania sporów mogących wynikać na tle stosowania niniejszej umowy będzie sąd powszechny właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron..

Załączniki do umowy:

1. Zbiorcze zestawienie diet

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

z art. 118 ust. 3 i 4 u.p.z.p.

Zadanie: Świadczenia Usług Żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego Im. A. Wolańczyka Sp. Z O.O.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego:

Zp-2024-5

Niniejszym oddaję do dyspozycji Wykonawcy:

.....

.....

(nazwa Wykonawcy)

niezbędne zasoby, na okres korzystania z nich przy realizacji zamówienia pn.: „.....”,
prowadzonego przez Zamawiającego, na następujących zasadach:

1. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby:

.....

.....

2. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania zasobów, przez Wykonawcę, przy
wykonywaniu niniejszego zamówienia:

.....

.....

3. zakres w jakim podmiot udostępniający zasoby w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu
dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności
dotyczą:

.....

.....

Poniosę solidarnie z Wykonawcą odpowiedzialność za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek
nieudostępnienia tych zasobów, które zgodnie z oświadczeniem zobowiązałem się udostępnić na potrzeby
wykonania zamówienia – chyba, że za nieudostępnienie zasobów nie ponoszę winy.

.....podpisy osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

**WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH DO REALIZACJI UMOWY
ORAZ POSIADANY POJAZD**

Zadanie: Świadczenia Usług Żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego Im. A. Wolańczyka Sp. Z O.O.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego:

Zp-2024-5

2. WYKONAWCA:

L.p.	Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy

w imieniu Wykonawcy przedstawiam(my), wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia:

Lp	Stanowisko	Imię i nazwisko	Wykształcenie	Kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie zawodowe na wskazanym stanowisku	Podstawa dysponowania wskazaną osobą	Zakres wykonywanych czynności w zamówieniu publicznym
1	dietetyk						
2	kucharz						

Dysponuję środkiem transportu posiadającym zezwolenie PPIS:

.....
(marka, nr rejestracyjny, podstawa dysponowania np. własność leasing, nr decyzji PPIS oraz data wydania zezwolenia)

..... dnia

(Podpis i pieczęć Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG

Zadanie: Świadczenia Usług Żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego Im. A. Wolańczyka Sp. Z O.O.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego:

Zp-2024-5

1. ZAMAWIAJĄCY:

Szpital Powiatowy im. A. Wolańczyka Sp. z o.o.

ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja

NIP: 727 279 49 63, REGON: 360936346

sekretariat@szpitalzlotoryja.pl

2. WYKONAWCA:

L.p.	Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy

OŚWIADCZAM, ŻE:

zrealizowałem/ realizuję następujące usługi zgodnie z wymogiem określonym w SWZ

L.p.	Przedmiot zamówienia/umowy	Okres realizacji	Wartość zamówienia/umowy (brutto)	Podmiot, na rzecz którego świadczona była/jest usługa
1				

Do wykazu należy dołączyć dowody określające czy wskazane usługi zostały wykonane / są wykonywane należycie, przy czym dowodami są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

Z wykazu musi jednoznacznie wynikać, że Wykonawca spełnia warunek postawiony przez Zamawiającego w SWZ.

.....

podpisy osób uprawnionych do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

LISTA PODMIOTÓW GRUPY KAPITAŁOWEJ

Zadanie: Świadczenia Usług Żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego Im. A. Wolańczyka Sp. Z O.O.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego:

Zp-2024-5

OŚWIADCZAM, ŻE:

.....
(nazwa podmiotu)

– **Jest członkiem grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów), **w skład której wchodzi następujące podmioty uczestniczące w niniejszym postępowaniu *:**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

– **Nie należy do grupy kapitałowej, w skład której wchodzi podmioty uczestniczące w niniejszym postępowaniu *.**

** Niepotrzebne skreślić*

.....
podpisy osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Oświadczenie składane w związku z agresją Rosji wobec Ukrainy i udziałem Białorusi w tej agresji

Zadanie: Świadczenia Usług Żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego Im. A. Wolańczyka Sp. Z O.O.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego:

Zp-2024-8

Działając w imieniu _____ z siedzibą w _____ będąc
Wykonawcą/podmiotem udostępniającym zasoby¹, jako osoba należycie umocowana do reprezentowania, w
związku z udziałem Wykonawcy _____ w postępowaniu, mając na
uwadze treść²:

UWAGA: Jeżeli dokument wypełnia podmiot udostępniający Wykonawcy zasoby należy wypełnić wyłącznie ust. 1, 3, 4, 5 poniżej.

1. **art. 5k ust. 1** Rozporządzenia Rady (UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, oświadczam, że **Wykonawca/podmiot udostępniający zasoby¹**:

☐ **nie jest:**

- a) obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji,
- b) osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a,
- c) osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a lub b;

albo:

☐ **jest:**

- a) obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji, lub
- b) osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu będącego obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji, lub
- c) osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu będącego obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji;

2. **wskazuję, że w Postępowaniu Wykonawca:**

☐ **nie będzie polegał na zdolnościach podmiotu, o którym mowa w art. 5k ust. 1** Rozporządzenia Rady (UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,

albo:

☐ **będzie polegał na zdolnościach podmiotu, o którym mowa w art. 5k ust. 1** Rozporządzenia Rady

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Zaznaczyć właściwe w każdym punkcie.

(UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie i ich udział w realizacji zamówienia będzie wynosił% **(należy uzupełnić)** wartości zamówienia;

3. **oświadczam, że umowę zawartą po przeprowadzeniu Postępowania Wykonawca/podmiot udostępniający zasoby¹:**

☐ **nie będzie wykonywał z udziałem podwykonawców, dostawców, o których mowa w art. 5k ust. 1** Rozporządzenia Rady (UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,

albo:

☐ **będzie wykonywał z udziałem podwykonawców, dostawców, o których mowa w art. 5k ust. 1** Rozporządzenia Rady (UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie i ich udział w realizacji zamówienia będzie wynosił% **(należy uzupełnić)** wartości zamówienia.

