

**CENTRUM MEDYCZNE „ŻELAZNA” SP. Z O.O.
01-004 WARSZAWA UL. ŻELAZNA 90**

**Ogłoszenie o zamówieniu,
specyfikacja istotnych warunków zamówienia**

**postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne
o wartości**

**poniżej 750 000 EURO, do których zastosowanie mają przepisy art.
138o z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych
(t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 t.j.),**

**którego przedmiotem jest
świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków
dla pacjentów szpitala**

Wykaz załączników:

- * ZAŁĄCZNIK NR 1 „Oferta.”
- * ZAŁĄCZNIK NR 2 „Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia. Część A i B”
- * ZAŁĄCZNIK NR 3 „Wykaz osób które będą brały udział w realizacji zamówienia.”
- * ZAŁĄCZNIK NR 4 „Wykaz środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności (posiłków), którymi dysponuje Wykonawca.”
- * ZAŁĄCZNIK NR 5 „Oświadczenie o posiadaniu kuchni”
- * ZAŁĄCZNIK NR 6 „Oświadczenie o posiadaniu kuchni zastępczej”
- * ZAŁĄCZNIK NR 7 „Projekt umowy wraz z załącznikiem do umowy Karta kontroli dostawy posiłków”
- * ZAŁĄCZNIK NR 8 „Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu”
- * ZAŁĄCZNIK NR 9 „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu”
- * ZAŁĄCZNIK NR 10 „Wzorcowe menu”

Liczba stron SIWZ: 51

ZATWIERDZAM

CZŁONEK ZARZĄDU

Agnieszka Łyda

Warszawa dnia 03.09.2020 r.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Nazwa i adres Zamawiającego:** Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o. o., ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa.
2. **Nazwa zamówienia nadana przez Zamawiającego:** Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala.
3. **Znak sprawy postępowania nadany przez Zamawiającego:** 22-W-U-08-2020
4. **Opis przedmiotu zamówienia:**

55.52.00.00-1 – usługa dostarczania posiłków lub 55.32.12.00-0 – usługa dowożenia posiłków,
55.32.10.00-6 – usługa przygotowania posiłków,
55.40.00.00-4 – usługa podawania napoi

W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi całodobowe wyżywienie hospitalizowanych pacjentów Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o., poprzez świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczania gotowych posiłków w wyznaczonym czasie i miejscu do siedziby Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 2 – Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia.

Warunkiem jego udzielenia będzie fakt, że dotychczasowy Wykonawca zapewni nie gorszy standard wykonywania nowego zamówienia niż podstawowego, a także że Wykonawca zaakceptuje istotne warunki dotychczasowej umowy, jak również strony w wyniku negocjacji uzgodnią wynagrodzenie oraz termin wykonania takiego zamówienia. Zamówienie zostanie udzielone na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych t.j. po przeprowadzeniu procedury przewidzianej dla zamówienia z wolnej ręki.

2. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane przez okres 18 miesięcy lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu realizacji umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze. Przewidywany termin rozpoczęcia realizacji usług – **12 października 2020r.**

3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

3.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

3.2 **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:**

3.2.1. **posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:**

Wykonawca musi wykazać się posiadaniem aktualnej decyzji właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że:

- obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub

innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi;

- Wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz - dokument musi zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym.

3.2.2. sytuacji ekonomicznej i finansowej:

- Wykonawca musi wykazać się ubezpieczeniem od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną 2 000 000,00 zł. na jedno i wszystkie zdarzenia (z uwzględnieniem OC za produkt);
- Wykonawca musi wykazać się posiadaniem środków finansowych lub zdolnością kredytową w wysokości 2 000 000,00 zł.

3.2.3. zdolności technicznej lub zawodowej:

- Wykonawca musi wykazać się doświadczeniem w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, polegającym na wykonaniu, tj. zrealizowaniu, zakończeniu, także w przypadku świadczeń wykonywanych okresowo lub ciągłych, **co najmniej jednej odpowiadającej rodzajem przedmiotowi zamówienia usługi**, o wartości brutto nie mniejszej niż: 1 100 000,00 zł.;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem lokalem kuchennym, zlokalizowanym w odległości nie większej niż 50 kilometrów od siedziby Zamawiającego (sposób obliczania odległości został podany w rozdz. nr 15 SIWZ pkt 2 – Kryterium B);
- Wykonawca musi wykazać, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 50 km od siedziby Zamawiającego) – tak aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem środkami transportu, wykorzystywanymi do realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi środkami; oraz dopuszczeniem środków transportu do przewozu żywności, wydanym przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym środkiem transportu używanym w przypadku awarii podstawowego środka transportu oraz dopuszczeniem środka do przewozu żywności, wydanym przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne;
- Wykonawca musi wykazać, że dysponuje (i na jakiej podstawie) co najmniej:
 - 2 kucharzami, z minimum 3 letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia pacjentów w szpitalach specjalistycznych lub ginekologiczno-położniczych, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych wraz z oświadczeniem Wykonawcy, iż zostali oni przeszkoleni z przestrzegania zasad BHP w tym z higieny rąk.
 - 2 dietetykami posiadającymi odpowiednie uprawnienia oraz aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, z minimum 3 letnim doświadczeniem w układaniu diet dla pacjentów placówek medycznych wraz

z oświadczeniem Wykonawcy, iż zostali oni przeszkoleni z przestrzegania zasad BHP w tym z higieny rąk.

Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia (art. 22d ust. 2 ustawy Pzp)

4. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCY

- 4.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 – 23 ustawy Pzp.
- 4.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
 - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);
 - 2) 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 środków dowodowych;
 - 3) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
- 4.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp odpowiednio do wymienionych w pkt 4.1 i 4.2 przesłanek wykluczenia.
- 4.4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy Pzp lub pkt 4.2. SIWZ, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Regulacji, o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
- 4.5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt. 4.4 SIWZ.
- 4.6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

5. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJA DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA.

- 5.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:
- a) nie podlega wykluczeniu;
 - b) spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 5.2. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 5.3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została oceniona najwyżej, do złożenia w wyznaczonym, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp.
- 5.4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
- 5.5. Zamawiający, w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 5.6. **W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, zostanie odrębnie wezwany przez Zamawiającego do złożenia następujących dokumentów:**
- 5.6.1. **W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:**
- aktualnej decyzji właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że:
 - obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi;
 - Wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz - dokument musi zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym;
 - opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 2 000 000,00 PLN brutto na jedno i wszystkie zdarzenia (z uwzględnieniem OC za produkt);

- informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których Wykonawca posiada rachunek potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową na kwotę co najmniej 2 000 000,00 zł brutto, wystawionej nie wcześniej niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert;
- wykazu usług (co najmniej 1 usługi) wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, polegających na przygotowywaniu i dostawie całodziennego wyżywienia przez okres minimum 12 miesięcy, świadczonych w szpitalach/klinikach specjalistycznych lub ginekologiczno-położniczych o wartości brutto każdej z nich nie mniejszej niż 1 100 000,00 PLN w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane wraz z załączonymi dowodami określającymi czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dowodów – oświadczenie Wykonawcy, w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu;
- oświadczenia o dysponowaniu lokalem kuchennym (wskazanim przez Wykonawcę w „Oświadczeniu o posiadaniu kuchni”, wzór w załączniku nr 5 do SIWZ), którym Wykonawca dysponuje na dzień składania ofert do dnia wskazanego w ww. oświadczeniu, oddalonym najwyżej 50 km od siedziby Zamawiającego (sposób obliczania odległości został podany w rozdz. nr 12 SIWZ pkt 2 – Kryterium B). W sytuacji, gdy Wykonawca dysponuje wskazanym w oświadczeniu lokalem kuchennym na okres krótszy niż czas na jaki ma zostać podpisana umowa z Zamawiającym, Wykonawca składa dodatkowe oświadczenie, iż po zbyciu/przeniesieniu prawa własności bądź zakończeniu trwającej umowy najmu/dzierżawy ww. lokalu kuchennego zapewni wykonywanie posiłków w lokalu kuchennym o takim samym bądź wyższym standardzie, spełniającym wszystkie wymagania sanitarne, posiadającym odpowiednie wyposażenie do wytwarzania w nim posiłków oraz zlokalizowanym w odległości pozwalającej spełnić kryterium B „Odległość od Zamawiającego” w takim samym lub wyżej punktowanym zakresie co kuchnia wskazana w „Oświadczeniu o posiadaniu kuchni”, czyli odległość między nowym lokalem kuchennym a siedzibą Zamawiającego nie może być większa niż odległość między kuchnią wskazaną w oświadczeniu do oferty a siedzibą Zamawiającego);
- aktualnej opinii sanitarnej potwierdzającej, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem;
- oświadczenia o dysponowaniu zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią, zawierającego informację o podstawie dysponowania tym zasobem oraz załączonej pozytywnej opinii sanitarnej potwierdzającej, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 50 km od siedziby Zamawiającego) – tak aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej;

- wykazu środków transportu, wykorzystywanych do realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi środkami; Wykonawca dołączy odpowiednie zaświadczenia, dopuszczające środki transportu do przewozu żywności, wydane przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne;
- oświadczenia o dysponowaniu zastępczym środkiem transportu używanym w przypadku awarii podstawowego środka transportu wraz z odpowiednim zaświadczeniem dopuszczającym środek ten do przewozu żywności, wydanym przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne oraz z informacją o podstawie dysponowania tym środkiem;
- wykazu osób potwierdzającego, że Wykonawca dysponuje (i na jakiej podstawie) co najmniej:
 - 2 kucharzami, z minimum 3 letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia pacjentów w szpitalach specjalistycznych lub ginekologiczno-położniczych, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
 - 2 dietetykami posiadającymi odpowiednie uprawnienia oraz aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, z minimum 3 letnim doświadczeniem w układaniu diet dla pacjentów placówek medycznych.

5.6.1.1 Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez Wykonawcę zgodnie z punktem nr 5.6.1. dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

5.6.2. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:

- 1) informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 2) oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;
- 3) oświadczenie Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 4) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp;

5.7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 5.6.2. SIWZ:

- 1) pkt 1 – składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp,
- 2) pkt 4 – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 5. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;

5.8. Dokumenty, o których mowa w pkt 5.7.1) i pkt 5.7.2) lit. a), powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- 5.9. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 5.7., zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Pkt 5.8. stosuje się.
- 5.10. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
- 5.11. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w pkt 5.6.2.1), składa dokument, o którym mowa w pkt 5.7.1), w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy Pzp. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 5.12. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
- 5.13. **W celu potwierdzenia spełniania przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań określonych przez Zamawiającego, Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zostanie odrębnie wezwany przez Zamawiającego do złożenia następujących dokumentów:**
- świadectwo dostosowania się do normy HACCP, zapewniającej bezpieczeństwo żywności i żywienia.

6. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22A USTAWY PZP ORAZ ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, **w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.**
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp oraz, o których mowa w pkt 4.2 SIWZ.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na doświadczeniu innych podmiotów, jeżeli podmioty te zrealizują usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.

5. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Prawo zamówień publicznych, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt 5.6.2. SIWZ.
7. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt 5.1 SIWZ.
8. Zamawiający zastrzega obowiązek wykonania przez Wykonawcę kluczowej części zamówienia jaką jest codzienne przygotowywanie posiłków. Zamawiający dopuszcza powierzenie podwykonawcom tylko części zamówienia – transportu posiłków.

7. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. 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.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, oraz o których mowa w pkt 4.2 SIWZ, natomiast spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wykonawcy wykazują zgodnie z pkt 5.2. SIWZ.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie składa dokumenty, o których mowa w pkt 5.1 SIWZ. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt. 5.2. SIWZ składa każdy z Wykonawców.

8. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY, W SYTUACJACH OKREŚLONYCH W ART. 10C-10E USTAWY, PRZEWIDUJE INNY SPOŚÓB POROZUMIEWANIA SIĘ NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami w sprawach proceduralnych jest: Barbara Szczepaniak, tel.: (22) 25 59 878.
2. Wnioski, zawiadomienia oraz informacje do czasu otwarcia ofert Zamawiający i Wykonawcy przekazują wyłącznie drogą elektroniczną. Adres poczty elektronicznej do kontaktu z Zamawiającym: b.szczepaniak@szpitalzelazna.pl.
3. **Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.**
4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
5. W postępowaniu oświadczenia składa się w formie pisemnej.
6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
7. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, okresu ich ważności oraz form, w jakich dokumenty te mogą być składane (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126), zwanym dalej „rozporządzeniem” składane przez Wykonawcę i inne podmioty, na zdolnościach lub sytuacji których polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz przez podwykonawców, należy złożyć **w oryginale**.
8. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa powyżej w pkt 8.7 SIWZ, należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
9. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje Wykonawca albo podmiot trzeci albo Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, albo podwykonawca - odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
10. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
11. Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonywane w formie pisemnej powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
12. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczeń, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
13. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
14. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości przedstawienia informacji zawartych w ofercie w postaci katalogu elektronicznego lub dołączenia katalogu elektronicznego do oferty.**

9. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 40 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę stanowi wypełniony Formularz „Oferta” wraz z „Formularzem cenowym. Opiskem przedmiotu zamówienia:.
3. Wraz z ofertą powinny być złożone:
 - 1) Oświadczenia wymagane postanowieniami pkt 5.1 SIWZ;
 - 2) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza lub osobę/osoby wymienione w umowie spółki lub odpowiednim rejestrze, które wskazane są tam jako upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli dotyczy);
 - 3) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza lub osobę/osoby wymienione w umowie spółki lub odpowiednim rejestrze, które wskazane są tam jako upoważnione do reprezentowania Wykonawcy) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne Dz.U. z 2014 poz. 1114 oraz z 2016 poz. 352), a Wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty;
 - 4) Zobowiązanie, o którym mowa w pkt 6.2 SIWZ (jeżeli dotyczy);
 - 5) Gwarancja lub poręczenie, jeśli wadium wnoszone jest w innej formie niż pieniądź.
 - 6) Dokumenty wymagane w rozdz. 12 SIWZ, kryterium C i D – o ile Wykonawca ubiega się o przyznanie punktów.
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca sporządził ofertę wraz z załącznikami na własnych formularzach pod warunkiem, że ich istotna treść odpowiadać będzie warunkom określonym przez Zamawiającego w niniejszej SIWZ oraz warunkom określonym w ustawie oraz w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
7. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione.
8. Strony oferty powinny być trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane, z zastrzeżeniem sytuacji opisanej w pkt. 9. W treści oferty powinna być umieszczona informacja o liczbie stron.
9. Zamawiający informuje, iż nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane **oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa**. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U.

z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.), które Wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być załączone w osobnym opakowaniu, w sposób umożliwiający łatwe od niej odłączenie i opatrzone napisem: „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa – nie udostępniać*”, z zachowaniem kolejności numerowania stron oferty.

10. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy sporządzić i złożyć w jednym egzemplarzu. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane następująco:

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o. o.

ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa

oraz opisane:

„Oferta na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala”, sygnatura sprawy: 22-W-U-08-2020

Nie otwierać przed dniem 11.09.2020 r., godz. 10:30”

11. Wymagania określone w pkt 8-10 SIWZ nie stanowią o treści oferty i ich niespełnienie nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z niezachowania tych wymagań będą obciążały Wykonawcę.
12. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
13. Zaleca się, aby oferta zawierała dane Wykonawcy dotyczące: adresu Wykonawcy, nr REGON oraz NIP, adres internetowy (URL), **adres poczty elektronicznej (e-mail)** oraz numer telefonu/faksu; **imię i nazwisko osoby umocowanej do podpisania umowy**.
14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
15. Każda ze stron oferty powinna być opatrzona imienną pieczęcią oraz podpisem osoby uprawnionej do podpisania oferty/reprezentowania Wykonawcy.

11. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć lub przesłać do siedziby Zamawiającego w Warszawie, ul. Żelazna 90, Sekretariat Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o. do dnia **11.09.2020 r. do godz. 10:00**.
2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Sali Konferencyjnej Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o. budynek A, w dniu **11.09.2020 r. o godz. 10:30**.
3. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca w Formularzu Ofertowym określi łączną cenę oferty brutto za realizację przedmiotu zamówienia. Poszczególne elementy ceny oferty Wykonawca wskaże w „Formularzu ofertowym. Opisie przedmiotu zamówienia”.
2. Wykonawca, uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, powinien w Cenie ofertowej ująć wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia, w tym również koszty towarzyszące, takie jak: koszty ubezpieczenia, itp., niezbędne dla pełnego i prawidłowego wykonania zamówienia oraz ewentualne upusty i rabaty.
3. Cena oferty musi być wyrażona w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Ceny określone przez Wykonawcę w Formularzu Oferta nie będą zmieniane w toku realizacji zamówienia, za wyjątkiem sytuacji określonych w projekcie Umowy.

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

Kryteria oceny ofert.

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

Opis kryterium	Waga kryterium
A - Cena oferty	80%
B - Odległość od Zamawiającego	10%
C - Doświadczenie	5%
D – Doświadczenie w realizacji programu pilotażowego „Dieta Mamy”	5%

Liczba punktów przyznanych podczas oceny poszczególnych kryteriów zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

1. Kryterium A - cena - waga 80%

W Załączniku Nr 1 - „Oferta” Wykonawca określi łączną cenę brutto oferty.

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane są punkty za powyższe kryterium według następującej zasady:

$$\text{CoA} = \frac{\text{cena oferty najtańszej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times 80\%$$

2. Kryterium B – odległość od Zamawiającego – waga 10%:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty za powyższe kryterium według następującego wzoru:

$$\text{CoB} = \frac{\text{najkrótsza odległość ze złożonych ofert}}{\text{odległość oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 10\%$$

Odległość będzie liczona w kilometrach po drogach publicznych, od miejsca (dokładnego adresu – podanego przez Wykonawcę w Załączniku nr 5 – Oświadczenie o posiadaniu kuchni) wytwarzania posiłków, do miejsca (dokładnego adresu) dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego, zaokrąglając (z zastosowaniem reguł matematycznych) do liczby całkowitej. Odległość ta ustalona zostanie na podstawie Google Maps.

W przypadku gdy odległość, o której mowa powyżej, okaże się być większa niż 50 km, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona.

3. Kryterium C - doświadczenie - waga 5%

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty za powyższe kryterium w następujący sposób:

- przedstawienie referencji od jednostek służby zdrowia posiadających III stopień referencyjności potwierdzających, że świadczone dla tych podmiotów usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków zrealizowane przez Wykonawcę w okresie ostatnich trzech lat, zostały wykonane należycie – **TAK -10 PKT, NIE – 0 PKT**
- przedstawienie referencji (innych niż przedstawione na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu – warunek wiedzy i doświadczenia) od Zakładów Opieki Zdrowotnej (Szpitali), potwierdzających, że świadczone dla tych podmiotów usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków zrealizowane przez Wykonawcę w okresie ostatnich trzech lat, zostały wykonane należycie – **TAK -10 PKT, NIE – 0 PKT**
- długość kontraktu u tego samego Zamawiającego dłuższy niż 2 lata – **TAK -10 PKT, NIE – 0 PKT**

Następnie punkty zostaną podstawione do wzoru:

$$\text{CoC} = \frac{\text{liczba punktów oferty badanej}}{\text{maksymalna liczba punktów możliwa do osiągnięcia (max 30pkt)}} \times 100 \text{ pkt} \times 5\%$$

Nie dołączenie do oferty dokumentu potwierdzającego spowoduje przyznanie w ww. kryterium 0 pkt.

4. Kryterium D – Doświadczenie w realizacji programu pilotażowego „Dieta Mamy” – waga 5%

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty za powyższe kryterium w następujący sposób:

- Dołączenie do oferty dokumentu potwierdzającego doświadczenie Wykonawcy w realizacji programu pilotażowego „Dieta Mamy” (np. referencje z informacją o realizacji umowy zgodnie z programem „Dieta Mamy”) – **TAK – 1 PKT**
- **NIE – 0 PKT**

$$\text{CoD} = \text{liczba pkt} \times 100 \text{ pkt} \times 5\%$$

$$\underline{\underline{\text{SUMA PUNKTÓW OFERTY} = \text{CoA} + \text{CoB} + \text{CoC} + \text{CoD}}}$$

Sposób oceny ofert.

Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, omyłki rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty (zgodnie z art. 87 uPzp).

Maksymalna ilość punktów jaką, po uwzględnieniu wag, może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt., w tym:

- cena oferty - 80 pkt

- odległość od Zamawiającego - 10 pkt
- doświadczenie - 5 pkt
- Doświadczenie w realizacji programu pilotażowego „Dieta Mamy” - 5 pkt

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

- 14.1. W przypadku, gdy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawca przed podpisaniem umowy na wezwanie Zamawiającego przedłoży umowę regulującą współpracę Wykonawców, w której m.in. zostanie określony pełnomocnik uprawniony do kontaktów z Zamawiającym oraz do wystawiania dokumentów związanych z płatnościami.
- 14.2. O terminie złożenia dokumentu, o którym mowa w pkt 14.1. Zamawiający powiadomi Wykonawcę odrębnym pismem.

