

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Znak sprawy: 15/PN/2022/BK

Warszawa, dnia 26 kwietnia 2022 r.

**NARODOWY INSTYTUT GERIATRII, REUMATOLOGII
I REHABILITACJI
IM. PROF. DR HAB. MED. ELEONORY REICHER
02-637 Warszawa ul. Spartańska 1**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na:

**ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG CODZIENNEGO
CAŁODOBOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego – dalej zwane „postępowaniem” – jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 11 września 2019 t. – Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz. U. z 2021 r. poz. 129) – zwanej dalej „Ustawą”.

ZATWIERDZIŁ:

D Y R E K T O R
Narodowy Instytut Geriatrii,
Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie
Dr n. med. Marek Tombarkiewicz

Materiały przygotowane przez Komisję Przetargową
powołaną Decyzją Dyrektora Instytutu z dnia 25 kwietnia 2022 r.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

1. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji
im. prof. dr hab. med. Eleonory Reicher
02-637 Warszawa ul. Spartańska 1
tel. nr 22/67 09 572
NIP 525-001-10-42, REGON 000-288-567

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska>

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego** na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwanej dalej uPzp.
2. Postępowanie jest prowadzone zgodnie z przepisami uPzp dla postępowań, których wartość zamówienia przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 132 uPzp tj. równowartość kwoty 215 000,00 EURO.
3. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SWZ”, mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp oraz Kodeksu Cywilnego.
4. W sytuacji sprzeczności postanowień SWZ, wyjaśnień do SWZ lub modyfikacji SWZ w stosunku do ustawy Pzp, zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
5. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Wszelka korespondencja z Wykonawcami winna być prowadzona w języku polskim
6. Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty bez możliwości przeprowadzenia negocjacji.
7. Na SWZ składa się niniejszy dokument wraz ze wszystkimi załącznikami.
8. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: **15/PN/2022/BK** Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie kompleksowej usługi całonocnego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie w systemie bimarowym z pełną obsługą pacjenta w ciągu **7 miesięcy**.
 - a. **Wspólny Słownik Zamówień CPV:**
 - 55320000-9 – usługi podawania posiłków,
 - 55322000-3 – usługi gotowania posiłków,
 - 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
 - 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków
 - b. **Opis:** szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia zawiera **Załącznik nr 6 do SWZ**.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.
4. **Miejsce realizacji: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie oraz pomieszczenie udostępnione Wykonawcy przez Zamawiającego .**
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w **art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.**
8. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.
9. **Zamawiający przewiduje wizję lokalną, która odbędzie się w dniu 6 maja 2022r., w godzinach 9.00-10.00.**

Zgłoszenie chęci uczestnictwa w wizji lokalnej należy kierować do Pana Damian Wrony na adres e-mail: damian.wrona@spartanska.pl wraz z podaniem danych osobowych, tj. imię i nazwisko, nazwa i adres Wykonawcy oraz nr telefonu kontaktowego. Zamawiający zastrzega, iż każdy Wykonawca może zgłosić maksymalnie dwie osoby. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
10. Zamawiający żąda wskazania w **formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ oraz w formularzu JEDZ stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ** części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy i podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców.
11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu
12. **Zamawiający, określając standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia, wskazuje, że wymaga spełnienia standardów jakościowych wynikających z następujących dokumentów:**
 - a. zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie zawartych w monografii „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (Warszawa 2011)” Redaktor naukowy: M. Jarosz
 - b. Publikacji „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ (2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia 7 miesięcy od dnia podpisania umowy.

5. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Zamawiający będzie wymagał złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych wskazanych w pkt 12 SWZ.
2. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie (art.107 ust.2 ustawy Pzp).

6. PODSTAWY WYKLUCZENIA

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

1. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz przewiduje możliwość wykluczenia wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4), 5), 7), 8), 9) i 10) ustawy Pzp. Ponadto Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, wobec których zachodzą przesłanki wykluczenia wskazane w art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 Pzp, Wykonawcę
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2020 poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054)
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
- 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU NA PODSTAWIE ART. 112 UST. 2

1. Warunki Udziału w postępowaniu:
 - a) Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
 - b) Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał się posiadaniem:

 - **Aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**
 - **Decyzji właściwego dla siedziby Wykonawcy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład, w którym przygotowywane będą posiłki, na prowadzoną działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.**
 - c) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał się posiadaniem **opłaconej polisy**, a w przypadku jej braku, innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - odpowiedzialność cywilną deliktową, kontraktową oraz deliktowo-kontraktową z sumą gwarancyjną nie niższą niż **1 000 000, 00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 500 000,00 zł** na jeden wypadek ubezpieczeniowy obejmującą zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.
 - d) Zdolności technicznej lub zawodowej:
 - Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał się posiadaniem: Wdrożonych zasad **Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) - certyfikat HACCP**, potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 s. 1).

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Certyfikatu ISO 22000 – należy dołączyć dowód potwierdzający posiadanie ważnego certyfikatu.

Aktualnej pozytywnej opinii/decyzji właściwego dla siedziby Wykonawcy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotycząca dopuszczenia do przewozu posiłków tych środków transportu, które zostaną użyte do wykonania zamówienia.

- Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu
- Wymagane jest wykazanie co najmniej 1 usługi odpowiadającej swoim rodzajem i zakresem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitala, przy czym usługa świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) o wartości nie mniejszej niż 800 000,00 PLN (brutto) rocznie.**
- Zamawiający wymaga aby Wykonawca przedstawił wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usługi w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami (z wykorzystaniem wzoru – **Załącznik nr 2 do SWZ**).
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
 3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Przedstawiając w tym celu zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – zobowiązanie należy złożyć w oryginale (podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/y upoważnione do reprezentacji wskazane we właściwym rejestrze).
 4. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 oraz 109 ust 1 pkt 4 ustawy Pzp

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

5. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek niedostępności tych zasobów, chyba że za niedostępność zasobów nie ponosi winy.
6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w ust. 3, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
 - a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w ust. 3.
7. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
W przypadku składania jednej oferty przez dwa lub więcej podmiotów (**Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, np. konsorcja, spółki cywilne**) **oferta spełniać musi następujące wymagania:**
 - a) w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego, każdy z Wykonawców występujących wspólnie musi oddzielnie udokumentować, że nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 **oraz 109 ust 1 pkt 4 i 7**
 - b) potencjał ekonomiczny, finansowy, techniczny i kadrowy Wykonawców w sumie musi spełniać wymagane od Wykonawców warunki;
 - c) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
 - d) Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego;
 - e) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako reprezentant pozostałych; pełnomocnictwo (w oryginale lub poświadczony notarialnie kopii) należy dołączyć do oferty
8. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w pkt 7.

8. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Do oferty każdy Wykonawca dołącza oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, sporządzonym zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. Urz. UE L 3z 06.01.2016, str. 16) – zgodnie z **Załącznikiem nr 5 do SWZ**, Zasady składania oświadczenia zostały określone w pkt 9 i 12 SWZ.
2. Oświadczenie, o którym mowa w pkt 1. stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert,

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe

3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1. składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu
4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt 1. także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo, składa oświadczenie, o którym mowa w pkt 1., dla każdego podwykonawcy. Zakres wymaganych informacji, zgodnie z zapisami jednolitego formularza – Część II pkt D.
6. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w pkt. 1., lub jest ono niekompletne lub zawiera błędy, Zamawiający wzywa Wykonawcę odpowiednio do jego złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
 - a) oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na jego złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
 - b) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania
7. Oferty wykonawców, którzy nie złożą lub nie uzupełnią oświadczenia o którym mowa w pkt 1, podlegają odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. „c” ustawy Pzp „Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli, została złożona przez wykonawcę, który nie złożył w przewidzianym terminie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, lub podmiotowego środka dowodowego, potwierdzających brak podstaw wykluczenia lub spełnianie warunków udziału w postępowaniu, lub innych dokumentów lub oświadczeń”.
8. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, składanych przez Wykonawców zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy Pzp, po otwarciu ofert na wezwanie Zamawiającego:
 - a) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 Ustawy, sporządzonych nie wcześniej, niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
 - b) **Informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 1) i 2) ustawy Pzp wystawiona nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.
 - c) **Aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**
 - d) **Decyzja właściwego dla siedziby Wykonawcy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład, w którym przygotowywane będą posiłki, na prowadzoną działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.**
 - e) **Certyfikat HACCAP**, potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 s. 1).

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

f) **Certyfikat ISO 22000** – Należy załączyć dowód potwierdzający posiadanie ważnego certyfikatu.

g) **Opłacona polisa** a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - odpowiedzialnością cywilną deliktową, kontraktową oraz deliktowo-kontraktową **z sumą gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000, 00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 500 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy obejmującą zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.**

9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 8 składa dokumenty wskazane w paragrafie 7 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

Dokument lub dokumenty potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

9. 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. Postępowanie jest prowadzone jest w języku polskim.
2. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformy zakupowej (zwanej: „Platforma”) pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska>
3. Wykonawca, przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, bezpłatnie rejestruje się lub loguje, a w przypadku posiadania konta na Platformie Zakupowej, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie oraz uznaje go za wiążący. Zamawiający jednocześnie informuje, że posiadanie konta na Platformie jest dobrowolne, a złożenie oferty w przetargu jest możliwe bez posiadania konta.
4. Wykonawca, za pośrednictwem Platformy 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: www.platformazakupowa.pl/instrukcje

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Uwaga: W przypadku przekazywania przez Wykonawcę dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest równoznaczne z poświadczeniem przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii

5. Rejestracja i korzystanie z Platformy jest bezpłatne.
6. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy i formularza „Wyślij wiadomość” znajdującego się na stronie danego postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy poprzez kliknięcie przycisku „wyślij wiadomość”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
7. Zamawiający z Wykonawcami będzie przekazywał informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany SWZ, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”.
8. Korespondencja której, zgodnie z obowiązującymi przepisami, adresatem jest konkretny Wykonawca będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do tego konkretnego Wykonawcy.
9. Zamawiający, zgodnie z §3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1320 dalej: „Rozporządzenie w sprawie środków komunikacji”), określa niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie Zakupowej, tj.: 10.9.1 stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
10. komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć minimum 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - a. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - b. włączona obsługa JavaScript,
 - c. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader, lub inny obsługujący format plików .pdf.
11. Zalecane formaty przesyłanych danych, tj. plików o wielkości do 75 MB. Zalecany format: .pdf.
12. Zalecany format kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
 - a. dokumenty w formacie .pdf zaleca się podpisywać formatem PAdES,
 - b. dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż .pdf, wtedy zaleca się użyć formatu XAdES.
13. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania.
14. W sytuacjach awaryjnych, np. w przypadku braku działania Platformy Zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
15. Zamawiający informuje, że nie będzie komunikował się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
16. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest **Bogumiła Kalinowska**.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

17. Zamawiający informuje, że nie będzie komunikował z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

10. OPIS SPOSOBU UDZIELENIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) udostępniona jest na stronie internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> za pośrednictwem Platformy zakupowej od dnia zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Uni Europejskiej.
2. Stosownie do art. 135 ustawy Pzp Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu składania ofert, licząc, zgodnie z zapisami art. 138 ustawy Pzp, od dnia zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.
3. Szczegółowe wytyczne dotyczące składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ są dostępne po zarejestrowaniu się Wykonawcy na platformie zakupowej.
4. Zgodnie z art. 135 ust. 5 ustawy Pzp - w przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt 2, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
5. Wyjaśnienia treści specyfikacji oraz jej ewentualne zmiany będą dokonywane zgodnie z art. 135 ustawy Pzp. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródła zapytania. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do zapoznania się z treścią wyjaśnień zamieszczanych na stronie internetowej, na której udostępniono SWZ.
6. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SWZ.
7. W przypadku gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od Wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą SWZ i przygotowanie ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie (art. 137 ust.6 ustawy Pzp).
8. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego

11. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. **Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 9 sierpnia 2022 r.**
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

3. Zgodnie z art. 220 ust. 3 ustawy Pzp w przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w pkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 3, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta ma być sporządzona w języku polskim zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej SWZ. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
4. Zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy Pzp - ofertę (tj. formularz oferty stanowiący **Załącznik nr 1 do SWZ** oraz oświadczenie JEDZ, o którym mowa w art. 125 ust. 1 i 2 ustawy Pzp – **Załącznik, nr 5 do SWZ**) składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.

Środkiem komunikacji elektronicznej, służącym złożeniu oferty przez Wykonawcę, jest jego prawidłowe złożenie na Platformie Zakupowej dostępnej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska>

Kwalifikowany podpis elektroniczny powinien być wystawiony przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny, spełniające wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. „o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2020 r. poz.1173) oraz przesłane za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej.

Podpis zaufany – ustawa z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r. poz. 700, z późn.zm.).

Podpis osobisty – ustawa z dnia 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r. poz. 332, z późn.zm.).