4. **Dodatkowo mając na uwadze art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, oświadczam, że Wykonawca/podmiot udostępniający zasoby¹:**

☐ **nie jest:**

1) podmiotem wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanym na listę³ na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy,

2) podmiotem, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy,

3) podmiotem, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy;

albo:

☐ **jest:**

1) podmiotem wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanym na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy, lub

2) podmiotem, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na

³ Lista osób i podmiotów, wobec których są stosowane środki ograniczające, prowadzona przez ministra właściwego do spraw wewnętrznych, o której mowa w art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy, lub

3) podmiotem, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy.

Podpisano elektronicznie

Pouczenie:

Osoba lub podmiot podlegające wykluczeniu na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub dopuszczenie do udziału w konkursie lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie, podlegają karze pieniężnej.

Karę pieniężną nakłada Prezes Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 000 000 zł.

OPIS WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na świadczenie usług żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego im. A Wolańczyka Sp. z o.o. w Złotoryi

Termin realizacji: 12 miesięcy od 01 sierpnia 2024r. do 31 lipca 2025r.

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o., a w szczególności:

- i) przygotowywanie posiłków zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) oraz zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego ,
- ii) usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów, dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
- iii) dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały,
- iv) dystrybucja posiłków do pacjentów pod nadzorem personelu Zamawiającego,
- v) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych (odpadów pokonsumpcyjnych),
- vi) odbiór i zmywanie naczyń, sztućców, urządzeń i narzędzi służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, z wykorzystaniem urządzeń i pomieszczeń Zamawiającego
- vii) dostarczanie na własny koszt przedmiotu zamówienia do wskazanych sal chorych wg ustalonego harmonogramu i zamówienia.

2. Przygotowanie posiłków będzie miało miejsce w kuchni Wykonawcy.

3. Zamawiający dopuszcza możliwość wydzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej, w których odbywać się będzie przygotowywanie posiłków zgodnie ze SWZ (umowa dzierżawy). Zamawiający informuje, że dzierżawa pomieszczeń kuchni objęta będzie osobnym postępowaniem Zamawiającego i nie wpływa na treść składanych ofert.

Nazwa usługi

<p>Typ1: Usługa żywienia dziennego pacjenta zgodnie z zadaną dietą przez lekarza składająca się z 4 dań (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dieta podstawowa; 2) Dieta łatwostrawna, 3) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu 4) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 5) Dieta bogatoresztkowa 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 7) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych 8) Dieta ubogoenergetyczna 9) Dieta bogatobiałkowa 10) Dieta niskobiałkowa 11) Dieta eliminacyjna 12) Dieta papkowata 13) Dieta płynna 14) Dieta płynna wzmocniona 15) Dieta do żywienia przez zgłębnik <p>Diety indywidualne stosowane na zlecenie lekarza np. diety w alergiach, diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych itp.</p>
<p>Typ 2: Dieta kleikowa Usługa żywienia dziennego pacjenta zgodnie z zadaną dietą przez lekarza składająca się z 3 dań (śniadania, obiad, kolacja) – zgodnie z SWZ oraz załącznikami</p>
<p>Typ 3: Śniadania dla Centrum Psychiatrii dla dzieci i młodzieży Usługa żywienia małoletniego pacjenta, w skład którego wchodzi śniadanie (kanapka z dodatkami), owoc, sok, jogurt. (produkty przekazywane do samodzielnego wykonania posiłków przez pacjentów) .</p>

Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego, których spełnienie jest konieczne:

W zakres usługi wchodzi:

I. Wymagania odnośnie przygotowywania posiłków składających się na całodienne żywienie pacjentów

Średnia ilość posiłków w okresie ostatnich 12 miesięcy

ROK 2023

Lp.	Miesiąc 2023 roku	Ilość posiłków	Ilość kleików
1	Styczeń	4.396	1.868
2	Luty	3.909	1.956
3	Marzec	4.394	2.292
4	Kwiecień	4.111	2.383
5	Maj	3.952	2.449
6	Czerwiec	3.751	2.329
7	Lipiec	3.931	2.498
8	Sierpień	3.762	2.370
9	Wrzesień	3.794	2.367
10	Październik	4.065	2.462
11	Listopad	3.906	2.551
12	Grudzień w tym: „Dobry posiłek w szpitalu”	3.810 2.338	2.670
RAZEM:		47.781	28.195

Uwaga!

Ze względu na wahania w liczbie leczonych pacjentów dopuszcza się zmiany w ilości +/- 30%.

1. Szpital posiada następujące Oddziały:

Lp.	Nazwa Oddziału	Ilość łóżek	średnia ilość pacjentów leczonych od 01.01.2022 do 31.12.2023	
			Leczonych	Osobodni
1.	Chorób wewnętrznych	20	1791	7205
2.	Neurologiczny	10	1491	4866
3.	Pediatryczny	8	495	2000
4.	Ginekologiczno - położniczy	5	879	1548
5.	Chirurgiczny	11	2617	5249

6.	Rehabilitacyjny	37	1334	16948
7.	Opiekuńczo Leczniczy	35	627	17673
Razem				

2. Wykonawca będzie spełniał wymagania określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U.2023.1448) oraz Rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz.UE L 139 z 2004r.ze zmianami) z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów Szpitala, a także będzie przestrzegał wewnętrznych przepisów Zamawiającego.

3. Wykonawca bezwzględnie musi zapewnić dostawę wyżywienia przez wszystkie dni zawartej umowy, do łóżka pacjenta – bez względu na okoliczności zależne bądź niezależne od niego.