16. WADIUM

1. Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości: **24 000,00 zł.** (słownie: dwadzieścia cztery tysiące złotych).
2. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert w jednej lub kilku następujących formach, w zależności od wyboru Wykonawcy:
 - a) pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy: Banku **PEKAO S.A., nr konta: 76 1240 6247 1111 0000 4976 8356** (w tytule przelewu należy wpisać znak postępowania: 22-W-U-08-2020);
 - b) poręczeniach bankowych;
 - c) poręczeniach pieniężnych spółdzielczych kas oszczędnościowo-kredytowych;
 - d) gwarancjach bankowych;
 - e) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - f) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 roku o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 ze zm.).
3. Wadium wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji powinno być złożone w oryginale i musi obejmować cały okres związania ofertą.
 W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji lub poręczenia, koniecznym jest, aby gwarancja lub poręczenie obejmowały odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp. Gwarancja lub poręczenie musi zawierać w swojej treści **nieodwołalne i bezwarunkowe** zobowiązanie wystawcy dokumentu do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty wadium. Wadium wniesione w formie gwarancji (bankowej czy ubezpieczeniowej) musi mieć taką samą płynność jak wadium wniesione w pieniądzu – dochodzenie roszczenia z tytułu wadium wniesionego w tej formie nie może być utrudnione. Dlatego w treści gwarancji powinna znaleźć się klauzula stanowiąca, iż wszystkie spory odnośnie gwarancji będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądów polskich, chyba, że wynika to z przepisów prawa.
4. Wadium wniesione w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy musi wpłynąć na wskazany w pkt. 17.2.a) SIWZ rachunek bankowy Zamawiającego, najpóźniej przed upływem terminu składania ofert. Ze względu na ryzyko związane z czasem trwania okresu

rozliczeń międzybankowych Zamawiający zaleca dokonanie przelewu ze stosownym wyprzedzeniem.

5. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 46 ust. 1-4 ustawy Pzp.
6. Zamawiający zatrzymuje wadium w przypadkach określonych w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp.

17. **ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Wykonawca przed podpisaniem umowy, nie później jednak niż w dniu jej podpisania, zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w **wysokości 2%** ceny całkowitej podanej w ofercie.

Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej z kilku następujących form zgodnie z art. 148 ust 1 u Pzp:

- pieniądzu;
- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
- gwarancjach bankowych;
- gwarancjach ubezpieczeniowych;
- 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.

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy pozostaje do dyspozycji Zamawiającego do czasu zakończenia trwania umowy. Po tym okresie zostanie zwrócone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku nieprzedłużenia lub niewniesienia nowego zabezpieczenia najpóźniej na 30 dni przed upływem terminu ważności dotychczasowego zabezpieczenia wniesionego w innej formie niż w pieniądzu, Zamawiający zmienia formę na zabezpieczenie w pieniądzu, poprzez wypłatę kwoty z dotychczasowego zabezpieczenia. Wypłata, o której mowa powyżej, następuje nie później niż w ostatnim dniu ważności dotychczasowego zabezpieczenia.

Jeżeli zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszonym o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.

18. **ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH**

Projekt umowy – Załącznik nr 7 do SIWZ.

19. **ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYŚLUGUJĄCE WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp, wobec czynności:
 - 2.1 określenia warunków udziału w postępowaniu;
 - 2.2 wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 2.3 odrzucenia oferty odwołującego;
 - 2.4 opisu przedmiotu zamówienia;
 - 2.5 wyboru najkorzystniejszej oferty.
- 3 Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy Pzp, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
- 4 Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
- 5 Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
- 6 Terminy wniesienia odwołania:
 - 6.1 Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie ustawy Pzp albo w terminie 10 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
 - 6.2 Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
 - 6.3 Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 1 i 2 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.
 - 6.4 Jeżeli Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - a) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia;
 - b) 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
4. Szczegółowe zasady postępowania po wniesieniu odwołania, określają stosowne przepisy Działu VI ustawy Pzp.
5. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
6. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego, za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi

skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 2188 t.j. ze zm.) jest równoznaczne z jej wniesieniem.

20. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

21. OFERTA WARIANTOWA

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

22. INFORMACJA DODATKOWE

1. Do postępowania ma zastosowanie art. 90 oraz 91 ust. 4 uPzp.
2. Zamawiający odrzuca ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.
3. Zamawiający unieważnia postępowanie w przypadkach określonych w art. 93 ust. 1 uPzp.

23. INFORMACJA NA PODSTAWIE ART. 13 RODO SKIEROWANA DO WYKONAWCÓW W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o., ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa, adres strony internetowej: ww.szpitalzelazna.pl,*
- inspektorem ochrony danych osobowych w *Centrum Medycznym „Żelazna”* jest Pani Anna Dobrzyńska, *adres mailowy: iod@szpitalzelazna.pl, tel. 22 25 59 801;*
- Pani/Pana dane osobowe (imię, nazwisko, dane firmy – adres, NIP, REGON) przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 t.j.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących przy czym, w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zgodnie z art. 8a ust. 2 PZP zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania/uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym, zgodnie z art. 8a ust. 3 PZP, skorzystanie tego uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą ;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym wystąpienie z takim żądaniem, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z art. 8a ust. 4 PZP;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO**

ZAŁĄCZNIK NR 1

Pieczęć Wykonawcy e-mail:

OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w oparciu o art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych na:

ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA

My niżej podpisani:

działając w imieniu i na rzecz

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców)
 (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

- SKŁADAMY OFERTE** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
- OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem o zamówieniu, Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz wyjaśnieniami i zmianami SIWZ przekazanymi przez Zamawiającego i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.
- OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia **za cenę:**

Wartość netto PLN	SŁOWNIE:
Podatek VAT..... PLN	Netto:
Wartość brutto..... PLN	VAT%
	Brutto:.....

- Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.²
- ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ** do wykonania zamówienia w terminie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- AKCEPTUJEMY** warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

² W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

7. Oświadczamy, że jesteśmy wpisani do **Krajowego Rejestru Sądowego / Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej** /*.
8. Oświadczamy, iż jesteśmy: **mikroprzedsiębiorstwem / małym przedsiębiorstwem / średnim przedsiębiorstwem / innym (dużym przedsiębiorstwem/makroprzedsiębiorstwem) **.**

* - **niepotrzebne skreślić**

9. **JESTEŚMY** związani ofertą przez okres wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

10. Na potwierdzenie powyższego wnieśliśmy wadium w wysokości _____ PLN w formie _____ . Wadium należy zwrócić przelewem na konto nr _____

*(w przypadku wniesienia w formie pieniądza)

11. **OŚWIADCZAMY**, że następujące części zamówienia wykonamy z udziałem podwykonawców (patrz zastrzeżenie w punkcie 8 rozdziału nr 6 SIWZ):

Zakres		Podwykonawca (nazwa i adres – o ile jest to wiadome Wykonawcy, proszę podać dane proponowanych podwykonawców)
1.1		
1.2		

12. **OŚWIADCZAMY**, iż informacje i dokumenty zawarte na stronach nr od ___ do ___ stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co wykazaliśmy w załączniku nr ___ do Oferty i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane.
13. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
14. Oświadczamy, zgodnie z art. 93 ust. 1c ustawy Pzp, iż wybór naszej oferty **będzie / nie będzie*** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego. Jeżeli powyżej zaznaczono „**będzie**” należy również wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku u Zamawiającego obowiązku podatkowego, oraz wskazać ich wartość bez kwoty podatku:

Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi	Wartość wskazanych towarów/usług bez kwoty podatku VAT

Jeżeli Wykonawca błędnie określi powstanie u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zamawiający zastosuje się do art. 17 ustawy z dnia 11 marca 2004r. (z późn. zm.) o podatku od towarów i usług.

15. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie postępowania należy kierować na poniższy adres:

Imię i nazwisko:

Adres:.....

tel. _____ fax _____ e-mail: _____

16. **W PRZYPADKU** wyboru naszej oferty, wskazujemy następujące osoby do umieszczenia w Umowie jako reprezentacja Wykonawcy (zgodnie z wpisem w Krajowym Rejestrze Sądowym*/ wpisem w ewidencji gospodarczej*/ udzielonym pełnomocnictwem*):

Imię i nazwisko – stanowisko/funkcja*

Imię i nazwisko – stanowisko/funkcja*

17. **OFERTE** składamy na _____ stronach.

18. **ZAŁĄCZNIKAMI** do oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

-

.....

19. **WRAZ Z OFERTA** składamy następujące oświadczenia i dokumenty na ___ stronach:

.....

.....

_____ dnia __ __ roku

(podpis Wykonawcy/Pelnomocnika)

* niepotrzebne skreślić

** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno. Informacje te wymagane są do celów statystycznych. Niewłaściwe należy skreślić.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR

Pieczeń Wykonawcy

**FORMULARZ CENOWY.
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Część A**

Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostawy oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu dostarczanych posiłków będzie spełniać wszelkie obowiązujące i wymagane normy.

W szczególności Wykonawcę obowiązują:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149 t.j.) oraz akty wykonawcze wydane na jej podstawie,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego „Standard żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” (Dz. U. z 2019 poz. 1537).
- zasady systemu HACCP.

Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

A. OPIS SZCZEGÓŁOWY

1. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia, odpowiadającym obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia, z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz zgodnie z jadłospisem 2-tygodniowym sporządzonym przez dietetyka Wykonawcy i zaakceptowanym przez dietetyka Zamawiającego.
2. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
3. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć: całodzienne wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające:
 - śniadanie
 - II-gie śniadanie
 - obiad (dwudaniowy z kompotem)
 - podwieczorek
 - kolacjaw przypadku niektórych diet posiłek nocny.
4. Wykonawca zapewni najwyższy standard bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, a co za tym idzie – ich czystość mikrobiologiczną oraz fizykochemiczną.
5. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego.
6. Dowóz do szpitala Wykonawca winien w kalkulować w koszt przygotowania posiłków.
7. Na etapie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również dostosowywanie ilości zamawianych posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów.
8. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie odrębne ceny dla:
 - a. śniadania z II-gim śniadaniem
 - b. obiadu z podwieczorkiem
 - c. kolacji

9. Należy podać uśrednioną cenę dla wszystkich rodzajów diet. **Przy czym dzienny wsad do kotła nie może być mniejszy niż 14,00 zł netto.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła. Zamawiający dokona tej oceny na podstawie oceny kosztów i wglądu do dokumentacji Wykonawcy.

Rodzaj posiłku	Średnia miesięczna liczba zamawianych posiłków *
ŚNIADANIE	3000 **
OBIAD	3500 **
KOLACJA	3300 **

* średnia miesięczna liczba posiłków jest jedynie wartością orientacyjną dla Wykonawcy, zależy od ilości aktualnie hospitalizowanych pacjentów i nie stanowi podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego

** w tym, stanowi orientacyjnie:

83% dieta podstawowa – Dieta Mamy

6% delikatna (wątrobowa/po zabiegach operacyjnych)

4% cukrzycowa

2% wegetariańska

1% bezglutenowa

1% indywidualna

3% pozostałe (m.in. wysokobiałkowa, niskobiałkowa, wegańska, bezmleczna, endometrioza, półpłynna)

10. **Propozycję 2 tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w terminie 10 dni roboczych licząc od dnia podpisania umowy, zaś w przypadku zmian sezonowych będzie przedstawiał Zamawiającemu z wyprzedzeniem, przynajmniej 10 dni roboczych.**
11. Przygotowywane dania powinny być urozmaicone i nie mogą powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia. **Wzorcowe/przykładowe menu stanowi Załącznik nr 10 do SIWZ i obrazuje minimum wymagań Zamawiającego pod względem różnorodności i jakości posiłków.**
12. Jadłospis, zgodnie z wytycznymi programu pilotażowego „Dieta Mamy” musi składać się z pięciu posiłków tj.: śniadania, drugiego śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji oraz musi zawierać:
- gramaturę
 - kaloryczność
 - białko ogółem
 - tłuszcze ogółem
 - NKT
 - cholesterol
 - węglowodany ogółem w tym cukry
 - sól
 - błonnik pokarmowy
 - alergeny

z podsumowaniem powyższych wartości poszczególnych posiłków oraz w przeliczeniu na 100 g porcji w poszczególnych posiłkach, a także z uwzględnieniem całodziennego podsumowania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. (Dz.U. z 2019 poz. 1537).

