

## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku**

### **ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE**

**Wartość szacunkowa zamówienia jest mniejsza od 750.000 Euro**

**Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz.U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.)**

Otwock, dnia 02.12.2019 r.

**Dyrektor**

**SP ZOZ Szpitala Specjalistycznego  
MSWiA w Otwocku  
/-/ Dariusz Kołodziejczyk**

(podpis i pieczęć kierownika Zamawiającego)

## Zamawiający

Zamawiającym jest SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ SZPITAL SPECJALISTYCZNY MSWiA W OTWOCKU Adres: ul. B. Prusa 1/3 05-400 Otwock Godziny urzędowania: poniedziałek – piątek od godz. 7:45 do godz. 15:20, NIP 532-101-77-68, Regon: 010158710.

Postępowanie prowadzi: Karolina Gąsowska

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument, oznaczone jest znakiem: ZP 17 - 2019

Wykonawcy we wszelkich kontaktach z zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.

### 1. Tryb postępowania

1.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), zwaną dalej „ustawą”, o wartości szacunkowej zamówienia nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 euro.

1.2. W kwestiach nieuregulowanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia zastosowanie mają przepisy powyższej ustawy oraz przepisy aktów wykonawczych do niej.

### 2. Informacje ogólne

2.1. Wszelką pisemną korespondencję do zamawiającego związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres: 05-400 Otwock ul. B. Prusa 1/3.

2.2. Porozumiewanie się zamawiającego z wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną na adres e-mail: [sekretariat@zozmswia.pl](mailto:sekretariat@zozmswia.pl), możliwe jest również porozumiewanie się drogą pisemną z dopuszczeniem możliwości przekazywania wniosków, zawiadomień i informacji za pomocą faxu nr 22 779 – 46 - 71.

2.3. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną lub faxem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

2.4. W ramach niniejszego postępowania wszelka korespondencja prowadzona jest w języku polskim.

2.5. Osobą upoważnioną do bezpośredniego kontaktu z wykonawcami ze strony zamawiającego jest: Karolina Gąsowska, e-mail: [k.gasowska@zozmswia.pl](mailto:k.gasowska@zozmswia.pl); tel. 22 779 20 61 wew. 37

### 3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku, które zgodnie z załącznikiem XIV do dyrektywy 2014/24/UE oraz załączniku XVII do dyrektywy 2014/25/UE są usługami społecznymi.

3.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **załącznik nr 1 do siwz**.

Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

3.3. Kod CPV:

|             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 55520000 -1 | usługi dostarczania posiłków    |
| 55521200-0  | usługi dowożenia posiłków       |
| 55321000-6  | usługi przygotowywania posiłków |
| 55320000-9  | usługi podawania posiłków       |
| 55322000-3  | usługi gotowania posiłków       |
| 55521100-9  | usługi rozwożenia posiłków      |

3.4. Wskazany jest, aby Wykonawcy ubiegający się o przedmiotowe zamówienie dokonali wizji lokalnej pomieszczeń w celu samodzielnego zapoznania się z ich stanem, pozostającym w nich wyposażeniem i na tej podstawie dokonali ustalenia jaki sprzęt należy uzupełnić w celu prawidłowej realizacji usług zgodnie z wszelkimi wymogami Zamawiającego, jak również prac remontowanych lub innych prac związanych z dostosowaniem i adaptacją pomieszczeń. W celu ustalenia terminu wizji lokalnej należy kontaktować się z Panią Karoliną Gąsowską, tel. 22 779 46 71 w. 37, e-mail: [k.gasowska@zozmswia.pl](mailto:k.gasowska@zozmswia.pl)

**4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

**5. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.**

**6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

**7. Termin wykonania zamówienia:**

Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres 24 miesięcy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01 lutego 2020 r.

**8. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**

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

**8.1.1. posiadania kompetencji lub uprawnień do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał:

- a) aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej wydane przez właściwy Powiatowy Inspektorat Sanitarny potwierdzający, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U z 2019 r., poz. 1252 ze zm.);
- b) aktualną decyzję dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności wydaną przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
- c) dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, na który składają się:
  - GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna,
  - GHP - Dobra Praktyka Higieniczna,
  - HACCAP – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny.
- d) dokument potwierdzający kwalifikacje zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka i kucharza, bądź oświadczenie potwierdzające powyższe.

#### **8.1.2. posiadania zdolności technicznych lub zawodowych:**

Warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, jeżeli wykaże, iż zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również realizuje w ciągu ostatnich 3 (trzech) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 2 usługi żywienia całodziennego w formie cateringu w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności leczniczej, z czego co najmniej jedna o wartości nie mniejszej niż 1.000 000,00 zł brutto, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

**Ocena spełnienia warunku zostanie dokonana na podstawie dokumentu, o którym mowa w pkt. 9.1.8. siwz.**

#### **8.1.3. posiadania zdolności technicznych lub zawodowych:**

Warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, który do wykonania niniejszego zamówienia wyznaczy:

- a) min. 1 osobę na stanowisku dietetyka legitymującego się wykształceniem wyższym kierunkowym, posiadającą co najmniej 3 letnie doświadczenie w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności leczniczej;
- b) min. 2 osoby na stanowisku kucharza legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności leczniczej.

**Ocena spełnienia warunku zostanie dokonana na podstawie dokumentu, o którym mowa w pkt. 9.1.9. siwz.**

#### **8.1.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;**

Warunek ten będzie spełniony przez Wykonawcę, jeśli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min. 500.000,00 (słownie: pięćset tysięcy złotych).

W przypadku wygaśnięcia ważności dokumentu w trakcie realizacji umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przedłożenia aktualnego.

**Ocena spełnienia warunku zostanie dokonana na podstawie przedłożonej polisy.**

8.2. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 oraz art. 24 ust. 5.

8.3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt 8.1.1. – 8.1.4. powinien spełniać co najmniej jeden Wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie. Warunek określony w pkt 8.2. powinien spełniać każdy z Wykonawców indywidualnie.

**Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, których oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, przed zawarciem umowy o realizację zamówienia są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą współpracę między wykonawcami.**

### **9. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu**

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu odbędzie się dwuetapowo:

Etap I – ocena wstępna, której poddawani są Wszyscy Wykonawcy odbędzie się na podstawie informacji zawartych w oświadczeniu o spełnieniu warunków udziału i niepodleganiu wykluczeniu z postępowania, o których mowa w pkt 9.1. ppkt 2-6

Etap II – ostateczne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonane na podstawie dokumentów to potwierdzających. Ocenie na tym etapie podlegać będzie wyłącznie Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą spośród tych, które nie zostaną odrzucone po analizie oświadczeń, o których mowa w pkt 9.1. ppkt 7-12.

**9.1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia, Wykonawcy muszą złożyć:**

1. *Wypełniony i podpisany formularz ofertowy – załącznik nr 3 do siwz;*
  2. *Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 4a do siwz;*
  3. *Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - załącznik nr 4b do siwz;*
  4. *Oświadczenie, iż w wykonywaniu zamówienia uczestniczyć będą 2 kucharze legitymujący się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadający co najmniej 3 lata doświadczenia w pracy na stanowisku kucharza w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach/zakładach opiekuńczo - leczniczych/domach pomocy społecznej/domach opieki oraz 1 dietetyk legitymujący się wykształceniem wyższym kierunkowym, posiadający co najmniej 3 lata doświadczenia w pracy na stanowisku dietetyka w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach/zakładach opiekuńczo- leczniczych/domach pomocy społecznej/domach opieki - załącznik nr 7 do siwz;*
  5. *Oświadczenie, iż Wykonawca kupuje produkty mięsne i mięso z zakładów, które są pod nadzorem Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej oraz używa jaj, które są poddawane naświetlaniu promieniami UV-C/poddane sterylizacji przez Wykonawcę lub dostawcę jaj – załącznik nr 7 do siwz;*
  6. *Oświadczenie Wykonawcy stwierdzające, że Wykonawca wdrożył i stosuje zasady systemu zarządzania jakością GMP, GHP, HACCP - załącznik nr 7 do siwz.*
  7. *Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, 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, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie lub są wykonywane należycie – załącznik nr 5 do siwz;*
  8. *Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie dysponowania tymi osobami, w tym o dysponowaniu 2 kucharzami legitymującymi się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią oraz 1 dietetykiem z wykształceniem wyższym kierunkowym, posiadającymi co najmniej 3 lata doświadczenia w pracy na stanowisku dietetyka w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach/zakładach opiekuńczo- leczniczych/domach pomocy społecznej/domach opieki - załącznik nr 6 do siwz*
  9. *Aktualny wykaz środków lub środka transportu wraz z potwierdzoną kopią decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych;*
  10. *Kopia opłaconej polisy lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na wartość minimum 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100), a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej;*
  11. *Aktualna opinia/decyzja właściwego terenowo Inspektoratu Sanitarnego potwierdzająca spełnianie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego, a w szczególności żywienia pacjentów hospitalizowanych, świadczenia usług cateringowych na zewnątrz oraz dotycząca spełnienia wymogów sanitarnych przy przewożeniu / rozwożeniu żywności;*
  12. *Zamawiający może wezwać do złożenia aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub zaświadczeń, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;*
  13. *Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – załącznik nr 4c do siwz. Zgodnie z jego brzmieniem Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia;*
  14. *W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokumenty określone w ppkt 2, 3, 5, 13 powinien złożyć każdy z Wykonawców indywidualnie. Dokumenty określone w ppkt 6, 11, 13 co najmniej jeden Wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie. Natomiast dokumenty, o których mowa w ppkt. 4, 7, 8, 11 ten, którego dotyczy.*
- I. Dowodami, o których mowa w pkt 9.1.ppkt 8. są:
- 1) *poświadczenia, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;*
  - 2) *w przypadku zamówień na usługi – oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w ppkt 1).*

- II. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego, usługi wskazane w wykazie, o którym mowa w pkt 9.1. ppkt 7. zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt I.

## 10. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

- 10.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
- 10.2. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje będą przekazywane pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Formę wskaże Zamawiający.
- 10.3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 10.4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści siwz. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania oferty, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 10.5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia.

## 11. Wadium

- 11.1. Składając ofertę każdy Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości: **30.000,00 zł** (słownie złotych: trzydzieści tysięcy 00/100).
- 11.2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
- 11.3. Wadium może być wniesione w:
  - 11.3.1. pieniądzu, na rachunek bankowy Zamawiającego w BGK Bank Gospodarstwa Krajowego nr: 65 1130 1017 0020 1464 0920 0004 z dopiskiem: „ZP 17 -2019” (za datę wniesienia wadium w pieniądzu liczy się dzień wpływu pieniędzy na konto Zamawiającego) - **wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na powyższy rachunek bankowy,**
  - 11.3.2. poleceniach bankowych lub poleceniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że polecenie kasy jest zawsze poleceniem pieniężnym,
  - 11.3.3. gwarancjach bankowych, nieodwołalnych, nieprzenoszalnych, płatnych na pierwsze żądanie Zamawiającego,
  - 11.3.4. gwarancjach ubezpieczeniowych, nieodwołalnych, nieprzenoszalnych, płatnych na pierwsze żądanie Zamawiającego,
  - 11.3.5. poleceniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2019 r. poz. 310 z późn. zm.).
- 11.4. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt 11.8. siwz.
- 11.5. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia zażądano.
- 11.6. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 11.7. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 lub pełnomocnictw, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
- 11.8. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
  - 11.8.1. odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
  - 11.8.2. nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
  - 11.8.3. zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
- 11.9. **Dowód wniesienia wadium winien być załączony do oferty.**

## 12. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia składania ofert.

## 13. Opis sposobu przygotowania ofert

- 13.1. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert niż jedna lub złożenie oferty wariantowej skutkować będzie odrzuceniem wszystkich złożonych przez danego Wykonawcę ofert.
- 13.2. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 13.3. Oferta składana przez Wykonawcę powinna być sporządzona na Formularzu Ofertowym załączonym do niniejszej specyfikacji lub w jego formie. Formularz Ofertowy wraz ze stanowiącymi integralną część oferty załącznikami, muszą być wypełnione przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.
- 13.4. W przypadku, gdy Wykonawca dołączy do oferty kopię dokumentu, kopia ta musi być potwierdzona za zgodność z oryginałem w sposób określony w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016, poz. 1126).
- 13.5. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze, ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

- 13.6. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany muszą być opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- 13.7. Jeżeli Wykonawca załączy do oferty dokumenty w języku obcym, dokumenty te muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 13.7.1. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Uprawnionymi do składania oświadczeń woli są osoby wykazane w Krajowym Rejestrze Sądowym (rejestrze przedsiębiorców) albo, jeżeli Wykonawca nie uzyskał dotychczas wpisu do KRS, osoby wskazane w dotychczasowych: rejestrze handlowym, rejestrze spółdzielni lub przedsiębiorstw państwowych, w ewidencji działalności gospodarczej. Wyżej wymienione uprawnienia posiadają także osoby legitymujące się odpowiednimi pełnomocnictwami udzielonymi przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. W przypadku podpisywania oferty przez osobę/osoby posiadające pełnomocnictwa, dokumenty pełnomocnictwa muszą być dołączone do oferty w oryginale lub w notarialnie uwierzytelnionej kopii.
- 13.8. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty (a nie kartki) wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane, a także podpisane przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.
- 13.9. Proponuje się, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była trwale spięta.
- 13.10. Kilka podmiotów może złożyć ofertę wspólną. W takim przypadku podmioty te ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

#### 14. Miejsce i termin składania ofert

- 14.1. Oferty należy składać w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu do dnia **11 grudnia 2019 roku do godz. 12:00** w siedzibie Zamawiającego w Otwocku przy ul. B. Prusa 1/3 w sekretariacie lub przesłać pocztą. Za datę wpływu uważa się złożenie oferty w siedzibie Zamawiającego w terminie określonym w pkt. 14.1. Oferty w kopertach (opakowaniach) zewnętrznych naruszonych, uszkodzonych lub nie zamkniętych będą traktowane jako odtajnione i nie zostaną przyjęte.
- 14.2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opatrzonej nazwą zamówienia:  
 „Oferta - Świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku. Nie otwierać przed .....r. godz. ....”. oraz pieczęcią firmową Wykonawcy (wraz z adresem i nr telefonu), zabezpieczonej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

#### 15. Miejsce i termin otwarcia ofert

- 15.1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **11 grudnia 2019 roku do godz. 12:30** w siedzibie Zamawiającego w Otwocku przy ul. B. Prusa 1/3, sala konferencyjna.
- 15.2. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
- 15.3. Oferty złożone po wyznaczonym terminie Zamawiający zwróci po udzieleniu zamówienia.

#### 16. Opis sposobu obliczenia ceny

- 16.1. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, aby obejmowała wszystkie koszty, jakie Wykonawca poniesie przy realizacji przedmiotu zamówienia
- 16.2. Cenę ofertową brutto należy obliczyć zgodnie ze sposobem zawartym w formularzu ofertowym.
- 16.3. Podana cena winna zostać obliczona w oparciu o wszelkie informacje zawarte w siwz w szczególnym uwzględnieniu informacji zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do siwz. Szczegółowy OPZ został opracowany w celu wskazania Wykonawcom wymagań Zamawiającego, a także by Wykonawca do kalkulacji ceny uwzględnił ilości produktów niezbędnych do przygotowania posiłków.
- 16.4. Wydawanie posiłków jednostkowych w szpitalu leży po stronie Wykonawcy.
- 16.5. Kalkulując cenę Wykonawca powinien wziąć pod uwagę koszty związane z wynajmowanymi pomieszczeniami w kwocie 800,00 zł brutto – czynsz oraz pozostałe opłaty, w tym opłaty stałe – ogrzewanie ryczałt w kwocie 800,00 zł miesięcznie brutto oraz opłaty zmienne wyczone na podstawie odczytu z liczników. Zamawiający informuje, że w okresie od dnia 1 sierpnia 2019 r. do dnia 31 października 2019 r. koszty związane z dostarczaniem mediów do pomieszczeń wynajmowanych poprzedniemu wykonawcy, kształtowały się następująco:
- 1) woda ciepła i zimna 1.618,90 zł brutto w ostatnim kwartale (co daje średnią wartość 539,63 zł brutto miesięcznie),
  - 2) energia elektryczna 4.807,14 zł brutto w ostatnim kwartale (co daje średnią wartość 1.602,38 zł brutto miesięcznie),
  - 3) odprowadzenie ścieków 2.027,91 zł brutto w ostatnim kwartale (co daje średnią wartość 675,97 zł brutto miesięcznie),
  - 4) podatek od nieruchomości 1.898,25 zł brutto w ostatnim kwartale (co daje średnią wartość 632,75 zł brutto miesięcznie).

