

Znak sprawy: 16/PN/2023/BK

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

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**na Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi
zgodnie z art. 359 ust 2 Pzp.**

na

**ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG CODZIENNEGO
CAŁODOBOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego – dalej zwane „postępowaniem” – jest prowadzone w trybie podstawowym z możliwością negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej równowartości kwoty 750 000 euro o czym stanowi art. 359 ust 2 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.) – dalej Pzp

ZATWIERDZIŁ:

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. ADMINISTRACYJNO-TECHNICZNYCH
Narodowy Instytut Geriatrii,
Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie

Damian Wrona

Materiały przygotowane przez Komisję Przetargową

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Narodowy Instytut Geriatрії, 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>

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzonej jest w trybie podstawowym z możliwością przeprowadzenia fakultatywnych negocjacji treści ofert w celu ich ulepszenia, o którym mowa w art. 275 pkt 2 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U.2022.1710 ze zm.) – zwanej dalej „ustawą Pzp”.
2. Zamawiający zgodnie z art. 275 pkt 2) ustawy Pzp przewiduje prowadzenie negocjacji w celu ulepszenia treści oferty, które podlegać będą ocenie w ramach kryteriów oceny ofert, a po zakończeniu negocjacji Zamawiający zaprosi Wykonawców do składania ofert dodatkowych.
3. Negocjacje, o których mowa powyżej nie będą mogły prowadzić do zmiany treści SWZ oraz będą dotyczyć wyłącznie tych elementów oferty, które podlegać będą ocenie w ramach kryteriów oceny ofert wskazanych w SWZ.
4. Zamawiający zaprosi do negocjacji, o ile będą prowadzone, trzech Wykonawców, których oferty nie będą podlegać odrzuceniu i zostaną ocenione najwyżej w kryteriach oceny ofert.
5. Kryteria oceny ofert, które Zamawiający zamierza stosować w celu ograniczenia liczby wykonawców zapraszanych do negocjacji ofert: Cena.
6. Ofertę Wykonawcy niezaproszonego do negocjacji uznaje się za odrzuconą.
7. Jeżeli liczba wykonawców, którzy w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu złożą oferty niepodlegające odrzuceniu, będzie mniejsza niż 3, zamawiający będzie kontynuował postępowanie.
8. Jeżeli Zamawiający uzna po otwarciu ofert, że nie będzie prowadził negocjacji, dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.
9. Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich wykonawców, którzy w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu złożą oferty, o wykonawcach:
 - których oferty nie zostały odrzucone, oraz punktacji przyznanej ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łącznej punktacji,
 - których oferty zostały odrzucone,
 - którzy nie zostali zakwalifikowani do negocjacji, oraz punktacji przyznanej ich ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łącznej punktacji, w przypadku, o którym mowa w art. 288 ust. 1 ustawy Pzp;- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
10. Zamawiający w zaproszeniu do negocjacji wskaże miejsce, termin, sposób prowadzenia negocjacji, kryteria oceny ofert, w ramach których prowadzone będą negocjacje w celu ulepszenia treści oferty.

11. Prowadzone negocjacje będą miały charakter poufny. Zamawiający udostępni oferty wraz z załącznikami złożone w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu niezwłocznie po otwarciu tych ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia ich otwarcia.
12. Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich Wykonawców, których oferty złożone w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nie zostaną odrzucone, o zakończeniu negocjacji oraz zaprosi ich do składania ofert dodatkowych.
13. Zamawiający wyznaczy termin na złożenie ofert dodatkowych z uwzględnieniem czasu potrzebnego na przygotowanie tych ofert, z tym że termin ten nie może być krótszy niż 5 dni od dnia przekazania zaproszenia do składania ofert dodatkowych.
14. Wykonawca będzie mógł złożyć ofertę dodatkową, która zawierać będzie nowe propozycje w zakresie treści oferty podlegających ocenie w ramach kryteriów oceny ofert wskazanych przez zamawiającego w zaproszeniu do negocjacji. Oferta dodatkowa nie może być mniej korzystna w żadnym z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu. Oferta przestaje wiązać wykonawcę w zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejsze propozycje w ramach każdego z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji. Oferta dodatkowa, która jest mniej korzystna w którymkolwiek z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlega odrzuceniu.

III. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji im. prof. dr hab. Eleonory Reicher z siedzibą w Warszawie, ul. Spartańska 1, 02-637 Warszawa, wpisany do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000066382, NIP: 525-001-10-42, Regon: 000288567 (dalej: „Administrator”).
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować w sprawach przetwarzania swoich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@spartanska.pl
3. Administrator przetwarza dane osobowe w zakresie: imienia i nazwiska, stanowiska służbowego, danych kontaktowych (numeru telefonu). Dane zostały pozyskane w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą (tj. od Wykonawcy) oraz są przetwarzane w wyniku współpracy między Administratorem, a Wykonawcą.
4. Administrator będzie przetwarzał dane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) c) w zw. z wynikającego z ustawy z dnia 23 kwietnia 2004 r. Kodeks cywilny oraz f) RODO, tj. w celu realizacji umowy pomiędzy Administratorem a Wykonawcą, w celach kontaktowych, ustalenia, zabezpieczenia i dochodzenia ewentualnych roszczeń.
5. Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także na rzecz podmiotów, z którymi Administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem).
6. Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowej.
7. Przysługuje prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie Administratora.
8. Dane osobowe będą przechowywane przez okres współpracy między Administratorem a Wykonawcą, a po jego zakończeniu przez okres przedawnienia roszczeń, wynikający z przepisów prawa.

9. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do zawarcia umowy. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak realizacji umowy.
11. Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o podane dane osobowe.
12. Wykonawca oświadcza, iż wypełnił lub wypełni obowiązek informacyjny przewidziany w ust. 3 niniejszego paragrafu, wobec osób fizycznych, których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji przedmiotu umowy.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie kompleksowej usługi całonocnego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatрії, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie w systemie bemarowym z pełną obsługą pacjenta w ciągu 6 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.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. UZASADNIENIE: Zamawiający nie dokonał podziału zamówienia na części ze względu na niepodzielność jego przedmiotu. Sztuczny podział zamówienia byłby nieracjonalny i mógłby zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia. Zgodnie z motywem 78 i 79 preambuły do dyrektywy klasycznej 2014/24/UE, instytucja zamawiającego ma swobodę autonomicznego podejmowania decyzji celowości podziału zamówienia na części na każdej podstawie, jaką uzna za stosowną, kierując się w tym zakresie swoim potrzebami, w szczególności mając na uwadze zakres przedmiotu zamówienia.
3. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.
4. Miejsce realizacji: Narodowy Instytut Geriatрії, 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 nie przewiduje odbycia wizji lokalnej.
10. Zamawiający żąda wskazania w formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 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

V. TERMIN WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia 6 miesięcy od dnia podpisania umowy (po rozstrzygnięciu przetargu)

VI. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Zamawiający będzie wymagał złożenia wraz z ofertą następujących przedmiotowych środków dowodowych:
 - Wdrożone zasady 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 lub oświadczenie Wykonawcy o wdrożeniu systemu HACCP,
 - Oświadczenie potwierdzające, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się innym niż ww. środkiem transportu przystosowanym do tego celu.
2. Jeżeli Wykonawca niełoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

VII. PODSTAWY WYKLUCZENIA

Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, tj.:

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się 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, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054 i 2142) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 463, 583 i 974),
 - 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) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, 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. z 2021 r. poz. 1745),
- 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 prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 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 wykazą, 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.
- 2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
 - 3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 i 6 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
 - 4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza wykonawcę.
 - 5. Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:
 - a) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt. 3 ustawy;

- b) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 roku o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022r. poz. 593 i 655), jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu z 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt. 3 ustawy;
- c) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2021 r., poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
6. Zamawiający przewiduje wykluczenie na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5 i 7 ustawy Pzp, tj. Zamawiający wykluczy Wykonawcę,
- który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
 - który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady.
7. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp lub zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835 z późn. zm.).
8. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VIII. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Na podstawie art. 112 ustawy Pzp, zamawiający określa warunek/warunki udziału w postępowaniu **dotyczący/-e:**
- 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie precyzuje żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
- 2) **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.

- 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.

3) 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 500 000,00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 250 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy obejmującą zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.

4) Zdolności technicznej lub zawodowej:

- 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**). Wykonawca musi dysponować minimum narzędziami wskazanymi w załączniku 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.
 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 nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
 6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w ust. 4, 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. 4.
 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 ustawy Pzp; art. 109 ust 1 pkt 5 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 poświadczonej notarialnie kopii) należy dołączyć do oferty
8. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w pkt 7.

IX. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Do oferty każdy Wykonawca dołącza oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z **Załącznikiem nr 4 do SWZ**,
2. Oświadczenie, o którym mowa w pkt 1. stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, 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.
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. 274 ust 1 ustawy Pzp, po otwarciu ofert na wezwanie Zamawiającego:
 - a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
 - art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy u.Pzp.
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 u.Pzp. ustawy, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; *UWAGA. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub podmiotu udostępniającego zasoby na zdolnościach lub sytuacji którego polega Wykonawca (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) odpis lub informacje musi złożyć każdy z wykonawców lub podmiotów.*
 - b) oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp. w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania. Zamawiający zaleca sporządzenie oświadczenia zgodnie ze wzorem stanowiącym **Załącznik nr 3 do SWZ**.
 - 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) 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) 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 500 000,00 zł na wszystkie wypadki ubezpieczeniowe i 250 000,00 zł na jeden wypadek ubezpieczeniowy obejmującą zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A.
 - g) 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**).
9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 8 składa dokumenty wskazane w rozporządzeniu Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy.