4. Wymagania w odniesieniu do poszczególnych grup produktów:

a. produkty nabiałowe / tłuszcze roślinne Wykonawca będzie stosował dla wszystkich diet i bezwzględnie do wszystkich posiłków masło świeże extra (82-83% tłuszczu). Wyklucza się stosowanie wszelkich margaryn i mixów masła z tłuszczami roślinnymi dla wszystkich diet. Do śniadania kolacji porcja masła wynosi 15g. Wyklucza się również stosowanie margaryn i mixów masła z olejem, jako dodatek do wszelkich potraw. Zamawiający dopuszcza stosowanie sera twarogowego tłustego lub półtłustego. Wyklucza się stosowanie w posiłkach produktów seropodobnych. Zamawiający wymaga mleka świeżego pasteryzowanego, min. o 2% zawartości tłuszczu (mleko typu UHT dopuszczone jedynie w okresie wydłużonego okresu świątecznego). Dopuszcza się stosowanie śmietany bez skrobi modyfikowanej i zagęstników oraz jogurtów/ kefirów, maślanek bez dodatku mleka w proszku i stabilizatorów (skład napojów fermentowanych: mleko + żywe kultury bakterii, najlepiej o wyróżnionych szczepach). Jogurty, kefiry, maślanki, desery, serki dostarczane są w oryginalnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Zamawiający aprobuje stosowanie trzech rodzajów olejów roślinnych: oleju rzepakowego, słonecznikowego lub oliwy z oliwek, niewskazane oleje tzw. „uniwersalne”.

b. wyroby słodzone Zabrania się stosowania słodzików, miodu sztucznego, marmolad. Dopuszcza się dżemy owocowe, niskosłodzone, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, itp. Zabrania się stosowania syropów/ koncentratów owocowych sztucznie barwionych oraz z dodatkiem substancji konserwujących.

c. wyroby piekarniczo-cukiernicze; Zamawiający wymaga codziennie pieczywa świeżego (poranne dostawy na bieżące posiłki śniadaniowo-kolacyjne). Zabrania się kumulacji pieczywa na dzień następny, za wyjątkiem weekendów (dopuszczone podwójne zaopatrzenie na sobotę, przy braku możliwości dostaw niedzielnych) oraz okresów świątecznych. Wyklucza się pieczywo z gotowych mieszanek piekarniczych, produkowane z ciasta głęboko mrożonego. Nie dopuszcza się pieczywa barwionego (np. słodem, melasą, karmelem).

d. Zamawiający dopuszcza koncentrat pomidorowy spełniający określone wymagania (min. 30% surowca).

5. ~~Przygotowany i dostarczony posiłek powinien posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in., smak oraz odpowiednią temperaturę. Przygotowana i dostarczona potrawa powinna posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in., smak oraz odpowiednią temperaturę.~~ Wymagana temperatura posiłku w chwili dostarczenia do pacjenta winna wynosić - zupa $85^{\circ}\text{C} + \backslash - 3^{\circ}\text{C}$, II danie $75^{\circ}\text{C} + \backslash - 3^{\circ}\text{C}$, napoje ciepłe $85^{\circ}\text{C} + \backslash - 3^{\circ}\text{C}$, dopuszcza się **minimalną temperaturę 60°C do dań II, oraz minimalną temperaturę do zup 75°C .** Potrawy utrzymywane w podgrzewaczach muszą zostać zużyte w czasie do 2 godzin.

6. Przygotowane diety szpitalne winny stanowić integralną część procesu terapeutycznego. Świadczenie usług żywienia pacjentów odbywa się zgodnie z obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami (WE) oraz polskim prawodawstwem, wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia: „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” rok 2001 r., pod kierownictwem prof. Jana Dzieniszewskiego, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza 2011 r., „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZPPZH 2020r.

7. Wykonawca usługi musi zapewnić najwyższą jakość oraz wykorzystać szeroki asortyment produktów z danej grupy zgodnie z wymaganiami dietetycznymi dla wszystkich rodzajów diet .

8. Wykonawca udziela gwarancji, iż sporządzane racje pokarmowe zostaną odpowiednio zbilansowane zachowując zgodność (w tym skład i kaloryczność) z normami żywienia dla danej grupy żywionych, posiłki będą urozmaicone [dania obiadowe i ciepłe kolacje niepowtarzające się w cyklu 14-dniowym, pozostałe zestawy (śniadań, podwieczorków i kolacji) – niepowtarzające się w okresie 7-dniowym, za wyjątkiem diet specjalistycznych], **charakteryzowały się wysoką estetyką podania** (w tym zachęcającą wizualnością i zróżnicowaniem kolorystycznym poszczególnych składowych każdego posiłku), bogatym wachlarzem walorów organoleptycznych (zwłaszcza smakowych), właściwą temperaturą, doбором wysokiej jakości produktów zgodnych z założeniami i zasadami sporządzanych diet w danych jednostkach chorobowych przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości oraz potraw świątecznych.

9. Wykonawca zapewni dodatki do diet specjalnych typu: galaretki, kisiele, budynie, jajka i inne wynikające ze specyfiki diety i stanu zdrowia. Ich koszt jest wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.

10. Nie dopuszcza się do spożycia potraw przesolonych, zbyt mocno przyprawionych, przypalonych, niedogotowanych, niedopieczonych, niedosmażonych, zbyt twardych lub zbyt miękkich; o konsystencji, wyglądzie, smaku i zapachu innych niż zwyczajowo charakterystyczne dla danej potrawy.

11. Nie dopuszcza się do spożycia potraw nieświeżych, również poza terminem przydatności do spożycia/minimalnej trwałości podanym na opakowaniu, przygotowanych z nieświeżych produktów, z obcym posmakiem, w których znaleziono np. ciało obce.

Nie dopuszcza się również wykorzystywania surowców „wtórnie odzyskanych”

12. Zaleca się staranny dobór dostawców surowców. Powinni być oni odpowiednio nadzorowani przez organy Urzędowej kontroli żywności np.: Inspekcję Sanitarną lub Weterynaryjną, a dostarczane przez nich produkty posiadać certyfikat jakości .

13. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania pacjentom szpitalnym napojów tj.: herbata, kawa zbożowa, kakao, do śniadania i kolacji wg zatwierdzonej diety i jadłospisu w ilości zgodnej z ilością zamawianych posiłków.

14. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie

z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448)

15. Zamawiający opiera na niżej wymienionych dietach:

- 10% dieta podstawowa - obejmuje pokarmy spożywane normalnie przez ludzi o zdrowym układzie pokarmowym, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw; stosuje się: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.