Zamawiający może zażądać podania wymienników węglowodanowych oraz białkowo-tłuszczowych w diecie cukrzycowej.

13. Jadłospis oraz wartości odżywcze muszą być prezentowane i opisane w sposób jednolity na przykład:

Śniadanie

Pieczynko razowe 100 g

Pomidor 50 g

Ogórek 50 g

Masło 5 g

Ser twarogowy półtłusty 80 g

14. Nie dopuszcza się jadłospisu oraz wartości opisanych w sposób niejednolity na przykład:

- używanie skrótów słów: *zupa pomidor.* zamiast *zupa pomidorowa*
 - opisywanie produktów w posiłku, gramatury oraz wartości odżywczych w różny sposób: w jednej pozycji *ser twarogowy półtłusty(spacja)50(spacja)g;* a w kolejnej *ser twar. półt.(spacja)50gr(spacja).*
15. Propozycja jadłospisu musi być przesłana w pliku z możliwością edycji, na przykład arkusza kalkulacyjnym typ Microsoft Excel lub Microsoft Word.
 16. Wykaz wartości odżywczych dopuszcza się również w formie załącznika do jadłospisu.
 17. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany.
 18. W przypadku nie zatwierdzenia jadłospisu, Wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia (z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione) w ciągu 3 dni roboczych od ich otrzymania.
 19. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.
 20. Po ostatecznym zatwierdzeniu menu przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest w terminie 5 dni dostarczyć jadłospisy także w formie papierowej, każdy opatrzony podpisami i pieczęciami dwóch dietetyków Wykonawcy. Dokumenty te mogą podlegać kontroli NFZ.
 21. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
 22. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
 23. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w genach z uchwytami:
 - 20 litrowe – kompot, kawa, kakao, zupy, sosy, gulasze, leczko, ziemniaki, kasze, makaron, ryż, kopytka, surówki
 - 15 litrowe – warzywa na ciepło
 - 10 litrowe – sałatki, pasty, warzywa i owoce
 - 8,5 litrowe (blachy) – ryba, mięso na porcje (kotlety, udka, zrazy, pulpety), gołąbki, pierogi, pyzy, knedle, kotlety jarskie, zapiekanki – **ulożone w taki sposób, który umożliwi szybkie policzenie porcji bez konieczności ich wyjmowania,**
 - 5/7 litrowe – zupy i mięso dla diet indywidualnych,
 - dopuszcza się przywożenie pieczywa, masła, serów, wędlin, owoców, deserów w pojemnikach z tworzywa sztucznego, z zastrzeżeniem, iż będą one przeznaczone do przechowywania żywności i zamknięte w termoporcie,
 - zastrzega się, iż posiłki dla diet indywidualnych powinny być zapakowane w odrębnych, oznakowanych genach i pojemnikach.
 24. Wykonawca zobowiązany jest, przez cały okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w bema 3 komorowy, elektryczny, ze zbiornikiem wodnym, na kółkach skrętnych, z możliwością regulacji temperatury, z przykrywą w formie rozsuwanego blatu, estetyczny i sprawny, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego. Wszelkie koszty związane z zakupem, dostarczeniem, podłączeniem jego serwisowaniem, naprawami oraz odbiorem po zakończonej umowie należą do Wykonawcy.
 25. Wykonawca zobowiązany jest upoważnić jedną osobę z personelu zatrudnionego przez siebie (z minimum 3-letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia), która będzie odpowiedzialna za realizację umowy z Zamawiającym.
 26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełni braki, natomiast przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy.
 27. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

B. KONTROLA REALIZACJI UMOWY

1. Zamawiający dokonywał będzie codziennej kontroli dostaw, przez wyznaczonego i uprawnionego do tego celu pracownika, na podstawie Karty kontroli dostaw posiłków - stanowiącej załącznik nr 2 do umowy
2. Kontroli podlegać będą:
 - a. punktualność dostawy
 - b. ilość dostarczonych porcji
 - c. wielkości porcji (gramatura)
 - d. zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem

- e. temperatura, wg poniższych wymagań:
- dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:
 - gorące zupy – **min. 75°C**
 - gorące II dania (mięso, sos, ziemniaki) – **min. 65°C**
 - gorące napoje – **min. 80°C**
 - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, takiej jak wyroby garmazeryjne, wędliny i nabiał, temperatura nie może być wyższa niż **4°C**
 - dla sałatek, surówek – **4-8°C**
- (pomiar temperatur odbywać się będzie w momencie dostawy)*
- f. cechy organoleptyczne (m.in. świeżość, smak, zapach, wygląd)
- g. czystość termoportów, pojemników, genów
- h. odbiór odpadków pokonsumpcyjnych
3. **Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z posiłkami dokument z wykazem ilościowym, i gramaturą dostarczonych posiłków.**
4. Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków, Zamawiający będzie mógł naliczać Wykonawcy punkty karne, w następującej wysokości:
- a. opóźnienie w dostawie (do jednej godziny) – 1 pkt
 - b. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt *(pomimo obowiązku dowiedzenia brakujących porcji)*
 - c. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej)*
 - d. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt
 - e. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 2 lit. e rozdz. B część A Załącznika nr 2 do SIWZ, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupę, surówkę itd.)*
 - f. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupę, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno)*
 - g. brudne termoporty, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość)*
 - h. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt
- Punkty o których mowa powyżej przyznawane będą przez Zamawiającego w momencie dostawy posiłków. Wykonawca może oddelegować swojego przedstawiciela, aby był obecny podczas dokonywania oceny i przyznawania punktów.
5. **Wartość 1 punktu karnego ustalona zostaje na kwotę brutto: 100,00 zł.**
 6. Wykonawca na bieżąco otrzymywał będzie wiadomość email, z informacją dotyczącą dostawy oraz elektroniczną kopią Karty kontroli dostaw posiłków.
 7. Wykonawca wystawiając fakturę zobowiązany będzie do pomniejszenia jej wartości o kwotę wynikającą z przyznanych punktów karnych co stanowić będzie rabat dla Zamawiającego.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych.
 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz wielkości porcji.
 10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych i ilościowych na podstawie Karty kontroli dostawy posiłków. W miejsce zakwestionowanych Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia prawidłowych posiłków lub po uzgodnieniu z Zamawiającym, w postaci zamienników.
 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscach ich produkcji wskazanych przez Wykonawcę .
 12. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucje posiłków w każdym czasie, w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.

13. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
14. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu, audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację z kontroli przeprowadzonych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
15. Zamawiający będzie żądał przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk personelu Wykonawcy każdorazowo w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych. Koszty tych badań pokryje Wykonawca, który jest zobowiązany do dostarczania wyników Zamawiającemu.

C. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW, SUROWCÓW, DOSTAW

1. Zamawiający uczestniczy w prowadzonym przez Narodowy Fundusz Zdrowia programie pilotażowym „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1537) i zobowiązany jest przestrzegać jego zasad dotyczących przygotowywanych dla pacjentek posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapoznać się z warunkami programu i przygotowywać posiłki ściśle według obowiązujących w nim zasad.
3. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów zgodnej z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych powinny być zgodne z aktualnymi Normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa, 2017 r.) oraz zaleceniami opartymi na podstawie monografii „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” wyd. Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa, 2011 r.) i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” (Warszawa, 2001), a w szczególności z wytycznymi dla realizowanego przez Zamawiającego – programu pilotażowego „Dieta Mamy”.
4. Posiłki będą urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów.
5. Zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjentów Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o. zostało ustalone na podstawie Norm Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia z nowelizacją z 2017 roku. Pod uwagę wzięto profil szpitala, którego pacjentkami są głównie kobiety w wieku 25 – 45 lat, mała aktywność fizyczna – tryb spoczynkowy pacjentek, głównie pacjentki ciężarne lub w okresie laktacji. Z wyżej wymienionych względów dzienny jadłospis ma średnio dostarczać energii na poziomie 2000-2500 kcal z rozkładem energii z podstawowych składników odżywczych wg przyjętych zasad: białko 10-20% energii, tłuszcze 25-35% energii, węglowodany 55-60% energii. Dla poszczególnych etapów ciąży oraz okresu laktacji przyjmuje się zapotrzebowanie kaloryczne zgodne z Rozporządzeniem „Standardu szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1537)
 - **I trymestr** – zgodne z normami dla kobiet nie będących w ciąży
 - **II trymestr** - 360 kcal więcej w stosunku dla norm dla kobiet niebędących w ciąży
 - **III trymestr** - 475 kcal więcej w stosunku dla norm dla kobiet niebędących w ciąży
 - **Kobieta karmiąca**- 540 kcal więcej w stosunku dla norm dla kobiet niebędących w ciąży

Dla pacjentek z cukrzycą ciążową, biorąc pod uwagę zalecenia Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego oraz wyżej wymienione czynniki, dzienny jadłospis nie powinien przekraczać 2400 kcal i nie mniej niż 1800 kcal/dobę.
6. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem n/w diet stosowanych w szpitalu:
 - **dieta podstawowa „Dieta Mamy” (z podziałem na I, II, III trymestr ciąży oraz kobietę karmiącą)** – opracowana dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka

- **dieta cukrzycowa/lekkostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** – opracowana dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka
- **dieta wegetariańska (beźmięсна)** – opracowana dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka pochodzenia roślinnego oraz jaja i ryby
- 7. **dieta wątrobowa (delikatna)/ lekkostrawna** – dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego z wartościowymi źródłami białka, opracowana dla kobiet po operacjach i zabiegach ginekologicznych
- **dieta wysokobiałkowa** – dieta lekkostrawna z podwyższoną zawartością białka, przekraczającą 100 g/dobę,
- **dieta niskobiałkowa** – dieta lekkostrawna z obniżoną zawartością białka, dostarczającą 40-50 g białka/ dobę,
- **dieta bezglutenowa (z ograniczeniem glutenu)**
- **dieta bezmleczna**
- **dieta cukrzycowo-wątrobowa** – dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz oparta o produkty z niskim indeksem glikemicznym, opracowana dla kobiet w ciąży i matek karmiących
- **dieta wegańska**
- **dieta półpłynna**
- **diety indywidualne** - dieta w endometriozie oraz inne zalecone przez lekarza np. wykluczające pewne grupy produktów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.

5. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysoko przetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.).
6. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców.
7. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni dobór technik kulinarnych jak gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie bez wstępnego obsmażania, pieczenie w folii.
8. Zamawiający preferuje techniki minimalizujące podaż tłuszczu, zwłaszcza NKT – nasyconych kwasów tłuszczowych.
9. **Wyklucza się:**
 - wyroby drożdżowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20% (Zamawiający oczekuje wyłącznie chudych, wysokogatunkowych wędlin, z zawartością mięsa min 70%),
 - mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane,
 - jaja smażone,
 - warzywa i owoce konserwowane lub marnowane (dopuszczalne są oliwki),
 - owoce pestkowe t.j. wiśnia, czereśnia, śliwka,
 - pikantne przyprawy, zasmażki, zagęstniki, potrawy zakwaszane octem,
 - przyprawy zawierające glutaminian sodu,
 - puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane,
 - tłuszcze takie jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani, tłuszcze roślinne z olejem palmowym
 - dosładzane pieczywo np. barwione karmelem,
 - potrawy zawierające sztuczne barwniki
 - torty i ciastka z kremem
 - kisiele i budynie
10. Zamawiający nie dopuszcza gotowania wywaru na korpusach. Zupy powinny być gotowane wyłącznie na wywarach warzywnych z ewentualnym dodatkiem chudego mięsa.
11. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%, z wyjątkiem diety wątrobowej, cukrzycowej, wegańskiej, endometriozy, gdzie wymagane jest dobrej jakości masło roślinne konfekcjonowane bez dodatku oleju palmowego.
12. Wszystkie jogurty, kefir, maślanki, serki, puddingi, desery ryżowe, soki warzywne i owocowe powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach, wyprodukowane przez wiodącego producenta na rynku

spożywczym, np. odpowiednio firmy Bakoma/Danone/Zott/Hortex itp. Nie dopuszcza się produktów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności.

13. Dżem powinien być dostarczane w opakowaniach jednostkowych/jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
14. Masło, wędliny, sery itp. powinny być poporcjowane.
15. Forma dostarczonych posiłków winna umożliwić ich estetyczne i apetyczne porcjowanie i serwowanie.
16. Wykonawca odpowiada za transport posiłków (minimum trzy razy dziennie), w tym za zapewnienie odpowiednich pojemników (termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami oraz zobowiązany jest do odebrania i mycia pojemników na własny koszt. Pojemniki powinny być dostosowane do transportu żywności, posiadać odpowiednie atesty, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków.
17. Pojemniki, w których będą dostarczane posiłki winny być opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.
18. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w jadłospisie:

ŚNIADANIE:

- zupa mleczna (min. 4 razy w tygodniu)
- kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao
- pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne)
- dodatek tłuszczowy – masło 82%
- dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude, wysokiej jakości wędliny, jaja, sery twarogowe i podpuszczkowe, pasty w tym z ciecioriki, soczewicy lub fasoli)
- dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy).

DRUGIE ŚNIADANIE:

- np. jogurt naturalny, kefir, maślanka, owoce o niskim indeksie glikemicznym, warzywa, soki warzywne dozwolone w cukrzycy, pieczywo z dodatkiem wędlin lub serów.

OBIAD (dwa dania):

- zupa
- drugie danie z uwzględnieniem:
 - składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski)
 - składnika białkowego
 - składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej)
- napój (kompot)

Ponadto: drugie dania pięć razy w tygodniu zawierać będą porcję mięsa (nie dotyczy diet wegetariańskiej i wegańskiej), w tym trzy porcje mięsa w postaci nie zmielonej i nie krojonej, co najmniej jeden raz w tygodniu zawierać będą porcję ryby oraz jeden raz w tygodniu będzie to danie bezmięsne.

PODWIECZOREK:

- np. owoc, serek, jogurt, deser mleczny, sałatka z dodatkiem owoców (konfekcjonowana), galaretka z owocami (konfekcjonowana), koktajle owocowe i owocowo-mleczne bez dodatku cukru (konfekcjonowane).

Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej np. jogurt naturalny, kefir, maślanka, owoce o niskim indeksie glikemicznym, warzywa, soki warzywne dozwolone w cukrzycy, pieczywo z dodatkiem wędlin, serów dozwolonych w cukrzycy lub past warzywnych z produktów dozwolonych w cukrzycy.

KOLACJA:

- herbata - dwa rodzaje - w saszetkach,
 - pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne),
 - dodatek tłuszczowy – masło
 - dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude, wysokiej jakości wędliny, jaja, sery twarogowe i podpuszczkowe, pasty) lub dodatek z białka roślinnego (pasty z ciecioriki np. hummus, soczewicy i fasoli)
 - dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub po obróbce termicznej)
- lub

- potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym (sałatki)
- lub
- potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym (sałatki)
- lub
- potrawa mączna z dodatkiem nabiału lub warzyw (naleśniki, pierogi leniwe)

Dodatkowe wymogi dla diety cukrzycowej, wątrobowej

- napoje bez dodatku cukru
- pieczywo graham lub razowe, pełnoziarniste
- dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina, masło roślinne itp.

19. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy dopasowania gramatury posiłków na podstawie swoich receptur, uwzględniając wymagany wsad do kotła oraz wymagania norm żywieniowych co do kaloryczności oraz ilości poszczególnych składników, przy czym Zamawiający mając na uwadze oczekiwania swoich pacjentów podaje poniższe wytyczne:

- zupa mleczna 200 ml
- kawa zbożowa, kakao 200 ml
- pieczywo mieszane 120 g
- masło jako dodatek do pieczywa 15 g
- dżem (konfekcjonowany) 25 g
- zupa do obiadu 300 ml
- ziemniaki, kasze, ryż do obiadu 180 g
- kompot 200 ml
- sałata, szczypior, koper jako dodatek dekoracyjny do śniadania czy kolacji 5-10 g

oraz **nie mniej niż:**

- pasty, twarogi, humusy 80 g
- surówki, jarzyny, sałatki 130g
- warzywa i owoce jako dodatek do śniadania czy kolacji 100 g, przy czym owoce w całości
- sztuka mięsa, ryby 80 g
- wędliny 40 g
- pasztety 60 g
- ser żółty 40 g

Zamawiający dodatkowo podkreśla, iż w trosce o wysoką jakość oraz różnorodność posiłków dla pacjentów nie zaakceptuje jadłospisów, które nie będą spełniały jego oczekiwań. Jadłospis wzorcowy (załącznik nr 10 do SIWZ) obrazuje minimum wymagań Zamawiającego.

20. Cukier do napojów gorących dostarczany będzie osobno w kilogramowych opakowaniach (np. raz w miesiącu).

21. W przypadku dni świątecznych (np. Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, jabłecznik, babka, keks, piernik).

D. HARMONOGRAM ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

Zamówienia na:	Godzina, do której przesłane zostanie zamówienie	Godziny dostarczania posiłków
ŚNIADANIE (+ drugie śniadanie)	6⁰⁰	7⁰⁰ - 7³⁰
OBIAD (+ podwieczorek)	10⁰⁰	12⁰⁰ - 12³⁰
KOLACJĘ	14³⁰	15⁰⁰ - 15³⁰

1. Do godz. 6.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na śniadanie - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).

2. W godz. 7:00 - 7.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia.
3. Do godz. 10.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na obiad - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
4. W godz. 12:00 - 12.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia.
5. Do godz. 14.30 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na kolację - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
6. W godz. 15:00 - 15.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia.
7. Zamówienia składane będą na oddzielnych Formularzach dla śniadania, obiadu i kolacji. Ilość II-gich śniadań jest taka jak zamówionych śniadań, zaś podwieczorków, taka jak ilość zamówionych obiadów.
8. Formularz zamówienia posiłków zawierał będzie ilość zamawianych posiłków z podziałem na rodzaje diet.

E. WYMAGANIA SANITARNO EPIDEMIOLOGICZNE

1. Wykonawca winien dostarczyć Zamawiającemu listę personelu bezpośrednio zatrudnionego w procesie przygotowywania posiłków wraz z oświadczeniem, iż posiadają oni aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz iż zostali przeszkoleni z przestrzegania zasad BHP w tym z higieny rąk.
2. Wykonawca winien dostarczyć wykaz samochodów do przewozu żywności, które będą używane do realizacji zamówienia wraz z ksero dowodu rejestracyjnego i pozytywnej opinii sanitarnej.
3. Wykonawca powinien dostarczyć Zamawiającemu listę kierowców, wraz z oświadczeniem, że posiadają oni aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. W sytuacji zatrudnienia nowych pracowników, którzy będą brać bezpośredni udział w procesie przygotowania posiłków oraz w odniesieniu do samochodów pierwotnie nie wskazanych do realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo uaktualnić listę/wykaz i przedstawić aktualne załączniki.
5. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545 ze zm.)
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 t.j. z późn. zm.) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
7. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania w swoich pomieszczeniach, wymaganego w gastronomii standardu stanu sanitarno-epidemiologicznego oraz do okazania Zamawiającemu na każde jego żądanie oświadczenia Wykonawcy o bieżącym sprzątnięciu i czyszczeniu pomieszczeń i sprzętów.
8. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzać ww. badania co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.
9. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących dopuszczonych do użytku w Unii Europejskiej.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek pokonsumpcyjnych i żywieniowych co najmniej jeden raz dziennie.
11. Wykonawca zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno –epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników, w których dostarczana jest żywność.
13. Zamawiający wymaga, aby samochody transportowe wyposażone były w środek do dezynfekcji powierzchni, a kierowcy posiadali odpowiednią odzież ochronną oraz środek do dezynfekcji rąk i rękawiczki jednorazowe. W samochodzie powinien znajdować się rejestr mycia i dezynfekcji pojazdu.
14. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.

15. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, w tym celu Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku.
16. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.
17. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Wojskowego Oddziału Medycyny Prewencyjnej (jeżeli dotyczy) i badań wody.
18. W przypadku wątpliwości, Zamawiający może zlecić dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków przez Sanepid. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu ww. badania.
19. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

F. POZOSTAŁE WYMAGANIA STAWIANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi dysponować lokalem, w którym będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.
2. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 2.000 000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez Ubezpieczyciela, suma gwarancyjna musi zostać automatycznie odnowiona.

Pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ CENOWY.
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Część B

Rodzaj posiłku	J.m.	Średnia miesięczna liczba zamawianych posiłków	Cena jednostkowa netto	VAT	Cena jednostkowa brutto
Śniadanie*	Szt.	3000**			
Obiad*	Szt.	3500**			
Kolacja	Szt.	3300**			

* w przypadku diety cukrzycowej – pięcioposiłkowej, koszt drugiego śniadania wliczony jest do śniadania, natomiast koszt podwieczorku wliczony jest do obiadu.