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

1. Komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy Zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska>
2. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami jest: Bogumiła Kalinowska, e-mail: bogumila.kalinowska@spartanska.pl
3. Zamawiający nie dopuszcza przesyłania pytań do postępowania poprzez pocztę elektroniczną z zastrzeżeniem przypadków określonych w ust. 4.
4. W sytuacjach awaryjnych w szczególności w przypadku braku działania platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej (z wyłączeniem złożenia oferty, dla której jedynym dopuszczalnym sposobem złożenia jest przesłanie jej za pośrednictwem Platformy Zakupowej). W takim przypadku komunikacja odbywa się za pomocą adresu: bogumila.kalinowska@spartanska.pl
5. Oferta, wnioski oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, podpis wykonawcy składa bezpośrednio na dokumencie. Do wniosku o wyjaśnienie treści SWZ w trybie art. 284 ust. 1 ustawy Pzp, wskazane jest także załączenie przez Wykonawcę dodatkowo ww. dokumentu w formacie umożliwiającym edytowanie tekstu przez Zamawiającego (np. .docx).
6. Wniosek lub oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> Zaleca się stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust. 1 oraz ust. 2 ustawy Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 ustawy Pzp sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl tj.:
 - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 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,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - 7) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

8. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
9. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z Obwieszczeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
 - 1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf.
 - 2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip, .7Z.
 - 3) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
 - 4) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
 - 5) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - 6) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
 - 7) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
 - 8) Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie za pośrednictwem adresu email.
 - 9) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podana w dokumentacji.
 - 10) Ofertę należy przygotować z należytą starannością i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert.
 - 11) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
 - 12) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
 - 13) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
 - 14) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
10. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy Zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący.
11. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> dotyczące w szczególności logowania,

składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

12. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
13. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.

14. OPIS SPOSOBU UDZIELENIA WYJAŚNIEŃ

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) udostępniona jest na stronie internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> za pośrednictwem Platformy zakupowej.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Szczegółowe wytyczne dotyczące składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ są dostępne po zarejestrowaniu się Wykonawcy na platformie zakupowej.
4. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SWZ.
5. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **1 lipca 2023 roku**.
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.
3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego, 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 30 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.

XII. 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 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 2021 r. poz. 1797, z późn. zm.) 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 2023 r. poz. 53, z późn.zm.).
Podpis osobisty – ustawa z dnia 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (tekst jednolity Dz.U. z 2022 r. poz. 671, 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 teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 2247), szczególności: .pdf, .docx, .rtf, .xps lub odt i opatrzone 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 załącznik nr 1 do SWZ) Wykonawca składa, sporządzone w języku polskim:**

- a) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. **Załącznik nr 4 do SWZ.** W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie 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) Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - jeżeli dotyczy,
 - d) Zobowiązanie podmiotu trzeciego - jeżeli dotyczy,
 - e) Potwierdzenie wpłaty wadium.
 - f) Przedmiotowe środki dowodowe:
 - Wdrożone zasady Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) – 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 lub oświadczenie Wykonawcy o wdrożeniu systemu HACCP,
 - Oświadczenie potwierdzające, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się innym niż ww. środkiem transportu przystosowanym do tego celu.
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 (tj.: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233, z późn.). 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, 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 2022 r. poz. 1360), 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 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 formie 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 określonych obcojęzycznych w zakresie określonym w art. 11 ustawy z dnia 7 października 1999 r. o języku polskim (Dz. U. z 2021 r. poz. 672, z późn. zm.).
25. Ofertę wraz z jej załącznikami oraz oświadczeniami i dokumentami, należy złożyć w sposób wskazany w SWZ.

XIII. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> w myśl Ustawy Pzp na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **2 czerwca 2023 roku do godziny 10:00**.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 ustawy Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

XIV. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert tj. **2 czerwca 2023 roku o godzinie 10:30**.
2. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.

3. Opóźnienie otwarcia ofert, wynikające z awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu którego Zamawiający otwiera oferty, nie stanowi podstawy do unieważnienia niniejszego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Komunikaty”.

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA 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 prowadziłyby 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.
12. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik 6 do SWZ, a także wszelkie koszty, jakie poniesie

Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

13. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę i wysokość minimalnej stawki godzinowej wynikających z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 13 września 2022 r., które mają obowiązywać od 1 lipca 2023 r. Zmiana w/w minimalnego wynagrodzenia i minimalnej stawki godzinowej wchodzące od 1 lipca 2023 r. nie będą mogły stanowić podstawy waloryzacji / zmiany cen zawartej umowy.

XVI. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG 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:
Najniższa cena.
3. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
4. Jeżeli zaferowana 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:
 - a) zarządzania procesem produkcji, świadczonych usług lub metody budowy;
 - b) wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo korzystnych warunków dostaw, usług albo związanych z realizacją robót budowlanych;
 - c) oryginalności dostaw, usług lub robót budowlanych oferowanych przez wykonawcę;
 - d) 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;
 - e) zgodności z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej;
 - f) zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, obowiązującymi w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
 - g) zgodności z przepisami dotyczącymi z zakresu ochrony środowiska;
 - h) wypełniania obowiązków związanych z powierzeniem wykonania części zamówienia podwykonawcy.
5. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.
6. 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.