W/w kwoty są podane w celu przybliżenia Wykonawcy wartości ewentualnych kosztów jakie mogą się wiązać z realizacją przedmiotowego zamówienia. Rzeczywiste koszty Wykonawcy uzależnione będą jednak od aktualnej stawki za podane media wg cenników ich dostawców oraz od ich rzeczywistego zużycia.

- 17.6. Warunki najmu pomieszczeń określone są w załączniku nr 8 do siwz i załączniku nr 2 do umowy.
- 17.7. Wykonawca podaje cenę w złotych polskich, zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku.
- 17.8. Wykonawca podaje w formularzu ofertowym jako cenę ofertową cenę obliczoną, przy uwzględnieniu wszystkich wymagań wskazanych przez Zamawiającego, według następującego wzoru:

$$\text{Cena oferty} = \{ (79\,314 \times A) + (22\,661 \times B) + (11\,330 \times C) \}$$

- A - jeden dzień żywieniowy jednej osoby przy diecie podstawowej (osobodzień) za kwotę: ..... zł brutto;  
 B - jeden dzień żywieniowy jednej osoby przy diecie łatwostrawnej (osobodzień) za kwotę: ..... zł brutto;  
 C - jeden dzień żywieniowy jednej osoby przy diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów(osobodzień) za kwotę: ..... zł brutto;
- 17.6. Cena oferty określona przez Wykonawcę pozostaje stała w okresie realizacji umowy i nie będzie podlegała zmianom, z zastrzeżeniem pozostałych zapisów niniejszej SIWZ.

## 18. Informacje dotyczące walut stosowanych przy rozliczeniach między Zamawiającym a Wykonawcą

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

## 19. Kryteria wyboru oferty i sposób oceny ofert

### 19.1. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryterium:

- cena - 60%
- wsad do kotła - 40%

#### Kryterium nr 1

19.2 Ocena ceny przedmiotu zamówienia będzie dokonywana poprzez porównanie danych zawartych w ofertach do ceny najniższej wśród zaproponowanych. Punkty za kryterium będą obliczone wg wzoru:

$$P = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100 \text{ pkt.} \times 60 \%$$

gdzie: P - punkty uzyskane za dane kryterium przez Wykonawcę „n”,  
 $C_{\min}$  - najniższa cena wśród zaproponowanych przez Wykonawców,  
 $C_n$  - cena zaproponowana przez Wykonawcę „n”,

#### Kryterium nr 2

19.3 Ocena kryterium wsad do kotła (W) będzie dokonywana na podstawie oświadczenia wykonawcy zawartego w formularzu oferty. Wsad do kotła całodobowego wyżywienia jednego pacjenta musi wynosić minimum 50% ceny oferowanej przez Wykonawcę za osobodzień.

Wartość „wsadu do kotła” obliczona jest jako wartość średnia, niezależnie od pacjenta i rodzaju zastosowanej dla niego diety.

Zamawiający określa następujące wartości % tzw. wsadu do kotła, na podstawie których dokona porównania i oceny złożonych ofert:

- a) 50% ceny - 0 pkt
- b) 51% do 55 % ceny – 20 pkt.
- c) 56 % ceny i powyżej - 40 pkt

19.4. Ocena końcowa (OK), czyli suma oferty punktów uzyskanych za powyżej wymienione kryteria, wyliczana będzie według poniższego wzoru:

$$OK = C + W$$

## 20. Udzielenie zamówienia

- 20.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o kryteria wyboru podane w pkt 19 siwz.
- 20.2. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieszcza na własnej stronie internetowej informację, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę oraz cenę wybranej oferty. W przypadku nieudzielenia zamówienia niezwłocznie zamieści informację o tym fakcie na własnej stronie internetowej.

## 21. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty najkorzystniejszej, w celu zawarcia umowy

- 21.1 Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
- 21.2 Umowa pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zostanie zawarta po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej, wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy i przedłożeniu przez Wykonawcę Zamawiającemu kopii opłaconego ubezpieczenia OC z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej związanej z przedmiotem umowy, w tym również z tytułu produktu obejmującego zatrucie pokarmowe, na kwotę co najmniej 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy 00/100) - oryginał do wglądu oraz przedłożeniu dokumentów, o których mowa w pkt. 21.3 -21.11 niniejszej siwz, przedstawienia do wglądu oryginałów dokumentów potwierdzających wymagane doświadczenie i wykształcenie osób, o których mowa w 8.1.3 siwz.