- 90% dieta łatwo strawna - stosowana jest u ludzi w podeszłym wieku, w chorobach serca i układu krążenia. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wykluczamy ostre przyprawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologię sporządzania potraw stosujemy gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

Kody i rodzaje diet szpitalnych

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatoresztkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7

Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15

Modyfikacja diety	Kod
Bezbiałkowa	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna	M (Dokładny opis indywidualnej modyfikacji zannotować w uwagach)

Przykład kodowania:

- Dieta łatwostrawna wegetariańska bez sezamu Kod: 2/WE/M Uwaga: bez sezamu
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezlaktozowa z dodatkowym drugim śniadaniem i podwieczorkiem

Kod: 6/LA/SP

Nasze przykładowe modyfikacje;

- DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW INSULINOZALEŻNA - 6/K

- **MODYFIKACJA INDYWIDUALNA -DIETA LEKKOSTRAWNA Z DODATKIEM ZUP MLECZNYCH DO KOLACJI** : - 2/K/ZM- dotyczy (OOL),

Rodzaje diet, ich charakterystyka, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze wykorzystywane w poszczególnych rodzajach diet oraz wartość odżywcza i energetyczna stosowanych diet szpitalnych zawiera załącznik nr 1 do OPZ.

Wyżej wymieniony katalog diet nie jest katalogiem zamkniętym, gdyż dopuszcza się diety inne, nie wymienione powyżej, a podyktowane specyficznymi potrzebami pacjentów.

II. Wymagania Zamawiającego w zakresie zamawiania posiłków

1. Zamawiający przekazuje Wykonawcy drogą elektroniczną, bądź dostarcza bezpośrednio w formie papierowej zestawienie ilości zamawianych posiłków na podstawie formularza „**Raport dzienny**” .Dzienna ilość pacjentów ustalana będzie codziennie przez Zamawiającego na podstawie formularza “ **Zapotrzebowanie na żywienie**” przez Pielęgniarkę Oddziałową . Czynność ta będzie wykonywana codziennie do godz. 10⁰⁰ i dotyczyć będzie obiadu.

2.Korekta do obiadu będzie zgłaszana telefonicznie do godz. - 11³⁰.

Zapotrzebowanie żywnościowe do kolacji oraz śniadania dnia następnego będzie dostarczona do godziny – 14⁰⁰.

Korekta do kolacji zgłoszona przez Oddziały będzie telefonicznie do

godz. -14⁰⁰, a do śniadania do godz. 15³⁰ dnia poprzedzającego, zgłoszenia dokona personel medyczny danego oddziału.

3. Zasady żywienia pacjentów w dni przyjęć i wypisów

- Pacjent , który jest przyjęty do szpitala w godzinach rannych, otrzymuje pełen obiad, pacjent ten musi być zgłoszony do kuchni centralnej z uwzględnieniem diety do godz.11³⁰. W przypadku gdy pacjent nie zostanie zgłoszony otrzymuje dietę ogólną.

- Pacjent przyjęty w porze poobiedniej po zgłoszeniu do godz. 15³⁰ , przez personel medyczny danego oddziału otrzymuje pełną kolację .W przypadku braku zgłoszeń lub zgłoszenia zbyt późno pacjent otrzymuje dietę ogólną.

- **Pacjentom w dniu wypisu przysługuje wyłącznie śniadanie .**

- Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w ciągu dnia.

W przypadkach szczególnych, jak np. święta czy zamknięcie oddziału zmiany w ilości pacjentów mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu od 10% do 25% liczby miesięcznej, po uzgodnieniu z Wykonawcą.

4. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydawanych posiłków, potwierdzoną każdorazowo przez Dietetyka Szpitalnego

5. Zamawiający wymaga przygotowania:

- ☐ 4 - posiłków dla diety podstawowej
- ☐ 4 - posiłków dla diet łatwostrawnych o kodach od 2 do 14
- ☐ 4 - 6 posiłków dla innych diet (na specjalne zlecenia lekarskie).
- ☐ 3- posiłki dla diety kleikowej rozszerzonej o zupę przecieraną oraz suchary, marchwiankę, czerstwe białe pieczywo, mus jabłkowy, kisiel, ryż na sypko z marchewką gotowaną.

6. Godziny dostarczania posiłków:

- śniadanie: godz. 8⁰⁰
- obiad: godz. 13⁰⁰
- kolacja: godz. 17⁰⁰

Podwieczorek należy dostarczyć z obiadem.

7. Do kontaktów i dokonywania bieżących ustaleń organizacyjnych wyznaczeni zostaną:

- ze strony Wykonawcy - wskazana osoba posiadająca wykształcenie i doświadczenie w żywieniu zbiorowym
- ze strony Zamawiającego - Dietetyk będący pracownikiem Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. – Paulina Kurczab oraz Dyrektor ds. ekonomiczno – administracyjnych – Monika Zdaniuk.

8. Wykonawca współpracuje z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego na każdym etapie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego porcji degustacyjnej każdej potrawy do oceny sensorycznej i wprowadzenia ewentualnych korekt. Pracownik Zamawiającego ma prawo sam wybrać próbkę do oceny oraz nie dopuścić do dystrybucji potraw niespełniających wymagań jakościowych, sensorycznych i dietetycznych.

II. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów

1. Jadłospisyienne i tygodniowe (7 Dniowe) opracowuje Wykonawca w porozumieniu z Dietetykiem Szpitalnym na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu.

- Dietetyk Szpitala ma 2 dni na naniesienie uwag , a następnie 1 dzień na zatwierdzenie jadłospisu

- Wykonawca nie ma prawa do zmian w zaakceptowanych jadłospisach bez zgody Zamawiającego w osobie Dietetyczki Szpitalnej

- przedłożony jadłospis musi zawierać informację o: rodzaju posiłku i składzie produktów (np. śniadanie: bułka żytnia, masło, pomidor itd.); wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku; sposobie obróbki (pieczenie, smażenie, gotowanie, itd.), obecności alergenów

Wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

- Wykonawcę zobowiązuje się do przedstawienia menu na kolejne 7 dni najpóźniej 4 dni roboczych przed terminem obowiązywania jadłospisu
 - niezatwierdzenie jadłospisu przez Dietetykę Szpitalną skutkuje brakiem możliwości jego stosowania
 - posiłek wydany przez Wykonawcę poza jadłospisem bez uzgodnienia z Zamawiającym skutkuje niezapłaceniem za wykonaną usługę
 - przygotowany jadłospis zawiera: informację z zakresu gramatury potraw, ilości poszczególnych składników pokarmowych, tj. węglowodany, tłuszcze, białko, błonnik oraz - informacje o alergenach
 - jadłospis uwzględnia sezonowość potraw np. (fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, szpinak, truskawki, jagody
 - świeże, nie mrożone Zamawiający przypomina, iż sezonowość to również uwzględnianie takich pozycji jak: młode ziemniaki, botwina, czy rośliny z rodziny dyniowatych.
 - dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych.
- w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy należy przygotować posiłki o charakterze potraw świątecznych
- do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw, owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diet w ilości 100g
 - posiłki obiadowe oraz inne przygotowane na ciepło posiłki nie mogą zawierać glutaminianu sodu
 - ryba powinna pojawić się w jadłospisie co najmniej 2x w tygodniu uwzględniając różno gatunkowość ryb morskich, wyklucza się stosowania ryb panga i tilapia
 - każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolację – musi zawierać produkt białkowy **po pochodzenia zwierzęcego np. mięso i jego przetwory**,
jaja, mleko i jego przetwory, ryby
 - dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji

2. Posiłek śniadaniowy: składa się z zupy mlecznej, pieczywa, dwóch dodatków (zazwyczaj) białkowych, zróżnicowanych dodatków warzywnych, masła ekstra,

herbaty, kawy ml (zbożowa) oraz (1x w tygodniu kakao naturalne)

Dieta cukrzycowa nie otrzymuje zupy mlecznej – w zamian podwójnie zwiększone dodatki warzywne, pozostałe produkty zgodnie z dietą w ostateczności mogą pojawić się płatki owsiane.

śniadania i kolacje – pieczywo mieszane zróżnicowane (żytnie na zakwasie, żytnio-pszenne, z ziarnami, w postaci chleba, bułek lub przekrojonych bułeczek), dieta cukrzycowa otrzymuje pieczywo czysto żytnie (pieczywo pszenne lub mieszane tylko na wyraźne zlecenie lekarza lub dietetyczki) na zakwasie w ilości 3-ech kromek - 90g Wykonawca zabezpieczy pieczywo bezglutenowe dla diet bezglutenowych niskobiałkowej.

Śniadanie w Centrum Zdrowia Psychicznego dla dzieci i młodzieży dostarczane będzie w formie składników niezbędnych do przygotowania samodzielnego przez pacjentów Centrum w ilości zgłoszonej przez personel szpitala – pieczywo, masło, wędlina, ser, warzywa, owoc, sok, jogurt.

3.Obiady: posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu

- wymagany jest stały dodatek w postaci świeżej natki pietruszki do zup, świeżego koperku do ziemniaków, masła ziołowego lub naturalnego do warzyw gotowanych

- wymagane jest zróżnicowanie dodatków skrobiowych do II-gich dań w postaci m.in.: ryżu (białego, brązowego), kasz (jaglanej, jęczmiennej – pęczaku, jęczmiennej perłowej, gryczanej), makaronów (w tym razowych, o zróżnicowanym kształcie – penne, fusilli, farfalle, łazanki, itp.), wyrobów garmażeryjnych (klusek śląskich, kopytek, klusek parowanych, cepelin) – ziemniaki w formie tradycyjnej (z wody/puree) nie częściej niż 3-4 x w tygodniu, porcja dodatku to 200g

- dodatki typu ryż/ kasza gotowane są na sypko z dodatkiem masła ziołowego i/lub warzyw – nie akceptowany jest wyrób suchy, pozbawiony smaku, „bury” w wyglądzie

- zestawy bezmięsne lub rybne – po 1 raz w tygodni

- potrawy z mięsa mielonego typu pulpet / pieczeń rzymska, gołąbki – max. 2 x w tygodniu

- porcja ryby lub mięsa - 100g bez kości, porcja sosu 30g do mięsa lub 200g sosu greckiego do ryby (wartość podana po obróbce termicznej)

- podroby (żołądki lub wątróbka) dla diety ogólnej,

porcja 100g + sos – max 1 x w tygodniu

- wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (m.in. pomidorowy, śmietanowy, koperkowy, z zielonego groszku, pieczarkowy, paprykowy, dyniowy, z kurkumą, cebulowy, itp., zgodnie z założeniami diety)

- codziennie porcja surówki oraz jarzyny gotowanej po 100g każda, dodatki warzywne zapewniane są do każdego posiłku obiadowego, bez względu na formę (również do naleśników czy pierogów na słodko, jeden z dodatków może być zastąpiony np. kisielem z tartym jabłkiem, galaretką z tartą marchewką, chipsami z dyni)

- codziennie porcja zupy – 300ml, zupa ma zawieszistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie, nieograniczone jedynie do podstawowego składnika (nie dopuszczalne są w kolejne dni pod rząd zupy typu: jarzynowa-ziemniaczana-kalafiorowa- brokułowa-koperkowa, itp. praktycznie identyczne wizualnie oraz smakowo)

4. Podwieczorek: naprzemiennie –produkty mleczne fermentowane naturalne 150-300g z dodatkiem nasion słonecznika , pestek dyni,/ płatków owsianych z cynamonem i jabłkiem /budyń mleczny /kisiel owocowy/galaretka owocowa /koktajl mleczno-owocowy/sałatka warzywno –owocowa , owoce suszone niesiarkowane 50g, podawane w oddzielnych zamykanych pojemnikach , wyroby cukiernicze , świeże owoce

5. Posiłek kolacyjny : składa się z pieczywa, dwóch dodatków białkowych, zróżnicowanych dodatków warzywnych, masła ekstra i herbaty - zgodnie z dietą

dwóch

- minimum 2x w tygodniu podawane są kolacje ciepłe w formie dania jednogarnkowego(jako zamiennik jednego z dodatków białkowych w ilości 150g).

- jadłospis uwzględnia nazwy stosowanych wędlin(w nawiasie % zaw. mięsa na bieżąco weryfikowana na podstawie dostarczanych etykiet), rodzaj wykorzystanego w danej potrawie mięsa, smak kompotu, wyraźne oznakowanie produktów jednoporcjowych oraz wyszczególnienie zróżnicowanych dodatków dla diet cukrzycowych, czy Oddziału Położniczo-Ginekologicznego.