7. 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.
8. Zamawiający odrzuca ofertę w przypadkach, o których mowa w art. 226 ust.1 ustawy Pzp.

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

1. Zamawiający poinformuje wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
2. Wykonawca przed zawarciem umowy podaje wszelkie informacje niezbędne do wypełnienia treści umowy na wezwanie zamawiającego,
3. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
4. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego bez zachowania terminu, o którym mowa w ust. 3, jeśli w postępowaniu wpłynęła tylko jedna oferta.
5. Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający będzie mógł żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców, w której m.in. zostanie określony pełnomocnik uprawniony do kontaktów z zamawiającym oraz do wystawiania dokumentów związanych z płatnościami, przy czym termin, na jaki została zawarta umowa, nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
6. Niedopełnienie powyższych formalności przez wybranego wykonawcę będzie potraktowane przez zamawiającego jako niemożność zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego z przyczyn leżących po stronie wykonawcy i zgodnie z art. 98 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp, będzie skutkowało zatrzymaniem przez zamawiającego wadium (jeżeli było wymagane) wraz z odsetkami.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

XVIII. 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 5 do SWZ**.
2. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego przed zawarciem zostaną uzupełnione o niezbędne informacje dotyczące w szczególności Wykonawcy oraz wartości umowy.

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub

- nagrody w konkursie 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 lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
 3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy Pzp.
 4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. 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.
 5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
 6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - I. 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - II. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt I).
 7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
 8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
 9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
 10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
 11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
 12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

XX. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA NA PODSTAWIE STOSUNKU PRACY W OKTÓRYCH MOWA W ART. 95 USTAWY PZP

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

XXIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. **Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości: 16 000,00 PLN (słownie: szesnaście tysięcy złotych 00/100).**
2. 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: **16/PN/2023/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.

XXIV. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Wybrany Wykonawca, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zgodnie z art. 449 - 453 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,
- 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.

XXV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Poza możliwością unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 255 i art. 256 ustawy Pzp, zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania, jeżeli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostaną mu przyznane.

XXVI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Numer załącznika	Nazwa załącznika
Załącznik nr 1	Formularz ofertowy
Załącznik nr 2	Wykaz narzędzi
Załącznik nr 3	Oświadczenie Wykonawcy
Załącznik nr 4	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków
Załącznik nr 5	Projekt Umowy
Załącznik nr 6	Opis przedmiotu zamówienia wraz z załącznikami

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

- mikro przedsiębiorcą, tj. zatrudniamy <10 osób, a roczny obrót lub roczna suma bilansowa wynosi < 2 mln euro,
- małym przedsiębiorcą, tj. zatrudniamy <50 osób, a roczny obrót lub roczna suma bilansowa wynosi < 10 mln euro,
- średnim przedsiębiorcą, tj. zatrudniamy <250 osób, a roczny obrót wynosi < 50 mln euro lub roczna suma bilansowa wynosi < 43 mln euro.
- jednoosobową działalnością gospodarczą,
- osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej,
- innym rodzajem

Nawiązując do ogłoszonego postępowania w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na:
„Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów” –
sprawa nr 16/PN/2023/BK, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami
specyfikacji warunków zamówienia za cenę:

Prognozowana liczba osobo- posiłków /osobodni w ciągu 6 m-cy. (Dopuszczalne przekroczenie do 10%)	Cena jednostkowa netto za 1 osobo- posiłek/ osobodzień w zł w tym dystrybucja posiłków	Wartość netto w ciągu 6 m-cy w zł	Wartość Brutto w ciągu 6 m-cy w zł
27750			

w tym:

Śniadanie(zł netto)(zł brutto)
Obiad(zł netto)(zł brutto)
Kolacja(zł netto)(zł brutto)

- a) Oświadczamy, że zaproponowane ceny zawierają koszty związane z dystrybucją posiłków.
b) Oświadczamy, że akceptujemy płatność za wykonanie zamówienia w terminie **60 dni**
- 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:.....złotych/,
w formie

Po zakończeniu postępowania wadium prosimy zwrócić na konto:

-
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*
 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 określenie 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:

- wewnątrzspółnotowego 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.

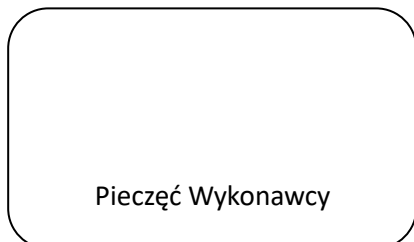
11. Oświadczamy, pod groźbą odpowiedzialności karnej (art. 297 KK), że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert.