- 21.3 Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 21.4 Decyzja organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy zatwierdzająca zakład, jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym (w tym zatwierdzenia środków transportu żywności)
- 21.5 Kserokopia ostatniego protokołu kontroli zakładu w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym właściwego organu Inspekcji Sanitarnej.
- 21.6 Podpisane umowy z firmą wywożącą odpady pokonsumpcyjne (podstawiony na koszt Wykonawcy odpowiedni kontener) oraz z firmą deratyzacyjną i dezynsekcyjną, a w przypadku nie posiadania takich umów, stosowne oświadczenie, iż w ciągu 10 dni od dnia podpisania umowy przedstawi aktualnie zawarte umowy z wymienionymi firmami.
- 21.7 Wykonawca w dniu podpisania umowy powinien dostarczyć Zamawiającemu zawartą umowę z firmą zajmującą się wywożeniem nieczystości stałych, w zakresie właściwym dla realizacji usług stanowiących przedmiot niniejszego postępowania. W przypadku nieposiadania takiej umowy, składa stosowne oświadczenie, iż w ciągu 10 dni od dnia podpisania umowy wynikającej z niniejszego postępowania, Wykonawca przedstawi aktualnie zawartą umowę z firmą zajmującą się wywożeniem nieczystości stałych, w zakresie właściwym dla realizacji usług stanowiących przedmiot niniejszego postępowania.
- 21.8 Oświadczenie, że surowce i produkty używane do przygotowywania posiłków są dopuszczone do obrotu i stosowania, tzn. posiadają certyfikat na znak bezpieczeństwa żywności.
- 21.9 Oświadczenia, że usługa świadczona będzie przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Państwowego Inspektora Sanitarnego MSWiA na obszarze województwa mazowieckiego oraz Państwowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla Wykonawcy i Instytutu Żywności i Żywienia.
- 21.10 Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy przedstawi Zamawiającemu dokumentację potwierdzającą wdrożenie HACCP (Dobra Praktyka Higieniczna GHP oraz Dobra Praktyka Produkcyjna GMP) zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- 21.11 Wykonawca w dniu podpisania umowy zawrze porozumienie wraz z instrukcją BHP obowiązujące u Zamawiającego.
- 21.12 Przed podpisaniem umowy Wykonawcy występujący wspólnie przedstawią Zamawiającemu umowę konsorcjum spełniającą następujące wymagania: powinna być sporządzona w formie pisemnej i zawierać co najmniej: oznaczenie stron (firma (nazwa), adres, formę organizacyjno-prawną, wskazanie rejestrów lub ewidencji działalności gospodarczej), cel gospodarczy, zakresy zadań poszczególnych uczestników konsorcjum, odpowiedzialność solidarną uczestników konsorcjum, okres obowiązywania umowy, zasady partycypacji w zyskach oraz kosztach związanych z realizacją wspólnego celu gospodarczego, określenie sposobu reprezentacji konsorcjum, zakaz dokonywania zmian umowy bez zgody Zamawiającego.
- W przypadku złożenia oferty przez spółkę cywilną, przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego należy dostarczyć umowę regulującą współpracę przedsiębiorców.
- 21.13 Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu wykazu osób odpowiadających za wykonywanie usługi oraz udostępni do wglądu orzeczenia lekarskie pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych, a także dowodu posiadania przez pracowników aktualnych szczepień przeciwko WZW typu B i tężcowi.
- 21.14 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokumenty określone w pkt 21.3, 21.4, 21.8., 21.9., 21.10., 21.11., 21.12., 21.13., 21.14., 21.15., 21.16., 21.17., 21.18., 21.19., 21.20., 21.21., 21.22., 21.23., 21.24., 21.25., 21.26., 21.27., 21.28., 21.29., 21.30., 21.31., 21.32., 21.33., 21.34., 21.35., 21.36., 21.37., 21.38., 21.39., 21.40., 21.41., 21.42., 21.43., 21.44., 21.45., 21.46., 21.47., 21.48., 21.49., 21.50., 21.51., 21.52., 21.53., 21.54., 21.55., 21.56., 21.57., 21.58., 21.59., 21.60., 21.61., 21.62., 21.63., 21.64., 21.65., 21.66., 21.67., 21.68., 21.69., 21.70., 21.71., 21.72., 21.73., 21.74., 21.75., 21.76., 21.77., 21.78., 21.79., 21.80., 21.81., 21.82., 21.83., 21.84., 21.85., 21.86., 21.87., 21.88., 21.89., 21.90., 21.91., 21.92., 21.93., 21.94., 21.95., 21.96., 21.97., 21.98., 21.99., 22.00., 22.01., 22.02., 22.03., 22.04., 22.05., 22.06., 22.07., 22.08., 22.09., 22.10., 22.11., 22.12., 22.13., 22.14., 22.15., 22.16., 22.17., 22.18., 22.19., 22.20., 22.21., 22.22., 22.23., 22.24., 22.25., 22.26., 22.27., 22.28., 22.29., 22.30., 22.31., 22.32., 22.33., 22.34., 22.35., 22.36., 22.37., 22.38., 22.39., 22.40., 22.41., 22.42., 22.43., 22.44., 22.45., 22.46., 22.47., 22.48., 22.49., 22.50., 22.51., 22.52., 22.53., 22.54., 22.55., 22.56., 22.57., 22.58., 22.59., 22.60., 22.61., 22.62., 22.63., 22.64., 22.65., 22.66., 22.67., 22.68., 22.69., 22.70., 22.71., 22.72., 22.73., 22.74., 22.75., 22.76., 22.77., 22.78., 22.79., 22.80., 22.81., 22.82., 22.83., 22.84., 22.85., 22.86., 22.87., 22.88., 22.89., 22.90., 22.91., 22.92., 22.93., 22.94., 22.95., 22.96., 22.97., 22.98., 22.99., 23.00., 23.01., 23.02., 23.03., 23.04., 23.05., 23.06., 23.07., 23.08., 23.09., 23.10., 23.11., 23.12., 23.13., 23.14., 23.15., 23.16., 23.17., 23.18., 23.19., 23.20., 23.21., 23.22., 23.23., 23.24., 23.25., 23.26., 23.27., 23.28., 23.29., 23.30., 23.31., 23.32., 23.33., 23.34., 23.35., 23.36., 23.37., 23.38., 23.39., 23.40., 23.41., 23.42., 23.43., 23.44., 23.45., 23.46., 23.47., 23.48., 23.49., 23.50., 23.51., 23.52., 23.53., 23.54., 23.55., 23.56., 23.57., 23.58., 23.59., 23.60., 23.61., 23.62., 23.63., 23.64., 23.65., 23.66., 23.67., 23.68., 23.69., 23.70., 23.71., 23.72., 23.73., 23.74., 23.75., 23.76., 23.77., 23.78., 23.79., 23.80., 23.81., 23.82., 23.83., 23.84., 23.85., 23.86., 23.87., 23.88., 23.89., 23.90., 23.91., 23.92., 23.93., 23.94., 23.95., 23.96., 23.97., 23.98., 23.99., 24.00., 24.01., 24.02., 24.03., 24.04., 24.05., 24.06., 24.07., 24.08., 24.09., 24.10., 24.11., 24.12., 24.13., 24.14., 24.15., 24.16., 24.17., 24.18., 24.19., 24.20., 24.21., 24.22., 24.23., 24.24., 24.25., 24.26., 24.27., 24.28., 24.29., 24.30., 24.31., 24.32., 24.33., 24.34., 24.35., 24.36., 24.37., 24.38., 24.39., 24.40., 24.41., 24.42., 24.43., 24.44., 24.45., 24.46., 24.47., 24.48., 24.49., 24.50., 24.51., 24.52., 24.53., 24.54., 24.55., 24.56., 24.57., 24.58., 24.59., 24.60., 24.61., 24.62., 24.63., 24.64., 24.65., 24.66., 24.67., 24.68., 24.69., 24.70., 24.71., 24.72., 24.73., 24.74., 24.75., 24.76., 24.77., 24.78., 24.79., 24.80., 24.81., 24.82., 24.83., 24.84., 24.85., 24.86., 24.87., 24.88., 24.89., 24.90., 24.91., 24.92., 24.93., 24.94., 24.95., 24.96., 24.97., 24.98., 24.99., 25.00., 25.01., 25.02., 25.03., 25.04., 25.05., 25.06., 25.07., 25.08., 25.09., 25.10., 25.11., 25.12., 25.13., 25.14., 25.15., 25.16., 25.17., 25.18., 25.19., 25.20., 25.21., 25.22., 25.23., 25.24., 25.25., 25.26., 25.27., 25.28., 25.29., 25.30., 25.31., 25.32., 25.33., 25.34., 25.35., 25.36., 25.37., 25.38., 25.39., 25.40., 25.41., 25.42., 25.43., 25.44., 25.45., 25.46., 25.47., 25.48., 25.49., 25.50., 25.51., 25.52., 25.53., 25.54., 25.55., 25.56., 25.57., 25.58., 25.59., 25.60., 25.61., 25.62., 25.63., 25.64., 25.65., 25.66., 25.67., 25.68., 25.69., 25.70., 25.71., 25.72., 25.73., 25.74., 25.75., 25.76., 25.77., 25.78., 25.79., 25.80., 25.81., 25.82., 25.83., 25.84., 25.85., 25.86., 25.87., 25.88., 25.89., 25.90., 25.91., 25.92., 25.93., 25.94., 25.95., 25.96., 25.97., 25.98., 25.99., 26.00., 26.01., 26.02., 26.03., 26.04., 26.05., 26.06., 26.07., 26.08., 26.09., 26.10., 26.11., 26.12., 26.13., 26.14., 26.15., 26.16., 26.17., 26.18., 26.19., 26.20., 26.21., 26.22., 26.23., 26.24., 26.25., 26.26., 26.27., 26.28., 26.29., 26.30., 26.31., 26.32., 26.33., 26.34., 26.35., 26.36., 26.37., 26.38., 26.39., 26.40., 26.41., 26.42., 26.43., 26.44., 26.45., 26.46., 26.47., 26.48., 26.49., 26.50., 26.51., 26.52., 26.53., 26.54., 26.55., 26.56., 26.57., 26.58., 26.59., 26.60., 26.61., 26.62., 26.63., 26.64., 26.65., 26.66., 26.67., 26.68., 26.69., 26.70., 26.71., 26.72., 26.73., 26.74., 26.75., 26.76., 26.77., 26.78., 26.79., 26.80., 26.81., 26.82., 26.83., 26.84., 26.85., 26.86., 26.87., 26.88., 26.89., 26.90., 26.91., 26.92., 26.93., 26.94., 26.95., 26.96., 26.97., 26.98., 26.99., 27.00., 27.01., 27.02., 27.03., 27.04., 27.05., 27.06., 27.07., 27.08., 27.09., 27.10., 27.11., 27.12., 27.13., 27.14., 27.15., 27.16., 27.17., 27.18., 27.19., 27.20., 27.21., 27.22., 27.23., 27.24., 27.25., 27.26., 27.27., 27.28., 27.29., 27.30., 27.31., 27.32., 27.33., 27.34., 27.35., 27.36., 27.37., 27.38., 27.39., 27.40., 27.41., 27.42., 27.43., 27.44., 27.45., 27.46., 27.47., 27.48., 27.49., 27.50., 27.51., 27.52., 27.53., 27.54., 27.55., 27.56., 27.57., 27.58., 27.59., 27.60., 27.61., 27.62., 27.63., 27.64., 27.65., 27.66., 27.67., 27.68., 27.69., 27.70., 27.71., 27.72., 27.73., 27.74., 27.75., 27.76., 27.77., 27.78., 27.79., 27.80., 27.81., 27.82., 27.83., 27.84., 27.85., 27.86., 27.87., 27.88., 27.89., 27.90., 27.91., 27.92., 27.93., 27.94., 27.95., 27.96., 27.97., 27.98., 27.99., 28.00., 28.01., 28.02., 28.03., 28.04., 28.05., 28.06., 28.07., 28.08., 28.09., 28.10., 28.11., 28.12., 28.13., 28.14., 28.15., 28.16., 28.17., 28.18., 28.19., 28.20., 28.21., 28.22., 28.23., 28.24., 28.25., 28.26., 28.27., 28.28., 28.29., 28.30., 28.31., 28.32., 28.33., 28.34., 28.35., 28.36., 28.37., 28.38., 28.39., 28.40., 28.41., 28.42., 28.43., 28.44., 28.45., 28.46., 28.47., 28.48., 28.49., 28.50., 28.51., 28.52., 28.53., 28.54., 28.55., 28.56., 28.57., 28.58., 28.59., 28.60., 28.61., 28.62., 28.63., 28.64., 28.65., 28.66., 28.67., 28.68., 28.69., 28.70., 28.71., 28.72., 28.73., 28.74., 28.75., 28.76., 28.77., 28.78., 28.79., 28.80., 28.81., 28.82., 28.83., 28.84., 28.85., 28.86., 28.87., 28.88., 28.89., 28.90., 28.91., 28.92., 28.93., 28.94., 28.95., 28.96., 28.97., 28.98., 28.99., 29.00., 29.01., 29.02., 29.03., 29.04., 29.05., 29.06., 29.07., 29.08., 29.09., 29.10., 29.11., 29.12., 29.13., 29.14., 29.15., 29.16., 29.17., 29.18., 29.19., 29.20., 29.21., 29.22., 29.23., 29.24., 29.25., 29.26., 29.27., 29.28., 29.29., 29.30., 29.31., 29.32., 29.33., 29.34., 29.35., 29.36., 29.37., 29.38., 29.39., 29.40., 29.41., 29.42., 29.43., 29.44., 29.45., 29.46., 29.47., 29.48., 29.49., 29.50., 29.51., 29.52., 29.53., 29.54., 29.55., 29.56., 29.57., 29.58., 29.59., 29.60., 29.61., 29.62., 29.63., 29.64., 29.65., 29.66., 29.67., 29.68., 29.69., 29.70., 29.71., 29.72., 29.73., 29.74., 29.75., 29.76., 29.77., 29.78., 29.79., 29.80., 29.81., 29.82., 29.83., 29.84., 29.85., 29.86., 29.87., 29.88., 29.89., 29.90., 29.91., 29.92., 29.93., 29.94., 29.95., 29.96., 29.97., 29.98., 29.99., 30.00., 30.01., 30.02., 30.03., 30.04., 30.05., 30.06., 30.07., 30.08., 30.09., 30.10., 30.11., 30.12., 30.13., 30.14., 30.15., 30.16., 30.17., 30.18., 30.19., 30.20., 30.21., 30.22., 30.23., 30.24., 30.25., 30.26., 30.27., 30.28., 30.29., 30.30., 30.31., 30.32., 30.33., 30.34., 30.35., 30.36., 30.37., 30.38., 30.39., 30.40., 30.41., 30.42., 30.43., 30.44., 30.45., 30.46., 30.47., 30.48., 30.49., 30.50., 30.51., 30.52., 30.53., 30.54., 30.55., 30.56., 30.57., 30.58., 30.59., 30.60., 30.61., 30.62., 30.63., 30.64., 30.65., 30.66., 30.67., 30.68., 30.69., 30.70., 30.71., 30.72., 30.73., 30.74., 30.75., 30.76., 30.77., 30.78., 30.79., 30.80., 30.81., 30.82., 30.83., 30.84., 30.85., 30.86., 30.87., 30.88., 30.89., 30.90., 30.91., 30.92., 30.93., 30.94., 30.95., 30.96., 30.97., 30.98., 30.99., 31.00., 31.01., 31.02., 31.03., 31.04., 31.05., 31.06., 31.07., 31.08., 31.09., 31.10., 31.11., 31.12., 31.13., 31.14., 31.15., 31.16., 31.17., 31.18., 31.19., 31.20., 31.21., 31.22., 31.23., 31.24., 31.25., 31.26., 31.27., 31.28., 31.29., 31.30., 31.31., 31.32., 31.33., 31.34., 31.35., 31.36., 31.37., 31.38., 31.39., 31.40., 31.41., 31.42., 31.43., 31.44., 31.45., 31.46., 31.47., 31.48., 31.49., 31.50., 31.51., 31.52., 31.53., 31.54., 31.55., 31.56., 31.57., 31.58., 31.59., 31.60., 31.61., 31.62., 31.63., 31.64., 31.65., 31.66., 31.67., 31.68., 31.69., 31.70., 31.71., 31.72., 31.73., 31.74., 31.75., 31.76., 31.77., 31.78., 31.79., 31.80., 31.81., 31.82., 31.83., 31.84., 31.85., 31.86., 31.87., 31.88., 31.89., 31.90., 31.91., 31.92., 31.93., 31.94., 31.95., 31.96., 31.97., 31.98., 31.99., 32.00., 32.01., 32.02., 32.03., 32.04., 32.05., 32.06., 32.07., 32.08., 32.09., 32.10., 32.11., 32.12., 32.13., 32.14., 32.15., 32.16., 32.17., 32.18., 32.19., 32.20., 32.21., 32.22., 32.23., 32.24., 32.25., 32.26., 32.27., 32.28., 32.29., 32.30., 32.31., 32.32., 32.33., 32.34., 32.35., 32.36., 32.37., 32.38., 32.39., 32.40., 32.41., 32.42., 32.43., 32.44., 32.45., 32.46., 32.47., 32.48., 32.49., 32.50., 32.51., 32.52., 32.53., 32.54., 32.55., 32.56., 32.57., 32.58., 32.59., 32.60., 32.61., 32.62., 32.63., 32.64., 32.65., 32.66., 32.67., 32.68., 32.69., 32.70., 32.71., 32.72., 32.73., 32.74., 32.75., 32.76., 32.77., 32.78., 32.79., 32.80., 32.81., 32.82., 32.83., 32.84., 32.85., 32.86., 32.87., 32.88., 32.89., 32.90., 32.91., 32.92., 32.93., 32.94., 32.95., 32.96., 32.97., 32.98., 32.99., 33.00., 33.01., 33.02., 33.03., 33.04., 33.05., 33.06., 33.07., 33.08., 33.09., 33.10., 33.11., 33.12., 33.13., 33.14., 33.15., 33.16., 33.17., 33.18., 33.19., 33.20., 33.21., 33.22., 33.23., 33.24., 33.25., 33.26., 33.27., 33.28., 33.29., 33.30., 33.31., 33.32., 33.33., 33.34., 33.35., 33.36., 33.37., 33.38., 33.39., 33.40., 33.41., 33.42., 33.43., 33.44., 33.45., 33.46., 33.47., 33.48., 33.49., 33.50., 33.51., 33.52., 33.53., 33.54., 33.55., 33.56., 33.57., 33.58., 33.59., 33.60., 33.61., 33.62., 33.63., 33.64., 33.65., 33.66., 33.67., 33.68., 33.69., 33.70., 33.71., 33.72., 33.73., 33.74., 33.75., 33.76., 33.77., 33.78., 33.79., 33.80., 33.81., 33.82., 33.83., 33.84., 33.85., 33.86., 33.87., 33.88., 33.89., 33.90., 33.91., 33.92., 33.93., 33.94., 33.95., 33.96., 33.97., 33.98., 33.99., 34.00., 34.01., 34.02., 34.03., 34.04., 34.05., 34.06., 34.07., 34.08., 34.09., 34.10., 34.11., 34.12., 34.13., 34.14., 34.15., 34.16., 34.17., 34.18., 34.19., 34.20., 34.21., 34.22., 34.23., 34.24., 34.25., 34.26., 34.27., 34.28., 34.29., 34.30., 34.31., 34.32., 34.33., 34.34., 34.35., 34.36., 34.37., 34.38., 34.39., 34.40., 34.41., 34.42., 34.43., 34.44., 34.45., 34.46., 34.47., 34.48., 34.49., 34.50., 34.51., 34.52., 34.53., 34.54., 34.55., 34.56., 34.57., 34.58., 34.59., 34.60., 34.61., 34.62., 34.63., 34.64., 34.65., 34.66., 34.67., 34.68., 34.69., 34.70., 34.71., 34.72., 34.73., 34.74., 34.75., 34.76., 34.77., 34.78., 34.79., 34.80., 34.81., 34.82., 34.83., 34.84., 34.85., 34.86., 34.87., 34.88., 34.89., 34.90., 34.91., 34.92., 34.93., 34.94., 34.95., 34.96., 34.97., 34.98., 34.99., 35.00., 35.01., 35.02., 35.03., 35.04., 35.05., 35.06., 35.07., 35.08., 35.09., 35.10., 35.11., 35.12., 35.13., 35.14., 35.15., 35.16., 35.17., 35.18., 35.19., 35.20., 35.21., 35.22., 35.23., 35.24., 35.25., 35.26., 35.27., 35.28., 35.29., 35.30., 35.31., 35.32., 35.33., 35.34., 35.35., 35.36., 35.37., 35.38., 35.39., 35.40., 35.41., 35.42., 35.43., 35.44., 35.45., 35.46., 35.47., 35.48., 35.49., 35.50., 35.51., 35.52., 35.53., 35.54., 35.55., 35.56., 35.57., 35.58., 35.59., 35.60., 35.61., 35.62., 35.63., 35.64., 35.65., 35.66., 35.67., 35.68., 35.69., 35.70., 35.71., 35.72., 35.73., 35.74., 35.75., 35.76., 35.77., 35.78., 35.79., 35.80., 35.81., 35.82., 35.83., 35.84., 35.85., 35.86., 35.87., 35.88., 35.89., 35.90., 35.91., 35.92., 35.93., 35.94., 35.95., 35.96., 35.97., 35.98., 35.99., 36.00., 36.01., 36.02., 36.03., 36.04., 36.05., 36.06., 36.07., 36.08., 36.09., 36.10., 36.11., 36.12., 36.13., 36.14., 36.15., 36.16., 36.17., 36.18., 36.19., 36.20., 36.21., 36.22., 36.23., 36.24., 36.25., 36.26., 36.27., 36.28., 36.29., 36.30., 36.31., 36.32., 36.33., 36.34., 36.35., 36.36., 36.37., 36.38., 36.39., 36.40., 36.41., 36.42., 36.43., 36.44., 36.45., 36.46., 36.47., 36.48., 36.49., 36.50., 36.51., 36.52., 36.53., 36.54., 36.55., 36.56., 36.57., 36.58., 36.59., 36.60., 36.61., 36.62., 36.63., 36.64., 36.65., 36.66., 36.67., 36.68., 36.69., 36.70., 36.71., 36.72., 36.73., 36.74., 36.75., 36.76., 36.77., 36.78., 36.79., 36.80., 36.81., 36.82., 36.83., 36.84., 36.85., 36.86., 36.87., 36.88., 36.89., 36.90., 36.91., 36.92., 36.93., 36.94., 36.95., 36.96., 36.97., 36.98., 36.99., 37.00., 37.01., 37.02., 37.0

- 1) Nazwę Wykonawcy i jego siedzibę (adres),
- 2) Nazwę Beneficjenta (Zamawiającego),
- 3) Nazwę Gwaranta lub Poręczyciela,
- 4) Określać wierzytelność, która ma być zabezpieczona gwarancją,
- 5) Sformułowanie zobowiązania Gwaranta do **nieodwołalnego i bezwarunkowego zapłacenia kwoty zobowiązania na pierwsze żądanie zapłaty**, w przypadku, gdy Wykonawca nie wykonał lub nienależycie wykonał prace objęte umową. **Gwarant nie może także uzależniać dokonania zapłaty od spełnienia jakichkolwiek dodatkowych warunków lub też od przedłożenia jakiejkolwiek dokumentacji. W przypadku przedłożenia gwarancji niezawierającej wymienionych elementów, bądź posiadającej jakiejkolwiek dodatkowe zastrzeżenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

23.6. Z chwilą zaistnienia przynajmniej jednego z wymienionych w pkt. 23.5 ppkt. 5 przypadku, Zamawiający wystąpi do gwaranta z pisemnym żądaniem zapłacenia kwoty stanowiącej zabezpieczenie należytego wykonania umowy. **Żądanie zawierać będzie uzasadnienie faktyczne i prawne.**

#### **Załączniki:**

1. Opis przedmiotu zamówienia;
2. Projekt umowy
- 2a) Wzór raportu dziennego,
- 2b) Wzór protokołu kontroli,
- 2c) Wzór karty reklamacji posiłku,
  
- 2d) Wzór korekty zamówienia;
3. Formularz ofertowy;
4. Oświadczenia
- 4a) Wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- 4b) Wzór oświadczenia Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia;
- 4c) Wzór oświadczenia o przynależności do grupy kapitałowej,
5. Wykaz wykonanych/wykonywanych usług,
6. Wykaz osób wyznaczonych do wykonania zamówienia,
7. Oświadczenie wykonawcy,
8. Projekt umowy najmu

Otwock, 02 grudnia 2019 roku

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Posiłki oraz ich wydawanie:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku.
2. Wykonawca, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z postanowieniami niniejszej SIWZ oraz w szczególności obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wynikające z obowiązujących przepisów prawa wymogi dotyczące świadczenia usług będących przedmiotem tegoż postępowania są wiążące dla Wykonawców, a ich nie zawarcie w niniejszej SIWZ nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.
3. Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres 24 miesiące, jednak nie wcześniej niż od dnia 01.02.2020 r.
4. Zamawiający szacuje ilość pacjentów na poziomie: ok. **155 osób dziennie** z zgodnie z poniższymi, przyjętymi do wyliczeń, szacunkowymi założeniami Zamawiającego:
  - 1) w 2020 roku – 335 dni (od 01.02.2020 r. do 31.12.2020 r.)
  - 2) w 2021 roku – 365 dni (od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.)
  - 3) w 2022 roku – 31 dni (od 01.01.2021 r. do 31.01.2022 r.)
  - 4) łączna ilość dni 731 dni w okresie od 01.02.2020 r. do 31.01.2022 r.
5. W okresie 01.02.2020 r. – 31.01.2022 r. założenie 155 osób (pacjentów) dziennie.
6. Łączna ilość całodziennych posiłków – **113 305** Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.
7. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych - zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia, tj. odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów - z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.  
Przewiduje się spotkanie przedstawiciela Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednoczenia oczekiwań stron.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę i oznaczenie alergenów dla każdej potrawy oddzielnie w poszczególnych dietach, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, cholesterol, wapń, żelazo, wit. C, błonnik) dla wszystkich posiłków w każdej diecie,
  - 2) określania wartości dziennej wsadu do kotła w rozbiu na każdy dzień przedstawionego jadłospisu wyżywienia dziennego w miesięcznym zestawieniu,
  - 3) załączania do jadłospisów dekadowych receptur potraw - wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawic jadłospis Zamawiającemu z 7-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą,
10. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów np. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezbiałkowa.
11. Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety. Jadłospisy powinny zostać opracowane w oparciu o modelowe dzienne racje pokarmowe dla pacjentów wyrażone w gramach produktów dla kobiet i mężczyzn 26 - 60 lat (dla szpitali dieta podstawowa) przedstawioną w opracowaniu z 2001 roku „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod red. J. Dzieńszewskiego oraz „Żywnienie człowieka zdrowego i chorego” pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego (PWN) a także „Normy Żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób zakaźnych”, IŻŻ 2008 i 2012 r.
  - 11.1. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.
  - 11.2. W jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%, podane jako jednorazowe 1 szt. =10g.
  - 11.3. W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:
    - zupę mleczną,
    - pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne),
    - różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu),
    - warzywa w postaci dodatków,

- kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
- potrawy z ryb (1 raz w tygodniu),
- produkty nabiałowe półtłuste,
- przetwory owocowe, niskosłodzone (dżemy jednorazowe) z **wyjątkiem diety z ograniczeniem cukrów prostych**,
- napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),
- zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób, ryby), gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
- wędliny jak w pkt. 16.
- kolacja 1 raz w tygodniu musi być w postaci ciepłych dań.