5. Zgodnie z art. 219 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wycofania złożonej oferty dokonuje się za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej w formatach danych zgodnych z katalogiem formatów wskazanych w załączniku nr 2 do Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 2247), szczególności: .pdf, .docx, .rtf, .xps lub odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

7. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający dopuszcza następujące formaty plików zawierających skompresowane dane: .rar, .zip, .7z.
8. Oferta zostanie sporządzona zgodnie z treścią Formularza Oferty, którego wzór stanowi **Załącznik nr 1 do SWZ**. W przypadku gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Oferty.
9. Wraz z ofertą (tj. formularzem oferty) Wykonawca składa, sporządzone w języku polskim:
 - a) **Oświadczenie**, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, którego wzór określa oświadczenie **JEDZ Załącznik nr 4 do SWZ**. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy w Wykonawców.
 - b) **Dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania** zgodnie z pkt 11-13. Dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - c) **Wykaz narzędzi** - wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usługi w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami (z wykorzystaniem wzoru – **Załącznik nr 2 do SWZ**).
 - d) **Wykaz usług** - z wykorzystaniem wzoru – **Załącznik nr 3 do SWZ**. Do wykazu usług należy załączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
 - e) **Aktualna pozytywna opinia/decyzja właściwego dla siedziby Wykonawcy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotycząca dopuszczenia do przewozu posiłków tych środków transportu, które zostaną użyte do wykonania zamówienia**.
 - f) **Oświadczenie potwierdzające**, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się innym niż ww. środkiem transportu przystosowanym do tego celu
 - g) **Potwierdzenie wpłaty wadium**.
10. Jeśli Wykonawca składając ofertę wraz z jej załącznikami zamierza zastrzec niektóre informacje w nich zawarte, zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, zobowiązany jest nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec w dokumentach składanych wraz z ofertą, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazać (załączyć do oferty pisemne uzasadnienie), iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Stosownie do powyższego, jeśli Wykonawca nie dopełni ww. obowiązków wynikających z ustawy, Zamawiający będzie miał podstawę uznania, że zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa jest bezskuteczne i w związku z tym potraktuje daną informację, jako niepodlegającą ochronie i niestanowiącą tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j.: Dz. U. z 2020 r. Nr 1913 ze zm.).

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Stosownie do treści § 4 ust. 1 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej: W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.

11. Do oferty należy załączyć dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania, zgodny z wymaganiami określonymi w § 5 ust. 1 lub ust. 2 lub ust. 3 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej lub pełnomocnictwo, zgodne z wymaganiami §7 rozporządzeniem ws. środków komunikacji elektronicznej, przepisów ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740), postanowieniami ustawy Pzp oraz SWZ.
12. Zgodnie z § 6 ust. 1 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej: W przypadku gdy dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej "dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania", zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej "upoważnionymi podmiotami", jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
13. Stosownie do dyspozycji § 6 ust. 2 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej: W przypadku gdy dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
14. Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej: Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2, dokonuje w przypadku: 1) dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą; 2) może dokonać również notariusz.
15. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w pkt 13 oraz w innych postanowieniach SWZ, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
16. W myśl § 7 ust. 1 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
17. W przypadku gdy pełnomocnictwo, zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

18. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 17, dokonuje w przypadku pełnomocnictwa: 1) mocodawca, lub 2) notariusz.
19. Zgodnie z §8 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej, w przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
20. W przypadku gdy, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu (§ 9 ust. 5 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej).
21. Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w pkt 20, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio wykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy albo uczestnika konkursu, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego (§ 9 ust. 6 rozporządzenia ws. środków komunikacji elektronicznej).
22. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
23. Dokumenty elektroniczne w postępowaniu spełniają łącznie następujące wymagania: 1) są utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych; 2) umożliwiają prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym; 3) umożliwiają prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku; 4) zawierają dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.
24. Dopuszcza się używanie w oświadczeniach, ofercie oraz innych dokumentach określeń obcojęzycznych w zakresie określonym w art. 11 ustawy z dnia 7 października 1999 r. o języku polskim (Dz. U. z 2019 r. poz. 1480 z późn. zm.).
25. Ofertę wraz z jej załącznikami oraz oświadczeniami i dokumentami, należy złożyć w sposób wskazany w SWZ.

13. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy Zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> w postaci elektronicznej

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

2. Wykonawca winien wczytać ofertę jako załącznik na Platformie, według Instrukcji korzystania z Platformy, przy użyciu zakładki „Załączniki”.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (złożenie oferty w zakładce Pytania/Informacje).
4. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty za wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 93 ust. 4 ustawy.
5. Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, ma prawo zastrzec w swojej ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j.: Dz. U. z 2020 r., poz. 1913). W takim przypadku Wykonawca powinien zastrzeżoną część oferty wyodrębnić w postaci niezależnych plików i wczytać je wraz z ofertą w sposób określony w Instrukcji korzystania z Platformy dla tego rodzaju informacji (wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”). Zamawiający zaleca, aby pliki zawierające informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa zostały przez wykonawcę nazwane przy użyciu zwrotu „informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów, o których mowa powyżej, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
6. Wykonawca, za pośrednictwem Platformy może przed upływem terminu do składania ofert zmienić (poprawić, uzupełnić) lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty polega na usunięciu plików składających się na ofertę.
7. **Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 12 maja 2022 r. do godziny: 10:00.**
8. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
9. Oferta złożona po terminie, zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp zostanie odrzucona

14. MIEJSCE ORAZ TERMIN OTWARCIA OFERT

1. **Otwarcie ofert następuje 12 maja 2022 r. o godzinie 10:30. poprzez odszyfrowanie ofert po upływie terminu otwarcia ofert dostępnych na platformie zakupowej**
2. Zamawiający nie przewiduje publicznej sesji otwarcia ofert.
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, udostępni platformie zakupowej pod linkiem <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> informacje o:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - b) cenach zawartych w ofertach.
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.

15. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Cena powinna obejmować wszystkie pozycje zamówienia, podatek od towarów i usług (VAT) oraz wszystkie inne pozostałe koszty realizacji zamówienia, w szczególności koszty dostawy do siedziby zamawiającego.
2. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Zastosowanie przez wykonawcę stawki podatku VAT niezgodnej z obowiązującymi przepisami spowoduje odrzucenie oferty.
5. Błąd rachunkowy w obliczeniu ceny, którego nie można poprawić na podstawie art. 223 ust. 2 ustawy Pzp spowoduje odrzucenie oferty.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
7. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
8. Wartość brutto oferty należy wyliczyć zgodnie z zapisami **formularza ofertowego - Załącznik nr 1 do SWZ**.
Wartość brutto powinna zostać wprowadzona do formularza oferty dostępnego na platformie zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska>
9. Wartość oferty należy wyliczyć w sposób następujący:
Wartość netto + podatek VAT = wartość brutto.
10. Cena ma być wyrażona w złotych polskich (PLN).
11. Wyliczona, cena oferty brutto zamieszczona w formularzu ofertowym, powinna zostać wskazana przez Wykonawcę na platformie zakupowej.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

12. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w **Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik do SWZ**, a także wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

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

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie podlegają odrzuceniu.
2. Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

| Nr. | Nazwa kryterium | Waga |
|-----|------------------------|------|
| 1 | Cena brutto oferty | 60 % |
| 2 | Wartość wsadu do kotła | 40 % |

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać oferta wynosi 100 (sto).

3. Punkty przyznawane za podane w pkt 2 kryteria będą liczone według następujących wzorów

a) Kryterium: Cena brutto oferty

Liczba punktów w kryterium „Cena brutto oferty” będzie wyliczana według wzoru:

$$P = (C_{\min}/C_{of}) * 60$$

gdzie:

- P - Liczba punktów badanej oferty
- C_{min} - najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert
- C_{of} - cena brutto badanej oferty

Maksymalna liczba punktów „P”, jakie może uzyskać oferta w tym kryterium to: 60 pkt

b) Kryterium: Wartość wsadu do kotła

Liczba punktów w kryterium „Wartość wsadu do kotła” będzie wyliczana według wzoru:

$$K = (C_{of}/C_{\max}) * 40$$

gdzie:

- K - Liczba punktów badanej oferty
- C_{of} - cena brutto wsadu do kotła badanej oferty
- C_{max} - najwyższa cena brutto wsadu do kotła spośród wszystkich ofert

Maksymalna liczba punktów „K”, jakie może uzyskać oferta w tym kryterium to: 40 pkt

Zamawiający wymaga aby cena wsadu do kotła wynosiła minimum 30% ceny jednego osobo-posiłku na dzień.

Oferty zawierające niższą stawkę procentową niż 30% wsadu do kotła w cenie jednego osobo-posiłku na dzień zostaną odrzucone na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem art. 223 ust. 2 ustawy Pzp

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska największą liczbę punktów ostatecznych stanowiącą sumę punktów ww. kryteriach, tj.:
- W= P+K**
gdzie:
P – liczba punktów badanej oferty w kryterium Cena brutto oferty
K – liczba punktów badanej oferty w kryterium Wartość wsadu do kotła
W – ostateczna liczba punktów badanej oferty
5. Zamawiający poprawia w ofercie:
- oczywiste omyłki pisarskie,
 - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych:
- zarządzania procesem produkcji, świadczonych usług lub metody budowy;
 - wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo korzystnych warunków dostaw, usług albo związanych z realizacją robót budowlanych;
 - oryginalności dostaw, usług lub robót budowlanych oferowanych przez wykonawcę;
 - zgodności z przepisami dotyczącymi kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t. j.: Dz. U. 2020 poz. 2207) lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie;
 - zgodności z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej;
 - zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, obowiązującymi w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
 - zgodności z przepisami dotyczącymi z zakresu ochrony środowiska;
 - wypełniania obowiązków związanych z powierzeniem wykonania części zamówienia podwykonawcy.
7. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:
- wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1, 5 i 10, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt 6, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
 - wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt 6.
8. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.
 9. Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, weźmie pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia dostępne dla Wykonawcy, oryginalność projektu Wykonawcy oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
 10. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
 11. Zamawiający odrzuca ofertę w przypadkach, o których mowa w art. 226 ust.1 ustawy Pzp.

17. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający informuje niezwłocznie za pośrednictwem platformy zakupowej wszystkich wykonawców o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577, 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, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia oraz w sprawie użyczenia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią **Załącznik nr 5 do SWZ**. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, to Zamawiający może zażądać przed podpisaniem Umowy przedłożenia kopii umowy regulującej ich współpracę w zakresie obejmującym wykonanie zamówienia. Z treści powyższej umowy powinno w szczególności wynikać: zasady współdziałania, zakres współuczestnictwa i podział obowiązków Wykonawców w wykonaniu przedmiotu zamówienia (art. 59 ustawy Pzp).
5. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców działających w formie konsorcjum, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców, zawierającej co najmniej postanowienia dotyczące:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- a) stron umowy,
 - b) czasu trwania,
 - c) solidarnej odpowiedzialności każdego członka konsorcjum wobec Zamawiającego.
6. 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. W przypadku braku zgody, Zamawiający zwróci się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania (art. 252 ust. 2-3 ustawy Pzp).
 7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać ofertę najkorzystniejszą albo unieważnić postępowanie (art. 263 ustawy Pzp.).
 8. Termin i miejsce zawarcia umowy wyznacza Zamawiający. Miejscem zawarcia umowy jest siedziba Zamawiającego. W przypadku braku możliwości podpisania umowy w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający prześle pocztą Wykonawcy umowę. Wykonawca zobowiązany jest do podpisania i zwrotu umowy w terminie 20 dni kalendarzowych od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
 9. Za uchylanie się od zawarcia umowy Zamawiający ma prawo uznać - niedostarczenie do Zamawiającego umowy (podpisanej w dwóch egzemplarzach wraz z ewentualnymi pełnomocnictwami) w terminie 20 dni kalendarzowych od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty lub niestawienia się w wyznaczonym terminie w siedzibie Zamawiającego w celu podpisania umowy.

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

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, określone zostały w **Załączniku nr 6 do SWZ**.
2. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego przed zawarciem zostaną uzupełnione o niezbędne informacje dotyczące w szczególności Wykonawcy oraz wartości umowy.