** w tym, stanowi orientacyjnie:

83% dieta podstawowa – Dieta Mamy

6% delikatna (wątrobowa/po zabiegach operacyjnych)

4% cukrzycowa

2% wegetariańska

1% bezglutenowa

1% indywidualna

3% pozostałe (m.in. wysokobiałkowa, niskobiałkowa, wegańska, bezmleczna, endometrioza, półpłynna)

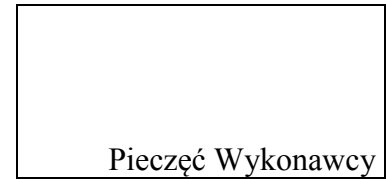
Wyceny poszczególnych rodzajów posiłków należy dokonać w oparciu o wzorcowy jadłospis stanowiący Załącznik nr 10 do SIWZ i obrazujący minimum wymagań Zamawiającego pod względem różnorodności i jakości posiłków.

Posiłek	<u>Ilość szt.</u> x <u>cena jedn.</u> netto x 18 m-cy	VAT	Wartość brutto na 18 m-cy
Śniadania			
Obiad			
Kolacja			
OGÓLEM:			

..... dnia.....

.....
Podpis(y) osoby, osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo

ZAŁĄCZNIK NR 3



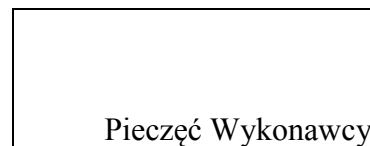
Wykaz osób, które będą brały udział w realizacji zamówienia

Lp.	Imię i nazwisko	Zawód	Wykształcenie	Staż pracy w zawodzie	Zakres obowiązków	Sposób dysponowania osobą

..... dnia.....

.....
 Podpis(y) osoby, osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo

ZAŁĄCZNIK NR 4



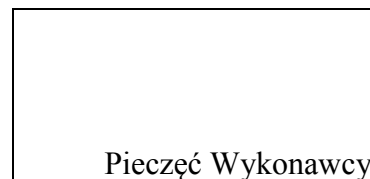
Wykaz środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności (posiłków), którymi dysponuje Wykonawca

Lp	Marka i typ pojazdu	Numer rejestracyjny pojazdu	Informacje o podstawie dysponowania środkiem transportu	Rodzaj i numer dokumentu dopuszczającego środek transportu do przewozu żywności (posiłków) wraz z podaniem daty ważności dokumentu

..... dnia.....

.....
 Podpis(y) osoby, osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo

ZAŁĄCZNIK NR 5



Oświadczenie o posiadaniu kuchni

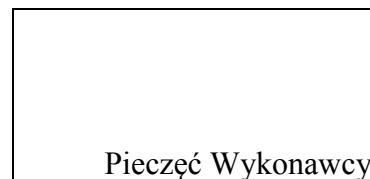
Oświadczamy, że na podstawie prawa własności/umowy* najmu/dzierżawy*, do dniadysponujemy kuchnią o powierzchni m2, składającą się z: pomieszczeń, zlokalizowaną w, przy ul. Lokal posiada pozytywną opinię sanitarną potwierdzającą, że jest wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków i spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem.

- niepotrzebne skreślić

..... dnia.....

.....
Podpis(y) osoby, osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo

ZAŁĄCZNIK NR 6



Oświadczenie o posiadaniu kuchni zastępczej

Oświadczamy, iż na czas trwania umowy tj. od do, na podstawie prawa własności/umowy* najmu/dzierżawy*, dysponujemy kuchnią zastępczą o powierzchni m², składającą się z: pomieszczeń, zlokalizowaną w, przy ul. Lokal posiada pozytywną opinię sanitarną potwierdzającą, że jest wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków i spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny znajduje się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 50 km od siedziby Zamawiającego) – tak, że realizacja zamówienia będzie przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej;

- niepotrzebne skreślić

..... dnia.....

.....
Podpis(y) osoby, osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo

PROJEKT UMOWY
.../2020

W dniu 2020 roku między:

spółką **Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.** z siedzibą w Warszawie (01 – 004), przy ul. Żelaznej 90, zarejestrowaną przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000445779, z kapitałem zakładowym w wysokości 1.000.000,00 zł., posiadającą numer NIP: 527-01-04-746 oraz REGON: 012103423,

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

reprezentowaną przez: **Wojciecha Puzynę dr n. med. – Prezesa Zarządu**

Agnieszkę Łydę – Członka Zarządu

a

spółką, z siedzibą w przy ul., wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez, pod numerem KRS:, posiadającą numer REGON: oraz numer NIP:

.....,

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

reprezentowaną przez:

wyłonioną w postępowaniu o zamówienie publiczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych,

została zawarta Umowa następującej treści:

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem Umowy jest przygotowanie i dostawa do **Zamawiającego** gotowych posiłków (zapewnienie całodziennego wyżywienia) w odpowiednich porcjach, ilościach i temperaturze, zabezpieczających dzienne racje pokarmowe z uwzględnieniem realizacji programu pilotażowego „Standard żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. (Dz. U. z 2019 poz. 1537).
2. Usługa wykonywana będzie w systemie bimarowym oraz systemie indywidualnym. Szczegółowe warunki realizacji umowy zawiera „Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia część A i B” – stanowiący Załącznik nr 1 do umowy.
3. **Wykonawca** oświadcza, że przy realizacji przedmiotu Umowy będą spełnione wszystkie obowiązujące normy żywieniowe wskazane przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 poz 149 t.j. z późn. zm) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zasadami systemu HACCP.
4. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zamawiania posiłków według zaleceń dietetyków (żywienie indywidualne), innych niż wymienione powyżej w ust. 1 według specyficznych zaleceń lekarzy **Zamawiającego**.
5. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamawianych posiłków, dostosowując ją do ilości hospitalizowanych pacjentów, przy czym nie stanowi to podstawy do żadnych roszczeń ze strony **Wykonawcy**.
6. **Wykonawca** zobowiązany jest do utrzymania stanu zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę na poziomie nie niższym niż wskazany w ofercie, przez cały okres obowiązywania umowy.
7. **Wykonawca** zobowiązany jest dostarczyć nowe certyfikaty, polisę, wszelkie pozwolenia oraz inne dokumenty terminowe (w szczególności te, które wpłynęły na wybór oferty jako najkorzystniejszej), których ważność upłynie w trakcie trwania umowy.
8. W dniu podpisania umowy **Wykonawca** zobowiązuje się zarejestrować w systemie SZOI (System Zarządzania Obiegiem Informacji), zgodnie z wymaganiami Narodowego Funduszu Zdrowia.

§ 2.

ZAMAWIANIE POSILKÓW

1. Strony umowy ustalają iż realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie codziennych zamówień wysyłanych przez upoważnionego przedstawiciela **Zamawiającego**:
 - drogą elektroniczną, na adres: _____
 - faksem na numer: _____.
 - w wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się składanie zamówień telefonicznie (tel. nr: _____).
2. W przypadku posiadania elektronicznego systemu zamawiania posiłków **Wykonawca** zobowiązany jest bezpłatnie udostępnić i zainstalować u **Zamawiającego** program oraz przeszkolić pracowników **Zamawiającego**.

§ 3.

CZAS REALIZACJI I WARUNKI DOSTAW

1. Godziny dostaw poszczególnych posiłków szczegółowo określa Załącznik nr 1 do Umowy „Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia część A i B”.
2. **Zamawiający** dopuszcza 1 raz w miesiącu możliwość spóźnienia dostawy z przyczyn niezależnych od **Wykonawcy**, pod warunkiem telefonicznej informacji o przyczynach i orientacyjnej wielkości opóźnienia, przekazanej niezwłocznie po zaistnieniu jego przyczyny.
3. **Wykonawca** odpowiada za prawidłowy transport posiłków – zapewnienie odpowiednich pojemników wymaganych odrębnymi przepisami oraz zapewniających odpowiednią jakość dostawy (w tym wykluczenie rozlewania płynów) oraz wózka do transportu pojemników.
4. Pracownicy **Wykonawcy** muszą wykazywać się znajomością postanowień Umowy w zakresie niezbędnym do jej należytego wykonania.
5. Wszelkie zaistniałe nieprawidłowości w dostawie **Zamawiający** zgłasza **Wykonawcy** na piśmie drogą elektroniczną na adres e-mail:, lub telefonicznie na nr
6. W przypadku braku dostaw przedmiotu umowy w terminach określonych w niniejszej umowie lub dostarczenia produktu wadliwego **Zamawiający** po upływie terminów określonych dla dostawy zamówienia może zakupić produkt od innego dostawcy na koszt i ryzyko **Wykonawcy**. W takim przypadku **Wykonawca** bez zastrzeżeń pokryje różnicę w cenie wynikającą z zakupu produktu po wyższych cenach w stosunku do cen podanych w Umowie. Powyższe terminy nie ograniczają prawa **Zamawiającego** do natychmiastowego zakupu na koszt i ryzyko **Wykonawcy** produktu od innego dostawcy, w przypadku gdyby po stronie **Zamawiającego** mogła powstać rażąca szkoda. W takim przypadku **Zamawiający** jest uprawniony do potrącenia kosztów zakupu posiłków u innego dostawcy z należności przysługującej **Wykonawcy** za najbliższy miesiąc. Powołanie się **Zamawiającego** na zapis niniejszego ustępu, nie ogranicza jego prawa do naliczenia kar umownych określonych w § 9 ust. 1 niniejszej Umowy.
7. Za koszt, o którym mowa w ust. 6, uważa się różnicę w cenie zakupu przedmiotu umowy i kosztów towarzyszących (transport, rozładunek, ubezpieczenie w drodze). Za ryzyko uważa się negatywne konsekwencje jakie **Zamawiający** poniósł lub w przyszłości poniesie w związku z faktem wadliwego zrealizowania usługi np. nie dostarczy pacjentowi posiłku na czas co wywoła odpowiedzialność **Zamawiającego** wobec pacjenta.

§ 4.

WARTOŚĆ UMOWY, WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wartość Umowy określa się na kwotę **netto**: zł. (słownie:) plus podatek VAT według obowiązujących stawek, co stanowi wartość **brutto**: zł. (słownie:).
2. Jako podstawę obliczenia ceny określonej w ust 1. przyjęto wyliczenie umieszczone w Załączniku nr 1 do Umowy. Zawarte w nim ceny jednostkowe posiłków stanowiąc będą podstawę do wyliczenia wysokości faktury.
3. Cena podana w ust 1. obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez **Wykonawcę** z tytułu wykonania zamówienia (zakup surowców, transport, koszty przygotowania, koszty utrzymania czystości, itp.).
4. Płatność realizowana będzie na podstawie faktur wystawianych za każdy miesiąc kalendarzowy.
5. Faktury wystawiane będą na podstawie potwierdzonego przez **Zamawiającego** dokumentu wskazującego ilość zamówionych i dostarczonych posiłków.