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

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

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

.....dnia



Składając ofertę w postępowaniu, 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 – 5 szt.	
Kuchnia mikrofalowa – 5 szt.	
Bemary 2 komorowe – 5 szt.	
Szafę chłodniczą dwudrzwiową o pojemności co najmniej 1400l w ilości 1	
Lodówka/Chłodziarka do przechowywania własnej żywności pracowników z dystrybucji – 1 szt.	
Zmywarko – wyparzarcki –4 szt.	
Regały, stoły i inne podobne wyposażenie - w odpowiedniej ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi	
Zastawa stołowa, – 230 kpl	
Blender – 1 szt.	
Szafki BHP – 4 szt. do przechowywania odzieży	

Załącznik nr 3 do SWZ

Nazwa WYKONAWCY / WYKONAWCÓW / podmiot udostępniający

.....
.....

Adres

REGON

NIP

OŚWIADCZENIE

O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W OŚWIADCZENIU, O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 PZP W ZAKRESIE PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Dotyczy postępowania pn.:

Nazwa postępowania	Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
Znak sprawy	16/PN/2023/BK

Na potrzeby przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY

Niniejszym oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. ustawy PZP przedłożonym wraz z ofertą przez Wykonawcę, którego reprezentuję są aktualne w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania określonych w:

- a) art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2, 3, 4, 5, 6 w/w ustawy
- b) art. 109 ust. 1 pkt 5 i 7 w/w ustawy
- c) art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U z 2022 poz. 835)

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

Załącznik numer 4

Nazwa Wykonawcy / podmiotu udostępniającego zasoby:

.....
.....

Adres

REGON

NIP

OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU I SPEŁNIANIU WARUNKÓW
(składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa))

Dotyczy postępowania pn.:

Nazwa postępowania	Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów
Znak sprawy	16/PN/2023/BK

Na potrzeby przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY
Oświadczam(y), że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5 i 7 ustawy Pzp.
Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych powyżej). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze:

Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)

(Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy).

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w SWZ.

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

....., w następującym zakresie:

..... (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

Uwaga: W przypadku gdy Wykonawca nie powołuje się na zasoby podmiotów trzecich w przedmiotowym postępowaniu oświadczenie należy wykreślić. Zamawiający równoznacznie ze skreśleniem oświadczenia będzie rozumiał nie uzupełnienie jego treści

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

Załącznik nr 5 do SWZ

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2022, poz. 1710). zwanej dalej „ustawą Pzp”, na: **Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów w ciągu 6 miesięcy Numer postępowania 16/PN/2023/BK**

§ 1.

1. Zamawiający zleca Wykonawcy świadczenie usługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego w systemie bimarowym z pełną obsługą w ciągu 6 miesięcy, zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącą **Załącznik nr 1 do umowy**.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (**OPZ**) zawiera załącznik nr 6 do SWZ wraz z załącznikami, który stanowi **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem uprawnienia do wykonywania przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług będących przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod i z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
5. 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 (t. j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132) 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 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.
7. 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 dietetyki”- 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**.
8. Wykonawca zobowiązuje się realizować umowę w sposób określony w SWZ, w złożonej przez siebie ofercie oraz w niniejszej umowie.
9. 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.
10. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy wykonania na własny koszt i utrzymania w należytym stanie technicznym przez cały okres trwania umowy pomieszczeń zabezpieczających wykonanie przedmiotu zamówienia. Między innymi malowanie ścian, drobne naprawy techniczne, oświetleniowe, hydrauliczne i ślusarskie.
 11. W związku z art. 433 pkt 4 ustawy Pzp Zamawiający wskazuje, iż minimalną wartością zamówienia, jaka zostanie zrealizowana, określona zostaje na 70 % wartości zamówienia (wartości umowy brutto).
 12. Ograniczenie zakresu zamówienia, pod względem wartości zamówienia, nie wymaga zawierania aneksu w formie pisemnej.
 13. Ograniczenie zakresu zamówienia może wynikać m. in. z mniejszego zapotrzebowania na usługę (mniejsza liczba pacjentów) i z braku potrzeby realizacji usługi w przypadku wstrzymania działalności Zamawiającego lub utworzenia własnej kuchni (infrastruktury umożliwiającej żywienie pacjentów przez Zamawiającego).
 14. W przypadku ograniczenia zakresu zamówienia w zakresie terminu realizacji zamówienia wymagane jest zachowanie formy pisemnej (oświadczenie o skróceniu terminu realizacji umowy – wypowiedzenie umowy lub aneks zmieniający termin realizacji umowy).
 15. Wykonawca akceptuje możliwość ograniczenia zakresu zamówienia w zakresie określonym w ust. 11 i na zasadach określonych w umowie.

§ 2.

1. Zakres przedmiotu umowy obejmuje dostawę posiłków do oddziałów klinicznych dwoma bemaami, zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do umowy (OPZ)**.
2. Żywienie pacjentów obejmuje 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 dyżurny personel pielęgniarski. W weekendy i dni świąteczne (podczas nieobecności dietetyka) stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez 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.
6. Wykonawca będzie przekazywać w formie pisemnej jadłospis do każdego punktu żywienia – informacje dla pacjentów, najpóźniej przed śniadaniem każdego dnia. W przypadku wprowadzenia 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 ustalane 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 raz w trakcie realizacji umowy lub w razie potrzeby, przeprowadzona jest wewnętrzna kontrola stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń przeznaczonych do dystrybucji posiłków zgodnie z **Załącznikiem nr 6 do OPZ.**

§ 3.

1. Wykonawca zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport posiłków do Zamawiającego.
2. Wykonawca zapewni wózki do transportu pojemników z posiłkami, pełną zastawę oraz dystrybucję.
3. Wykonawca zapewni pracownikowi dostarczającemu posiłki odpowiedni schludny, czysty, biały uniform opatrzonej identyfikatorem imiennym wraz z logo firmy oraz fartuchy kelnerskie i zobowiąże pracownika do stałego posiadania przy sobie aktualnej Książeczki Zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. Posiłki dostarczane będą do miejsca dystrybucyjnego w ustalonym przedziale czasowym w następujących godzinach:
 - 1) śniadanie, II śniadanie (Klinika Reumatologii Wieku Rozwojowego oraz Klinika Geriatrii) w godz. – **od 06:30 do 07:00, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 07:30**
 - 2) obiad, podwieczorek i kolacja na zimno **w godz. 11.30 - 12:30, dystrybucja obiadu nie wcześniej niż 12:30; dystrybucja podwieczorka i kolacji nie wcześniej niż 17:30;**
 - 3) kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. **16:30 - 17.00 a następnie będzie transportował i wydawał posiłki pacjentom w Klinikach, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 17:30 .**
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: 75°C,
 - b) drugie dania, ciepłe kolacje: 64°C,
 - c) napoje gorące: 80°C;
 - 2) w przypadku posiłków zimnych - nie powinna przekraczać 4 °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.
 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.
 14. **Wykonawca zobowiązany jest do aktualizowania ww. listy w trakcie trwania umowy tak, aby była ona zgodna ze stanem rzeczywistym. Listę należy przysyłać co 2 miesiące na adres e-mail: monika.lipiec@spartanska.pl**

§ 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.
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.
5. Podstawę do wystawienia faktury VAT, o której mowa w ust. 1 i 2, stanowi wykaz: codzienny zgodnie z Załącznikiem nr 3 do OPZ, zaakceptowany 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, przyjąć poręczenia lub udzielić przekazu w zakresie niniejszej umowy oraz podjąć jakichkolwiek działań skutkujących zmianą wierzyciela bez pisemnej zgody Zamawiającego.
11. Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby 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.

§ 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 1,5% wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 7 pkt 1 - za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w szczególności w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków, o których mowa w:
 - a) § 1 ust. 4, 5, 6, 7 i 8 umowy,
 - b) § 2 ust. 4, 6, 7, 9, 10 umowy,
 - c) § 3 ust. 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13 umowy,
 - d) § 4 ust. 1, 9, 13, 14, 15 umowy;
 - 2) w wysokości 1,5 % wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 7 pkt 1 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, w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie albo odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
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.
6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30% wartości umowy brutto.

§ 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 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 wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy:
 - 1) w przypadku złożenia lub zgłoszenia przez Zamawiającego trzech reklamacji, o których mowa w § 7 ust. 1, dotyczących nienależytego wykonania umowy, stwierdzonych w ciągu jednego miesiąca rozliczeniowego;
 - 2) w przypadku wystąpienia co najmniej 5 przypadków niewykonywania lub nienależytego wykonywania obowiązków Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy (zastrzeżenia) w ciągu jednego miesiąca rozliczeniowego, zgłoszonych Wykonawcy zgodnie z § 4 ust. 3;
 - 3) w przypadku co najmniej trzykrotnego opóźnienia w dostarczeniu posiłków w godzinach wskazanych w § 3 ust. 4 w jednym miesiącu rozliczeniowym;
 - 4) w przypadku niewykonywania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy przez okres co najmniej kolejnych dni;
 - 5) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej w przedmiocie 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 pkt 1 umowy;
 - 2) zmiany terminów dostaw posiłków;
 - 3) zmiany ilości punktów żywieniowych w ramach Zamawiającego w sytuacji zamknięcia lub powstania nowego punktu;
 - 4) wydłużenia terminu obowiązywania umowy, 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.

§ 13.

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

§ 14.

1. Umowa obowiązuje przez okres **6 miesięcy** od dnia zawarcia, z zastrzeżeniem możliwości zmiany terminu realizacji zamówienia zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy.
2. 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.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp, Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące odnoszące się do przedmiotu umowy.
4. Oferta Wykonawcy i OPZ stanowią integralną część umowy.
5. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze Stron.