6. Dieta papkowata do kolacji ma uwzględnioną zupełną lub zupełną obiadową

dieta papkowata ma chronić jamę ustną przed podrażnieniem mechanicznym ,chemicznym i termicznym ,w związku z tym jest łatwo strawna i uboga w błonnik, a ten ,który się w diecie znajduje , jest zmiękczone przez gotowanie i rozdrobniony przez przecieranie lub zmiksowanie. Dieta pozbawiona jest drażniących przypraw oraz potraw wzdymających.

7.Dieta płynna wzmocniona ,wymagana receptura dla posiłków diety płynnej wzmocnionej(MIX) 500 ml :

a) śniadanie – zupa mleczna : mleko- 400g, ryż(lub inny składnik węglowodanowy) - 50g jajko /twaróg (lub inny składnik białkowy) -50g, masło-10g

b)obiad :zupa jarzynowa, mięso \wołowe \ drobiowe \cielęce \wieprzowe -80g ,ziemniaki 80g marchew 60g, seler 10g, olej rzepakowy lub oliwa z oliwek10ml ,lub masła10g

- w przypadku mix bezmlecznego – bezglutenowego, podawana jest zupa jarzynowa bezmleczna lub mleko roślinne - do śniadania i kolacji

- podwieczorek : rzadki kisiel lub budyń, rzadka galaretka, jogurt pitny

9.Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia dobowej wartości odżywczej, dla każdej ze stosowanych diet, z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek węglowodanów i tłuszczów, witamin, składników mineralnych –oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej w przygotowanym jadłospisie dekadowym .

10. Jadłospisy poddane weryfikacji i zaakceptowane przez Zamawiającego powinny zostać opatrzone pieczęcią zakładową, pieczęcią oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jego sporządzenie (uprawnionego dietetyka) wraz z dołączonymi wyszczególnionymi wartościami energetycznymi/ odżywczymi wybranych diet przekazane Zamawiającemu. Ponadto wraz z dokumentem dostarczany jest plik do edycji.

11. Wykonawca dostarcza do Oddziałów z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis dla wszystkich stosowanych na danym Oddziale diet z czytelną gramaturą oraz podaną wartością energetyczną i odżywczą.

IV. Kontrola realizacji usługi

1. Zamawiający, w osobie Dietetyka Szpitalnego lub/ Pielęgniarki Epidemiologicznej, sprawował będzie bieżącą kontrolę pod kątem warunków sanitarno-epidemiologicznych jak i sanitarno technicznym całego bloku żywieniowego, pomieszczeń dzierżawionych, pojazdów transportu żywności oraz pojemników w których przewożona jest żywność.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania wyrywkowych kontroli okresowych badań czystości mikrobiologicznej żywności, urządzeń mających kontakt z żywnością, powierzchni roboczych, rąk personelu Wykonawcy. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. W przypadku nieprawidłowego wyniku badań, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0, 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umowne. Wykonawca wdroży również działania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wykorzystywane w procesie produkcji surowce, bądź półprodukty, uwzględnione w jadłospisie będą kontrolowane m.in. na podstawie przedstawianych na życzenie Zamawiającego etykiet.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, bez wcześniejszych ustaleń z Wykonawcą, bazy lokalowej i warunków, w jakich Wykonawca przygotowuje wyżywienie. Zamawiający zastrzega sobie także dostęp do linii technologicznej, na każdym etapie, oraz w każdej chwili produkcji posiłku. Zamawiający ma zapewniony wstęp do wszystkich pomieszczeń znajdujących się w bloku żywieniowym oraz dostęp do wszelkich dokumentów.
5. Wykonawca ma obowiązek przedstawić aktualny certyfikat systemów jakości HACCP, procedurę postępowania od dostawy surowca do magazynu aż do odbioru potrawy przez odbiorcę .
6. Wykonawca musi mieć wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz zasady systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Praktyki te będą egzekwowane i kontrolowane przez Zamawiającego. Wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy
7. Na podstawie „Karty kontroli dostawy posiłków”(załącznik nr.2) do 3x w tygodniu może być prowadzona ocena Wykonawcy. Brak wykonania zgłoszonej reklamacji w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie będzie skutkowało karą finansową zgodnie z zapisami umowy, której wzór stanowi załącznik do OPZ.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli kosztów bezpośrednich, dotyczących produkcji, Wykonawca ma zatem obowiązek na każde życzenie Zamawiającego przedstawić stosowną dokumentację w postaci asygnat żywnościowych, okresowych zestawień cenowych, itp., jak również comiesięczny wsad do kotła (z wyszczególnieniem kolejnych dni i zaznaczeniem weekendów). Zamawiający w sytuacji stwierdzonych bądź podejrzewanych niezgodności ma prawo do weryfikacji dokumentacji w obecności Wykonawcy.

9. Wykonawca będzie audytowany pod względem jakości wykonywanej usługi przez Dietetyka Szpitalnego 1-2 razy na kwartał. Protokół z audytu przedłożony zostanie Prezesowi Zarządu Szpitala do zatwierdzenia.

10. Zamawiający ma prawo do kontroli sposobu dostarczania i rozdawania posiłków. Kontrola będzie obejmować:

- 2 ocenę higieny pracowników dostarczających posiłki
- 3 ocenę higieny środka transportu, naczyń, w którym podawany jest posiłek, wózków do dystrybucji posiłków oraz barmenów
- 4 ocenę organoleptyczną posiłków
- 5 sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą
- 6 sprawdzenie temperatury posiłków
- 7 sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków
- 8 przestrzeganie godzin dostawy posiłków
- 9 estetykę podawania posiłków
- 10 szybkość reagowania na reklamację i uwagi świadczonej usługi
- 11 Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych w formie pisemnej lub drogą elektroniczną

11. Szczegółowe informacje dotyczące kar umownych znajdują się w wzorze umowy , która stanowi załącznik do SWZ.

12. Zamawiający będzie oceniał Wykonawcę na podstawie ankiet oraz przeprowadzonych kontroli na podstawie „Kart kontroli dostawy posiłków” (Załącznik nr 2)

13. W przypadku, gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, zamówionych diet bądź przywieziony posiłek będzie nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo reklamowania dostawy, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia przyczyn reklamacji.