6. Płatność z tytułu dostarczonych posiłków będzie dokonywana przelewem w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez **Zamawiającego** oryginału faktury VAT, na konto **Wykonawcy** wskazane w fakturze VAT.
7. **Wykonawca** zobowiązuje się nie dokonywać cesji wierzytelności bez pisemnej zgody **Zamawiającego**.
8. **Zamawiający** oświadcza, iż jest dużym przedsiębiorcą w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2019, poz. 118 z późn. zm.).

§ 5.

CZAS TRWANIA UMOWY

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia roku na okres 18 miesięcy, czyli do dnia roku.
2. Termin obowiązywania umowy może ulec skróceniu w sytuacji wyczerpania przez **Zamawiającego** pełnej wartości umowy lub wydłużeniu w sytuacji niewyczerpania przez **Zamawiającego** pełnej wartości umowy określonej w §4 ust. 1 w terminie oznaczonym w §5 ust. 1.

§ 6.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ, KONTROLE

1. **Wykonawca** ponosi pełną odpowiedzialność za wszystkie szkody powstałe w wyniku działania bądź zaniedbania osób, którym powierzył wykonanie czynności mieszczących się w przedmiocie umowy, w tym za sankcje nałożone na **Zamawiającego** przez nadzór sanitarny i inne właściwe organy, w związku z nienależytym wykonaniem usługi przez **Wykonawcę**. Kary nałożone z tego tytułu pokryje w całości **Wykonawca**.
2. **Wykonawca** ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
3. **Wykonawca** ponosi odpowiedzialność w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.

§ 7.

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. W celu zagwarantowania należytego wykonania Umowy **Wykonawca** wniesie zabezpieczenie w wysokości 2 % ceny umownej brutto tj. zł. (słownie:) na cały okres trwania umowy.
2. Zabezpieczenie może być wniesione w jednej lub kilku formach, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Zwrot zabezpieczenia wniesionego w pieniądzu nastąpi po zakończeniu Umowy, w terminie 14 dni od dnia uznania należytego wykonania usługi. **Zamawiający** zwróci kwotę zabezpieczenia **Wykonawcy** wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, pomniejszoną o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na konto **Wykonawcy**.

§ 8.

KONTROLA REALIZACJI UMOWY

1. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami **Zamawiającego**.
2. W przypadku stwierdzenia uchybień **Zamawiający** uprawniony jest do naliczenia kar umownych.
3. **Zamawiający** będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których **Wykonawca** przygotowuje i prowadzi dystrybucję posiłków w każdym czasie, w trakcie trwania umowy, a **Wykonawca** ma obowiązek pomieszczenia te **Zamawiającemu** udostępnić.
4. **Wykonawca** wyraża zgodę na przeprowadzenie kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia na rzecz **Zamawiającego** w godzinach prac **Wykonawcy** i po wcześniejszym uzgodnieniu terminu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§ 9.

KARY UMOWNE

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań Umowy w formie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

- a. w przypadku dostarczenia posiłków niewłaściwej jakości (np. sporządzone z produktów nieświeżych, przeterminowanych, ze śladami insektów, z ciałami obcymi) – 800,00 zł. jednorazowo za każdą niewłaściwą dostawę,
 - b. w przypadku braku dostawy posiłków, dostawy niekompletnej lub opóźnienia w dostawie posiłku dłuższego niż 1 godzina – 800 zł jednorazowo za każdą nieprawidłowość
 - c. w przypadku niedostarczenia wyników badań bakteriologicznych o których mowa w punkcie 15 rozdziału Kontrola realizacji umowy „Formularza cenowego. Opisu przedmiotu zamówienia. Część A” – 800,00 zł.,
 - d. w przypadku niedostarczenia aktualnych list/wykazów wraz z załącznikami, o których mowa w pkt 1, 2 i 3 rozdziału E Wymagania Sanitarne epidemiologiczne „Formularza cenowego Opisu przedmiotu zamówienia Część A” – 800 zł. za każdy brak
 - e. w przypadku niedostarczenia aktualnego zaświadczenia Inspekcji Sanitarnej, o której mowa w pkt 19 rozdziału E Wymagania Sanitarne epidemiologiczne „Formularza cenowego Opisu przedmiotu zamówienia Część A” – 800 zł.
 - f. **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 10% całkowitej wartości brutto umowy, gdy **Wykonawca** rozwiąże niniejszą umowę z przyczyn leżących po jego stronie.
 - g. **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 10% całkowitej wartości brutto umowy, gdy **Zamawiający** rozwiąże niniejszą umowę z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy**.
2. W przypadku powtarzających się opóźnień, braku dostaw posiłków, dostawy posiłków złej jakości, niewłaściwej konfiguracji (co najmniej trzykrotnie), jak również w przypadku innego rażącego naruszenia przez **Wykonawcę** postanowień niniejszej umowy **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia, w drodze pisemnego powiadomienia **Wykonawcy** oraz naliczeniu kary umownej w wysokości 10 % wartości zamówienia brutto.
 3. Każda ze Stron może dochodzić odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.
 4. 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 należnego **Wykonawcy**. Za szkody spowodowane nie wykonaniem lub niewłaściwym wykonaniem obowiązków wynikających z niniejszej Umowy odpowiedzialność ponosi **Wykonawca**.
 5. W przypadku, gdy Zamawiający podczas audytu u Wykonawcy stwierdzi niezgodności wynikające z nieprzebrzegania obowiązujących przepisów, norm żywienia oraz zapisów umowy oraz nie nastąpi ich poprawa, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł.
 6. Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków, Zamawiający będzie mógł naliczać Wykonawcy punkty karne, w następującej wysokości:
 - a. opóźnienie w dostawie (do jednej godziny) – 1 pkt
 - b. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt (*pomimo obowiązku dowiezienia brakujących porcji*)
 - c. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej*)
 - d. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt
 - e. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 2 lit. e rozdział B, część A, załącznik nr 2 do SIWZ, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupę, surówkę itd.*)
 - f. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupę, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno*)
 - g. brudne termoporty, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość*)
 - h. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt
- Punkty o których mowa powyżej przyznawane będą przez Zamawiającego w momencie dostawy posiłków. Wykonawca może oddelegować swojego przedstawiciela, aby był obecny podczas dokonywania oceny i przyznawania punktów

7. Wartość 1 punktu karnego ustalona zostaje na kwotę **brutto: 100,00 zł**. Wykonawca wystawiając fakturę zobowiązany będzie do pomniejszenia jej wartości o kwotę wynikającą z przyznanych punktów karnych co stanowić będzie rabat dla Zamawiającego.
8. **Zamawiający**, po wystawieniu przez niego noty obciążeniowej, ma prawo do potrącenia należności naliczonych z tytułu kar umownych z należności **Wykonawcy** określonej na fakturze w dniu zapłaty należności lub **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** w terminie 14 dni po wystawieniu noty obciążeniowej należne kary umowne. Naliczenie przez **Zamawiającego** kary umownej następuje przez sporządzenie noty księgowej wraz z pisemnym uzasadnieniem oraz terminem zapłaty.
9. Zgodnie z § 6 ust. 2 pkt 2 oraz ust. 3 – 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy” **Zamawiający** zobowiązany jest do prowadzenia okresowych odpłatnych badań fizycznych, chemicznych oraz mikrobiologicznych żywności. W przypadku uzyskania negatywnego wyniku badań i zaistnienia konieczności ich powtórzenia, koszt wynikający z przeprowadzenia powtórnych badań zostanie w całości potrącony z wynagrodzenia **Wykonawcy**.

§ 10.

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w trybie określonym w art. 145 ustawy z dnia 29.01.2004 Prawo zamówień publicznych (Dz.U 2019 poz. 1843 t.j.).

§ 11.

ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem trzy miesięcznego okresu wypowiedzenia
2. **Zamawiający** zachowuje prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w szczególności:
 - a. w przypadku co najmniej trzykrotnego w okresie trzech następujących po sobie miesięcy stwierdzenia przez **Zamawiającego** opóźnienia w doręczeniu posiłków;
 - b. w przypadku co najmniej trzykrotnego w okresie trzech następujących po sobie miesięcy stwierdzenia przez **Zamawiającego** dostarczenia posiłków w niewłaściwej konfiguracji (niezgodnie z zamówieniem tj. np. zbyt mała ilość porcji, niewłaściwe diety itp.);
 - c. w przypadku stwierdzenia przez **Zamawiającego**, dostawy produktów przeterminowanych lub niespełniających norm powszechnie obowiązującego prawa;
 - d. w przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli;
 - e. w przypadku niedostarczenia protokołu z kontroli u Wykonawcy prowadzonej przez uprawnione do tego organy sanepid, Wojskowy Oddział Medycyny Prewencyjnej – jeśli dotyczy, itp. – o którym mowa w pkt 17 rozdziału „Wymagania sanitarno epidemiologiczne” Formularza cenowego. Opisu przedmiotu zamówienia. Część A lub wyników badań bakteriologicznych, o których mowa w pkt 15 rozdziału „Kontrola realizacji umowy”. Formularza cenowego. Opisu przedmiotu zamówienia. Część A” .
 - f. w przypadku innego poważnego naruszenia lub nie przestrzegania przez **Wykonawcę** postanowień zawartych w niniejszej umowie.
 - g. zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 144 ust. 1-1b, 1d i 1e ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r.;
 - h. Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r.;
 - i. Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciążyą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej
 - j. w przypadku wskazanym w §14 pkt 4 niniejszej Umowy.

§ 12.

ZMIANA POSTANOWIEŃ UMOWY

1. **Zamawiający** przewiduje możliwość dokonywania zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach i na zasadach określonych poniżej:

- ceny określone w Załączniku nr 1 „Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia część.” mogą ulec zmianie jedynie w przypadku zmiany stawki VAT, stawek celnych lub cen urzędowych. Zmiana cen winna nastąpić z dniem wejścia w życie odpowiednich przepisów. **Wykonawca** powinien poinformować **Zamawiającego** o planowanej podwyżce w formie pisemnej pod rygorem nieważności zmiany.
 - w przypadku określonym w §5 ust. 2 niniejszej Umowy.
2. W sytuacji gdy **Wykonawca** wykaże, że zmiany przepisów o których mowa w art. 142 ust.5 uPzp mają bezpośredni wpływ na zmianę kosztów realizacji przez niego zamówienia, co powinno mieć miejsce przez złożenie **Zamawiającemu** wniosku wraz z wykazaniem i wyliczeniem zmiany kosztów realizacji zamówienia, strony podpiszą aneks, lub rozwiążą umowę według zasad określonych w punkcie 4.
 3. W sytuacji gdy zmiana kosztów **Wykonawcy** odbiega w sposób znaczący od budżetu jaki **Zamawiający** przeznaczył na realizację Zamówienia, **Zamawiający** powiadomi **Wykonawcę**, że nie może z przyczyn finansowych kontynuować zawartej Umowy. Umowa ulega wówczas rozwiązaniu z inicjatywy którejkolwiek ze strony, za jedno miesięcznym wypowiedzeniem złożonym drugiej stronie na piśmie.
 4. Zamawiający przewiduje możliwość zlecenia Wykonawcy realizacji dodatkowych usług, nieobjętych zamówieniem określonym w § 1, w okresie do 3 lat od dnia zawarcia niniejszej umowy, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
 - a. zmiana Wykonawcy nie jest dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu,
 - b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
 - c. wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej w § 4 powyżej.
 5. Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, poza wskazanymi powyżej, również w następujących okolicznościach:
 - a. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, zaś wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
 - b. Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
 - i. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
 - ii. w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców;
 - c. łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. i jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.
 6. Każda ze zmian niniejszej umowy wymaga uprzedniej pisemnej zgody **Zamawiającego** oraz sporządzenia stosownego aneksu.

§ 13.

KONTAKT

1. Osoby odpowiedzialne za współpracę i kontrolę realizacji niniejszej umowy:
 - po stronie **Zamawiającego**:
Pani Magdalena Horyd,
kom. 795 523 622
e – mail: m.horyd@szpitalzelazna.pl
 - po stronie **Wykonawcy**:
ul. _____ , _____
Pan/Pani _____
tel: _____ do ... fax: _____
e – mail: _____@_____
2. W zakresie nie uregulowanym szczegółowo w umowie, wszelką korespondencję, pisma i druki Strony mają obowiązek doręczać sobie nawzajem bezpośrednio lub listami poleconymi lub pocztą kurierską na adres wskazany w ust. 1 powyżej.

3. O wszelkich zmianach adresu Strony będą się nawzajem informować w jeden z podanych w ust. 2 powyżej sposobów. W przypadku braku zawiadomienia o zmianie adresu, wysłanie korespondencji na adres wskazany w umowie lub na ostatni znany adres, strony uznają za jej skuteczne doręczenie w terminie wyznaczonym do odbioru korespondencji w terminie pierwszej awizacji.

§ 14.

KLAUZULE UCZCIWOŚCI

1. **Wykonawca** oświadcza, że w ramach prowadzonej działalności, w tym również w zakresie wykonywania niniejszej Umowy, będzie korzystał z narzędzi i procedur mających na celu ograniczenie ryzyka występowania zdarzeń korupcyjnych oraz umacnianie wizerunku **Wykonawcy**, jako podmiotu funkcjonującego z poszanowaniem zasad etyki oraz uczciwości.
2. **Wykonawca** zobowiązuje się do wykonywania postanowień niniejszej Umowy z uwzględnieniem zasad uczciwej współpracy pomiędzy Stronami, zasad etyki obowiązujących w Centrum Medycznym „Żelazna” sp. z o.o. oraz bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa.
3. **Wykonawca** zobowiązuje się do rozwiązywania ewentualnych sporów mogących wyniknąć w trakcie wykonywania niniejszej Umowy w sposób polubowny.
4. W przypadku wystąpienia w czasie obowiązywania niniejszej Umowy zdarzenia o charakterze korupcyjnym, **Zamawiający** jest uprawniony do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy**.

§ 15.

OBOWIĄZEK INFORMACYJNY DOTYCZĄCY REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca oświadcza, że został poinformowany przez Zamawiającego o przetwarzaniu podanych przez niego danych osobowych w celu realizacji niniejszej umowy, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (art. 6 ust. 1 pkt b).
2. Obowiązek informacyjny został przez Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o. o. wykonany poprzez przekazanie klauzuli informacyjnej dotyczącej kontrahentów w formie pisemnej, stanowiącej Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z przekazaną klauzulą informacyjną.
3. Wykonawca oświadcza, że poinformuje swoich pracowników, współpracowników, których dane osobowe będą / zostały przekazane Zamawiającemu w celu realizacji Umowy, o przetwarzaniu ich danych przez Zamawiającego. Przedmiotowy obowiązek będzie wypełniany także względem każdej nowej osoby i reprezentanta, którego dane są lub mają być przekazane Wykonawcy. Klauzula informacyjna CMŻ dotycząca przetwarzania danych osobowych wskazanej kategorii osób znajduje się na stronie www.szpitalzelazna.pl/rodo-2/

§ 16.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych w umowie stosuje się odpowiednie przepisy wskazane w treści niniejszej umowy w tym także ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (Dz. U. 2017 poz. 459 t.j. z późn. zm.) oraz Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2017 poz. 1579 t.j. z późn. zm.).
2. Ewentualne spory wynikające z niniejszej Umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy dla siedziby **Zamawiającego**.
3. Wszelkie załączniki do niniejszej Umowy stanowią jej integralną część. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 2 do umowy

KARTA KONTROLI DOSTAW POSIŁKÓW do umowy nr z firmą	z dnia:
--	---------

ŚNIADANIE	Godzina dostawy		Punkty karne przyznane za dostawę	Opis dostawy / UWAGI
	wymagana	faktyczna		
	do 7.30			
	Ilość porcji			
	zamówiona	faktyczna		
	Gramatura			
	zgodna*	niezgodna*		
	Dostarczony asortyment			
	zgodny*	niezgodny*		
	Temperatura przy dostawie			
	prawidłowa*	nieprawidłowa*		
Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo				
czyste*	brudne*			

OBIAD	Godzina dostawy		Punkty karne przyznane za dostawę	Opis dostawy / UWAGI
	wymagana	faktyczna		
	do 12.30			
	Ilość porcji			
	zamówiona	faktyczna		
	Gramatura			
	zgodna*	niezgodna*		
	Dostarczony asortyment			
	zgodny*	niezgodny*		
	Temperatura przy dostawie			
	prawidłowa*	nieprawidłowa*		
Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo				
czyste*	brudne*			

KOLACJA	Godzina dostawy		Punkty karne przyznane za dostawę	Opis dostawy / UWAGI
	wymagana	faktyczna		
	do 15.30			
	Ilość porcji			
	zamówiona	faktyczna		
	Gramatura			
	zgodna*	niezgodna*		
Dostarczony asortyment				

	zgodny*	niezgodny*	
	Temperatura przy dostawie		
	prawidłowa*	nieprawidłowa*	
	Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo		
	czyste*	brudne*	
	Odbiór odpadków pokonsumpcyjnych		
	tak*	nie*	

**Łączna ilość punktów karnych
przyznanych za dostawy
stanowiących podstawę do
naliczenia rabatu**

*
niepotrzebne
skreślić

Podpis osoby przyjmującej dostawy posiłków

KLAUZULA INFORMACYJNA DLA KONTRAHENTÓW
Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.*, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000445779, REGON 012103423, NIP 5270104746; Dane kontaktowe Administratora:
 - adres: ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa,
 - adres e-mail: szpital@szpitalzelazna.pl,
 - numer telefonu: 22 25 59 801.
 - we wszelkich sprawach związanych z przetwarzaniem Państwa danych osobowych przez CMŻ można skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych pod adresem e-mail: iod@szpitalzelazna.pl
 - Pani/Pana dane osobowe (imię, nazwisko, dane firmy – adres, NIP, REGON, KRS) przetwarzane będą w związku z:
 - zawarciem i wykonaniem umowy – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO;
 - prowadzeniem ksiąg rachunkowych i dokumentacji podatkowej – w celu wypełnienia obowiązku prawnego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w zw. z art. 74 ust. 2 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości;
 - ustaleniem, dochodzeniem lub obroną roszczeń - na podstawie prawnie uzasadnionego interesu administratora danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO;
 - archiwizacją – w celu wypełnienia obowiązku prawnego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w zw. z art. 5 ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
 - Dane z innych źródeł:
 - W przypadku dokonywania przez Panią / Pana płatności za pośrednictwem banku lub instytucji płatniczych, CMŻ wejdzie w posiadanie informacji o tym, z jakiego konta, w jakiej instytucji dokonali Państwo płatności. Dane te będziemy przetwarzać w celu dokonania rozliczeń.
 - Przy zawieraniu, przedłużaniu lub rozszerzaniu zakresu umowy przez czas trwania takiej czynności CMŻ będzie wykorzystywać dotyczące Państwa informacje pochodzące z rejestru przedsiębiorców (obecnie: Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej), Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) oraz z bazy Głównego Urzędu Statystycznego w zakresie tam upublicznionym.
 - Pani / Pana dane mogą być udostępniane:
 - dostawcom usług technicznych i organizacyjnych dla Szpitala (w szczególności dostawcom i podmiotom wyspecjalizowanym w zapewnianiu obsługi technicznej systemów teleinformatycznych),
 - podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa,
 - podmiotom prowadzącym działalność płatniczą (banki, instytucje płatnicze), w celu dokonania rozliczeń,
 - podmiotom nabywającym wierzytelności w razie nieopłacenia przez Państwa faktur w terminie
 - innym podmiotom świadczącym usługi na rzecz Administratora Danych Osobowych, w uzasadnionych przypadkach, gdy jest to niezbędne dla realizacji umowy lub prawidłowego funkcjonowania Administratora Danych Osobowych.
- Powyższe będzie miało na celu jedynie realizację obowiązków ustawowych lub prawidłową realizację zawartej umowy.
- Dane osobowe będą przechowywane przez okres wymagany dla zrealizowania poszczególnych obowiązków prawnych ciążących na Administratorem Danych Osobowych tj.:
 - przez okres określony przepisami prawa np. podatkowymi,
 - przez czas trwania umowy, a następnie przez okres, po którym przedawniają się roszczenia wynikające z łączącej nas umowy, a w przypadku dochodzenia roszczeń przez czas trwania takich postępowań.

- Posiadane przez nas Pani/Pana dane osobowe w celu ich przetwarzania w całości zostały nam udostępnione przez Panią/Pana w związku z zawarciem umowy.
Podanie przez Panią/Pana danych osobowych do ww. celów jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie będzie skutkowało niemożnością zawarcia umowy przez Administratora.
- Administrator Danych Osobowych nie przekazuje Pana/Pani danych do państw trzecich tj. poza terytorium EOG.
- W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- Przysługuje Pani/Panu dostęp do swoich danych osobowych, ich sprostowania, prawo ograniczenia przetwarzania i prawo przenoszenia danych.
Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych.

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych na:

**ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA
POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA**

W imieniu Wykonawcy:

(nazwa Wykonawcy)

Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu.

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z PODLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

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

.....

W następującym zakresie:

.....

....., dnia r.

.....
(podpis Wykonawcy/ Pełnomocnika)

**OŚWIADCZENIE
o niepodleganiu wykluczeniu**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych na:

**ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA
POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA**

W imieniu Wykonawcy:

(nazwa Wykonawcy)

Oświadczamy, że nie podlegamy wykluczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust 1 pkt 13-22 i ust. 5 pkt 1, 2 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

.....
nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów, będącego/ych podwykonawcą/ami:

.....
Nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... dnia r.

.....
(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

WZORCOWE MENU

(format .pdf)