11.4. Na całodzienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

- śniadanie: zupa mleczna, pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, w niedzielę i święta bułka grahamka lub kajzerka (1 szt. dla pacjenta) – rodzaj pieczywa w zależności od diety, masło, dodatki do pieczywa, warzywa, gorący napój (kawa zbożowa na mleku i herbata),
- II śniadanie w przypadku **diety z ograniczeniem cukrów prostych** (np. kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców lub kefiru lub jogurtu). Jeżeli napój mleczny fermentowany to z dodatkiem płatków zbożowych,
- obiad: składający się z 2 dań (zupa i 2gie danie) i kompotu, mięso 6 razy w tygodniu, ryba 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne 1 raz na 10 dni - w zamian za mięso mielone, ziemniaki, kasze, surówka lub sałatka,
- podwieczorek w **przypadku diety z ograniczeniem cukrów prostych**: kefir lub jogurt z dodatkiem płatków zbożowych lub kanapka z dodatkiem białkowo-warzywnym lub sałatka warzywna z dodatkiem białkowym,
- kolacja: pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, w niedzielę i święta bułka grahamka lub kajzerka (1 szt. dla pacjenta) – rodzaj pieczywa w zależności od diety, masło, dodatki do pieczywa białkowe i warzywne, napój np. herbata.

12. Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane nie wcześniej niż 2 godziny przed podaniem.

13. Posiłki obiadowe oraz inne przygotowywane na ciepło nie mogą zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosolowe, itp.).

14. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą się częściej powtarzać niż raz na 10 dni. Mięsa w jadłospisie tygodniowym powinny zakładać podział: 2 razy w tygodniu – mięso mielone, 2 razy w tygodniu mięso gulasz, 2 razy w tygodniu cała porcja mięsa, 1 raz w tygodniu ryba, 1 raz na 10 dni obiad bezmięsny w zamian za mięso mielone.

15. W niedzielę i święta dodatkowo serwowany będzie podwieczorek (jak podano powyżej) w każdej diecie. W diecie podstawowej w postaci ciasta np. makowiec, drożdżowe, drożdżowe z owocami, sernik.

16. Dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica, itp.) wynosi około 40%; udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (kielbasy: szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa, itp.) około 50%; udziału wędlin niższej jakości (paszety, wędliny podrobowe, mielonka itp.) około 10%.

17. Wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu.

18. Posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę:

- nie niższą niż: zupa temp. 80°C, drugie danie temp. 70 ° C, gorące napoje temp. 85 ° C.
- sałatki i surówki podane na zimno do drugiego dania, oraz dodatki warzywne do śniadań i kolacji podane na zimno muszą posiadać temperaturę od 4°C do 6°C

19. Diety obowiązujące, tj.:

| Lp. | Rodzaj diety | Ilość posiłków | Wartość energetyczna (kcal) | Zawartość białka (%) | Zawartość tłuszczu (%) | Zawartość węglowodanów (%) |
|-----|--------------|----------------|-----------------------------|----------------------|------------------------|----------------------------|
| 1.  | Podstawowa   | 3              | 2600                        | 10-15%               | 20-35%                 | 50-70%                     |
| 2.  | Łatwostrawna | 3              | 2400                        | 10-15%               | 20-35%                 | 50-70%                     |

|    |   |   |      |        |        |        |
|----|---|---|------|--------|--------|--------|
| 3. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | 5 | 2100 | 15-20% | 30-35% | 45-50% |
|----|---|---|------|--------|--------|--------|

W przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych produkty zalecane i przeciwwskazane zgodnie z opracowaniem wymienionym w pkt.11.

20. Dieta łatwostrawna powinna zawierać: białe pieczywo, chude mięso i wędliny, sery, warzywa rozdrobnione, podgotowane (buraki, marchew) z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych (kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych), wzdymających (fasola, groch). Dopuszczone na surowo w tej diecie: zielona sałata, cykoria, pomidory, utarta marchewka z jabłkiem.
  21. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet. W przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, a podwieczorku do obiadu. Należy podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet. **Przy czym wsad do kotła nie może być niższy niż 50% ceny ofertowej za osobodzień.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła.
  22. Przewiduje się całodzienną rację pokarmową (jeden dzień żywieniowy jednej osoby -osobodzień) rozłożoną na:
    - a) posiłki diety podstawowej w szacunkowej ilości - **79 314** Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:  
 Śniadanie:– 30%,  
 Obiad:– 45%,  
 Kolacja:– 25%,
    - b) posiłki diety łatwo strawnej w szacunkowej ilości - **22 661** Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:  
 Śniadanie: – 30%,  
 Obiad: – 45%,  
 Kolacja: – 25%,
    - c) posiłków diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. w szacunkowej ilości - **11 330** Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:  
 Śniadanie: – 20%,  
 II śniadanie: - 10%  
 Obiad: – 40%  
 Podwieczorek: - 10%  
 Kolacja: – 20%  
 co stanowi wartość całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki.
- Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w wazach w nielimitowanych ilościach, do wyliczenia kaloryczności przyjmujemy 350 ml zupy na osobę.
23. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego – osobodnia) przy uwzględnieniu proporcji ceny zestawu śniadaniowego i kolacji po ¼ kwoty oraz ceny zestawu obiadowego ½ kwoty przyjętej za pełny jeden dzień żywieniowy jednej osoby - osobodzień.
  24. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje niesłodzonych napojów dla wszystkich pacjentów. Napoje będą słodzone przez pacjentów podczas dystrybucji posiłków. Cukier dostępny będzie codziennie, oddzielnie do śniadania, obiadu i kolacji dla każdego pacjenta, w ilości właściwej dla liczby pacjentów w danym dniu – min. 45 g na osobę.
  25. Wykonawca zobowiązuje się do urozmaicania posiłków z uwzględnieniem sezonowości i tradycji, w tym m.in. środę popielcową, Wielki Piątek, Wigilię, świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Sylwestra czy tłustego czwartku (potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem ciast).
  26. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w stołówce dla pacjentów chodzących i dostarczenia posiłków do stolika pacjentów z dysfunkcjami narządów ruchu oraz bezpośrednio dostarczania posiłków dla pacjentów pozostających w oddziałach.
  27. Posiłki dostarczane bezpośrednio dla pacjentów pozostających w oddziałach będą podawane w jednorazowych termoizolacyjnych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę od 50 °C do 75 °C, sałatki i surówki podawane na zimno w jednorazowych termoizolacyjnych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę od 4 °C do 6 °C, nie powodujących ubytku objętości posiłków (aby nie wylewały się z pojemnika) z oznakowaniem diet i oddziałów, w godzinach wydawania posiłków określonych dla każdego oddziału. Wykonawca zapewni każdorazowo jednorazowe sztucze do posiłków.
  28. Wykonawca zapewni pracownikom odpowiednie schludne, czyste, białe uniformy i identyfikatory.
  29. Wykonawca zobowiązany jest do stałego posiadania w miejscu wykonywania pracy aktualnego orzeczenia lekarskiego pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych, a także dowodu posiadania przez pracowników aktualnych szczepień przeciwko WZW typu B i tężcowi.
  30. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego musi w terminie 7 dni dostarczyć RTG płuc z opisem oraz dokumenty potwierdzające dwukrotne szczepienie p/odrze każdego pracownika – wymóg jest podyktowany względami bezpieczeństwa epidemiologicznego wobec pacjentów Szpitala, wynikającego ze wzrostu zapadalności na gruźlicę i zachorowań na odrę, na co wskazują dane WHO i ECDC.

31. Wydawanie posiłków będzie odbywać się w następujących godzinach:
  - Śniadanie – godzina 7.30 – 8.30
  - II śniadanie – godzina 9.30 – 10.30
  - Obiad – godzina w dni powszednie 12:30 - 14:00, w niedziele i święta w godzinach 13:00- 14:30
  - Podwieczorek – godzina 14:30-15:30
  - Kolacja – 18.00 – 19.00
32. Godzina i forma zgłoszeń codziennych raportów ilości posiłków na dzień następny zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę po podpisaniu umowy. Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet, z uwagi np. na niezaplanowane przyjęcie lub wypis pacjenta (na 3 godziny przed każdym posiłkiem, przy uwzględnieniu godzin ich wydawania podanych w pkt. 29 powyżej).
33. W stołówce Wykonawca ma obowiązek wydawać posiłki na estetycznej zastawie stołowej – porcelit i itp., sztucze estetyczne ze stali nierdzewnej. W miarę eksploatacji Wykonawca będzie wymieniał te zużywające się. Nie dopuszcza się stosowania naczyń i sztućców jednorazowych.
34. Wędlina do śniadania i kolacji będzie porcjowana przez Wykonawcę, w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.
35. W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.
36. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj.:
  - a) odpowiednia gramatura,
  - b) wartość energetyczna i odżywcza,
  - c) właściwe walory smakowe i estetyczne,
  - d) czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
  - e) dobór właściwych surowców,
  - f) dobór właściwych procesów technologicznych
  - g) zgodny z ofertą wsad do kotła
37. Posiłki powinny być przywożone co najmniej 2 x dziennie tzn. śniadanie I, II i oddzielnie obiad z kolacją. Dowóz posiłków nie wcześniej niż 2 godz. przed podaniem z wyłączeniem kolacji jak będzie przywożona z obiadem.
38. Transport termicznie przetwarzanych składników posiłków powinien się odbywać w specjalnie do tego przeznaczonych termosach-bemarach. Natomiast wędlina, pieczywo, warzywa owoce również w pojemnikach zachowujących właściwą temperaturę i wilgotność.
39. Posiłki gorące muszą być zapakowane w pojemniki typu GN zamykane pokrywami z silikonowymi uszczelkami służące jako pojemniki wewnętrzne, a następnie w pojemniki termoizolacyjne - termoporty (pojemniki zewnętrzne), zabezpieczające przed schłodzeniem w czasie transportu.
40. Posiłki zimne oraz produkty spożywcze wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych muszą być pakowane w szczelnie zamykane jednorazowe pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością (pojemniki wewnętrzne) lub pojemniki typu GN z pokrywami z silikonowymi uszczelkami, a następnie zapakowane do termoportów (pojemników transportowych) tak, by zapewnić transport w odpowiednio niskich temperaturach.
41. Zamawiający nie dopuszcza, by wędlina, sery lub jajka itp. były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
42. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi być transportowane w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach.
43. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
44. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego.
45. Wózki bemarowe muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, wysokiej jakości, czyste, nieuszkodzone, bez cech zakamienienia oraz zadbane, sprawne technicznie.

#### **Kontrola Zamawiającego:**

1. Wykonawca odpowiedzialny jest za całkowity proces mycia wszelkich pojemników, szklanek, zastawy, sztućców. Pojemniki, zastawa, szklanki i sztućce przeznaczone dla Zamawiającego nie będą używane na potrzeby innych kontraktów realizowanych przez Wykonawcę.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji ww. pojemników, szklanek, zastawy i sztućców.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania na piśmie, wszelkich zastrzeżeń.
4. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury, ilości dostarczanych posiłków zgodnie z jadłospisem oraz kontrolowania prawidłowości wykonania umowy i sporządzania protokołu kontroli.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę, pomieszczeń w których porcuje i wydaje posiłki oraz pojazdów do transportu posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, a Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym.

7. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzji zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym (w tym zatwierdzenia środków transportu żywności) organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA na obszarze woj. mazowieckiego zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków w siedzibie Zamawiającego oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.
8. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia. Badania przeprowadzane są co najmniej 1 raz na 6 miesięcy na koszt Wykonawcy.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z wymaganą dietą i menu oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
11. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku przyjętego na dany dzień. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczana porcja degustacyjna będzie odwzorowaniem diety w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.
12. Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wpisywane będą do protokołu z kontroli/reklamacji przez Zamawiającego.
13. Kontrola, o której mowa powyżej powinna być przeprowadzana w obecności przedstawiciela Wykonawcy.
14. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych posiłków jeśli temperatura posiłku będzie niezgodna z podaną w części **Posiłki oraz ich wydawanie** pkt 18.
15. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych do oddziału posiłków, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone, temperatura posiłku będzie niezgodna z podaną w części **Posiłki oraz ich wydawanie** pkt 27, ilość i rodzaj diet oraz pozostałych posiłków będzie niezgodna z zamówieniem, posiłek będzie niepełny (brak składnika posiłku lub jego części).
16. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na "Karcie reklamacji posiłków" potwierdzanej przez pracownika Wykonawcy i po stronie Zamawiającego przez pielęgniarkę/pielęgniarkę koordynującą oddziału, którego dotyczy reklamacja. Karta reklamacji potwierdzana i przyjmowana jest przez pracownika wyznaczonego przez Wykonawcę. Wykonawca do przyjmowania i potwierdzania reklamacji wyznacza jedną osobę z każdej zmiany pracowniczej: Pana/ Panią (imię i nazwisko .....). W przypadku zmiany osoby odpowiedzialnej za przyjmowanie reklamacji, Wykonawca wyznaczy inną osobę i w formie pisemnej poinformuje Zleceniodawcę o tej zmianie. Kopia karty reklamacji pozostaje u pielęgniarki/pielęgniarki koordynującej oddziału, którego dotyczy reklamacja.
17. W razie reklamacji posiłku z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do przygotowania posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 1 godziny od zgłoszonej reklamacji.
18. Wykonawca zobligowany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów sanitarno – epidemiologicznych, dodatkowe próbki powinny być przechowywane u Zamawiającego. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
19. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA na obszarze woj. mazowieckiego i badania wody.
20. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.
21. Zamawiający ma prawo wglądu do kartotek magazynowych oraz faktur zakupu w celu sprawdzenia wartości wsadu do kotła.
22. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztu wykonania na zlecenie Zamawiającego badania na kaloryczność posiłków i wartości wsadu do kotła z poszczególnych diet z jednego dnia jadłospisu dekadowego oraz badań mikrobiologicznych żywności raz na 6 miesięcy. Badanie będzie wykonywane przez Instytut Żywności i Żywienia.
23. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek pokonsumpcyjnych.
24. Wykonawca ponosi koszt transportu odbioru resztek pokonsumpcyjnych.
25. Pojemniki z resztkami pokonsumpcyjnymi Wykonawca odbiera 1x dziennie w celu umycia i dezynfekcji jednocześnie z wydaniem pojemników czystych.

#### **Pracownicy Wykonawcy:**

1. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników: tj. na stanowisku:

- a) dietetyka osobę posiadającą wykształcenie wyższe kierunkowe oraz co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach/zakładach opiekuńczo - leczniczych/domach pomocy społecznej/domach opieki. Dietetyk musi być dostępny w siedzibie Zamawiającego minimum 3 godziny dziennie w dni powszednie między godzinami 8-15.
  - b) kucharza – 2 osoby legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach/zakładach opiekuńczo-leczniczych/domach pomocy społecznej/domach opieki.
2. Wykonawca wskaże także osobę pełniącą obowiązki koordynatora kontraktu, tj. osobę odpowiedzialną za realizację postanowień umowy ze strony Wykonawcy, w tym za przyjmowanie zamówień na przygotowywanie posiłków dla pacjentów. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny/e-mailowy z ww. pracownikami Wykonawcy w godzinach 8-15 (siedem dni w tygodniu).
  3. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowaniem, gotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia w zakresie BHP, p/poż, są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki oraz zasad higieny, a także zobowiązuje się by jego pracownicy przestrzegali wszelkich obowiązujących przepisów minimum sanitarnego, dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia (zgodnie z obowiązującymi procedurami i wytycznymi), utrzymania czystości pomieszczeń, procedur postępowania z materiałem zakaźnym, higieny osobistej, mycia rąk jako podstawowej czynności zapobiegającej rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, znajomości diet.
  4. Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu wykazu osób odpowiadających za wykonywanie usługi oraz udostępni do wglądu orzeczenia lekarskie do celów epidemiologiczno-sanitarnych, a także dowodu posiadania przez pracowników aktualnych szczepień przeciwko WZW typu B i tężcowi.
  5. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego musi w terminie 7 dni dostarczyć RTG płuc z opisem oraz dokumenty potwierdzające dwukrotne szczepienie p/odrze każdego pracownika – wymóg jest podyktowany względami bezpieczeństwa epidemiologicznego wobec pacjentów Szpitala, wynikającego ze wzrostu zapadalności na gruźlicę i zachorowań na odrę, na co wskazują dane WHO i ECDC.

#### **Najmowane pomieszczenia i wyposażenie:**

1. W ramach realizacji przedmiotowej usługi Wykonawca wyłoniony w wyniku niniejszego postępowania korzysta z pomieszczeń przekazanych mu odpłatnie przez Zamawiającego o łącznej powierzchni 280,60 m<sup>2</sup>. Niezwłocznie po podpisaniu umowy na świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego postępowania, pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zostanie podpisana umowa najmu pomieszczeń według projektu przekazanego przez Zamawiającego, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy (załącznika nr 8 do SIWZ).
2. Wykaz pomieszczeń wraz z ich kubaturą stanowi załącznik nr 1 do umowy najmu.
3. Wykaz środków trwałych Zamawiającego, pozostających w przekazywanych pomieszczeniach stanowi załącznik nr 2 do umowy najmu.
4. Zamawiający ocenia stan pomieszczeń oraz urządzeń na dobry.
5. Warunki korzystania z przekazanych pomieszczeń, czynsz oraz warunki płatności za media, określone są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy (załącznika nr 8 do SIWZ).
6. W celu rozpoczęcia realizacji przedmiotowych usług, Wykonawca zobowiązany jest wykonać ewentualne bieżące, niezbędne prace dostosowawcze w przekazywanych mu pomieszczeniach. Wykonawca we własnym zakresie, w terminie poprzedzającym przystąpienie do umowy, wyposaży kuchnię, zmywalnię i stołówkę w cały sprzęt niezbędny do wykonywania usługi oraz transportu posiłków w szczególności: naczynia, kociołki, sprzęt chłodniczy, wózki, meble, zastawa stołowa itp., w ilości niezbędnej do wykonywania zamówienia. Całe wyposażenie kuchni musi spełniać wszystkie wymogi wynikające z odpowiednich przepisów. Zakupiony sprzęt zgodnie z obowiązującymi standardami i normami powinien posiadać aktualne dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością.
7. Wskazaniem jest, aby Wykonawcy ubiegający się o przedmiotowe zamówienie dokonali wizji lokalnej pomieszczeń w celu zapoznania się samodzielnie z ich stanem, pozostającym w nich wyposażeniem i na tej podstawie dokonali ustalenia sprzętu, którego uzupełnienie będzie według nich niezbędne dla realizacji usług zgodnie z wszelkimi wymogami Zamawiającego, jak również prac remontowanych lub innych prac związanych z dostosowaniem i adaptacją pomieszczeń.
8. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego użytkowania, konserwacji i napraw maszyn oraz urządzeń stanowiących własność Zamawiającego.
9. W związku z koniecznością zapewnienia ciągłości usług Wykonawca zobowiązany jest przygotować i wyposażyć pomieszczenia kuchni i stołówki w terminie umożliwiającym rozpoczęcie świadczenia usług zgodnym z zapisami umowy. Jednocześnie Zamawiający informuje, że obecny Wykonawca usług zobowiązany zostanie do opuszczenia lokalu w dniu zakończenia zawartej z nim umowy.

**ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY****§ 1 Przedmiot umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia, tj. świadczenia usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku; szczegółowo opisanego w „Opisie przedmiotu zamówienia”, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki we własnej siedzibie. Transport termicznie przetwarzanych składników posiłków odbywał się będzie w specjalnie do tego przeznaczonych termosach-bemarach. Natomiast wędlina, pieczywo, warzywa owoce w pojemnikach zachowujących właściwą temperaturę i wilgotność.
3. Posiłki powinny być przywożone co najmniej 2 x dziennie tj. śniadanie I wraz z II i oddzielnie obiad z kolacją. Dowóz posiłków będzie następował nie wcześniej niż 2 godz. przed podaniem, z wyłączeniem kolacji, jeśli będzie przywożona z obiadem.
4. Porcjowanie posiłków i ich wydawanie będzie odbywać się w pomieszczeniach Zamawiającego.
5. Świadczone przez Wykonawcę usługi muszą być zgodne z:
  - 1) „Opisem przedmiotu zamówienia”, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy,
  - 2) Ofertą złożoną przez Wykonawcę w przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
6. Wykonawca oświadcza, iż na własny koszt przystosuje pomieszczenia oraz doposaży w potrzebny sprzęt. Wykonawca oświadcza, iż przed złożeniem swojej oferty w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia zapoznał się z warunkami realizacji niniejszej umowy i nie wnosi żadnych zastrzeżeń.

**§ 2 Termin realizacji umowy**

Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu umowy w terminie do dnia 01.02.2020 r. do dnia 31.01.2022 r.

**§ 3 Obowiązki Wykonawcy**

1. W zakresie świadczenia usług Wykonawca zobowiązuje się do:
  - 1) Codziennego przygotowywania, dostarczenia posiłków do Zamawiającego i wydawania posiłków dla pacjentów Zamawiającego w układzie trzy daniowym przy diecie podstawowej i łatwostrawnej oraz w układzie pięciodaniowym przy diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, zgodnie z „Opisem przedmiotu zamówienia”, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
  - 2) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę i oznaczenie alergenów dla każdej potrawy oddzielnie w poszczególnych dietach, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, cholesterol, wapń, żelazo, wit. C, błonnik) dla wszystkich posiłków w każdej diecie,
  - 3) Wykonawca zobowiązany jest do określania wartości dziennej wsadu do kotła w rozbiu na każdy dzień przedstawionego jadłospisu wyżywienia dziennego w miesięcznym zestawieniu,
  - 4) Ponadto wykonawca zobowiązany jest załączać do jadłospisów dekadowych receptur potraw -wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawić jadłospis Zamawiającemu z 7-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów, np. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezbiałkowa.
  - 5) Przygotowywania zbiorczego raportu miesięcznego, określającego liczbę faktycznie wydanych w każdym miesiącu posiłków (pełnych osobodni lub pojedynczych posiłków), stanowiącego, po uprzedniej akceptacji przez Zamawiającego, podstawę do dokonywania rozliczeń z Zamawiającym, zgodnie z postanowieniami § 5 niniejszej umowy.
  - 6) Zapewnienia nadzoru nad swoimi pracownikami w zakresie określonym zapisami załącznika nr 1 do niniejszej umowy - „Opisu przedmiotu zamówienia”.
  - 7) Zapewnienia, że surowce i produkty używane do przygotowywania posiłków są dopuszczone do obrotu i stosowania, tzn. posiadają certyfikat na znak bezpieczeństwa żywności. Zamawiający ma prawo do żądania przedstawienia certyfikatów na znak bezpieczeństwa żywności.
  - 8) Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego musi w terminie 7 dni dostarczyć RTG płuc z opisem oraz dokumenty potwierdzające dwukrotne szczepienie p/odrze każdego pracownika – wymóg jest podyktowany względami bezpieczeństwa epidemiologicznego wobec pacjentów Szpitala, wynikającego ze wzrostu zapadalności na gruźlicę i zachorowań na odrę, na co wskazują dane WHO i ECDC.
  - 9) Wykonawca zobowiązany jest do stałego posiadania w miejscu wykonywania pracy aktualnego orzeczenia lekarskiego pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych, a także dowodu posiadania przez pracowników aktualnych szczepień przeciwko WZW typu B i tężcowi.
2. Zamawiający ma prawo do żądania zmiany każdego z pracowników Wykonawcy, który przez swoje zachowanie i jakość wykonywanej pracy dał powód do uzasadnionych skarg.
3. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego zawarcia z Zamawiającym i stosowania się do postanowień umowy najmu pomieszczeń, w których świadczone mają być przedmiotowe usługi, **stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy**.

4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia decyzji zatwierdzającej zakład, jako spełniający odpowiednie warunki sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków w siedzibie Zamawiającego wydanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną MSWiA na obszarze województwa mazowieckiego niezwłocznie, ale nie dłużej niż 30 dni po rozpoczęciu porcjowania i wydawania posiłków w kuchni zlokalizowanej na terenie szpitala.
5. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt, w terminie 15 dni od daty zawarcia umowy przygotowuje i wyposaża pomieszczenia kuchni i stołówki w sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonywania usługi. Wszelkie koszty związane z zakupem i instalacją sprzętu ponosi Wykonawca.
6. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do poddania czynnościom kontrolnym ze strony Zamawiającego w zakresie sposobu realizacji przedmiotu umowy, a w szczególności jakości produktów używanych do przygotowywania posiłków jak i samego procesu przygotowania i dostarczania posiłków pacjentom, na każdym etapie realizacji umowy.
7. Przy wykonywaniu niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać zasad zawartych w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.), przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz przepisami ustawy z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.).
8. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzji zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym (w tym zatwierdzenia środków transportu żywności) organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA na obszarze woj. mazowieckiego zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne dla celów prowadzonej działalności w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków w siedzibie Zamawiającego oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.
9. Zamawiający w trakcie realizacji umowy dopuszcza zmiany osób wykonujących zamówienie, z zastrzeżeniem, że osoby wykonujące przedmiot umowy muszą posiadać aktualne zaświadczenia o dopuszczeniu do pracy przy żywieniu zbiorowym. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego poinformowania Zamawiającego i wskazania nowozatrudnionych osób z aktualnymi zaświadczeniami o dopuszczeniu do pracy przy żywieniu zbiorowym, jeśli zmiana dotyczy osób realizujących zamówienie w kuchni zlokalizowanej na terenie Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA i badania wody użytkowanej w miejscu produkcji posiłków.
11. Wykonawca odpowiada za jakość przygotowywanych posiłków oraz przyjmuje na siebie odpowiedzialność za negatywne skutki zdrowotne wynikłe w następstwie spożycia dostarczonych posiłków.
12. W razie reklamacji posiłku z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do przygotowania posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 1 godziny od zgłoszonej reklamacji.

#### **§ 4 Obowiązki Zamawiającego**

1. W zakresie realizacji niniejszej umowy Zamawiający zobowiązuje się do:
  - 1) zapewnienia Wykonawcy swobodnego dostępu do pomieszczeń udostępnionych odpłatnie Wykonawcy przez Zamawiającego,
  - 2) odpłatnego udostępnienia Wykonawcy w przekazywanych pomieszczeniach mediów w postaci ciepłej i zimnej wody, energii elektrycznej oraz źródeł ich poboru,
  - 3) odpłatnego udostępnienia Wykonawcy linii telefonicznych wewnętrznych i zewnętrznych w ilości uzgodnionej z Wykonawcą i zgodnie z możliwościami operatora telekomunikacyjnego Zamawiającego,
  - 4) składania (do godziny ustalonej przez strony) dnia bieżącego zamówień na posiłki na dzień następny ze szczególnym uwzględnieniem ewentualnych posiłków dietetycznych i zaleceń lekarskich. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia w zakresie ilości posiłków i rodzajów diet (na 3 godziny przed każdym posiłkiem, przy uwzględnieniu określonych godzin ich wydawania),
  - 5) zapewnienia Wykonawcy swobodnego dostępu dla pojazdów Wykonawcy o masie całkowitej do 3,5 t i postoju na terenie należącym do Zamawiającego w czasie nie dłuższym niż 30 minut i niezbędnym do dokonania wyładunku posiłków.
  - 6) wskazania osoby upoważnionej do składania w jego imieniu zamówień na posiłki dla pacjentów, akceptacji przedkładanych Zamawiającemu jadłospisów, kontroli posiłków oraz weryfikacji zgodności zbiorczych raportów miesięcznych.
2. Z uwagi na istnienie sklepika w bezpośrednim sąsiedztwie stołówki, Zamawiający zastrzega sobie możliwość swobodnego przejścia przez stołówkę (dostępu do stołówki) poza godzinami wydawania posiłków przez pracowników Zamawiającego, pacjentów, a także osoby odwiedzające pacjentów. Zamawiający zobowiązuje się do usunięcia zabrudzeń powstałych w stołówce pomiędzy godzinami wydawania i konsumpcji posiłków.

#### **§ 5 Zamówienia**

1. Liczba posiłków będzie zależna od ilości pacjentów hospitalizowanych.
2. Zamówienia zgłaszane będą pocztą elektroniczną na podany przez Wykonawcę adres e-mailowy .....

3. W szczególnych przypadkach zamówienia mogą być składane drogą pisemną, telefoniczną lub faxem w zależności od możliwości jednostek organizacyjnych (np. w okresie wdrażania systemu informatycznego, zmiany systemu u Zamawiającego, na wypadek awarii systemu lub sieci).
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania liczby i rodzaju (diety) posiłków drogą elektroniczną lub telefoniczną (telefonicznie - w szczególności w soboty, niedziele, dni wolne od pracy, w dni robocze po godz. 15tej). W przypadku dokonania zgłoszenia drogą elektroniczną, zgłoszenie korekty dokonywane będzie w oparciu o formularz korekty zamówienia stanowiący załącznik nr 6 do umowy. Korekty mogą dotyczyć zarówno zmniejszenia jak i zwiększenia liczby zamówionych wcześniej posiłków i diet. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do zmiany rodzaju diety, liczby śniadań, obiadów, kolacji - zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.

### § 6 Kontrola jakości

1. Zamawiający ma prawo dokonania kontroli jakości na każdym etapie produkcji, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętu Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo na żądanie Zamawiającego do umożliwienia kontroli miejsc realizacji usługi (np. kuchni, magazynów Wykonawcy itp.).
3. Po przeprowadzeniu kontroli zostanie sporządzony protokół kontroli, stanowiący **załącznik nr 4 do umowy**.

### § 7 Reklamacje

1. Zamawiający będzie składał reklamacje w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności w przypadku:
  - 1) różnicy w liczbie lub rodzaju diet lub posiłków dostarczonych do jednostki organizacyjnej a zamówieniem,
  - 2) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
  - 3) rozlania posiłku,
  - 4) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach lub na brudnych naczyniach i zastawie stołowej,
  - 5) posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
  - 6) nieprawidłowej temperatury,
  - 7) produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych.
2. Zamawiający zastrzega, iż
  - 1) zaniżenie gramatury powyżej 5% wartości należnej składników posiłku (np. mięsa, masła, itp.) spowoduje reklamację całego posiłku,
  - 2) obniżona o 10% od wymaganej temperatura mierzona przy łóżku chorego lub punkcie odbioru spowoduje reklamację całego posiłku.
3. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich z Zamawiającym w oparciu o składane zamówienia, korekty oraz zgłoszone reklamacje.
4. Reklamacje będą składane drogą elektroniczną lub faxem. Rozstrzygnięcie reklamacji musi nastąpić do 14 dni od jej zgłoszenia. Wzór protokołu karty reklamacji posiłku stanowi **załącznik nr 5 do SIWZ**.