14. Dietetyk Szpitalny co najmniej 2x w roku bez uzgodnień z Wykonawcą może zlecić dokonanie badań wartości odżywczej posiłków przez „Sanepid”. Kosztami badania w certyfikowanej jednostce obciążony będzie Wykonawca. Zamawiający pobierze posiłek do badań w obecności pracownika Wykonawcy wykonującego umowę. W przypadku zaniżenia przez Wykonawcę wartości składników odżywczych poniżej 90% normy, zamawiający nakłada na Wykonawcę karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kar.

V. Dostarczanie posiłków „do łóżka pacjenta” – Obowiązki Wykonawcy w zakresie dystrybucji

Transport żywności odbywa się windą „B”.

e) Dystrybucja odbywać się będzie systemem barmowym, wózki barmowe mają posiadać rozsuwane blaty na górze. Wymagane jest zagwarantowanie przez Wykonawcę kompletu nowych fabrycznie wózków z

możliwością podgrzewania i utrzymywania temperatury, dostosowanych do danego systemu jak i wózków kelnerskich służących do zbierania brudnych naczyń oraz serwowania posiłków niewymagających podgrzewania (śniadanie, kolacja).

f) Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków do łóżka chorego na poszczególne Oddziały szpitalne stosując w tym celu odpowiednie:

a. Wózki barmarowe, nieuszkodzone, sprawne technicznie, lekkie, o neutralnej stonowanej barwie, z atestowanej stali nierdzewnej o wysokiej odporności na korozję (umożliwiającej stosowanie profesjonalnych środków chemicznych z przeznaczeniem dla gastronomii), posiadające dwa zespoły jezdne (o skrętnych kółkach, łatwych do prowadzenia, z funkcją „zderzaka”, niwelującą tym samym ryzyko uszkodzeń na terenie szpitala), wyposażone w blokadę ruchu, dostosowane do szerokości wind szpitalnych.

b. zbiorniki niezależnie ogrzewane, w komorach z układem regulacji temperatury w zakresie 30-95° C oraz zamykane szafki na dole ,

ewentualnie zaopatrzone w prowadnice oraz wysuwane ramki do pojemników.

c. Wózki barmarowe powinny być wyposażone w różnej wielkości pojemniki gastronomiczne typu GN (nie dopuszcza się pojemników bez standardu Gastro Norm). Wszelkie koszty związane z zakupem i serwisowaniem wózków należą do Wykonawcy

3. Wykonawca zapewnia pełny asortyment estetycznej i nieuszkodzonej ceramicznej / szklanej zastawy stołowej, kubki do napojów ceramiczne / szklane z wygodnym uchem, bulionówki lub miseczki do zupy (wymiana uszkodzonej zastawy stołowej będzie odbywać się na bieżąco)

- na wybrane Oddziały dopuszczalne są kubki bez uchwytów, uwzględnia się też właściwy dobór naczyń do ograniczeń ruchowych chorych (plastikowe kubeczki – poidelka z dziobkiem, itp.).

- dopuszcza się stosowanie jednorazowych kubków papierowych spełniających odpowiednie wymagania

4. Sztućce podawane wraz z 3-warstwowymi serwetkami papierowymi. Sztućce są polerowane przed dystrybucją. Nie dopuszcza się sztućców aluminiowych.

5. Zabrania się rozwożenia napojów/ wody w pojemnikach typu GN.

Zamawiający wymaga nowych, estetycznych, szczelnych, sprawnych termosów cateringowych, dedykowanych dystrybucji wewnątrzszpitalnej.

6. Przygotowaniem posiłków i dostarczeniem ich do łóżka pacjenta zajmować się będzie Wykonawca, który zatrudniać będzie wykwalifikowany personel posiadający wykształcenie z zakresu żywienia oraz znajomością standardów higienicznych GMP GHP. Czynności te wykonywane będą na podstawie sporządzonej przez Pielęgniarkę Oddziałową „Karty Diet „, pod nadzorem Dietetyczki Szpitalnej lub w asyście Pielęgniarki / Położnej Oddziałowej (Pielęgniarki Koordynująco-Nadzorującej) z uwzględnieniem zaleconych diet .Wyjątek stanowią pacjenci izolowani, którym posiłek podaje personel Oddziału.

7. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne w odpowiednio zabezpieczonych, szczelnie zamkniętych i oznakowanych pojemnikach oraz brudne naczynia, sztućce, narzędzia do dystrybucji i porcjowania oraz inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z oddziałów Zamawiającego. Zapewni ich transport w wyznaczonych do tego celu windach. Dostarczanie i wywóz pojemników na odpady pokonsumpcyjne powinno się odbywać po każdym posiłku w innym czasie niż dostarczanie i wywóz bemałów.

8. Zamawiający zastrzega sobie, aby na czas trwania umowy, zatrudniony personel zajmujący się dystrybucją posiłków nie ulegał częstej rotacji z winy wykonawcy.

9. Potrawy winny być wydawane pacjentom w czystych i suchych nie uszkodzonych naczyniach. Zatrudniony personel do produkcji posiłków winien posiadać elementarną wiedzę z zakresu diet oraz reżimu sanitarnego obowiązującego w szpitalach oraz standardów jakości HACCAP, GHP, GMP.

10. Przed dostarczeniem posiłków Dietetyczka Szpitala dokona odbioru jakościowego (temperatura , estetyka podania , ocena organoleptyczna) i ilościowego, oraz sprawdzi zgodność wydanych posiłków z jadłospisem i gramaturę posiłku.

11. Wykonawca powinien zapewnić dodatkowo na żądanie Zamawiającego pojemniki zapewniające właściwą temperaturę do 2 godz. od czasu dostarczenia posiłku, dla pacjentów będących po badaniach diagnostycznych.

12. Transport posiłków w Oddziały Szpitalne winien być zgodny z obowiązującymi przepisami. Pojazdy przeznaczone do transportu posiłków powinny być na bieżąco poddane myciu i dezynfekcji , sprawne technicznie , posiadać estetyczny wygląd.

13. Wykonawca zapewni naczynia i sztućce jednorazowego użytku pacjentom przyjętym w stanach nagłych :
w przypadku szczególnych zamówień np. dla pacjentów z biegunkami zakaźnymi lub pacjentów, u których jest podejrzenie lub występuje choroba zakaźna oraz w sytuacji tworzenia oddziałów Covidowych.