§ 15

ZASTOSOWANIE RODO DO POSTĘPOWANIA

Zgodnie z art. 13 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji im. prof. dr hab. Eleonory Reicher z siedzibą w Warszawie, ul. Spartańska 1, 02-637 Warszawa, wpisany do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000066382, NIP: 525-001-10-42, Regon: 000288567 (dalej: „Administrator”).
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować w sprawach przetwarzania swoich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@spartanska.pl

- 3) Administrator przetwarza dane osobowe w zakresie: imienia i nazwiska, stanowiska służbowego, danych kontaktowych (numeru telefonu). Dane zostały pozyskane w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą (tj. od Wykonawcy) oraz są przetwarzane w wyniku współpracy między Administratorem, a Wykonawcą.
- 4) Administrator będzie przetwarzał dane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) c) w zw. z wynikającego z ustawy z dnia 23 kwietnia 2004 r. Kodeks cywilny oraz f) RODO, tj. w celu realizacji umowy pomiędzy Administratorem a Wykonawcą, w celach kontaktowych, ustalenia, zabezpieczenia i dochodzenia ewentualnych roszczeń.
- 5) Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także na rzecz podmiotów, z którymi Administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem).
- 6) Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowej.
- 7) Przysługuje prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie Administratora.
- 8) Dane osobowe będą przechowywane przez okres współpracy między Administratorem a Wykonawcą, a po jego zakończeniu przez okres przedawnienia roszczeń, wynikający z przepisów prawa.
- 9) Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 10) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do zawarcia umowy. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak realizacji umowy.
- 11) Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o podane dane osobowe.
- 12) Wykonawca oświadcza, iż wypełnił lub wypełni obowiązek informacyjny przewidziany w ust. 3 niniejszego paragrafu, wobec osób fizycznych, których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji przedmiotu umowy.

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 sprzątanego 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 kucharek oddziałowych.

2. Posiłki powinny być wyporcjowane dla każdego pacjenta śniadanie, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny lub owocowy, pieczywo itd.:

3. Transport:

- śniadania, kolacje podwieczorki **na zimno, Obiad, ciepłe śniadania (zupa mleczna) i ciepłe kolacje transportowane na oddział w pojemnikach 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.

4. Wszystkie pojemniki wewnętrzne i zewnętrzne muszą być utrzymane w bezwzględnej czystości. Wykonawca jest zobowiązany do **posiadania wózków bemałowych dwukomorowych w ilości 5 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 wyparzarki w ilości 4 szt.** oraz **wózków barowych w ilości 5 szt.**

5. 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, kucharki 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 sprzątania i dezynfekcji ww. pomieszczeń. Zamawiający wymaga stosowania środków myjących i dezynfekujących, które są dopuszczone do stosowania w kontakcie z żywnością oraz obszarze medycznym.

6. Wykonawca dowozi posiłki swoim transportem w termoportach. Temperatura

dostarczanych posiłków gorących (drugich dań i ciepłych kolacji) – powyżej 64°C, napoje gorące – powyżej 80°C, zupy – powyżej 75°C, dania zimne – poniżej 4°C.

7. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy wyposażenia kuchenek oddziałowych **kuchenki mikrofalowe w ilości 5 sztuk**, w celu umożliwienia podgrzania posiłku w przypadku nieobecności pacjenta podczas dystrybucji posiłku.

8. 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.

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

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

11. 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).

12. 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.

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

14. 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..

15. 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.

16. Zamawiający oczekuje prania mopów oraz odzieży ochronnej i roboczej swoich pracowników realizujących przedmiot zamówienia, w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne 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.**

17. 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.

18. Zakres realizacji zamówienia obejmuje przygotowanie całodziennego wyżywienia w postaci:

- 1) trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja) w średniej ilości **ok. 80 porcji** dziennie,
- 2) pięciu posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja) w średniej ilości 30 porcji dziennie (dla Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego), 20 porcji dla Kliniki i Polikliniki Geriatrii z Pododdziałem Chorób

- Wewnętrznych **oraz ok. 20-25 porcji na diety 5-posiłkowe w pozostałych Klinikach.**
- 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 warzyw 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 150. 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 populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.
19. 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. ,
 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 (budynek A I piętro),
 9. Klinika Wczesnego Zapalenia Stawów (budynek A, III piętro),
20. **Szczegóły sporządzania posiłków** - 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 razy w tygodniu podawanie potraw gotowanych.
 - 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. **Dla Pacjentów Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego do śniadania i kolacji należy dostarczyć gorący napój w postaci herbaty owocowej, a dla pacjentów pozostałych klinik – herbatę czarną.**
 - 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 Zamawiającego ma prawo wybrać i zgłosić rodzaj diety do degustacji w danym dniu w godzinach rannych do 10:30.
 - 11) Dietetyk Zamawiającego ma prawo (w ramach zabezpieczenia pokarmowego) zamówić rezerwę żywniową do lodówki głównej w postaci: sera, masła, dżemu, pasztetów sojowych, kleiku ryżowego, sucharków, soli, cukru, wafli ryżowych, chleba bezglutenowego. Wykonawca zobowiązany jest uzupełniać na bieżąco rezerwę.
 - 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 stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez personel pielęgniarski Klinik 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 żywieniu 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 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, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 07:30
 2. obiad, podwieczorek i kolacja na zimno w godz. 11:30 - 12:30, dystrybucja obiadu nie wcześniej niż 12:30; dystrybucja podwieczorka i kolacji nie wcześniej niż 17:30
 3. kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. 16:30 - 17.00 a następnie będzie transportował i wydawał posiłki pacjentom w Klinikach, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 17:30.
- 32) Zamawiający nie dopuszcza jednoczesowego 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.
- 33) Zamawiający oczekuje, iż nadzór ze strony Wykonawcy **będzie sprawowany przez kierownika osób dystrybuujących posiłki na miejscu świadczenia usługi** oraz dietetyka wykonawcy.
- 34) 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.
- 35) 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.
- 36) Przez cały czas trwania umowy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz wobec organów kontroli (PIP, PIS, itp.).
- 37) W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego ich wdrożenia i stosowania.
- 38) Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego – Dietetykiem Instytutu.
- 39) 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).
- 40) 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.

- 41) 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 NIGRR.
- 42) 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.
- 43) 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..
- 44) 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.
- 45) 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 żywieniu zbiorowym.
- 46) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości hospitalizowanych pacjentów z powodu ewentualnego utworzenia nowych klinik.
- 47) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowego zmniejszenia ilości hospitalizowanych pacjentów z powodu ewentualnej restrukturyzacji lub remontów.

SPIS ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAŁĄCZNIKA NR 6 STANOWIĄCEGO SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik Nr 1 do OPZ - Wykaz diet stosowanych w Instytucie

Załącznik Nr 2 do OPZ - Wykaz produktów dozwolonych 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.

Diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji
Kaloryczność diet oscyluje w granicach 2000-2200 kcal, z wyjątkiem diety wysokoenergetycznej, która zawiera około 2500-3000 kcal oraz diety niskoenergetycznej, która zawiera około 1500-1800 kcal.

1. Dieta podstawowa

- żywienie podstawowe powinno spełniać wszystkie warunki prawidłowego 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 pacjentów nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

2. Dieta podstawowa na oddziale dziecięcym

- powinna spełniać wszystkie warunki prawidłowego żywienia dzieci,
- zawiera 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,
- mleko i przetwory mleczne powinny być podawane w przynajmniej 2-3 posiłkach w ciągu dnia,
- dopuszczalne jest spożywanie większości potraw z wyjątkiem potraw tłustych, ciężkostrawnych oraz wzdymających,
- zastosowanie: dla pacjentów przebywających na oddziale dziecięcym nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

3. 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.

4. 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).

5. 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, podwieczerek, kolacja),
- dieta ma zastosowanie w chorobie wrzodowej, w przewlekłym nadkwaśnym niezycie żołądka, w refluksie żołądkowo-przełykowym, w dyspepsjach czynnościowych żołądka.

6. 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 rosółki drobiowego, wędlin intensywnie peklowanych, pasztetu, sera topionego,
- dieta stosowania u pacjentów z niewydolnością krążenia, w uzasadnionych przypadkach przy niewydolności nerek, nerczycy i nadciśnieniu tętniczym.

7. 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.
- **diety przecieraną** podajemy w formie zmiksowanej zupy, rozdrobnionych wędlin oraz mięs,
- **diety kleikową** – w formie kleiku ryżowego z dodatkiem sucharów bez cukru.
- dieta o zmienionej konsystencji przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, 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.

8. 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.
- 9. Dieta ubogoresztkowa**
- dieta łatwostrawna z minimalną zawartością błonnika,
 - 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 z wiązane z zapaleniem jelit oraz przed badaniami (kolonoskopia).
- 10. 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.
- 11. 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.
- 12. 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, kefir, 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.
- 13. 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, podwieczerek, kolacja),
 - dieta znajduje zastosowanie w przypadkach niewydolności nerek, wątroby oraz w innych schorzeniach, gdy zachodzi potrzeba ograniczenia w diecie białka na zlecenie lekarza.
- 14. 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, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego oraz przy wysokim poziomie cholesterolu we krwi.
- 15. 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, kefiry, 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.

16. 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.

17. Dieta bezglutenowa

- dieta łatwostrawna z wykluczeniem glutenu oraz wszystkich produktów z jego dodatkiem,
- 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 jest u chorych z nietolerancją glutenu.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

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 kiełbasy <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 Wieku 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/rozdrobniona/kleikowa), ubogokaloryczna, wysokokaloryczna, wysokobiałkowa.

II śniadanie i podwieczorek może stanowić:

- 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

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

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

Protokół sprzątania 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:

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:

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:

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 nieprawidłowość i 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