### § 8 Rozliczenia stron i warunki finansowe

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji Umowy w przeliczeniu za jeden dzień żywieniowy jednej osoby Strony ustalają w wysokości:
  - 1) ..... zł netto za osobodzień, brutto: ..... zł (słownie: ..... złotych 00/100) w diecie podstawowej 3 posiłkowej
  - 2) ..... zł netto za osobodzień, brutto: ..... zł (słownie: ..... złotych 00/100) w diecie łatwostrawnej 3 posiłkowej
  - 3) ..... zł netto za osobodzień, brutto: ..... zł (słownie: ..... złotych 00/100) w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłkowej
2. Kwoty wskazane w ust. 1, stanowią cenę zestawu:
  - 1) przy diecie podstawowej i łatwostrawnej – śniadanie 0,3; obiad -0,45; kolacja 0,25 kwoty, uwzględniane przy zamówieniu dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych posiłków.
  - 2) przy diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – śniadanie 0,2; drugie śniadanie 0,1; obiad 0,4; podwieczerek 0,1; kolacja 0,2 kwoty, uwzględniane przy zamówieniu dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych posiłków.
3. Płatność z tytułu realizowanych usług następować będzie po upływie każdego miesiąca kalendarzowego w kwocie stanowiącej iloczyn stawki za jeden dzień żywieniowy jednej osoby (osobodzień) podanej w ust. 1 powyżej oraz liczby faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków, uzgodnionych z Zamawiającym. W razie wystąpienia zamówienia wybranych posiłków, Wykonawca pomniejszy fakturę przy odpowiednim uwzględnieniu ich wartości częściowych wskazanych w ustępie powyżej.
4. Faktury będą wystawiane na podstawie raportów dziennych z każdego oddziału, o stanie żywionych na każdy dzień miesiąca. Raporty dzienne z każdego oddziału będą codziennie wysyłane przez Zamawiającego mailem, na podany przez Wykonawcę adres mailowy. Wzór raportu dziennego stanowi załącznik nr 3 do umowy.

5. Wynagrodzenie określone w ust. 1 płatne jest na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Podstawę do wystawienia faktury VAT stanowi zbiorczy raport miesięczny, uprzednio zatwierdzony i nie zawierający zastrzeżeń. Wynagrodzenie Zamawiający będzie uiszczał na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze: .....
6. Łączna, wartość umowy w całym okresie jej trwania określona zostaje (iloczyn stawki za jeden dzień żywieniowy jednej osoby (osobodzień dla poszczególnych diet) podanej przez Wykonawcę i szacowanej do wycień przez Zamawiającego ilości 113305 całodziennych posiłków w okresie trwania umowy przyjętym na okres od 01.02.2020 r. do 31.01.2022 r. na kwotę ..... **zł netto** plus podatek VAT, to jest w kwocie brutto:..... **zł** (słownie: ..... złotych).
7. Wykonawca oświadcza, że „wsad do kotła” wynosi: ..... zł netto plus podatek VAT, to jest:..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
8. Maksymalna wartość nominalna zobowiązania Zamawiającego nie może przekroczyć kwoty brutto ..... **zł** (słownie:..... złotych), z zastrzeżeniem, iż może być mniejsza w przypadku zmniejszenia liczby osobodni żywienia w czasie trwania niniejszej umowy.
9. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zapłaty za niewykorzystaną ilość osobodni żywienia.
10. Zamawiający zastrzega, iż docelowa średnia ilość posiłków dziennie określona w załączniku nr 1 do niniejszej umowy oparta jest na przewidywaniach związanych z dotychczasową działalnością Zamawiającego i jako taka może ulec zmianie, a Wykonawca oświadcza, że zastrzeżenie to rozumie, przyjmuje do wiadomości oraz mając pełną świadomość, że wykonanie przedmiotu zamówienia w tych okolicznościach w ilości mniejszej niż wynika to z docelowych wskaźników zawartych w **załączniku nr 1**, nie rodzi po jego stronie żadnych roszczeń odszkodowawczych wobec Zamawiającego i na to się zgadza.
11. Należność, o której mowa w ust. 7 została ustalona na bazie cen za 1 osobodzień żywienia wskazanych w ust. 1 oraz maksymalnej liczby osobodni żywienia w czasie realizacji niniejszej umowy osobodni.
12. **W przypadku naliczania kar umownych, ich zapłata następować będzie poprzez potrącenie naliczonej kwoty kary z należności wynikających z dowolnej, wystawionej przez Wykonawcę faktury, na co Wykonawca wyraża zgodę.**
13. **Wykonawca będzie uiszczał Zamawiającemu należności z tytułu najmu pomieszczeń oraz za zużyte media, rozliczenie podatku, zgodnie z postanowieniami umowy najmu pomieszczeń zawartej pomiędzy Stronami. Strony dopuszczają wzajemną kompensatę wystawianych faktur.**
14. Jeśli przedmiot zawartej umowy jest wymieniony w załączniku nr 15 do ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 2174 ze zm.), a wartość faktury jest równa lub przekracza 15 000 zł brutto, Wykonawca wystawi fakturę z uwzględnieniem mechanizmu podzielonej płatności.
15. Wykonawca zobowiązuje się do podania w umowie i/lub na fakturze numeru rachunku bankowego zgodnie z zamieszczonym w „Wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT” Ministerstwa Finansów.
16. Wykonawca ma możliwość przesłania drogą elektroniczną ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2018 poz. 2191). W przypadku wyboru możliwości przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej Wykonawca będzie korzystał z platformy, o której mowa w tej ustawie (Platforma Elektronicznego Fakturowania na stronie internetowej <https://efaktura.gov.pl>).

#### **§ 9 Osoby do kontaktu**

1. Strony prowadzić będą współpracę w zakresie oceny prac wynikających z zakresu niniejszej umowy.
2. Nadzór nad wykonaniem przedmiotu niniejszej umowy sprawować będą:
  - 1) Ze strony Zamawiającego:
    - a) Elżbieta Mąkał, tel. 22 779 46 71 wew. 28, e-mail [e.makal@zozmswia.pl](mailto:e.makal@zozmswia.pl)
  - 2) Ze strony Wykonawcy:
    - a) ..... - jako koordynator, tel. ...., e-mail .....
    - b)..... - dietetyk, tel. ...., e-mail.....
3. Zmiana osób wymienionych w ust. 2 może zostać dokonana przez każdą ze Stron w odniesieniu do reprezentującej ją osoby w formie pisemnego powiadomienia drugiej strony. Fakt ten nie stanowi zmiany warunków niniejszej umowy i nie wymaga formy pisemnego aneksu.

#### **§ 10 Odstąpienie i rozwiązanie od umowy**

1. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym z powodu niedotrzymania przez Wykonawcę istotnych warunków umowy, w terminie 60 dni od dnia powzięcia wiadomości o podstawie rozwiązania umowy. Przepis § 12 ust. 1 pkt 1) umowy stosuje się odpowiednio.
2. Poza przypadkami wynikającymi z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę bez wypowiedzenia w każdym czasie, jeżeli Wykonawca rażąco lub uporczywie narusza postanowienia niniejszej umowy, w szczególności nie uwzględnia uwag dotyczących jakości wykonywania przedmiotu zamówienia, a także braku współpracy przy

rozpatrywaniu skarg pacjentów. W tym przypadku Wykonawcy nie przysługuje prawo do jakiegokolwiek odszkodowania (rekompensaty) poza wynagrodzeniem za prawidłowo wykonane obowiązki umowne do chwili rozwiązania Umowy. Rozwiązanie umowy na podstawie niniejszego ustępu nie uchybia obowiązkowi zapłaty kar umownych.

3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku
4. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy:
  - 1) Wykonawca nienależyście wypełnia obowiązki określone w niniejszej umowie, bądź specyfikacji istotnych warunków zamówienia i mimo wyznaczenia przez Zamawiającego dodatkowego terminu do usunięcia nieprawidłowości - Zamawiający zobowiązany jest wezwać Wykonawcę na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów i udzielić mu 14 dniowego terminu na wykonanie zobowiązania - nie usunie przyczyn powodujących podniesienie zarzutów niewłaściwego wykonywania zamówienia;
  - 2) zostanie wszczęte wobec Wykonawcy postępowanie upadłościowe, naprawcze albo wykreślenia Wykonawcy z właściwego rejestru;
  - 3) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
  - 4) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy w wyznaczonym terminie bez uzasadnionych przyczyn, lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
  - 5) Wykonawca przerwał realizację przedmiotu umowy bez uzasadnionej przyczyny.
  - 6) zostanie rozwiązana umowa najmu pomieszczeń, w których prowadzona jest usługa będąca przedmiotem niniejszej umowy,
  - 7) Wykonawca nie przedstawi w terminie 7 dni od dnia zakończenia obowiązywania polisy ubezpieczeniowej dowodu przedłużenia umowy ubezpieczenia oc.
5. Wykonawca ma prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli:
  - 1) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy;
  - 2) w przypadku nieuregulowania płatności za 3 pełne okresy rozliczeniowe przez Zamawiającego, a Zamawiający mimo określenia na piśmie dodatkowego, minimum 14 dniowego terminu płatności, nie ureguluje należności w wyznaczonym terminie. Postanowienia § 12 ust. 1 umowy nie mają zastosowania.
6. Rozwiązanie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
7. Rozwiązanie niniejszej umowy nie zwalnia stron z wykonania ich wzajemnych zobowiązań powstałych, a nie wykonanych do dnia jej rozwiązania.
8. W przypadkach opisanych w ust. 1 - ust. 5, Wykonawcy przysługiwało będzie jedynie wynagrodzenie za zrealizowaną część umowy.
9. Rozwiązanie lub odstąpienie od niniejszej umowy skutkuje jednoczesnym rozwiązaniem lub odstąpieniem od umowy najmu nr ..... z dnia ..... r
10. W razie ogłoszenia zagrożenia zewnętrznego bezpieczeństwa państwa, mobilizacji i w czasie wojny, realizację usług całodobowego żywienia przez wykonawcę przedłuża się do czasu ustania potrzeb.

## **§ 11 Zmiany umowy**

1. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w zakresie:
  - 1) przedmiotu (zakresu) i sposobu realizacji umowy, w przypadku wystąpienia okoliczności warunkujących ograniczenie możliwości i/lub celowości wykonywania usługi w uzgodnionym zakresie i/lub we wskazany sposób;
  - 2) terminu realizacji umowy, w przypadku wystąpienia okoliczności warunkujących ograniczenie możliwości i/lub celowości wykonywania usługi w uzgodnionym terminie;
  - 3) wysokości wynagrodzenia wykonawcy wobec zmiany przepisów dotyczących:
    - a) stawki podatku od towarów i usług,
    - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za prace albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie art. 2 ust. 3 – 5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za prace (Dz. U. z 2019, poz. 2177, ze zm.),
    - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
2. Zmiana umowy może być dokonana za porozumieniem Stron w formie pisemnego aneksu.
3. Zmiana, o której mowa w ust. 1 pkt 1) może być dokonana w razie pojawienia się nowej okoliczności, nieznaney w trakcie zawarcia umowy a koniecznej do prawidłowego wykonania zamówienia, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o

którejkolwiek z powyższych okoliczności.

4. Zmiana wysokości wynagrodzenia, dokonywana na podstawie ust. 1 pkt 3) obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa odpowiednio w ust. 1 pkt 3) lit. a-c. Wykonawca najpóźniej w terminie 30 dni od wejścia w życie zmian, o których mowa odpowiednio w ust. 1 pkt 3).
  - 1) W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3) lit. a, wartość netto wynagrodzenia wykonawcy nie zmienia się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
  - 2) W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3) lit. b, wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie adekwatnie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonawcy wynikającego ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia albo do wysokości minimalnej stawki godzinowej.
  - 3) W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3) lit. c, wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie adekwatnie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz zamawiającego.
  - 4) Wprowadzenie zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w ust. 1 pkt 3) wymaga uprzedniego złożenia przez wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian wraz z wykazaniem ich wysokości. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3) lit. b-c, wykonawca zobowiązany jest do wykazania w jaki sposób ww. zmiany wpłynęły na wysokość wynagrodzenia wykonawcy, w szczególności do złożenia wykazu pracowników zatrudnionych na podstawie płacy minimalnej, kalkulacji kosztów pracy ww. pracowników wraz z podaniem obecnego wynagrodzenia oraz wynagrodzenia przed zmianą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zadania przedstawienia przez wykonawcę dokumentów potwierdzających zasadność złożenia takiego oświadczenia oraz wzrost kosztów.

## § 12 Kary umowne

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych, naliczanych wg zasad określonych w niniejszym paragrafie, w przypadku:
  - 1) odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20 % kwoty brutto określonej w § 8 ust. 5 niniejszej umowy,
  - 2) naruszenia postanowień niniejszej umowy lub regulaminów i zarządzeń Zamawiającego obowiązujących na terenie obiektu Zamawiającego – w wysokości 2 % kwoty brutto określonej w § 8 ust. 5 niniejszej umowy.
  - 3) każdego uzasadnionego żądania zmiany pracownika zgodnie z § 3 ust. 2 – w wysokości 0,1 % kwoty brutto określonej w § 8 ust. 5 niniejszej umowy,
  - 4) opóźnień w wykonywaniu obowiązków wynikających z niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 1.000 zł brutto, po uprzednim dwukrotnym uzasadnionym zwróceniu uwagi przez Zamawiającego w danym miesiącu.
2. O każdym naruszeniu postanowień umowy lub regulaminów i zarządzeń oraz o każdej uzasadnionej skardze, Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego.
3. Zapłata kary umownej nie wyklucza dochodzenia dalszego odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile powstała z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy szkoda jest większa niż zapłacona kara umowna.
4. Kara umowna jest w każdym przypadku wymagalna w terminie 30 dni od daty złożenia przez stronę oświadczenia o rozwiązaniu umowy – bez dodatkowych wezwań na piśmie.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki w zapłacie faktury.
6. W przypadku braków w posiłkach, polegających w szczególności na: niewłaściwej ilości, jakości odbiegającej od określonych standardów (np. niewłaściwa konsystencja, zbyt niska temperatura, zbyt duża/mala zawartość przypraw, niedogotowane składniki posiłku), odbieganiu posiłków od wymogów dietetycznych oraz w przypadku stwierdzenia przekraczających co najmniej 15 minut odstępstw od godzin wydawania posiłków (zbyt wczesne wydawanie/zbyt późne wydawanie), Zamawiający zawiadamia Wykonawcę na piśmie o wystąpieniu tychże okoliczności. Wartość faktury VAT za dany okres rozliczeniowy zostanie pomniejszona o wartość tej partii posiłków, której dotyczyły stwierdzone nieprawidłowości.
7. W przypadku zaistnienia nieprawidłowości, o których mowa w ust. 6, dwa lub więcej razy w ciągu danego kwartału, zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 1/30 należności przysługującej Wykonawcy za dany miesiąc - za każdy dzień wystąpienia tych nieprawidłowości. O zaistniałej sytuacji Zamawiający zawiadamia Wykonawcę w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze od dnia jej wystąpienia. Kara umowna, o której mowa w niniejszym ustępie, zostanie potrącona z wierzytelności wynikających faktury VAT za dany okres rozliczeniowy.
8. W przypadku zakwestionowania jakości usług zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, zamawiający zastrzega sobie prawo regresu wobec Wykonawcy.
9. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług żywieniowych odpowiadających wymogom dietetycznym dla poszczególnych diet i normom żywieniowym posiłków, przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia, zarówno pod względem technologii przyrządzania, temperatury wydawania, czasu wydawania oraz wg wymaganej kaloryczności.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną za szkody wyrządzone na skutek nieprzestrzegania wymogów zawartych

**w ust. 9. W szczególności Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą wywołaną brakami jakościowymi przygotowywanych posiłków.**

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do prowadzenia kontroli w zakresie, o którym mowa w ust. 9, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Zamawiającemu przed rozpoczęciem realizacji usługi pisemnego oświadczenia, że usługa świadczona będzie przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Państwowego Inspektora Sanitarnego MSWiA na obszarze województwa mazowieckiego oraz Państwowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla Wykonawcy i Instytutu Żywności i Żywienia.
12. Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy przedstawi Zamawiającemu dokumenty potwierdzające wdrożenie systemu HACCP (Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP) – zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
13. Wykonawca nie później niż 30 dni po rozpoczęciu porcjowania i wydawania posiłków w kuchni zlokalizowanej na terenie Zamawiającego przedstawi decyzję zatwierdzającą zakład, jako spełniający odpowiednie warunki sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków w siedzibie Zamawiającego wydanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną MSWiA na obszarze województwa mazowieckiego.
14. **Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztu wykonania na zlecenie Zamawiającego badania na kaloryczność posiłków i wartości wsadu do kotła z poszczególnych diet z jednego dnia jadłospisu dekadowego oraz wyników badań mikrobiologicznych żywności raz do roku. Badanie będzie wykonywane przez Instytut Żywności i Żywienia.**
15. **Wykonawca zobowiązuje się do posiadania od momentu zawarcia niniejszej umowy, aż do czasu jej rozwiązania aktualnego opłaconego ubezpieczenia OC z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej związanej z przedmiotem umowy, w tym również z tytułu produktu obejmującego zatrucie pokarmowe, na kwotę co najmniej 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych). W przypadku wypłaty odszkodowania przez ubezpieczyciela lub zmniejszenia się sumy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest podwyższyć sumę ubezpieczenia do wysokości określonej w zdaniu poprzednim lub zawrzeć nową umowę na taką sumę ubezpieczenia. Brak odpowiedniej polisy będzie skutkować naliczeniem Wykonawcy kary umownej w wysokości 1% liczonej od wartości brutto ostatniej wystawionej miesięcznej faktury, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w dostarczeniu Zamawiającemu polisy. Polisa powinna zostać dostarczona Zamawiającemu w takim terminie, aby była zachowana ciągłość okresu ubezpieczenia.**
16. **Zgodnie z art. 208 Kodeksu pracy Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się współpracować ze sobą w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.**

### **§ 13 Prawo oraz rozstrzyganie sporów**

1. W razie powstania sporu związanego z realizacją umowy Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do podejmowania wszelkich prób poszukiwania rozwiązań w sposób polubowny.
2. Po wyczerpaniu się możliwości polubownych rozstrzygnięć wszelkie spory powstałe w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozpoznawane przez Sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

### **§ 14 Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

1. Strony ustalają zabezpieczenie należytego wykonania niniejszej umowy w wysokości 5 % maksymalnej wartości zobowiązania Zamawiającego (z podatkiem VAT), określonej w § 8 ust. 5, tj. .... zł (słownie złotych: ..... 00/100).
2. Wykonawca przed zawarciem niniejszej umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania niniejszej umowy w wysokości, o której mowa w ust. 1, tj. .... zł (słownie złotych: ..... 00/100) w formie .....
3. Zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1, służy zabezpieczeniu pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania niniejszej umowy lub niewłaściwego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania niniejszej umowy wniesione w pieniądzu Zamawiający zwróci wraz z odsetkami wynikającymi z niniejszej umowy rachunku bankowego, na którym były one przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
6. W trakcie realizacji niniejszej umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia należytego wykonania niniejszej umowy. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości. Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego przed dokonaniem zmian w celu zawarcia aneksu do umowy.

### **§ 15 Podwykonawcy**

Wykonawca przedmiot umowy zrealizuje osobiście.

### **§ 16 RODO**

1. Strony zobowiązują się przetwarzać dane osobowe - udostępnione na podstawie odpowiednich zgód lub innych podstaw prawnych - zgodnie z przepisami 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, dalej: RODO) i innymi powszechnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, stosując przy tym środki techniczne i organizacyjne wskazane w art. 32 RODO, zapewniające właściwą ochronę danych osobowych oraz zapewniając dostęp do danych osobowych wyłącznie osobom upoważnionym.

2. Strony zobowiązują się do zachowania w tajemnicy uzyskanych informacji podlegających ochronie.

#### **§ 16 Postanowienia końcowe**

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść na osobę trzecią wierzytelności z niniejszej umowy.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia,

Załącznik nr 2 - Umowa najmu pomieszczeń,

Załącznik nr 3 – Wzór raportu dziennego

Załącznik nr 4 – Wzór protokołu kontroli,

Załącznik nr 5 - Wzór karty reklamacji posiłku,

Załącznik nr 6 – Wzór korekty zamówienia,

R A P O R T D Z I E N N Y

O stanie żywionych na dzień.....20..... roku

Sporządzony w dniu .....20.....roku

| Lp | Nazwa komórki organizacyjnej | chorzy żywieni wg normy |          |              |          |        |          |              |          |         |          |              |          |
|----|------------------------------|-------------------------|----------|--------------|----------|--------|----------|--------------|----------|---------|----------|--------------|----------|
|    |                              | Śniadania               |          |              |          | Obiady |          |              |          | Kolacje |          |              |          |
|    |                              | Razem                   | Normalna | Lekkostrawna | Cukrzyca | Razem  | Normalna | Lekkostrawna | Cukrzyca | Razem   | Normalna | Lekkostrawna | Cukrzyca |
|    | ODDZIAŁ<br>.....<br>.....    |                         |          |              |          |        |          |              |          |         |          |              |          |

W przypadku diety składającej się z 5 posiłków, II śniadanie doliczamy do śniadania, podwieczorek do obiadu

## PROTOKÓŁ KONTROLI

Sporządzony w dniu ..... w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej MSWiA w OTWOCKU

Kontrolę przeprowadzili:

Ze strony Zamawiającego:

1. ....

2. ....

3. ....

Ze strony Wykonawcy:

1. ....

2. ....

3. ....

W toku kontroli stwierdzono:

.....  
.....

Obecny przy kontroli przedstawiciel Wykonawcy złożył następujące wyjaśnienia:

.....  
.....

Zalecenia Zamawiającego:

.....  
.....

Podpisy przedstawicieli:

**Wykonawcy**

**Zamawiającego**

## KARTA REKLAMACJI POSIŁKU

w SP ZOZ Szpitalu Specjalistycznym MSWiA w Otwocku

**1. Rodzaj diety, której dotyczy reklamacja:**

- a) podstawowa,
- b) cukrzycowa,
- c) lekkostrawna

**2. Posiłek, którego dotyczy reklamacja:**

- a) śniadanie,
- b) II śniadanie,
- c) obiad,
- d) podwieczorek,
- e) kolacja

**3. Podaj nieprawidłowości w reklamowanym posiłku:**

- a) posiłek w całości niezgodny z dziennym jadłospisem,
- b) posiłek w części niezgodny z dziennym jadłospisem, której części składowej posiłku dotyczy niezgodność z jadłospisem dziennym?

- c) niewłaściwa godzina dostarczenia posiłku.....
- d) niezgodna z zamówieniem ilość posiłków z diety podstawowej.....
- e) niezgodna z zamówieniem ilość posiłków z diety cukrzycowej.....
- f) niezgodna z zamówieniem ilość posiłków z diety lekkostrawnej.....
- g) brak jednego ze składników posiłku lub jego części (posiłek niepełny), którego? .....
- h) zbyt mała porcja posiłku całkowitego, którego?.....
- i) zbyt małe porcje składników wchodzących w cały posiłek, których składników posiłku?  
.....
- j) niewłaściwa temperatura posiłku: zbyt niska, którego?...../ zbyt wysoka,  
którego.....
- k) mała ilość napoju do posiłku (minimum 250 ml),

**4. Niezgodności dotyczące pojemników, w których podawane są posiłki pacjentom pozostającym w oddziałach:**

- a) uszkodzony pojemnik.....
- b) pojemniki niezabezpieczone przed wylewaniem się zupy i napojów.....
- c) nie oznakowane oddziały i diety na pojemnikach.....

**5. Inne niezgodności**

.....  
.....

**Legenda:**

- a) właściwe zaznaczyć kółkiem lub podkreślić,
- b) w miejscu kropek wpisać właściwe stwierdzenie.

**6. Data i podpis pielęgniarki dyżurnej / pielęgniarka koordynująca stwierdzającej niezgodność posiłku w oddziale i zgłaszającej reklamację**

.....  
.....

**7. Potwierdzenia i przyjęcia karty reklamacji posiłku dostarczanego do oddziału, dokonuje osoba Wykonawcy dostarczająca posiłki pacjentom pozostającym w salach chorych.**

**8. Potwierdzenia i przyjęcia karty reklamacji posiłku wydawanego w stołówce dokonują osoby wyznaczone przez Wykonawcę. Osoba wyznaczona przez Wykonawcę odpowiedzialna za potwierdzenie i przyjęcie karty reklamacji posiłków**

1) .....

.....

.....

data i podpis Pielęgniarki Naczelnej

data i podpis Dyrektora Szpitala

K o r e k t a   n a   d z i e ń   . . . . .

R A P O R T   D Z I E N N Y

O stanie żywionych na dzień..... roku

Sporządzony w dniu..... roku

| Lp | Nazwa komórki organizacyjnej | chorzy żywieni wg normy |          |              |          |        |          |              |          |         |          |              |          |
|----|------------------------------|-------------------------|----------|--------------|----------|--------|----------|--------------|----------|---------|----------|--------------|----------|
|    |                              | Śniadania               |          |              |          | Obiady |          |              |          | Kolacje |          |              |          |
|    |                              | Razem                   | Normalna | Lekkostrawna | Cukrzyca | Razem  | Normalna | Lekkostrawna | Cukrzyca | Razem   | Normalna | Lekkostrawna | Cukrzyca |
|    | ODDZIAŁ<br>.....<br>.....    |                         |          |              |          |        |          |              |          |         |          |              |          |

**FORMULARZ OFERTOWY**  
**POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
**W TRYBIE PRZEPISU ART. 138o PRAWA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa/Imię i nazwisko: .....  
 Siedziba/m-ce zam.: ..... kod ..... ul. ....  
 Województwo: .....  
 Nr telefonu/fax: .....  
 http:// ..... e-mail: .....  
 KRS/CEiDG .....

Osoba upoważniona do kontaktów: ..... tel. .... fax: ..... e-mail.....  
 Osoba upoważniona do realizacji umowy, w przypadku wybrania oferty jako najkorzystniejszej: .....  
 tel. ...., fax: ..... e-mail: .....

**Dane dotyczące Zamawiającego:**

Nazwa: SP ZOZ Szpital Specjalistyczny MSWiA w Otwocku  
 Siedziba: 05-400 Otwock, ul. B. Prusa 1/3

**Zobowiązania Wykonawcy:**

1. W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przepisu art. 138o Ustawy Pzp, znak sprawy: ZP 17-2019 na Świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku, oferuję realizację zamówienie przy uwzględnieniu szacowanej do wycień przez Zamawiającego ilości 113305 całodziennych posiłków oraz poniższych proponowanych przez nas stawek:

- A) jeden dzień żywieniowy jednej osoby przy diecie podstawowej (osobodzień) za kwotę: ..... zł brutto;  
 B) jeden dzień żywieniowy jednej osoby przy diecie łatwostrawnej (osobodzień) za kwotę: .....zł brutto;  
 C) jeden dzień żywieniowy jednej osoby przy diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (osobodzień) za kwotę: ..... zł brutto;

obliczając według wzoru:

Cena oferty = { ( 79 314 x A ) + ( 22 661 x B ) + ( 11 330 x C ) } za kwotę: ..... zł brutto

**Słownie:** ..... złotych brutto z podatkiem VAT

Oferowany „wsad do kotła” wynosi .....% ceny za osobodzień (minimum 50% ceny za osobodzień), co stanowi kwotę jednostkową netto ..... brutto ..... zł

Wartość „wsadu do kotła” obliczona jest jako wartość średnia, niezależnie od pacjenta i rodzaju zastosowanej dla niego diety.

2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**Na potwierdzenie tego wnieśliśmy wadium w wysokości \_\_\_\_\_ PLN w postaci:..... (wypełnia Wykonawca).**

3. Oświadczamy, że zawarte w siwz, istotne postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

4. Ofertę niniejszą składamy na zapisanych ..... kolejno ponumerowanych i podpisanych, stronach.

5. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1)
- 2)

6. **Oświadczamy, że oferta:** zawiera / nie zawiera\* (*niepotrzebne skreślić*) **na str..... oferty** informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być one ogólnie udostępniane przez Zamawiającego oraz **są zabezpieczone w sposób opisany w pkt. 14.12. siwz i zawierają uzasadnienie ich zastrzeżenia.**

7. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

**Wykonawca należy do kategorii:** (należy zaznaczyć/podkreślić odpowiednią kategorię)

- małe przedsiębiorstwo,\*\*  
 średnie przedsiębiorstwo,\*\*\*  
 mikroprzedsiębiorstwo.\*\*\*\*

....., dnia

.....  
 (podpis Wykonawcy)

\*\*/ Małe przedsiębiorstwo – zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów euro.

\*\*\*/ Średnie przedsiębiorstwo – zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro.

\*\*\*\*/ Mikroprzedsiębiorstwo – zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów euro.

- 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).

\*\*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. poprzez jego wykreślenie).

Pieczęć Wykonawcy

**O Ś W I A D C Z E N I E**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, z późn zm.).

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr ZP 17 - 2019 na Świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku, oświadczam co następuje:

**Informacja dotycząca Wykonawcy:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_ r.

(miejscowość)

\_\_\_\_\_

(podpis)

**Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego \_\_\_\_\_ (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: \_\_\_\_\_ w następującym zakresie: \_\_\_\_\_ (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_ r.

(miejscowość)

\_\_\_\_\_

(podpis)

**Oświadczenie dotyczące podanych informacji:**

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

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_ r.

(miejscowość)

\_\_\_\_\_

(podpis)

## OŚWIADCZENIE

## O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

zgodnie z art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne nr ZP 17 - 2019 na Świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku w imieniu reprezentowanego przeze mnie Wykonawcy:

\_\_\_\_\_ (pełna nazwa i siedziba Wykonawcy, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

1) oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23, ust. 5 ustawy,  
 2) oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. \_\_\_\_\_ ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: \_\_\_\_\_

3) oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: \_\_\_\_\_

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia,

*\* Punkt 3 niniejszego oświadczenia wypełniają Wykonawcy, którzy polegają na zasobach innych podmiotów.*

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

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_

(miejsce i data)

(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej)

....., dnia .....

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

składane na podstawie art. 24 ust 1 pkt 23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp)

\_\_\_\_\_  
(Nazwa i adres Wykonawcy)

uczestniczący w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na Świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku, znak sprawy **ZP 17-2019**, prowadzonego przez SP ZOZ Szpital Specjalistyczny MSWiA w Otwocku oświadczam co następuje:

- 1) **należę** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 2018 r., poz. 798, z późn. zm.) z niżej wymienionymi Wykonawcami/a, którzy złożyli oferty/ę w niniejszym zamówieniu:

| Lp. | Nazwa i adres podmiotu |
|-----|------------------------|
| 1   |                        |
| 2   |                        |
| 3   |                        |

**UWAGA:** Wykonawca wraz ze złożeniem powyższego oświadczenia, może przedstawić dowody że powiązania z innym/innymi Wykonawcą/Wykonawcami, biorącym/biorącymi udział w tym samym zamówieniu, nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

.....  
(Podpis przedstawiciela Wykonawcy  
upoważnionego do jego reprezentowania)

**LUB**

- 2) **nie należę** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 2018 r., poz. 798, z późn. zm.) z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym zamówieniu.

.....  
(Podpis przedstawiciela Wykonawcy  
upoważnionego do jego reprezentowania)

## WYKAZ WYKONANYCH/WYKONYWANYCH USŁUG

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....

Oświadczam, że zrealizowałem/realizuję następującą co najmniej 2 usługi żywienia całodziennego w formie cateringu w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności leczniczej, przy czym co najmniej jedna z nich o wartości nie mniejszej niż 1.000 000,00 zł brutto:

| Nazwa i adres podmiotu na rzecz którego usługa została wykonana/jest wykonywana | Przedmiot zamówienia potwierdzający spełnienie warunku udziału – pkt 8.1.2 siwz | Wartość brutto w PLN | Termin realizacji od dd/mm/rrrr do dd/mm/rrrr |
|---|---|----------------------|---|
|   |   |                      |   |
|   |   |                      |   |
|   |   |                      |   |
|   |   |                      |   |

Należy dołączyć dowody potwierdzające, że usługi te zostały wykonane/są wykonywane należycie ( pkt 8.1.2. siwz).

..... dnia .....

.....  
(podpis Wykonawcy)

## Wykaz osób wyznaczonych do wykonania zamówienia

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

| L.p. | Rola w realizacji zamówienia | Nazwisko i imię wyznaczonej osoby | Kwalifikacje zawodowe, zakres wykonywanych czynności na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu | Informacja o podstawie dysponowania osobami ( np. umowa o pracę, umowa o dzieło, zlecenie itp.) |
|------|------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| 1    | dietetyk                     |                                   | Doświadczenie/wykształcenie   |   |
|      | kucharz                      |                                   | Doświadczenie/wykształcenie   |   |
|      | kucharz                      |                                   | Doświadczenie/wykształcenie   |   |

(podpis Wykonawcy)

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

**Oświadczenie wykonawcy**

W imieniu Wykonawcy oświadczamy, że

1. Wykonawca wdrożył i stosuje w szczególności zasady systemu zarządzania jakością GMP, GHP, HACCP.
2. Wykonawca zatrudniał będzie przy realizacji niniejszego zamówienia:
  - a) min. 1 osobę na stanowisku dietetyka legitymującego się wykształceniem wyższym kierunkowym, posiadającą co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności lecznicze i;
  - b) min. 2 osoby na stanowisku kucharza legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności lecznicze.
3. Wykonawca kupuje produkty mięsne i mięso z zakładów, które są pod nadzorem Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej oraz używa jaj, które są poddawane naświetlaniu promieniami UV-C/poddane sterylizacji przez Wykonawcę lub dostawcę jaj.

..... miejscowość, dnia ..... r.

.....

(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)

**UMOWA NAJMU - Projekt**

zawarta w dniu ..... w Otwocku pomiędzy :

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Szpitalem Specjalistycznym MSWiA w Otwocku z siedzibą przy ul. Prusa 1/3, 05-400 Otwock, wpisanym do rejestru prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr: 0000177289, NIP: 532-10-17-768, Regon: 010158710, zwanym w dalszej części „Wynajmującym”, reprezentowanym przez:

.....

a

..... z siedzibą w ..... przy ul. ...., zarejestrowanym w rejestrze przedsiębiorców prowadzonym w Sądzie Rejonowym dla ..... w ..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS ....., NIP ....., REGON ....., zwanym w dalszej części „Najemcą”, reprezentowanym przez:

.....

Najemca został wyłoniony jako wykonawca usługi w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) pn.: Świadczenia usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Otwocku.

§ 1

Przedmiotem umowy jest najem pomieszczeń kuchni i stołówki znajdujących się w budynku szpitala o powierzchni 280,60 m<sup>2</sup>, zwanych w dalszej części „lokałem”. Opis lokalu stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy, opis środków trwałych i wyposażenia dodatkowego znajdujących się w lokalu stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

§ 2

1. Wynajmujący oddaje Najemcy a Najemca przyjmuje lokal do używania.
2. Przekazanie lokalu dokonane zostanie protokołem zdawczo-odbiorczym.
3. Stan lokalu opisany w protokole, o którym mowa w ust. 2 będzie stanowił podstawę przy ocenie jego stanu po zakończeniu umowy i zwrocie lokalu Wynajmującemu.

§ 3

1. Lokal wykorzystywany będzie przez Najemcę wyłącznie do prowadzenia usług polegających na porcjowaniu i wydawaniu posiłków pacjentom z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Najemca może wykorzystywać lokal w celu prowadzenia usług związanych z porcjowaniem i wydawaniem posiłków dla pracowników Wynajmującego za odpłatnością. Opłaty za obiady dla pracowników nie są przedmiotem umowy z Najemcą.
3. Usługi, o których mowa w ust. 2 nie mogą negatywnie wpływać na jakość i terminowość świadczeń związanych z wyżywieniem pacjentów.
4. Najemca nie ma prawa oddawania lokalu w całości, ani w części osobie trzeciej do bezpłatnego używania ani w podnajem bez pisemnej zgody Wynajmującego.

§ 4

1. Najemca zobowiązuje się do właściwego używania, zgodnie z wymogami sanitarno-technicznymi, wszystkich przekazanych mu pomieszczeń, niedokonywania bez pisemnej zgody Wynajmującego zmian naruszających w sposób trwały substancję udostępnionych pomieszczeń lub budynku, w którym te pomieszczenia się znajdują, a w szczególności wymiany okien, drzwi, przebudowy otworów, trwałej przebudowy układów wnętrza.
2. Najemca zobowiązuje się przestrzegać obowiązujących na terenie Wynajmującego zarządzeń i poleceń dotyczących porządku, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej. Najemca oświadcza, że stan przedmiotu umowy jest mu znany i nie wnosi do niego uwag. Najemca ma obowiązek bez zwłoki informować Wynajmującego o powstałych usterkach, awariach i niebezpieczeństwach zagrażających przedmiotowi umowy. W przypadku zaniechania tej powinności, na Najemcę przechodzi ryzyko ewentualnych szkód i obowiązek ich naprawienia. Najemcy nie wolno oddawać przedmiotu umowy innej osobie do używania, ani też podnajmować/poddzierżawiać.
3. Najemca zobowiązuje się do wykonywania na własny koszt i we własnym zakresie następujących napraw w wynajmowanym lokalu:
  - 1) konserwacji i naprawy podłóg, posadzek, wykładzin podłogowych, ściennych okładzin ceramicznych i szklanych,

- 2) konserwacji, naprawy i wymiany grzejników wody przepływowej, podgrzewaczy wody, mis klozetowych i urządzeń płuczących, zlewozmywaków i umywalk z syfonami, baterii i zaworów czerpalnych oraz innych urządzeń sanitarnych, w które lokal jest wyposażony,
  - 3) naprawy i wymiany urządzeń grzejnych, elektrycznych za wyjątkiem grzejników c.o. i instalacji c.o.,
  - 4) usuwania niedrożności przewodów odpływowych oraz urządzeń sanitarnych do pionów zbiorczych,
  - 5) uzupełniania oszklenia drzwi i okien oraz oświetlenia lokalu,
  - 6) naprawy i wymiany osprzętu instalacji elektrycznej w lokalu, poczynając od liczników energii,
  - 7) odnawiania pomieszczeń w okresach gwarantujących utrzymanie lokalu w należytej czystości w tym do malowania drzwi i okien, ścian i sufitów, naprawy tynków i okładzin.
4. Najemca wykonując prace określone w ust. 3 zobowiązany jest do stosowania obowiązujących w tym zakresie odpowiednich przepisów w szczególności dotyczących BHP oraz do używania urządzeń, narzędzi i materiałów dopuszczonych do stosowania w tym zakresie.
  5. Prace wykonywane przez Najemcę, określone w ust. 3 muszą być prowadzone w sposób i w terminach pozwalających na nieprzerwane świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i nie mogą utrudniać statutowych zadań realizowanych przez Wynajmującego.
  6. Najemca może wprowadzić ulepszenia i zmiany w lokalu tylko za pisemną zgodą Wynajmującego.
  7. Ulepszenia i zmiany, o których mowa w ust. 6 wykonywane są na koszt Najemcy.
  8. Poczynione przez Najemcę nakłady nie podlegają rozliczeniu po zakończeniu umowy, chyba, że strony inaczej ustaliły w odrębnym porozumieniu.
  9. Najemca ponosi odpowiedzialność za zabezpieczenie przeciwpożarowe lokalu i przestrzeganie przepisów przeciwpożarowych.

#### § 5

Wynajmujący zobowiązuje się do:

- 1) zapewnienia Najemcy swobodnego dostępu do wynajętego lokalu,
- 2) odpłatnego udostępnienia Najemcy w wynajmowanym lokalu mediów w postaci zimnej i ciepłej wody, energii elektrycznej, oraz źródeł ich poboru,
- 3) odpłatnego udostępnienia Najemcy linii telefonicznych wewnętrznych i zewnętrznych w ilości uzgodnionej z Najemcą i zgodnie z możliwościami operatora telekomunikacyjnego, z którym Wynajmujący ma podpisaną umowę.
- 4) zapewnienia Najemcy swobodnego dostępu pojazdów zaopatrzenia o masie całkowitej do 3,5 t i postoju do 30 minut.

#### § 6

Wynajmujący w każdym czasie w trakcie trwania umowy jest uprawniony do dokonywania kontroli przedmiotu najmu.

#### § 7

1. Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 800,00 zł (słownie: osiemset złotych), na który składa się wartość netto oraz wartość podatku VAT.
2. Niezależnie od czynszu określonego w ust. 1 Najemca będzie uiszczal opłaty z tytułu:
  - 1) podatku od nieruchomości wg stawek uiszczanych z tego tytułu przez Wynajmującego,
  - 2) dostarczania: ciepłej i zimnej wody, energii elektrycznej - zgodnie ze wskazaniami urządzeń pomiarowych,
  - 3) energii cieplnej 800,00 zł brutto miesięcznie (opłata ryczałtowa),
  - 4) odprowadzania ścieków – w zależności od zużycia wody i stosownie do kosztów ponoszonych z tego tytułu przez Wynajmującego.
1. Rozliczenia z tytułu opłat określonych w ust. 2 będą następowały na podstawie faktur VAT wystawianych Najemcy przez Wynajmującego w oparciu o faktury VAT wystawiane przez dostawców mediów.
2. Należność określona w ust. 1 i opłaty określone w ust. 2 Najemca będzie uiszczal w ciągu 30 dni od daty wystawienia faktury przez Wynajmującego na rachunek bankowy Wynajmującego.....
3. Za dzień zapłaty, strony ustalają dzień uznania rachunku bankowego Wynajmującego.
4. Czynsz, o którym mowa w ust. 1, będzie corocznie waloryzowany przy zastosowaniu wskaźników wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedzający rok waloryzacji ogłaszanych przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego począwszy od 1 stycznia 2018 r.

#### § 8

1. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Najemcy, Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości trzykrotnej stawki czynszu określonego w § 7 ust. 1 niniejszej umowy.
2. W przypadku opóźnienia Najemcy w opłacaniu faktur, Najemca będzie płacił Wynajmującemu odsetki ustawowe za opóźnienie.
3. Niezależnie od naliczonych i pobranych kar umownych Wynajmujący ma prawo dochodzić odszkodowania do pełnej wysokości poniesionej szkody.
4. Kara umowna jest wymagana w terminie 30 dni od daty złożenia przez Wynajmującego oświadczenia o rozwiązaniu umowy – bez dodatkowych wezwań na piśmie.

#### § 9

1. Umowa zostaje zawarta na okres świadczenia przez Najemcę usług żywienia pacjentów szpitala, nie dłużej niż do dnia .....
2. Wynajmujący ma prawo rozwiązać umowę z zachowaniem 14 dniowego okresu wypowiedzenia w przypadku:
  - 1) opóźnienia przez Najemcę z zapłatą czynszu lub opłat, o których mowa w § 7 ust. 1 i 2, powyżej 60 dni,
  - 2) wprowadzenia w lokalu ulepszeń lub zmian bez pisemnej zgody Wynajmującego
3. Wynajmujący ma prawo rozwiązać umowę w czasie jej trwania ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
  - 1) oddania lokalu w podnajem lub do bezpłatnego używania w całości lub części bez pisemnej zgody Wynajmującego,
  - 2) używania lokalu niezgodnie z jego przeznaczeniem lub prowadzenia w nim działalności innej niż określona w niniejszej umowie,
  - 3) zaniedbania lokalu do tego stopnia, że zostanie on narażony na dewastację lub znaczne uszkodzenie,
  - 4) rozwiązania umowy dotyczącej świadczonych przez Najemcę usług w zakresie żywienia pacjentów szpitala.
4. Rozwiązanie lub odstąpienie od umowy w sprawie zamówienia publicznego na świadczenie usługi, o której mowa w ust. 1, skutkuje jednoczesnym rozwiązaniem lub odstąpieniem od niniejszej umowy.

#### § 10

1. Najemca zobowiązuje się do opróżnienia lokalu i przekazania go Wynajmującemu protokołem zdawczo-odbiorczym z dniem rozwiązania umowy najmu, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. W przypadku, o którym mowa w § 9 ust. 3, Najemca zobowiązuje się do opróżnienia lokalu i wydania go Wynajmującemu w terminie 2 dni od daty rozwiązania umowy.
3. Za okres od rozwiązania umowy do opróżnienia lokalu Najemca zobowiązany jest uiścić czynsz i opłaty, o których mowa w § 7 ust. 1 i 2 na zasadach określonych w niniejszej umowie.
4. Jeżeli po opuszczeniu lokalu przez Najemcę w pomieszczeniach pozostaną rzeczy Najemcy, Wynajmujący ma prawo przenieść je w inne miejsce na koszt i ryzyko Najemcy.

#### § 11

1. Po rozwiązaniu umowy Najemca zobowiązuje się do wydania Wynajmującemu lokalu w stanie nie pogorszonym.
2. Koszt remontu lokalu obciąża Najemcę.
3. Podstawę do ustalenia stanu technicznego lokalu stanowić będzie protokół zdawczo-odbiorczy, o którym mowa w § 2 ust. 2 i 3 niniejszej umowy.
4. Wynajmujący może żądać przywrócenia lokalu do stanu poprzedniego, jeżeli Najemca poczynił zmiany bez pisemnej zgody Wynajmującego.

#### § 12

1. Osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację niniejszej umowy są:
  - 1) po stronie Wynajmującego: ....., tel. ....
  - 2) po stronie Najemcy: ....., tel. ....
2. Każda ze Stron oświadcza, iż reprezentujące je osoby są umocowane przez Stronę do dokonywania czynności faktycznych związanych z realizacją przedmiotu niniejszej umowy. Osoby wymienione w ust. 1 nie są upoważnione do dokonywania czynności, które mogłyby powodować zmiany w umowie.
3. Wynajmujący zastrzega sobie lub upoważnionej przez siebie osobie prawo wstępu na teren przedmiotu niniejszej umowy i dokonania oględzin poszczególnych jego składników w celu skontrolowania przestrzegania przez Najemcę postanowień niniejszej umowy. Kontrola może być przeprowadzona jedynie po uprzednim zawiadomieniu Najemcy i ustaleniu jej terminu. Oględziny nie mogą się odbyć bez obecności wyznaczonego pracownika Najemcy.
4. W razie stwierdzenia naruszenia postanowień niniejszej umowy, Wynajmujący przedstawi Najemcy w terminie 7 dni od dnia oględzin przedmiotu niniejszej umowy pisemne uwagi. Najemcy przysługuje prawo do złożenia w ciągu 7 dni pisemnych wyjaśnień w sprawie przedstawionych uwag.

#### § 13

1. Wszelkie zmiany warunków umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy obowiązującego prawa, w szczególności Kodeksu cywilnego.

#### § 14

1. Spory mogące wyniknąć ze stosowania niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać w formie negocjacji.
2. W przypadku nie dojścia do porozumienia, spory będą rozstrzygane przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.

#### § 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**WYNAJMUJĄCY**

**NAJEMCA**

Wykaz powierzchni do udostępnienia w ramach żywienia pacjentów:

**Budynek „K” - parter (bez kl. Schodowej)**280,6 m<sup>2</sup>

| Pom. Nr                | Powierzchnia m <sup>2</sup> |
|------------------------|-----------------------------|
| Korytarz               | 14,1                        |
| korytarzyk przy wc     | 3,6                         |
| Wc                     | 1,6                         |
| Szatnia                | 5,7                         |
| Umywalnia              | 3,5                         |
| Prysznic               | 1,5                         |
| Magazyn                | 2,1                         |
| Wnęka                  | 3,0                         |
| Magazyn                | 14,1                        |
| Biuro                  | 10,9                        |
| magazyn "korytarz"     | 6,6                         |
| Kuchnia                | 73,2                        |
| Zmywak                 | 21,0                        |
| magazyn "przy zmywaku" | 8,1                         |
| korytarz "okienko"     | 12,1                        |
| sala konsumpcyjna      | 99,5                        |
|                        | <b>280,6</b>                |

Wykaz wyposażenia dodatkowego - kuchnia  
SP ZOZ Szpitala Specjalistycznego MSWiA w Otwocku

- |  |          |
|--|----------|
| 1) Stół drewniany na metalowej podstawie | - 19 szt |
| 2) Stół warsztatowy                      | - 4 szt, |
| 3) Zlewozmywak                           | - 2 szt, |
| 4) Komplet firan dekoracyjnych           | - 1 szt  |