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

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi przysługują środki ochrony prawnej opisane w Dziale IX ustawy Pzp, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych Średnich Przedsiębiorstw.
3. Odwołanie przysługuje na:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- a) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
7. Odwołanie zawiera:
- a) imię i nazwisko albo nazwę, miejsce zamieszkania albo siedzibę, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej odwołującego oraz imię i nazwisko przedstawiciela (przedstawicieli);
 - b) nazwę i siedzibę zamawiającego, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej zamawiającego;
 - c) numer Powszechnego Elektronicznego Systemu Ewidencji Ludności (PESEL) lub NIP odwołującego będącego osobą fizyczną, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania albo posiada go nie mając takiego obowiązku;
 - d) numer w Krajowym Rejestrze Sądowym, a w przypadku jego braku – numer w innym właściwym rejestrze, ewidencji lub NIP odwołującego niebędącego osobą fizyczną, który nie ma obowiązku wpisu we właściwym rejestrze lub ewidencji, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania;
 - e) określenie przedmiotu zamówienia;
 - f) wskazanie numeru ogłoszenia w przypadku zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych albo publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej;
 - g) wskazanie czynności lub zaniechania czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy;
 - h) zwięzłe przedstawienie zarzutów;
 - i) żądanie co do sposobu rozstrzygnięcia odwołania;
 - j) wskazanie okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających wniesienie odwołania oraz dowodów na poparcie przytoczonych okoliczności;
 - k) podpis odwołującego albo jego przedstawiciela lub przedstawicieli;
 - l) wykaz załączników.
8. Do odwołania dołącza się:
- a) dowód uiszczenia wpisu od odwołania w wymaganej wysokości;
 - b) dowód przesłania kopii odwołania zamawiającemu;
 - c) dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania odwołującego.
9. Odwołanie wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest większa niż progi unijne, w terminie:
- a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

10. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.
11. Terminy oblicza się według przepisów prawa cywilnego. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy.
12. Postępowanie odwoławcze jest prowadzone w języku polskim. Wszystkie dokumenty przedstawia się w języku polskim, a jeżeli zostały sporządzone w języku obcym, strona oraz uczestnik postępowania odwoławczego, który się na nie powołuje, przedstawia ich tłumaczenie na język polski. W uzasadnionych przypadkach Izba może żądać przedstawienia tłumaczenia dokumentu na język polski poświadczonego przez tłumacza przysięgłego.
13. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
14. Pisma w formie pisemnej wnosi się za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem pośtańca, a pisma w postaci elektronicznej wnosi się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

20. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA NA PODSTAWIE STOSUNKU PRACY, W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 95 USTAWY PZP

Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp.

21. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA OSÓB, O KTÓRYCH MOWA W ART. 96 UST. 2 USTAWY PZP

Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.

22. INFORMACJA O ZASTRZEŻENIU MOŻLIWOŚCI UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKONAWCÓW, O KTÓRYCH MOWA W ART. 94 USTAWY PZP

Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.

23. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

1. **Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości:
13 000,00 PLN (słownie: trzynaście tysięcy złotych).**
2. Zgodnie z art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Ustawy wadium może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) gwarancjach bankowych;
 - c) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - d) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2019 r. poz. 310, 836 i 1572):.
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: Alior Bank **24 2490 0005 0000 4600 8185 8973**; Wniesienie wadium w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą wadium (jeżeli wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego nastąpi przed upływem terminu składania ofert).
4. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Ustawy, wykonawca przekazuje zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
5. W przypadku wadium wniesionego w pieniądzu oraz z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Ustawy, jeżeli wadium będzie wniesione w tych formach, musi wynikać, że wadium zabezpiecza ofertę wykonawcy złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - Oznaczenie sprawy: **15/PN/2022/BK**.
6. Z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Ustawy musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego, zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz zamawiającego kwoty określonej w gwarancji lub poręczeniu, w okolicznościach, o których mowa w art. 98 ust. 6 Ustawy.
7. Za zgodą zamawiającego wykonawca może dokonać zmiany formy wadium na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Ustawy. Zmiana formy wadium musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia oferty kwotą wadium.
8. Wadium zwracane będzie zgodnie z art. 98 ust. 1 -5 Ustawy.
9. Zamawiający zatrzyma wadium w przypadkach określonych w art. 98 ust. 6 Ustawy.

24. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Wybrany Wykonawca, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zgodnie z art. 147 – 151 ustawy Pzp na sumę stanowiącą 2,0 % (słownie: dwa procent) zaoferowanego wynagrodzenia brutto w jednej lub w kilku następujących formach:

- a) pieniądzu,
- b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
- c) gwarancjach bankowych,
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych,

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

25. INFORMACJA O OBOWIĄZKU OSOBISTEGO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ KLUCZOWYCH ZADAŃ

Zamawiający nie ustala takiego obowiązku

26. RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., informujemy, że:
2. Administratorem danych osobowych Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego jest Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji, adres: 02-637 Warszawa ul. Spartańska 1,
3. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować w sprawach przetwarzania moich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: kancelaria@spartanska.pl,
4. Administrator będzie przetwarzał Państwa dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
5. Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także podmiotom, z którymi Administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem). Odbiorcami danych będą także osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 – Prawo zamówień publicznych (Pzp),
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 uPzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 1) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach uPzp., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7. Administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej, mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie Administratora.
8. Dodatkowo zgodnie z art. 13 ust. 2 RODO informujemy, że:
 - 1) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w ustawie Pzp albo w przypadku zamówień realizowanych w ramach projektów (np. współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej) przez okres wskazany w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków,
 - 2) Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu

Specyfikacja Warunków Zamówienia
 Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
 sprawa nr 15/PN/2022/BK

- nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, przy czym:
- 3) w przypadku obowiązków wynikających z art. 15 ust. 1-3 RODO Zamawiający ma prawo żądać od osoby, której dane dotyczą wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 4) skorzystanie z prawa do sprostowania na podstawie art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
 - 5) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych (art. 18 RODO) nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej w celu ochrony praw innej osoby fizycznej i prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego,
 - 6) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do przeprowadzenia postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania danych określa ustawa Pzp.
9. Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o Państwa dane osobowe, stosownie do art. 22 RODO.
10. Nie przysługuje Pani/Panu:
- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

27. ZAŁĄCZNIKAMI DO NINIEJSZEGO DOKUMENTU SĄ:

| Numer załącznika | Nazwa załącznika |
|------------------|--|
| Załącznik nr 1 | Formularz ofertowy. |
| Załącznik nr 2 | Wykaz narzędzi |
| Załącznik nr 3 | Wykaz usług |
| Załącznik nr 4 | Wzór formularza JEDZ |
| Załącznik nr 5 | Projekt Umowy |
| Załącznik nr 6 | Opis przedmiotu zamówienia wraz z załącznikami |

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 1 do SWZ

Formularz ofertowy

**Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie, (02-637)
Warszawa, ul. Spartańska 1**

pieczęć wykonawcy

Dane Wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

Strona internetowa:

Tel. fax:

E-mail:

Numer NIP:

Numer REGON:

Mikroprzedsiębiorstwo¹: tak* / nie*

Małe przedsiębiorstwo²: tak* / nie*

Średnie przedsiębiorstwo³: tak* / nie*

Nawiązując do ogłoszonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na:
„Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów” –
sprawa nr 15/PN/2022/BK, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami
specyfikacji warunków zamówienia za cenę:

| Prognozowana liczba osobo- posiłków /osobo- dni w ciągu 7 m- | Cena jednostkowa netto za 1 | Wartość netto w ciągu 7 m-cy w zł | Wartość Brutto w ciągu 7 m-cy w zł | Łączna wartość wsadu do kotła w cenie oferty |
|--|--------------------------------|---|--|--|
|--|--------------------------------|---|--|--|

¹Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

²Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

³Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

* niepotrzebne skreślić

Specyfikacja Warunków Zamówienia
 Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
 sprawa nr 15/PN/2022/BK

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| cy. Dopuszczalne przekroczenie do 10% | osobo-posiłek/ osobodzień w zł | | | |
| 110 000 | | | | |

w tym:

Śniadanie(zł netto)(zł brutto)

Obiad(zł netto)(zł brutto)

Kolacja(zł netto)(zł brutto)

Dystrybucja posiłków stanowi% wartości zamówienia brutto.

- Oświadczamy, że akceptujemy płatność za wykonanie zamówienia w terminie **(min. 60 dni)** (podać)
- Oświadczamy, że będziemy realizować przedmiot zamówienia w terminie **7 miesięcy** liczonym od daty zawarcia umowy.
- **W przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy o równowartości - 2,0 % ceny ofertowej brutto**
- **Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji warunków zamówienia (dalej SWZ).**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w SWZ.
3. Oświadczamy, że załączone do SWZ wymagania stawiane Wykonawcy oraz postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam, że wszystkie informacje podane w oświadczeniach i dokumentach przedstawionych w przedmiotowej ofercie są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.
5. Oświadczamy, że w cenie oferty uwzględnione zostały wszystkie koszty związane z wykonywaniem przedmiotu zamówienia, niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu.
6. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Wadium zostało wniesione w wysokości:

.....zł/słownie:.....

.....złoty/,

w formie

Po zakończeniu postępowania wadium prosimy zwrócić na konto:

.....

8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

9. Oświadczamy, że:

następujące części zamówienia zamierzamy powierzyć podwykonawcom
nazwa podwykonawcy (o ile jest to wiadome)

nie zamierzamy powierzyć podwykonawcom

(proszę o zakreślenie właściwej odpowiedzi)

10. Oświadczamy, że:

wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *

wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *

(proszę o zakreślenie właściwej odpowiedzi)
w odniesieniu do następujących towarów/ usług (*w zależności od przedmiotu zamówienia*): Wartość towaru/ usług (*w zależności od przedmiotu zamówienia*) powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to zł netto **.

** dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:

- wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,
- mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,
- importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.

11. Oświadczamy, pod groźbą odpowiedzialności karnej (art. 297 KK), że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert.

12. Uprawnionym do kontaktów z Zamawiającym jest.....

fax..... e-mail: tel.:

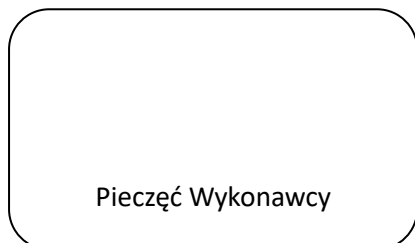
13. Osoba/y pełnomocna/e do podpisania umowy :.....

.....dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 2 do SWZ



Składając ofertę w przetargu nieograniczonym, którego przedmiotem jest: **Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów**

Przedkładam: **Wykaz narzędzi, wyposażenia i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia**

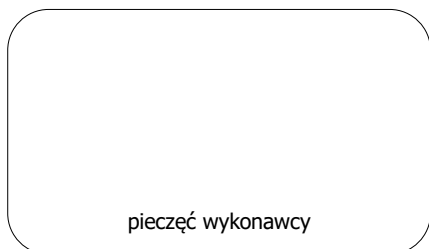
| Nazwa | Informacja o podstawie do dysponowania tymi zasobami |
|---|--|
| Wózek barowy – 6 szt. | |
| Kuchnia mikrofalowa – 5 szt. | |
| Bemary 2 komorowe – 6 szt. | |
| Szafę chłodniczą dwudrzwiową o pojemności co najmniej 1400l w ilości 1 | |
| Lodówka/Chłodziarka do przechowywania własnej żywności pracowników z dystrybucji – 1 szt. | |
| Zmywarko – wyparzarki –5 szt. | |
| Regały, stoły i inne podobne wyposażenie - w odpowiedniej ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi | |
| Zastawa stołowa, – 250 kpl | |
| Blender – 1 szt. | |
| Szafki BHP – 4 szt. do przechowywania odzieży | |

Data:

.....
Podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 3 do SWZ



Dotyczy postępowania przeprowadzanego w trybie **przetargu nieograniczonego** na:
„Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów” -
sprawa nr 15/PN/2022/BK

WYKAZ USŁUG

Przedkładam:

Wykonanie usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia (określonego w Rozdziale 7 SWZ), tj. **co najmniej 1 usług** odpowiadających swoim rodzajem i zakresem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia (za podobne zamówienia uznaje się żywienie pacjentów szpitali, przy czym przynajmniej jedna z usług świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) **o wartości nie mniejszej niż 800 000,00 PLN (brutto) rocznie dla każdej usługi**, z podaniem ich wartości i przedmiotu, dat wykonania i odbiorców.

| Lp. | Zamawiający | Przedmiot dostawy | Termin realizacji usług | Wartość brutto usług |
|-----|-------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4. | | | | |

Do wykazu usług należy załączyć dowody potwierdzające, że te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis/y i pieczęć imienna Wykonawcy)

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021, poz. 1129). zwanej dalej „ustawą Pzp”, na:
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów w ciągu 7 miesięcy

Numer postępowania 15/PN/2022/BK

§ 1.

1. Zamawiający zleca Wykonawcy świadczenie usługi w zakresie żywienia pacjentów Instytutu w systemie bimarowym z pełną obsługą w ciągu 7 miesięcy, zgodnie z ofertą stanowiącą **Załącznik nr 1 do umowy**. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (**OPZ**) zawiera załącznik nr 7 do SWZ wraz z załącznikami, który stanowi **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem uprawnienia do wykonywania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług będących przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod i z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
4. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki w taki sposób, by na każdym etapie transportu zabezpieczyć posiłki przed zanieczyszczeniem, skażeniem, zmianą temperatury i utratą właściwości estetycznych i smakowych - zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów - zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie zawartych w „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (Warszawa 2011)” Redaktor naukowy : M. Jarosz oraz „Praktyczny podręcznik dietyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet. **Wykaz diet** stosowanych w szpitalu z ilościami posiłków dla danej diety uwzględnia **zał. Nr 1 do OPZ**.
7. Wykonawca zobowiązuje się realizować umowę w sposób określony w SWZ, w złożonej przez siebie ofercie oraz w niniejszej umowie.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

8. W celu prawidłowej realizacji postanowień niniejszej umowy Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia niezbędne do świadczenia usługi z przeznaczeniem na przechowywanie, mycie wózków bemaowych i kelnerskich oraz zastawy stołowej, załadunek i rozładunek, szatnie, o powierzchni łącznej 21,81 m². Wykonawca zobowiązany będzie do przystosowania przedmiotu najmu do prowadzonej działalności na własny koszt i ryzyko i zabezpieczenia ich przez dostępem osób trzecich.

Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy wykonania na własny koszt i utrzymania w należyтым stanie technicznym przez cały okres trwania umowy pomieszczeń zabezpieczających wykonanie przedmiotu zamówienia. Między innymi. malowanie ścian, drobne naprawy techniczne, oświetleniowe, hydrauliczne i ślusarskie.

§ 2.

1. Zakres przedmiotu umowy obejmuje dostawę posiłków do oddziałów klinicznych dwoma bemaami, zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do umowy (OPZ)**.
2. Żywnienie pacjentów obejmują diety zgodne z opisem przedmiotu zamówienia i jego Załącznikami.
3. Dietetyk szpitalny lub inna osoba wyznaczona przez zamawiającego, przesyła Firmie cateringowej rzeczywiste zapotrzebowanie, uwzględniając ilość i rodzaj diet z poszczególnych jednostek organizacyjnych, zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do OPZ „Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień”**. Zapotrzebowanie na obiad i kolację w danym dniu do godz. 10.30, a śniadanie na dzień następny do godz. 14.00. Do godz. 11.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad i kolację w dniu bieżącym. Korekty diet i ilości posiłków na dzień następny (śniadanie) zostaną zgłoszone do godziny 18.00 przez pielęgniarki dyżurny personel pielęgniarski. W weekendy i dni świąteczne (podczas nieobecności dietetyka) stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez pielęgniarki dyżurny personel pielęgniarski po godzinie 17.00 w dniu poprzedzającym wyżywienie
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów w formie tzw. dekadówki (10-dniowy jadłospis). Jadłospis musi zawierać gramaturę produktów użytych do przyrządzenia posiłku i gramaturę gotowych potraw, z obliczoną wartością odżywczą (energia, białko, tłuszcze, węglowodany) wszystkich potraw i zostać przedstawiony Dietetykowi Szpitala z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem. Dietetyk Szpitala o akceptacji jadłospisów poinformuje w ciągu 2 dni roboczych. W przypadku wniesienia przez Dietetyka Zamawiającego uwag lub wniosków do jadłospisu, Wykonawca zobowiązany jest je uwzględnić.
5. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach, o których mowa w ust. 4, Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Dietetykiem Szpitala.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

6. Wykonawca będzie przekazywać w formie pisemnej jadłospis do każdego punktu żywienia – informacje dla pacjentów, najpóźniej przed śniadaniem każdego dnia. W przypadku w prowadzenia korekt do jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest w informacji dla pacjenta zawrzeć zaktualizowany jadłospis.
7. Stawka żywieniowa:
 - 1) śniadanie – 30% -35 % stawki żywieniowej;
 - 2) obiad – 40% - 45 % stawki żywieniowej;
 - 3) kolacja – 25% - 30 % stawki żywieniowej.
8. Rozliczenie za świadczoną usługę będzie następować na podstawie ilości faktycznie zamówionych posiłków, z uwzględnieniem zgłaszanych korekt.
9. Wszelkie zmiany dotyczące jadłospisów i wydawania posiłków ustalone będą przez Wykonawcę z Dietetykiem Zamawiającego i wprowadzane po jego akceptacji.
10. Dietetyk szpitalny lub inna osoba wyznaczona przez Zamawiającego, nadzoruje proces utrzymania czystości zgodnie z następującymi załącznikami:
 - 1) Sprzątanie dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu zgodnie z **Załącznikiem nr 5 do OPZ.**
 - 2) Mycie naczyń stołowych i kuchennych zgodnie ze schematem dostarczonym przez Wykonawcę
 - 3) Mycie wózków bemarowych zgodnie ze schematem dostarczonym przez Wykonawcę
 - 4) Mycie wózków kelnerskich zgodnie ze schematem dostarczonym przez Wykonawcę
 - 5) Mycie i rozmrażanie lodówki przeznaczonej do przechowywania dystrybuowanej żywności zgodnie z **Załącznikiem nr 4 do OPZ.**
 - 6) Minimum dwa razy do roku lub w razie potrzeby , przeprowadzona jest wewnętrzna kontrola stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń przeznaczonych do dystrybucji posiłków zgodnie z **Załącznikiem nr 6 do OPZ .**

§ 3.

Transport posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego.

Wykonawca zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport posiłków do Zamawiającego.

Wykonawca zapewni wózki do transportu pojemników z posiłkami, pełną zastawę oraz dystrybucję.

Wykonawca zapewni pracownikowi dostarczającemu posiłki odpowiedni schludny, czysty, biały uniform opatrzony identyfikatorem imiennym wraz z logo firmy oraz fartuchy kelnerskie i zobowiąże pracownika do stałego posiadania przy sobie aktualnej Książeczki Zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Posiłki dostarczane będą do miejsca dystrybucyjnego w ustalonym przedziale czasowym w następujących godzinach:

śniadanie – od 06:30 do 07:00,

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- 1) II śniadanie – w zależności od potrzeb oddziału (dieta cukrzycowa, wrzodowa, diety indywidualne), wydawane przy śniadaniu
 - 2) **Obiad i kolacja na zimno - od 11.30 - 12.30**
 - 3) podwieczorek – wydawany przy obiedzie (dla diet - jak w II-im śniadaniu);
 - 4) **kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. 16:30 - 17.00** (wszystkie rodzaje diet);
 - 5) posiłek nocny - wydawany przy kolacji. Posiłki nocne wydawane są średnio w liczbie od 10-20 dziennie.
5. Wykonawca zobowiązany jest:
- 1) dostarczać posiłki do Zamawiającego w pojemnikach termoizolacyjnych i innych zamykanych dopuszczonych do kontaktu z żywnością;
 - 2) dostarczać i transportować posiłki gorące wyłącznie w pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających przed schłodzeniem, a posiłki wymagające przechowywania w niskich temperaturach - w pojemnikach chłodniczych;
 - 3) dostarczać i transportować pokrojone pieczywo wyłącznie w szczelnie zamykanych pojemnikach;
 - 4) zapewnić niezbędną liczbę ww. pojemników;
 - 5) wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) posiadać będą stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
6. Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji ww. pojemników.
7. Temperatura posiłków po dostarczeniu na oddział:
- 1) w przypadku posiłków gorących nie może być niższa niż:
 - a) zupy: 65°C,
 - b) drugie dania: 65°C,
 - c) inne posiłki ciepłe: 63°C,
 - d) napoje gorące: 80°C;
 - 2) w przypadku posiłków zimnych - nie powinna przekraczać 5 °C.
8. Zamawiający ma prawo pomiaru temperatur dostarczonych posiłków, przy każdej dostawie. Wykonawca na koszt własny zapewni Zamawiającemu termometr do żywności (pirometr) posiadający Świadectwo Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu walidacji parametrów. Do uczestnictwa w kontroli temperatury posiłków zobowiązany jest przedstawiciel Wykonawcy.
9. Osobami upoważnionymi do odbioru zamówienia są: Dietetyk Zamawiającego lub inna osoba wyznaczona przez Pełnomocnika ds. Pielęgniarek/Położnych i Personelu Pomocniczego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru brudnych naczyń, resztek pokonsumpcyjnych i wózków z oddziałów w czasie 60 minut od zakończenia pełnej dystrybucji.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, które muszą być dostarczone nie później niż w pierwszym dniu obowiązywania umowy.
12. Wykonawca ponosi koszt transportu odpadów.
13. Przed podpisaniem umowy Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia listy osób / pracowników, którzy będą realizować przedmiot umowy. Wykonawca zobowiązany jest do aktualizowania ww. listy w trakcie trwania umowy tak, aby była ona zgodna ze stanem rzeczywistym.

§ 4.

1. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za współpracę z Dietetykiem Zamawiającego, a Zamawiający ma prawo do kontaktu z tą osobą także w godzinach popołudniowych i w dni wolne od pracy.
2. W razie nieobecności Dietetyka Zamawiającego osobą upoważnioną do współpracy z Wykonawcą będzie osoba wyznaczona przez Naczelną Pielęgniarkę.
3. Zamawiający ma prawo do sprawdzania stanu i sposobu wykonania Umowy oraz zgłaszania telefonicznie bądź w razie konieczności - na piśmie wszelkich zastrzeżeń.
4. Zamawiający zastrzega sobie wgląd do dokumentów zapisu przestrzegania zasad HCCP oraz prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym kuchni Wykonawcy, (min. 1 raz w półroczu dokumentując wizytację zgodnie z **Załącznikiem nr 7 do OPZ**).
5. Zamawiający jest uprawniony do dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
6. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.
7. Zamawiający ma prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji.
8. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucję/pakowanie posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
9. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Dietetykowi Instytutu dokonywania bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków, a członkom Dyrekcji i Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

10. Zamawiający zobowiązany jest do przedstawiania Wykonawcy każdorazowo wyniku przeprowadzonej kontroli na piśmie.
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.
13. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego pobierania i przechowywania próbek żywności dostarczanej Zamawiającemu zgodnie z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
14. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń.
15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oddzielnym środkiem transportu przystosowanym do tego celu.

§ 5.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną i inną za wszelkie szkody spowodowane przez działania lub zaniechania swoje lub swoich pracowników, dotyczące lub związane z realizacją niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się ubezpieczyć pracowników od odpowiedzialności cywilnej i następstw nieszczęśliwych wypadków na swój koszt.

§ 6.

1. **Wynagrodzenie za wykonaną usługę zostanie wypłacone przelewem, w terminie 60 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT.**
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, będzie płatne w okresach miesięcznych, na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
3. Wykonawca wystawia fakturę VAT za wykonanie niniejszej umowy w ciągu 7 dni od zakończenia miesiąca.
4. Faktura VAT, o której mowa w ust. 1 i 2, obejmować będzie koszty miesięcznego przygotowania i dostarczenia dziennego wyżywienia dla poszczególnych pacjentów w miesiącu kalendarzowym, zgodnie z ofertą.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

5. Podstawę do wystawienia faktury VAT, o której mowa w ust. 1 i 2, stanowi wykaz: codzienny zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do OPZ**, zaakceptowanych przez Zamawiającego.
6. Cena jednostkowa za 1 osobodzień/osobo-posiłek wynosi: zł. netto.
7. Cena jednostkowa osobodnia/osobo-posiłku jest stała i nie podlega żadnym negocjacjom w okresie obowiązywania umowy z wyjątkiem okoliczności wskazanych w § 12 niniejszej umowy. Wartość umowy wynosi:
 - 1) zł brutto (słownie:.....), w tym VAT
 - 2) zł netto (słownie:
8. W przypadku powstania zaległości w płatnościach wynikających z niniejszej umowy strony zgodnie oświadczają, iż spełnione przez Zamawiającego świadczenie zarachowane zostanie w pierwszej kolejności na poczet zaległej należności głównej, a w następnej kolejności na poczet zaległych należności ubocznych. Jeżeli jest kilka długów wymagalnych zaliczenie nastąpi na poczet wierzytelności najdawniej wymagalnej.
9. W przypadku powstania zaległości w płatnościach obciążenie Zamawiającego należnościami ubocznymi następować będzie wyłącznie po uprzednim wystawieniu przez Wykonawcę z tego tytułu noty księgowej obciążeniowej (noty odsetkowej) zawierającej wszystkie elementy wskazane w art. 21 ust. 1 ustawy o rachunkowości z dnia 29 września 1994 r. i przekazaniu jej oryginału do Zamawiającego.
10. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na stronę trzecią, przyjmując poręczenia lub udzielić przekazu w zakresie niniejszej umowy oraz podjąć jakichkolwiek działań skutkujących zmianą wierzyciela bez pisemnej zgody Zamawiającego i jego podmiotu tworzącego – Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego w Warszawie.
11. **Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałyby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności wynikającej z umowy, z wyjątkiem pełnomocnictwa procesowego udzielonego adwokatowi lub radcy prawnemu.**
12. Zamawiający ma prawo wystąpić pisemnie o odroczenie terminu płatności, przy czym warunkiem koniecznym jest to aby pismo o odroczenie terminu płatności dotarło do Wykonawcy maksymalnie 10 dni przed upływem terminu płatności faktury o której odroczenie występuje.
13. Faktury będą wystawiane na adres Zamawiającego:
Narodowy Instytut Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie
02 - 637 Warszawa, ul. Spartańska 1

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

§ 7.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo składania udokumentowanej reklamacji do Wykonawcy bezpośrednio po jej stwierdzeniu na *Protokole rozbieżności / Karcie reklamacji - Załącznik nr 8 do OPZ*. O zaistniałym fakcie Zamawiający bezpośrednio informuje Wykonawcę e-mailowo.
2. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji, o której mowa w ust. 1 niezwłocznie.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia kar umownych:
 - 1) w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w fakturze VAT za dany miesiąc - za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w szczególności w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków, o których mowa w:
 - a) § 1 ust. 2, 3, 4, 5, 6, 7 umowy,
 - b) § 2 ust. 4, 6, 7, 9 lub 10 umowy,
 - c) § 3 ust. 2,3, 4,5, 7, 8 zd. 2 i 3, 10, 11, 12 lub 13 umowy,
 - d) § 4 ust. 1, 9, 11, 12, 13, 14 lub 15 umowy;
 - 2) w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto określonego w fakturze VAT za dany miesiąc - w przypadku, gdy liczba wadliwych posiłków (m.in.: nieprzestrzeganie godzin wydawania i zabierania posiłków oraz naczyń, zmiany jadłospisu bez uzgodnienia z dietetykiem szpitala, nieodpowiednia temperatura, estetyka oraz walory smakowe podanego posiłku, np. przesolenie) w danym miesiącu rozliczeniowym przekroczy 15% ogólnej liczby posiłków; Wykonawca oprócz tej kary umownej zapłaci też kary wynikające z pkt 1;
 - 3) w wysokości 10 % całkowitej wartości przedmiotu umowy brutto, o której mowa w § 6 ust. 7 pkt 1 (ustalanej według złożonej oferty), w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienia od umowy/rozwiązania umowy przez Zamawiającego w przypadkach, o których mowa w § 11 umowy, z wyjątkiem § 11 ust. 2 pkt 1.
4. Kary umowne Zamawiający może potrącać w pierwszej kolejności z należnych faktur, a następnie z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku powstania szkody przekraczającej wysokość zastrzeżonych kar umownych.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

§ 8.

1. Strony ustalają, że:
 - 1) ze strony Zamawiającego osobami uprawnionymi do kontroli, nadzoru oraz do składania reklamacji są:
.....
 - 2) ze strony Wykonawcy, do współpracy z ww. osobami Zamawiającego, są:
.....
2. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia za dany miesiąc należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu np. zatruc pokarmowych – Zamawiający ma prawo regresu do Wykonawcy w pełnej wysokości.

§ 9.

1. **Jako zabezpieczenie należytego wykonania umowy Wykonawca składa Zamawiającemu, przed podpisaniem umowy, zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postaci nr w wysokości 2 % wartości brutto przedmiotu umowy, tj. w kwocie: zł (słownie:/100).**
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie zwrócone Wykonawcy w trybie i na zasadzie przepisów ustawy Pzp.

§ 10.

1. Wykonawca zobowiązuje się na czas trwania niniejszej umowy do zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności i posiadania oraz użytkowania mienia (wraz z OC za produkt / wykonaną usługę) obejmującej ochroną zakres usług będących przedmiotem niniejszej umowy, z sumą gwarancyjną o wartości określonej w SWZ (zakres ubezpieczenia winien obejmować m.in. zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A). Franszyza redukcyjna nie może przekroczyć 10% wyżej wskazanej sumy gwarancyjnej.
2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania ważnego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej i niezmnieszenia jego zakresu oraz sumy gwarancyjnej przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca przedstawi polisę na przedłużony okres ubezpieczenia w terminie 14 od dnia jej wystawienia. W przypadku zaniechania realizacji obowiązku wskazanego w ust. 2 Zamawiający może zawrzeć umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy na

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

jego koszt lub odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 11.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym:
 - 1) w przypadku trzech reklamacji z powodu nienależytego wykonania umowy, stwierdzonych w ciągu 1 miesiąca rozliczeniowego – na podstawie Protokołów rozbieżności/Karty reklamacji (**Załącznik nr 8 do OPZ**);
 - 2) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej w przedmiocie umowy;
 - 3) w przypadku przerwy w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy uniemożliwiającej Zamawiającemu wywiązanie się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów;
 - 4) w przypadku powtarzającego się więcej niż jeden raz niewywiązania się z obowiązków wykonawcy, o których mowa w umowie,
 - 5) w sytuacji uchylania się Wykonawcy od realizowania umowy;
 - 6) w sytuacji realizowania umowy przez Wykonawcę w sposób odmienny niż przewidziany warunkami SWZ, złożonej oferty lub warunkami niniejszej umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach wskazujących na uchylanie się Wykonawcy od wykonywania zaleceń Zamawiającego.
4. Umowę można rozwiązać za miesięcznym okresem wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca lub w każdym czasie – za porozumieniem Stron.

§ 12.

1. Wszystkie zmiany lub uzupełnienia postanowień niniejszej umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron w formie pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie oraz w sytuacjach opisanych poniżej tj.:
 - 1) zmiany rodzaju i ilości dostarczanych diet, bez zmiany wartości brutto umowy, o której jest mowa w § 6 ust. 7 umowy;
 - 2) zmiany terminów dostaw posiłków;

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- 3) zmiany ilości punktów żywieniowych w ramach Instytutu w sytuacji zamknięcia lub powstania nowego punktu;
 - 4) wydłużenia terminu obowiązywania, o którym mowa w § 14 ust. 1 umowy w przypadku niewykorzystania wartości brutto umowy;
 - 5) zmiany podwykonawców uczestniczących w realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w Kodeksie cywilnym lub wyłączenie podwykonawcy z udziału w realizacji zamówienia. Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu podwykonawców i uczestniczyli oni w wykonywaniu zamówienia, nowy podwykonawca powinien spełnić co najmniej te same warunki uczestnictwa określone w postępowaniu na wykonanie zamówienia, co podwykonawca odstępujący od realizacji zamówienia;
 - 6) w przypadku samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę Zamawiający przewiduje możliwość przystąpienia do zobowiązania podwykonawców. Wykonawca zobowiązany będzie do podania zakresu udziału podwykonawców i powodów włączenia ich do realizacji umowy oraz wskazania części zamówienia, której realizację powierzy podwykonawcom;
 - 7) zmiany terminu realizacji umowy w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie dało się przewidzieć.
- 3. Strony przewidują możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy w następujących warunkach:**
- 1) stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat od pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych**
4. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 1) z chwilą wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług, Wykonawca składając faktury, uwzględnia zmienioną stawkę VAT. Ceny netto posiłków określone w załączniku do umowy pozostają bez zmian. Maksymalna wartość umowy określona w § 6 ust. 1 nie ulega zmianie.
 5. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 2) Wykonawca w terminie do 30 dni od zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia, złoży do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany minimalnego wynagrodzenia na zwiększenie kosztów realizacji Umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia a wzrostem kosztów realizacji Umowy. Wniosek powinien obejmować jedynie te dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

wykonawca obowiązkowo ponosi w związku z podwyższeniem wysokości płacy minimalnej. Nie będą akceptowane koszty wynikające z podwyższenia wynagrodzeń pracowników wykonawcy, które nie wynikają ze zmienionych przepisów prawa. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia, czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian wysokości składek na wzrost kosztów realizacji Umowy. Po ocenie dostarczonych dowodów Strony uzgodnią wysokość cen jednostkowych netto stanowiących podstawę rozliczenia z zastrzeżeniem, że nie ulega zmianie wartość umowy określona w § 6 ust. 7.

6. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 3) Wykonawca w terminie do 30 dni złoży pisemny wniosek o zmianę umowy w związku ze zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a wpływem zmiany zasad, na kalkulację ceny jednostkowej netto. Wniosek powinien obejmować jedynie te dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 3). Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian wysokości składek na wzrost kosztów realizacji Umowy. Po ocenie dostarczonych dowodów Strony uzgodnią wysokość ceny jednostkowej netto stanowiącej podstawę rozliczenia, z zastrzeżeniem że nie ulega zmianie wartość umowy określona w § 6 ust. 7 umowy.
7. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 4) Wykonawca w terminie do 30 dni od zmiany zasad, złoży do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat na zwiększenie kosztów realizacji Umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą a wzrostem kosztów realizacji Umowy. Wniosek powinien obejmować jedynie te dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą. Nie będą akceptowane koszty wynikające ze zmiany zasad, które nie wynikają ze zmienionych przepisów prawa. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia, czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian na wzrost kosztów realizacji Umowy. Po ocenie dostarczonych dowodów Strony uzgodnią wysokość cen jednostkowych netto stanowiących podstawę rozliczenia z zastrzeżeniem, że nie ulega zmianie wartość umowy określona w § 6 ust. 7.
8. Po zaakceptowaniu wniosków i uzgodnieniu wysokości ceny jednostkowej netto stanowiącej podstawę rozliczenia, strony podpiszą aneks do umowy.
9. Obowiązek wykazania wpływu zmian, na koszty wykonania zamówienia należy do wykonawcy, pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy przez zamawiającego.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

§ 13.

Zatrudnienie podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności za zobowiązania wynikające z niniejszej umowy.

§ 14.

1. Umowa obowiązuje przez okres **7 miesięcy** od dnia zawarcia z zastrzeżeniem ust. 2 niniejszego paragrafu.
2. W przypadku niewykorzystania kwoty zobowiązania określonej w § 6 ust. 7, umowa ulega przedłużeniu do czasu wyczerpania powyższej kwoty.
3. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie. W razie braku porozumienia w terminie 30 dni od przekazania wniosku o polubowne załatwienie sprawy drugiej Stronie, spory będzie rozstrzygał Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp, Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące odnoszące się do przedmiotu umowy.
5. Oferta Wykonawcy i SWZ stanowią integralną część umowy.
6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze Stron.
7. Wszelkie zmiany umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 15

ZASTOSOWANIE RODO DO POSTĘPOWANIA

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:
 - 1) Administratorem danych osobowych Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego jest **Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji, adres: 02-637 Warszawa ul. Spartańska 1,**
 - 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować w sprawach przetwarzania moich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: kancelaria@spartanska.pl,
 - 3) Administrator będzie przetwarzał Państwa dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 4) Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także podmiotom, z którymi Administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem). Odbiorcami danych będą także osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 – Prawo zamówień publicznych (Pzp),

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 uPzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach uPzp., związany z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) Administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej,
 - 8) mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie Administratora.
2. Dodatkowo zgodnie z art. 13 ust. 2 RODO informujemy, że:
- 1) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w ustawie Pzp albo w przypadku zamówień realizowanych w ramach projektów (np. współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej) przez okres wskazany w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków,
 - 2) Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, przy czym:
 - a) w przypadku obowiązków wynikających z art. 15 ust. 1-3 RODO Zamawiający ma prawo żądać od osoby, której dane dotyczą wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
 - b) skorzystanie z prawa do sprostowania na podstawie art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
 - c) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych (art. 18 RODO) nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej w celu ochrony praw innej osoby fizycznej i prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego,
 - d) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do przeprowadzenia postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania danych określa ustawa Pzp.
 - 3) Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o Państwa dane osobowe, stosownie do art. 22 RODO.
 - 4) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

5) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora.

Załączniki do umowy:

Załącznik Nr 1- Formularz ofertowy

Załącznik Nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

Załączniki do OPZ

- Załącznik Nr 1 - Wykaz diet stosowanych w Instytucie z ilością posiłków dla danej diety
- Załącznik Nr 2 - Wykaz produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w diecie stosowanej w Instytucie
- załącznik 2.1 – Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek.
- Załącznik Nr 3 - Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień
- Załącznik Nr 4 - Karta kontroli lodówki przeznaczonej do przechowywania dystrybuowanej żywności
- Załącznik Nr 5 - Protokół sprzątnięcia dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu
- Załącznik Nr 6 - Protokół z kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń do dystrybucji posiłków
- Załącznik Nr 7 - Protokół z Audytu wewnętrznego u Wykonawcy - Kontrola Kuchni Centralnej Firmy cateringowej realizującej umowę zgodnie z wymogami w SWZ
- Załącznik Nr 8 - Karta rozbieżności / Karta reklamacji.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie usług żywienia na rzecz pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie.

a) **Świadczenie kompleksowej usługi całodniowego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie. Zadaniem Wykonawcy będzie kompleksowe zapewnienie całodniowego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie.**

1. Przygotowanie i dostarczanie wyporcjowanych posiłków do miejsca przyjęcia posiłków (budynek D, poziom – 1, wyznaczonego przez Zamawiającego, o odpowiedniej godzinie, zgodnie z wymogiem Zamawiającego, środkiem transportu spełniającym wszystkie normy sanitarne z zachowaniem zasady bezwzględnej czystości higienicznej w czasie transportu posiłków dla pacjentów, a następnie transport posiłków wózkami bemałowymi dwukomorowymi do kuchenek oddziałowych.

2. Posiłki powinny być wyporcjowane dla każdego pacjenta śniadanie, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny lub owocowy, pieczywo itd.: obiad pojemniki typu GN wyporcjowane na każdy oddział tj. ziemniaki, mięso, surówki, kompot itd. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN służące, jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemniki zewnętrzne służące do transportu posiłków. Wszystkie pojemniki wewnętrzne i zewnętrzne muszą być utrzymane w bezwzględnej czystości. Wykonawca jest zobowiązany do **posiadania wózków bemaowych dwukomorowych w ilości 6 sztuk**. Wykonawca będzie transportował i wydawał posiłki dla pacjentów w Klinikach. Po posiłku Wykonawca zobowiązany będzie do zebrania i mycia naczyń, sztućców oraz wszystkich innych rzeczy niezbędnych do prawidłowego świadczenia usługi. W tym celu zapewni wszystkie środki i urządzenia niezbędne do prawidłowego wykonywania usługi tj. **zmywarko wyparzarzarki w ilości 5 szt.** oraz **wózków barowych w ilości 6 szt.**

3. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia czynności myjących i dezynfekcyjnych wszystkich użytkowanych pomieszczeń tj. szatnie personelu, toaleta personelu, pokój socjalny personelu, miejsce przyjmowania posiłków, magazyn środków czystościowych (budynek D, poziom – 1), korytarz transportowy (budynek B, poziom – 1)), winda służąca do transportu posiłków, kuchenki oddziałowe - strona czysta i brudna (budynek A) wraz z wyposażeniem objętym zakresem umowy z zastosowaniem procedur oraz niezbędnego sprzętu i środków czystościowych własnych po uprzednim zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga przedstawienia w ciągu 3 dni od dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty wykazu środków myjących i dezynfekcyjnych oraz kart charakterystyki tych preparatów. Wymaga również opracowania i przedstawienia w ciągu 14 dni od dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty, procedur dotyczących procesu sprzątnia i dezynfekcji ww. pomieszczeń. Zamawiający wymaga stosowania środków myjących i dezynfekujących, które są dopuszczone do stosowania w kontakcie z żywnością oraz obszarze medycznym.

4. Wykonawca dowozi posiłki swoim transportem w termoportach. Temperatura dostarczanych posiłków gorących (drugich dań) – powyżej 70°C, napoje gorące – powyżej 85°C, zupy – powyżej 80°C, dania zimne – poniżej 40°C.

5. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy wyposażenia kuchenek oddziałowych **kuchenki**

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

mikrofalowe w ilości 5 sztuk, w celu umożliwienia podgrzania posiłku w przypadku nieobecności pacjenta podczas dystrybucji posiłku.

6. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy, wyposażenia miejsca przyjęcia posiłków w **szafę chłodniczą dwudrzwiową o pojemności co najmniej 1400l w ilości 1 szt.** Przeznaczonej do przechowywania porcji kolacji zimnej oraz lodówkę o pojemności co najmniej 700 l do przechowywania rezerwy żywnościowej.

7. Uzupełnianie zastawy stołowej (talerzy, kubków) w zależności od potrzeb i ubytków w tym asortymencie. W przypadku izolacji pacjenta zamawiający wymaga stosowania jednorazowej zastawy na koszt Wykonawcy.

8. Zabezpieczenie we własnym zakresie łyżek, nabieraków, szczypców, dzbanków i gastronomicznych widelców niezbędnych do wydawania posiłków w Klinikach.

9. Diety specjalistyczne (na zamówienie wg wskazówek lekarzy) powinny być dostarczane w pojemnikach zamykanych, jednorazowych utrzymujących temperaturę i oznakowanych, a następnie zapakowanych do termoportów (pojemniki transportowe).

10. Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć swoich pracowników w środki ochrony indywidualnej tj. jednorazowe rękawiczki ochronne niezbędne w razie potrzeby przy dystrybucji posiłków (uszkodzenia skóry rąk) oraz inne wymagane przepisami prawa lub wewnętrznymi uregulowaniami Zamawiającego tj. maseczki, fartuchy ochronne stosowane m.in. w przypadku obsługi pacjentów w trakcie izolacji. Ponadto wymaga się, aby Wykonawca zapewnił pracownikom preparat do dezynfekcji rąk przy wózku wydawczym, konieczny przy dystrybucji posiłków.

11. Mycie i dezynfekcja pojemników i termoportów po każdym posiłku.

12. Mycie i dezynfekcja środka transportu zgodnie z wymogami sanitarno epidemiologicznymi. **Wykonawca dostarczy w ciągu 3 dni roboczych od dokonania wyboru oferty procedurę mycia i dezynfekcji środka transportu tj. wewnętrznej komory transportowej.** Zamawiający wymaga prowadzenia kontrolki wykonanych czynności myjąco – dezynfekujących. Kierowca zobowiązany będzie do przedstawienia powyższej dokumentacji na każde żądanie Zamawiającego..

13. Utrzymanie w czystości windy służącej do przewożenia posiłków oraz korytarza z kuchni do ww. windy – mycie i dezynfekcja. Wymagana częstotliwość – po każdym posiłku (3 razy dziennie). Wykonawca zapewni pranie i dezynfekcję mopów.

14. Zamawiający oczekuje prania mopów oraz odzieży ochronnej i roboczej swoich pracowników realizujących przedmiot zamówienia, w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno epidemiologicznej w zakresie prania asortymentu szpitalnego z użyciem profesjonalnych środków piorąco-dezynfekujących. **Wykonawca dostarczy w ciągu 3 dni roboczych od dokonania wyboru oferty, oświadczenie że pranie mopów oraz odzieży ochronnej i roboczej pracowników Wykonawcy, będzie realizowane przez profesjonalny zakład pralniczy.**

15. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń tj. zawieje, nadmierne opady śniegu, awaria samochodu dostawczego, itp.

16. Zakres realizacji zamówienia obejmuje przygotowanie całodziennego żywienia w postaci:

- 1) trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja) w średniej ilości 170 porcji dziennie,
- 2) pięciu posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczerek, kolacja) w średniej ilości 30 porcji dziennie (dla Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego) oraz 20 porcji dla Kliniki i Polikliniki Geriatrii z Pododdziałem Chorób

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Wewnętrznych,

- 3) stosowanie niżej wymienionych diet o określonej normami Instytutu Żywności i Żywienia kaloryczności i wartości odżywczej (oprócz diety niskokalorycznej nie mniej niż 2000 kcal, podaż wapnia nie mniej niż 800 mg/dzień):
 - a. dieta podstawowa,
 - b. dieta łatwostrawna,
 - c. dieta wegetariańska,
 - d. dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa),
 - e. dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji (papkowata, płynna, płynna wzbogacona, do żywienia przez zgłębnik),
 - f. dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (nisko tłuszczowa),
 - g. dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych (wrzodowa),
 - h. dieta ubogoenergetyczna,
 - i. dieta bogatobiałkowa,
 - j. dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych,
 - k. dieta niskobiałkowa,
 - l. dieta bogatoresztkowa,
 - m. diety eliminacyjne np. bezglutenowa, bezmleczna, inne diety hipoalergiczne,
 - n. inne diety w zależności od potrzeb hospitalizowanych pacjentów.
- 4) Dodatek cukrzycowy:
 - a. skład: produkt węglowodanowy z produktem białkowym, napój bezmleczny niesłodzony 250 ml,
 - b. produkt węglowodanowy – zapewnia 2 WW (inna ilość określana indywidualnie wg zlecenia lekarskiego), indeks glikemiczny poniżej 69, a ładunek glikemiczny poniżej 19,
 - c. produkt białkowy – białko pełnowartościowe, produkt o niskiej zawartości cholesterolu,
 - d. dla wszystkich pacjentów Kliniki i Polikliniki Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych na diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych na podwieczorek posiłek w postaci kanapek (pieczywo razowe) plus dodatek warzywny 50 g i białkowy 20 g,
- 5) Klinika Reumatologii Wieku Rozwojowego:
 - a. posiłki zawierające chleb, podane w formie przygotowanych kanapek,
 - b. wykluczenie podrobów z diety,
 - c. Wyżywienie dodatkowe poza 5 posiłkami – chlebaki: Skład na 1 osobę/dzień – 50 g pieczywa, 5 g masła, 5 g dżemu, 300 ml herbaty, 200 ml mleka,
 - d. chleb posmarowany masłem, dżem osobno w małych opakowaniach po 25 g, napój w pojemniku chroniącym przed przypadkowym zanieczyszczeniem.
- 6) Dla wszystkich pacjentów Narodowego Instytutu stosuje się dietę niskoszczawianową.
- 7) Pacjenci na diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych – wykluczenie produktów o wysokim indeksie i ładunku glikemicznym, dieta niskocholesterolowa.
- 8) Średnia dzienna liczba pacjentów żywionych wynosi około 170. W ilości dostarczonych posiłków należy uwzględnić próbę pokarmową wszystkich komponentów żywieniowych. Ilość oddziałów oraz ilość posiłków w trakcie wykonywania zamówienia może ulec zmianie w wyniku zmian organizacyjnych.
- 9) Diety zgodne z normą Instytutu Żywności i Żywienia (zawartość energii i składników odżywczych, produkty dozwolone i przeciwwskazane zgodne z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” praca IŻŻ nr 100) oraz Normami żywienia dla

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.

17. Wykaz Klinik:

1. Klinika i Poliklinika Reumatologii Wieku Rozwojowego (budynek A, parter),
2. Klinika i Poliklinika Reumatologii (budynek A, I piętro),
3. Klinika i Poliklinika Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych (budynek B, I piętro),
4. Klinika Rehabilitacji Kardiologicznej (budynek A , II piętro),
5. Klinika i Poliklinika Układowych Chorób Tkanki Łącznej (budynek A, III piętro),
6. Klinika i Poliklinika Reumoortopedii (budynek A, IV piętro),
7. Klinika i Poliklinika Neuroortopedii i Neurologii (budynek A, IV piętro),
8. Klinika Rehabilitacji Reumatologicznej (budynek A I piętro oraz II piętro),
9. Klinika Wczesnego Zapalenia stawów (budynek A, III piętro),

18. Szczegóły sporządzania posiłków

a) Zamawiający będzie wymagał, aby:

- 1) W skład każdego posiłku wchodziły świeże warzywa lub owoce, przynajmniej dwa razy dziennie w formie surowej, z uwzględnieniem ich sezonowości,
- 2) Do sporządzania śniadań i kolacji należy używać produktów z białkiem pełnowartościowym lub białkiem roślinnym pochodzącym z roślin strączkowych, przy czym w przypadku kolacji wymagane będzie min. 2 raz w tygodniu podawanie potraw gotowanych, do kolacji dwa dodatki warzywno - owocowe w tym minimum jeden w postaci surowej,
- 3) Wymagane będzie, aby obiad składał się z co najmniej 2 potraw tj. zupa + drugie danie, oraz dodatkowo surówki warzywne lub jarzynki warzywne gotowane i kompot (każdego dnia do posiłku obiadowego należy zaplanować kompot z różnych owoców),
- 4) Przynajmniej dwa razy w tygodniu w planowanych posiłkach powinny być uwzględnione potrawy z ryb (1x na obiad, 1x na kanapkę w formie pasty),
- 5) W jadłospisie dekadowym (śniadanie i kolacja) produkty wędliniarskie mogą występować maksymalnie 10 razy. Pozostałe 10 to produkty nabiałowe i jajko oraz posiłki przygotowane na bazie roślin strączkowych ,
- 6) Ilość podawanych napojów na pacjenta w posiłku nie może być mniejsza niż 250 ml, a w dni gorące (temp. powyżej 25°C na zewnątrz) zostanie przygotowany napój miętowo-jabłkowy i przekazany do kuchenek oddziałowych od godz. 09:00, w odpowiedniej ilości, tak aby zapewnić dodatkową porcję 250 ml napoju na każdego pacjenta,
- 7) Zupy mleczne do śniadania w poniedziałki, środy i piątki, natomiast we wtorki i czwartki produkty mleczne fermentowane (jogurt naturalny 150ml lub kefir naturalny 200ml). W dni weekendowe lub święta kawa zbożowa lub kakao
- 8) Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danej Kliniki oraz przekazane i uzgodnione przez pracownika Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w dni robocze (od poniedziałku do piątku) porcję obiadową do degustacji Dietetyka Zamawiającego. Dietetyk zobowiązany jest niezwłocznie po degustacji wyrazić swoją opinię w formie pisemnej, załącznik nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia.
- 10) Dietetyk ma prawo wybrać i zgłosić rodzaj diety do degustacji w danym dniu w godzinach rannych do 10:30.
- 11) Dietetyk ma prawo (w ramach zabezpieczenia pokarmowego) zamówić rezerwę żywnościową do lodówki głównej w postaci: sera, masła, dżemu, pasztetów sojowych oraz kleiku ryżowego i sucharków, sól, cukier, wafle ryżowe, chleb bezglutenowy. Wykonawca zobowiązany jest uzupełniać na bieżąco rezerwę.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- 12) Zmiany w ilości żywionych pacjentów i rodzaju diet na dzień bieżący (obiad i kolacja) zostaną przekazane przez pracownika Zamawiającego do godz. 10.30. Do godziny 14.00 planowanie na dzień następny. Zgłoszenie pacjenta z dietą zostanie przekazane Wykonawcy najpóźniej – 2 godziny przed wydaniem posiłku.
- 13) Korekty diet i ilości posiłków na dzień następny (śniadanie) zostaną zgłoszone do godziny 18.00 przez personel pielęgniarski z poszczególnych Klinik – drogą elektroniczną na adres wskazany przez Wykonawcę.
- 14) W weekendy i dni świąteczne (podczas nieobecności dietetyka) stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez personel pielęgniarski po godzinie 17 w dniu poprzedzającym wyżywienie - drogą elektroniczną na adres wskazany przez Wykonawcę.
- 15) Na każdym etapie produkcji Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom i jakości żywienia szpitalnego.
- 16) Ogólną kontrolę nad prawidłowością procesu produkcji posiłków i żywienia przez Wykonawcę, sprawować będzie wyznaczony pracownik lub pracownicy Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli. Przedstawiciele Zamawiającego uprawnieni będą do kontroli i oceny jakości oraz ilości wydawanych z magazynu surowców, a także procesu przygotowania i wydawania posiłków.
- 17) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania na żądanie Zamawiającego kopii wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
- 18) Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawianie na życzenie Zamawiającego handlowych dokumentów identyfikacyjnych, jakościowych i atestów.
- 19) Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia jadłospisów Zamawiającego na kolejne 10 dni najpóźniej pięć dni robocze przed terminem początku obowiązywania jadłospisu, z czytelną gramaturą, podaną wartością energetyczną i odżywczą (kilokalorie, białka, tłuszcze, węglowodany, wapń, dla diet specjalnych składniki określające charakter diety) na życzenie Zamawiającego. Udział energii z białka nie może być niż zalecane normy. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
- 20) Wykonawca jest zobowiązany do wykluczenia stosowania w żywności gotowych głównych dań – potraw z konserw.
- 21) Wykonawca będzie podawał do wiadomości pacjentów i personelu całodzienny jadłospis najpóźniej przed śniadaniem. Jadłospisy udostępniane w klinikach muszą być podpisane przez dietetyka firmy żywieniowej.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach, których wcześniej nie mógł przewidzieć oraz do uaktualniania jadłospisu.
- 23) Posiłki przygotowane będą na podstawie zapotrzebowania dziennego, które Zamawiający przekaże Wykonawcy.
- 24) Do obowiązków Wykonawcy należy świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy i innymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą, stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Cateringowej i zasad systemu HACCP. Zamawiający wymaga od wykonawcy zapewnienia personelu z aktualnymi książeczkami zdrowia. Wykonawca

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- jest zobowiązany do przedstawienia tej dokumentacji na każde żądanie Zamawiającego.
- 25) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia środków myjących, dezynfekcyjnych do wszystkich wskazanych powierzchni i sprzętu (w tym zmywarek). Jednocześnie wymaga się zapewnienia personelowi cateringu sprzętu oraz środków higienicznych niezbędnych do wykonania usługi (np. ściereczki jednorazowe, szczotki i zmywaki szorujące, mopy jednokrotnego użytku, płyny do mycia naczyń, papier toaletowy, jednorazowe ręczniki w rolce) w ilościach wystarczających do prawidłowego świadczenia usługi.
 - 26) Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia ewidencji ilościowej posiłków wydawanych codziennie w Klinikach.
 - 27) Codzienna ewidencja ilościowa prowadzona będzie w rozbiciu na poszczególne posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja, posiłki specjalne.
 - 28) Wykonawca na podstawie codziennych ewidencji ilościowych wydanych posiłków sporządzi miesięczne zestawienie wydanych posiłków, które stanowić będzie podstawę do rozliczeń pomiędzy stronami.
 - 29) Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, przy czym Wykonawca zobowiązany będzie do wystawienia i dostarczenia faktury wraz z ewidencją ilościową dostarczoną posiłków w okresie do 5 dni od zakończenia miesięcznego okresu rozliczeniowego.
 - 30) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych poszczególnych potraw zgodnie z obowiązującymi w żywieniu zbiorowym przepisami i udostępniania próbek na żądanie Zamawiającego.
 - 31) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków do miejsca dystrybucyjnego znajdującego się w pomieszczeniu przyjęcia posiłków w ustalonych godzinach:
 1. śniadanie, II śniadanie (Klinika Reumatologii Wieku Rozwojowego oraz Klinika Geriatrii) w godz. 06:30-07:00,
 2. obiad, podwieczorek i kolacja na zimno w godz. 11.30 - 12.30,
 3. kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. 16:30 - 17.00 a następnie będzie transportował i wydawał posiłki pacjentom w Klinikach.
 - 32) Zamawiający nie dopuszcza jednoczesnego dostarczania posiłków w przypadku ciepłych dań na kolację (obiad i kolacja ciepła dostarczana oddzielnym transportem ww. określonych godzinach,
 - b) Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za kontakt i uzgodnienia w zakresie żywienia pacjentów jest Dietetyk, a w zakresie realizacji umowy Naczelną Pielęgniarką.
 - 1) Zamawiający oczekuje, iż nadzór ze strony Wykonawcy będzie sprawowany przez dietetyka wykonawcy oraz przez wyznaczonego pracownika spośród osób wydających posiłki w siedzibie zamawiającego.
 - 2) Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zaplanowanych jadłospisów, wymogów odnośnie przygotowywania posiłków, profesjonalnego świadczenia usługi żywienia na rzecz Zamawiającego, a także ponoszenia odpowiedzialności za należyte wykonywanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli wewnętrznej i zewnętrznej.
 - 3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe w wyniku jego działalności szkody spowodowane powstaniem źródła zakażenia lub zatrucia szpitalnego a także innych mających wpływ na bezpieczną realizację przedmiotu zamówienia.
 - 4) Przez cały czas trwania umowy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz wobec organów kontroli (PIP, PIS, itp.).
 - 5) W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w zakładach

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- opieki zdrowotnej Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego ich wdrożenia i stosowania.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego – Dietetykiem Instytutu.
 - 7) Do obowiązków Wykonawcy należy bieżący (codzienny) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych z Klinik Instytutu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także dostarczanie i zapewnienie czystych pojemników na resztki żywieniowe (minimum 7 sztuk).
 - 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo pobrania wymazów czystościowych w tym również wymazów z rąk personelu wydającego lub transportującego posiłki jeden raz na sześć miesięcy, a w przypadkach uzasadnionych częściej. Wymazy czystościowe będą pobierane w obecności pracownika Wykonawcy.
 - 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli na każdym etapie przygotowania i dystrybucji posiłków oraz wgląd w dokumentację potwierdzającą przeprowadzenie mycia i dezynfekcji sprzętu oraz wszystkich powierzchni. Powyższa kontrola dotyczy kuchni gdzie oferent przygotowuje posiłki dla pacjentów NIGRiR.
 - 10) Wykonawca zobowiązany będzie do rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówek służących do przechowywania żywności pacjentów w klinikach właściwym środkiem myjąco-dezynfekcyjnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością w przypadku rozmrażania raz w miesiącu, a mycia i dezynfekcji lodówek raz w tygodniu, a w razie potrzeby częściej. Czynności te będą rejestrowane w kontrolkach dostępnych dla Zamawiającego.
 - 11) Wykonawca zapewni pracownikom przynajmniej dwa komplety odzieży ochronnej jednorodnej, w tym okrycie głowy. Wymaga się, aby odzież robocza była utrzymana w nienagannej czystości. Ponadto wykonawca usługi żywienia wyposaży i zobowiąże pracowników do noszenia identyfikatorów. W przypadku stwierdzonych zmian chorobowych, skaleczeń na dłoniach, pracownik zobowiązany jest do zabezpieczenia ich opatrunkiem (plastrem) i stosowania rękawiczek jednorazowych..
 - 12) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia udokumentowanego szkolenia stanowiskowego pracowników oraz wstępnego uwzględniającego między innymi zasady higieny rąk, zasady stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych i zasad utrzymania czystości pomieszczeń w czasie pierwszych 2 tygodni od rozpoczęcia świadczenia usługi, a następnie systematycznego, przypominającego (1x na kwartał) szkolenia ww zakresach h. Wymaga się przechowywania tej dokumentacji a także udostępniania jej Zamawiającemu bezpośrednio po przeprowadzonym szkoleniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli znajomości zasad higieny.
 - 13) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia personelu w ilości gwarantującej płynne dostarczanie i **wydawanie posiłków (nie mniej jednak niż 10 osób czyli po 5 osób w trakcie dnia pracy)** posiadający aktualne badania wymagane przy dystrybucji posiłków w żywnieniu zbiorowym.
 - 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości hospitalizowanych pacjentów z powodu ewentualnego utworzenia nowych klinik.
 - 15) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowego zmniejszenia ilości hospitalizowanych pacjentów z powodu ewentualnej restrukturyzacji lub remontów.

SPIS ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAŁĄCZNIKA NR 7 STANOWIĄCEGO SZCZEGÓŁOWY OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik Nr 1 do OPZ - Wykaz diet stosowanych w Instytucie z ilością posiłków dla danej diety

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik Nr 2 do OPZ - Wykaz produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w diecie stosowanej w Instytucie

Załącznik 2.1 - Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek.

Załącznik Nr 3 - Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień

Załącznik Nr 4 - Karta kontroli lodówki przeznaczonej do przechowywania dystrybuowanej żywności

Załącznik Nr 5 - Protokół sprzątania dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu

Załącznik Nr 6 - Protokół z kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń do dystrybucji posiłków

Załącznik Nr 7 - Protokół z Audytu wewnętrznego u Wykonawcy - Kontrola Kuchni Centralnej Firmy cateringowej realizującej umowę zgodnie z wymogami w SWZ

Załącznik Nr 8 - Karta rozbieżności / Karta reklamacji.

Diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji

1. Dieta podstawowa

- powinna spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych
- dopuszczalne jest spożywanie większości potraw z wyjątkiem potraw tłustych, ciężkostrawnych oraz wzdymających,
- preferowaną techniką przyrządzania posiłków jest gotowanie, duszenie oraz pieczenie bez dodatku tłuszczu,
- zastosowanie: dla chorych nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

2. Dieta łatwostrawna

- charakteryzuje się przyrządzaniem potraw lekkostrawnych z całkowitym wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, tłustych, wzdymających, długo zalegających w żołądku oraz mocno przyprawionych,
- zawiera mniejszą ilość błonnika pokarmowego, poprzez dobór delikatnych warzyw i dojrzałych owoców, ich obieranie i gotowanie lub pieczenie,
- stosowanie obróbki cieplnej poprzez gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, duszenie oraz pieczenie w folii bez dodatku tłuszczu,
- wyklucza się: chleb razowy, sery topione, tłuste wędliny, zupy na wywarach kostnych, warzyw kapuścianych i strączkowych,
- dieta stosowana w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, w nowotworach przewodu pokarmowego, w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych, u chorych długo leżących, u chorych w podeszłym wieku.

3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

- dieta łatwostrawna z ograniczeniem ilości tłuszczu do 30-50g/ dobę,
- stosowane techniki kulinarne to: pieczenie w folii bez tłuszczu, gotowanie, gotowanie na parze,
- całkowicie wyklucza się: smalec, tłuste mięsa, potrawy i produkty smażone, długo zalegające w żołądku, wzdymające, ostro przyprawione, z dużą ilością błonnika,
- zastosowanie: w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w przewlekłym zapaleniu i marskości wątroby, w przewlekłym zapaleniu trzustki, w okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego (WZJG).

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

- podstawą jest dieta łatwostrawna – z ograniczeniem produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego tj.: mocne rosoly, buliony, wywary warzywne i grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, soki, kawa, mocna herbata, produkty marynowane i wędzone, potrawy pikantne, słone, smażone, pieczone, wzdymające, ostro przyprawione, a także o dużej zawartości błonnika,
- produkty niedozwolone w diecie: świeże pieczywo i chleb razowy, grube kasze, jajka na twardo, kapusta, fasolka szparagowa, szczypiorek, warzywa strączkowe,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- dieta ma zastosowanie w chorobie wrzodowej, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, w refluksie żołądkowo-przełykowym, w dyspepsjach czynnościowych żołądka.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

5. Dieta niskosodowa

- podstawą jest dieta łatwostrawna – bez dodatku soli i gotowych mieszanek przypraw, wędliny zastępujemy ich bezsolnymi odpowiednikami,
- produkty z wykluczeniem: soli, zup na bazie rosółku drobiowego, wędlin intensywnie peklowanych, pasztetu, sera topionego,
- dieta stosowania u pacjentów z niewydolnością krążenia, w uzasadnionych przypadkach przy niewydolności nerek, nerczyicy i nadciśnieniu tętniczym.

6. Dieta o zmienionej konsystencji

- zaliczamy diety: papkowate, płynne, przetarte oraz kleik. Podstawę stanowi dieta łatwostrawna. Dla diety płynnej i papkowej konieczne jest rozdrobnienie posiłku tak, aby nie wymagało to gryzienia.
- **dietyę przecieraną** podajemy w formie zmiksowanej zupy, rozdrobnionych wędlin oraz mięs,
- **dietyę kleikową** – w formie kleiku ryżowego z dodatkiem sucharów bez cukru.
- dieta o zmienionej konsystencji przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- zastosowanie diety płynnej, przetartej oraz papkowej w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz w innych stanach chorobowych na zlecenie lekarza, a także jako przygotowanie do badania np. kolonoskopii.
- zastosowanie diety kleikowej w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki oraz w stanach pooperacyjnych.

7. Dieta bogatoresztkowa

- dieta o zwiększonej w całodziennym pożywieniu ilości błonnika i płynów (powinna zawierać powyżej 35-40g błonnika pokarmowego),
- produkty bogate w błonnik preferowane w diecie: grube kasze, ciemne pieczywo, orzechy, owoce zawierające drobne pestki jadalne, surowe warzywa, otręby,
- dodatek warzywno – owocowy podawany w podwójnej ilości przy każdym posiłku,
- minimalna ilość płynów na dobę wynosi os 2-2,5 l/dobę,
- zastosowanie diety w zaparciach nawykowych oraz w zaburzeniu czynności jelit.

8. Dieta ubogoresztkowa

- dieta łatwostrawna z minimalną zawartością błonnika,

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- zawiera tylko produkty o śladowej ilości błonnika, niepodrażniające błony śluzowej jelit,
- wykluczone świeże warzywa i owoce oraz ostre przyprawy,
- dodatek warzywny do posiłku w postaci rozdrobnionej i gotowanej,
- zastosowanie diety: wszystkie choroby związane z zapaleniem jelit oraz przed badaniami (kolonoskopia).

9. Dieta wysokoenergetyczna

- dieta podstawowa zawierająca 2000-3000 kcal dziennie, z odpowiednią ilością białka, węglowodanów i tłuszczów,
- technika obróbki kulinarnej jak w diecie podstawowej,
- dieta stosowana u chorych z niedożywieniem, niską masą ciała lub wyniszczeniem.

10. Dieta niskoenergetyczna

- dieta indywidualnie dobierana do potrzeb pacjenta,
- technika obróbki kulinarnej jak w diecie łatwostrawnej,
- dieta stosowana u chorych z otyłością oraz w innych przypadkach na zlecenie lekarza.

11. Dieta wysokobiałkowa

- dieta łatwostrawna ze zwiększoną ilością białka minimum 100 g/dobę,
- głównym źródłem białka w diecie powinno być pełnowartościowe białko: mleko i jego przetwory (mleko, jogurty, kefiry, biały ser), jajka, chude mięso (drób, wołowina, wieprzowina), chude ryby (dorsz, sandacz) oraz chude wędliny (szynka, polędwica),
- dieta przewiduje dodatkową porcję dodatku białkowego do śniadania oraz kolacji,
- zastosowanie diety w chorobach wyniszczających organizm, u osób z niedożywieniem oraz dla rekonwalescentów.

12. Dieta niskobiałkowa

- dieta łatwostrawna ze zmniejszoną ilością białka od 40-50 g/dobę do 20-30 g/dobę,
- w przypadku tej diety może być konieczna indywidualizacja zaleceń żywieniowych,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- dieta znajduje zastosowanie w przypadkach niewydolności nerek, wątroby oraz w innych schorzeniach, gdy zachodzi potrzeba ograniczenia w diecie białka na zlecenie lekarza.

13. Dieta hipolipemiczna

- podstawę stanowi dieta łatwostrawna z wykluczeniem produktów bogatych w cholesterol (tłuste mięso, masło, tłuste mleko, śmietana, ser żółty)
- zawartość cholesterolu w całodniowym wyżywieniu powinna wynosić poniżej 200 mg,
- zastosowanie diety w przewlekłym zapaleniu wątroby, ostrych zapaleniach trzustki, w wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego oraz przy wysokim poziomie cholesterolu we krwi.

14. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

- podstawę stanowi dieta podstawowa z wykluczeniem z produktów bogatych w cukry proste (cukier, miód, dżemy, gotowe soki i nektary) oraz ograniczenie tłuszczów zwierzęcych,
- dodatek: produkt węglowodanowy (zapewnia 2 wymienniki węglowodanowe) z produktem białkowym (białko pełnowartościowe: mleko i jego przetwory (jogurty, kefir, biały ser), jajka, chude mięso, ryby, wędliny), napój bezmleczny niesłodzony 250 ml,
- indeks glikemiczny nie powinien przekraczać 69, natomiast ładunek glikemiczny 19.
- w diecie przewidzianych jest 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- dieta stosowana u chorych ze stwierdzoną cukrzycą oraz do uzyskania prawidłowego poziomu glukozy we krwi.

15. Dieta bezmleczna

- dieta łatwostrawna z wykluczeniem: mleka oraz jego przetworów,
- zastosowanie diety u pacjentów nietolerujących laktozę, z alergią na białka mleka krowiego oraz w chorobach jelit.

16. Dieta bezglutenowa

- dieta łatwostrawna z wykluczeniem glutenu oraz wszystkich produktów z jego dodatkiem,

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- produkty dopuszczalne w diecie: świeże mięso nieprzetworzone, ryby, jaja, zboża naturalne nie zawierające glutenu (ryż, proso, kukurydza, gryka), wszystkie warzywa i owoce, dżemy i miód,
- dieta stosowana u chorych z nietolerancją glutenu.

17. Dieta niskopurynowa

- dieta z wykorzystaniem obróbki kulinarnej, jak w diecie łatwostrawnej, jednak produkty mięsne są płukane i gotowane są w większej ilości wody,
- z diety eliminujemy produkty bogate w puryny: wyciągi z kości i mięsa, podroby, tłuste gatunki mięs, galarety mięsne, produkty konserwowe i wędzone, sardynki, śledzie, grzyby, szpinak,
- produktami wskazanymi w diecie są mleko, sery, jaja, tłuszcze w ograniczonej ilości (masło, śmietana), owoce, warzywa, dżemy, miód,
- zalecana dieta to dieta wegetariańska lub dieta z ograniczoną ilością mięsa - dopuszczalne spożycie mięsa wynosi 50g/dzień,
- zastosowanie diety w dnie moczanowej.

18. Dieta wegetariańska

- dieta ta spełnia założenia diety podstawowej, jednakże wyklucza spożycie mięsa i jego przetworów oraz ryb i owoców morza,
- produkty mięsne powinny być zastąpione produktami mlecznymi, jajkami, roślinami strączkowymi i orzechami.

19. Dieta wegańska

- dieta spełnia założenia diety wegetariańskiej, jednak dodatkowo wyklucza inne produkty odzwierzęce (tj. mleko i jego przetwory, jajka, miód),
- zawiera białko roślinne, którego źródłem są rośliny strączkowe i orzechy.

20. Indywidualne diety eliminacyjne

- dieta ta spełnia założenia diety podstawowej, jednakże wyklucza produkty przeciwwskazane dla danego pacjenta i zawiera zamienniki tych produktów,
- zazwyczaj stosowane przy alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

Wyżej wymienione diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji, mogą być również modyfikowane na zlecenie lekarskie oraz na prośbę pacjenta z uwzględnieniem stylu życia oraz indywidualnych upodobań.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 2 do OPZ

Wykaz produktów żywieniowych dozwolonych i przeciwwskazanych w NIGRiR
Dla wszystkich pacjentów NIGRIR stosuje się dietę niskoszczawianową.

Produkty przeciwwskazane w Instytucie:

- podroby
- szpinak
- szczaw
- rabarbar
- sery topione
- parówki i kielbasy <90% zaw. mięsa
- marmolada

Pozostałe produkty planowane w jadłospisach powinny spełniać Zasady Zdrowego Żywienia opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia.

Załącznik nr 2.1 do OPZ

Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek.

1. Śniadanie

Herbata - 300ml

Cukier - 10g

Zupa mleczna - 300ml lub jogurt naturalny/kefir naturalny 150g lub kakao/kawa zbożowa 200ml

Pieczywo pszenne - 50g

Pieczywo razowe - 30g

Bułka pszenna - 20g

Masło extra 82% - 15g

Dodatek białkowy (wędlina, ser żółty) – 50g lub twaróg/pasta z roślin strączkowych – 100g

Dodatek warzywno-owocowy – min. 100g (nie dopuszcza się zamiany tego dodatku na dżem)

2. Obiad

Zupa – 400ml

Dodatek węglowodanowy (ziemniaki/kasza/ryż/makaron) – 180g

Dodatek warzywny (surówka/warzywa gotowane) – min. 100g

Produkt białkowy (mięso/ryba)– min. 100g

Kompot – 300ml

Cukier – 10g

3. Kolacja

Herbata – 300ml

Cukier – 10g

Pieczywo pszenne - 50g

Pieczywo razowe - 30g

Bułka pszenna - 20g

Masło extra 82% - 15g

Dodatek białkowy (wędlina, ser żółty) – 50g lub twaróg/pasta z roślin strączkowych – 100g

Dodatek warzywno-owocowy – min. 100g (nie dopuszcza się zamiany tego dodatku na dżem)

2 razy w tygodniu ciepły posiłek na kolację – 300g np. naleśniki z serem twarogowym i dodatkiem owocowym, pierogi z serem/mięsem

Diety 5-posiłkowe zawierają dodatkowo II śniadanie i podwieczorek. Stosowane są w Klinice Wieków Rozwojowego, Klinice Geriatrii oraz w dietach tj. z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (cukrzycowa), lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa), diety o zmienionej konsystencji (płynna/przecierana/przeznaczona do sondy/rozdrobiona/kleikowa), ubogokaloryczna, wysokokaloryczna, wysokobiałkowa.

II śniadanie i podwieczorek może stanowić:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

- owoc 100g
- jogurt/kefir 150g
- koktajl mleczno-owocowy 200ml

Podwieczorek na dietę z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (cukrzycowa) powinien zawierać:

- 50g chleba razowego
- 5g masła extra 82%
- 25g dodatku białkowego
- 50g dodatku warzywnego

Specyfikacja Warunków Zamówienia
 Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
 sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik Nr 4 do OPZ

**KARTA KONTROLI LODÓWKI PRZEZNACZONEJ DO PRZECHOWYWANIA
 DYSTRYBUOWANEJ ŻYWNOSCI**

Urządzenie chłodnicze nr inwentarzowy

Miesiąc i rok.....

| Dzień | Temperatura | Godzina | Uwagi | Podpis |
|-------|-------------|---------|-------|--------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |

Podpis osoby nadzorującej

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 5 do OPZ
Warszawa, dnia

Protokół sprzątnia dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu

| |
|--|
| Zleceniodawca: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji |
| Za miesiąc: ... |
| Zakres prac zgodnie z umową nr |
| Uwagi: |

Usługa została wykonana zgodnie/niezgodnie z umową, a Zamawiający nie zgłasza zastrzeżeń/zgłasza zastrzeżenia.

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

W imieniu Zamawiającego

Data:

Podpis:

W imieniu Wykonawcy

Data:

Podpis:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 6 do OPZ
Warszawa, dnia

Protokół z kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń do dystrybucji posiłków

| |
|--|
| Zleceniodawca: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji |
| Za miesiąc: ... |
| Zakres prac zgodnie z umową nr |
| Uwagi: |

Usługa została wykonana zgodnie/niezgodnie z umową, a Zamawiający nie zgłasza zastrzeżeń/zgłasza zastrzeżenia.

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

W imieniu Zamawiającego
Data:
Podpis:

W imieniu Wykonawcy
Data:
Podpis:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 7 do OPZ
Warszawa, dnia

Protokół z kontroli wewnętrznej u Wykonawcy - Kontrola Kuchni Centralnej Firmy
cateringowej realizującej umowę zgodnie z wymogami w SWZ

| |
|--|
| Zleceniodawca: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji |
| Opis kontroli Kuchni Centralnej Firmy cateringowej: |
| Uwagi do przeprowadzonej kontroli: |
| Podsumowanie: |

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

W imieniu Zamawiającego
Data:
Podpis:

W imieniu Wykonawcy
Data:
Podpis:

Specyfikacja Warunków Zamówienia
 Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
 sprawa nr 15/PN/2022/BK

Załącznik nr 8 do OPZ

Warszawa, dn.

.....
pieczętka komórki organizacyjnej

PROTOKÓŁ ROZBIEŻNOŚCI*/ KARTA REKLAMACJI**

| Lp. | Rodzaj posiłku | Ilość reklamowanych posiłków | Powód reklamacji** | Czytelne podpisy osób stwierdzających nieprawidłowości ze strony Zamawiającego | Czytelne podpisy osób stwierdzających nieprawidłowości ze strony Wykonawcy |
|------------|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|---|
| | | | | | |

Protokół rozbieżności*

1. Brak posiłku (ilość porcji) – wypełnić w 2 egz.,
2. Powód reklamacji**,
3. Gramatura porcji,
4. Ocena organoleptyczna i smakowa,
5. Temperatura posiłku,
6. Wizualna ocena czystości pojemników, naczyń, sprzętu do przewożenia i wydawania posiłków,
7. Inne (należy wpisać jakie).

.....

czytelny podpis osoby przekazującej
czytelny podpis osoby przyjmującej