14. Posiłki wydawane muszą być w rękawiczkach foliowych, które zapewnia Wykonawca. Wykonawca zapewni dla pracowników wydających posiłki pacjentom jednolite, pełne umundurowanie ,tj. czyste czepki ,fartuchy, obuwie, rękawice jednorazowe oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.

15. Wykonawca dostarcza i wydaje posiłki do Oddziałów szpitalnych w następujących godzinach:

a. śniadanie w godz. 8.00 – 9.00

b. obiad w godz. 13.00 – 14.00

c. podwieczorek do godz. 15.00

d. kolacja w godz. 17.00 – 18.00

W wyjątkowych sytuacjach diety indywidualne na zlecenie lekarza, niezależnie od godzin posiłków

16. Szczegółowe godziny wydawania zostały dostosowane do specyfiki Oddziału i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, w przypadku nastąpienia modyfikacji organizacyjnych. Wymagane jest zachowanie reżimu czasowego z tolerancją do 15 minut.

17. Wykonawca po wszystkich posiłkach, w możliwie najkrótszym czasie, zabiera brudne naczynia, sztućce od pacjentów. W wyjątkowych sytuacjach pozostające naczynia przetrzymywane są na Oddziałach wyposażonych w pojemniki z pokrywką (codziennie myte i dezynfekowane) lub wózki (na bieżąco czyszczone).

18. Wykonawca dokonuje mycia, wyparzania i dezynfekcji naczyń, sztućców, pojemników na ewentualne pozostałe brudne naczynia, wózków, termosów, warników/ czajników oraz pozostałych naczyń i sprzętów w zmywalni zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Nie dopuszcza się mycia ręcznego naczyń stołowych (jedynie w formie wstępnego „resztkowania”), sztućców, pojemników typu GN z przykrywkami, termosów, sprzętu drobnego kuchennego, tac, innych pojemników.

19. Dietetyczka Szpitalna ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy na terenie Szpitala .

VI. Odpady żywieniowe .

1. Obowiązkiem Wykonawcy będzie odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacja. Wykonawca musi posiadać aktualną umowę na utylizację ww. odpadów. Wykonawca ponosi koszt utylizacji resztek pokarmowych.

2. Personel zbierający brudne naczynia po konsumpcji ma obowiązek wykonywania tej czynności według harmonogramu sporządzonego przez Dietetyczkę Szpitalną w rękawicach jednorazowego użytku oraz dokonania zmiany odzieży .

3. Transport odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się windą towarową „B”

15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r o odpadach z późniejszymi zmianami (Dz.U.2023.0.1587).

VII. Wymagania sanitarne oraz obowiązki ogólne w zakresie wykonywanej usługi

1 W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia Oddziału z żywienia ogólnego i postępowania jak z Oddziałem zakaźnym, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu (w/w sytuacji mogą mieć miejsce nawet po kilka razy w roku trwając nieprzerwanie od kilku miesięcy na wyznaczonych oddziałach co znajduje bezpośrednie przełożenie w ilości wprowadzonych do obiegu naczyń jednorazowych oraz preferowanych w postaci gotowych, pakowanych zestawów sztućców jednorazowych z serwetką).

2. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zagwarantuje on pokrycie kosztów zapewnienia posiłków dla pacjentów u innego usługodawcy.

3. Wykonawcę obciąża się odpowiedzialnością za czystość i porządek oraz stan

sanitarno - techniczny w bloku żywieniowym gdzie przygotowane będą posiłki dla pacjentów. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu każdorazowo, po dokonanej kontroli: Protokołu kontroli Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.

4. Wykonawcę obciąża się odpowiedzialnością za:

- właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań, itp.)

- przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych

- higienę produkcji, zmywanie naczyń

- sposób wydawania żywności i jej transport,

- jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia

- do przechowywania próbek każdej składowej części wydawanych potraw w ramach dziennego jadłospisu przez minimum 3 dni, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta, zgodnie z §5.1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545).

Próbki muszą być oznakowane. Pozostają one do wglądu Zamawiającego

5. Wykonawca odpowiedzialny jest: za zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, personalną dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej w zakresie wymaganym dla specyfiki pracy, ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży ochronnej. Zamawiający ma prawo skontrolować dokumentację zdrowotną zatrudnionego personelu.

6. Wszystkie badania płatne wykonywane przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną pokrywa Wykonawca.

7. Zmywanie i dezynfekcja bemałów, pojemników GN, termosów, naczyń stołowych oraz sztućców, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu, dystrybucji i podawania żywności musi być zgodnie z przepisami sanitarno –epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej i przy użyciu własnych środków czystości posiadających atest PZH, wgląd do procedur zastrzega sobie Zamawiający

8. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przechowywaniu i przygotowywaniu i transporcie mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów oraz udowodnione zatrucie pokarmowe powstałe u Zamawiającego .

9.Środek transportu musi posiadać instrukcję (procedurę) i harmonogram mycia i dezynfekcji.

10.Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny wygląd oraz ubrany być w czysty fartuch ochronny oraz posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

11.Zamawiający może w każdej chwili wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej bazy lokalowej Wykonawcy.

VIII. WYMAGANIA DODATKOWE :

1.Wykonawca udostępni walidowane termometry do mierzenia temperatury dań wraz z pojemnikami do ich przechowywania oraz wagę w celu kontroli gramatury potraw. Udostępniony sprzęt powinien być nowy. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni sprzęty zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony. Termometry oraz waga powinny być walidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami . Wykonanie walidacji musi być potwierdzone pisemnie przez Wykonawcę.

2. Na pozostające po posiłkach brudne naczynia bardziej preferowane są wózki (dostosowane do danego systemu dystrybucji, np. wózek kelnerski 2-półkowy) niż pojemniki (ewentualne dopuszczone – atestowane, nietransparentne, w neutralnym stonowanym kolorze, polietylenowe, z pokrywami, niepodatne na odkształcenia, bardzo wytrzymałe) .

3.Wykonawca w ramach wykonywanej usługi ma obowiązek zatrudnienia dietetyka lub osobę mającą doświadczenie z zakresu żywienia zbiorowego.

4. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania przepisów oraz procedur wewnątrzszpitalnych.

5. Realizacja przedmiotu zamówienia następować będzie przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą.