

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

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

**postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 EURO, do których zastosowanie mają przepisy art. 138o w zw. z art. 138n pkt 1 z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579), którego przedmiotem jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala**

Wykaz załączników:

- \* ZAŁĄCZNIK NR 1 „Oferta.”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 2 „Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia. Część A i B”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 3 „Wykaz osób które będą brały udział w realizacji zamówienia.”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 4 „Wykaz środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności (posiłków), którymi dysponuje Wykonawca.”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 5 „Oświadczenie o posiadaniu kuchni”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 6 „Oświadczenie o posiadaniu kuchni zastępczej”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 7 „Projekt umowy wraz z załącznikiem do umowy Karta kontroli dostawy posiłków”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 8 „Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 9 „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 10 „Wzorcowy jadłospis”
- \* ZAŁĄCZNIK NR 11 „Informacja na podstawie art. 13 RODO skierowana do Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego”

Liczba stron SIWZ: 48

**ZATWIERDZAM**

**PREZES ZARZĄDU**

**Wojciech Puzyna dr n. med.**

Warszawa dnia 18.06.2018 r.

**1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.  
ul. Żelazna 90  
01-04 Warszawa

**2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579), zwanej dalej „ustawą” lub „uPzp”.

**2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Nazwa zamówienia nadana przez Zamawiającego:** Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala.
2. **Znak sprawy postępowania nadany przez Zamawiającego:** 54-W-U-05-2018
3. **Opis przedmiotu zamówienia:**  
55.52.00.00-1 – usługa dostarczania posiłków lub 55.32.12.00-0 – usługa dowożenia posiłków,  
55.32.10.00-6 – usługa przygotowania posiłków,  
55.40.00.00-4 – usługa podawania napoi  
W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi całodobowe wyżywienie hospitalizowanych pacjentów Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o., poprzez świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczania gotowych posiłków w wyznaczonym czasie i miejscu do siedziby Zamawiającego.  
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 2 – Formularz cenowy.  
Opis przedmiotu zamówienia.

**Zamawiający przewiduje w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego możliwość zlecenia dotychczasowemu Wykonawcy usług zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług, stanowiącego nie więcej niż 15% wartości szacunkowej zamówienia podstawowego.**

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

#### 4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane przez okres 24 miesięcy lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu realizacji umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze. Przewidywany termin rozpoczęcia realizacji usług – 12 września 2018r. lub wcześniej, od dnia ustalonego między Zamawiającym a Wykonawcą w przypadku wcześniejszego wyczerpania wartościowego aktualnej umowy dotyczącej przedmiotowej usługi.

#### 5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
- 5.2. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:**
- 5.2.1. **posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:**  
Wykonawca musi wykazać się posiadaniem aktualnej decyzji właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że:
- obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi;
  - Wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz - dokument musi zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym.
- 5.2.2. **sytuacji ekonomicznej i finansowej:**
- Wykonawca musi wykazać się ubezpieczeniem od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną 2 000 000,00 zł. na jedno i wszystkie zdarzenia (z uwzględnieniem OC za produkt);
  - Wykonawca musi wykazać się posiadaniem środków finansowych lub zdolnością kredytową w wysokości 2 000 000,00 zł.
- 5.2.3. **zdolności technicznej lub zawodowej:**
- Wykonawca musi wykazać się doświadczeniem w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, polegającym na wykonaniu, tj. zrealizowaniu, zakończeniu, także w przypadku świadczeń wykonywanych okresowo lub ciągłych, **co najmniej jednej odpowiadającej rodzajowi przedmiotowi zamówienia usługi**, o wartości brutto nie mniejszej niż: 1 100 000,00 zł.;
  - Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem lokalem kuchennym, zlokalizowanym w odległości nie większej niż 50 kilometrów od siedziby Zamawiającego (sposób obliczania odległości został podany w rozdz. nr 15 SIWZ pkt 2 – Kryterium B);

- Wykonawca musi wykazać, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 50 km od siedziby Zamawiającego) – tak aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem środkami transportu, wykorzystywanymi do realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi środkami; oraz dopuszczeniem środków transportu do przewozu żywności, wydanym przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne;
- Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym środkiem transportu używanym w przypadku awarii podstawowego środka transportu oraz dopuszczeniem środka do przewozu żywności, wydanym przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne;
- Wykonawca musi wykazać, że dysponuje (i na jakiej podstawie) co najmniej:
  - 2 kucharzami, z minimum 3 letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia pacjentów w szpitalach specjalistycznych lub ginekologiczno-położniczych, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
  - 2 dietetykami posiadającymi odpowiednie uprawnienia oraz aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, z minimum 3 letnim doświadczeniem w układaniu diet dla pacjentów placówek medycznych.

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

## **6. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCY**

- 6.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 – 23 ustawy Pzp.
- 6.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
  - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie

- przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);
- 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
  - 3) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
- 6.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp odpowiednio do wymienionych w pkt 6.1 i 6.2 przesłanek wykluczenia.
  - 6.4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy Pzp lub pkt 6.2. SIWZ, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Regulacji, o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
  - 6.5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt. 6.4 SIWZ.
  - 6.6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

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

- 7.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:
  - a) nie podlega wykluczeniu;
  - b) spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 7.2. *(wykreślony)*
- 7.3. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

- 7.4. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została oceniona najwyżej, do złożenia w wyznaczonym, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp.
- 7.5. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
- 7.6. Zamawiający, zgodnie z art. 24 aa ustawy Pzp, w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 7.7. **W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, zostanie odrębnie wezwany przez Zamawiającego do złożenia następujących dokumentów:**
- 7.7.1.1 **W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:**
- aktualnej decyzji właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że:
    - obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi;
    - Wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz - dokument musi zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym;
  - opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 2 000 000,00 PLN brutto na jedno i wszystkie zdarzenia (z uwzględnieniem OC za produkt);
  - informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których Wykonawca posiada rachunek potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową na kwotę co najmniej 2 000 000,00 zł brutto, wystawionej nie wcześniej niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert;
  - wykazu usług (co najmniej 1 usługi) wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, polegających na przygotowywaniu i dostawie całodziennego wyżywienia przez okres minimum 12 miesięcy, świadczonych w szpitalach/klinikach specjalistycznych lub ginekologiczno-położniczych o wartości brutto każdej z nich nie mniejszej niż 1 100 000,00 PLN w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów

na rzecz których usługi zostały wykonane wraz z załączonymi dowodami określającymi czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dowodów – oświadczenie Wykonawcy, w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu;

- oświadczenia o dysponowaniu lokalem kuchennym (wskazany przez Wykonawcę w „Oświadczeniu o posiadaniu kuchni”, wzór w załączniku nr 5 do SIWZ), którym Wykonawca dysponuje na dzień składania ofert do dnia wskazanego w ww. oświadczeniu, oddalonym najwyżej 50 km od siedziby Zamawiającego (sposób obliczania odległości został podany w rozdz. nr 15 SIWZ pkt 2 – Kryterium B). W sytuacji, gdy Wykonawca dysponuje wskazanym w oświadczeniu lokalem kuchennym na okres krótszy niż czas na jaki ma zostać podpisana umowa z Zamawiającym, Wykonawca składa dodatkowe oświadczenie, iż po zbyciu/przeniesieniu prawa własności bądź zakończeniu trwającej umowy najmu/dzierżawy ww. lokalu kuchennego zapewni wykonywanie posiłków w lokalu kuchennym o takim samym bądź wyższym standardzie, spełniającym wszystkie wymagania sanitarne, posiadającym odpowiednie wyposażenie do wytwarzania w nim posiłków oraz zlokalizowanym w odległości pozwalającej spełnić kryterium B „Odległość od Zamawiającego” w takim samym lub wyżej punktowanym zakresie co kuchnia wskazana w „Oświadczeniu o posiadaniu kuchni”, czyli odległość między nowym lokalem kuchennym a siedzibą Zamawiającego nie może być większa niż odległość między kuchnią wskazaną w oświadczeniu do oferty a siedzibą Zamawiającego);
- aktualnej opinii sanitarnej potwierdzającej, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem;
- oświadczenia o dysponowaniu zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią, zawierającego informację o podstawie dysponowania tym zasobem oraz załączonej pozytywnej opinii sanitarnej potwierdzającej, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 50 km od siedziby Zamawiającego) – tak aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej;
- wykazu środków transportu, wykorzystywanych do realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi środkami; Wykonawca dołączy odpowiednie zaświadczenia, dopuszczające środki transportu do przewozu żywności, wydane przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne;
- oświadczenia o dysponowaniu zastępczym środkiem transportu używanym w przypadku awarii podstawowego środka transportu wraz z odpowiednim zaświadczeniem dopuszczającym środek ten do przewozu żywności, wydanym przez odpowiednie służby sanitarno-epidemiologiczne oraz z informacją o podstawie dysponowania tym środkiem;
- wykazu osób potwierdzającego, że Wykonawca dysponuje (i na jakiej podstawie) co najmniej:

- 2 kucharzami, z minimum 3 letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia pacjentów w szpitalach specjalistycznych lub ginekologiczno-położniczych, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- 2 dietetykami posiadającymi odpowiednie uprawnienia oraz aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, z minimum 3 letnim doświadczeniem w układaniu diet dla pacjentów placówek medycznych.

7.7.1.2. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez Wykonawcę, zgodnie z punktem nr 7.7.1.1., dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

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

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

7.8. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 7.7.2. SIWZ:

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

7.9. Dokumenty, o których mowa w pkt 7.8.1) i pkt 7.8.2) lit. a), powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7.10. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 7.8., zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Pkt 7.9. stosuje się.



- 7.11. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
- 7.12. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w pkt 7.7.2.1), składa dokument, o którym mowa w pkt 7.8.1), w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy Pzp. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 7.13. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
- 7.14. *(wykreślony)*
- 7.15. **W celu potwierdzenia spełniania przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań określonych przez Zamawiającego, Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zostanie odrębnie wezwany przez Zamawiającego do złożenia następujących dokumentów:**
- świadectwo dostosowania się do normy HACCP, zapewniającej bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz certyfikat ISO 9001:2015.

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

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, **w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.**
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp oraz, o których mowa w pkt 6.2 SIWZ.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na doświadczeniu innych podmiotów, jeżeli podmioty te zrealizują usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty

dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

- 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
  - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
  - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
  - 4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt. 7.7.2 SIWZ.
7. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt 7.1 SIWZ.
8. Zamawiający na podstawie art. 36a ust. 2 pkt 1 uPzp zastrzega obowiązek wykonania przez Wykonawcę kluczowej części zamówienia jaką jest codzienne przygotowywanie posiłków. Zamawiający dopuszcza powierzenie podwykonawcom tylko części zamówienia – transportu posiłków.

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

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, oraz o których mowa w pkt 6.2 SIWZ, natomiast spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wykonawcy wykazują zgodnie z pkt 5.2. SIWZ.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie składa dokumenty, o których mowa w pkt 7.1 SIWZ. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt. 7.3. SIWZ składa każdy z Wykonawców.

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

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami w sprawach proceduralnych jest: Martyna Strzępka, tel.: (22) 25 59 878.
2. Wnioski, zawiadomienia oraz informacje do czasu otwarcia ofert Zamawiający i Wykonawcy przekazują wyłącznie drogą elektroniczną. Adres poczty elektronicznej do kontaktu z Zamawiającym: [m.strzepka@szpitalzelazna.pl](mailto:m.strzepka@szpitalzelazna.pl).
3. **Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.**
4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
5. W postępowaniu oświadczenia składa się w formie pisemnej.
6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
7. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, okresu ich ważności oraz form, w jakich dokumenty te mogą być składane (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126), zwanym dalej „rozporządzeniem” składane przez Wykonawcę i inne podmioty, na zdolnościach lub sytuacji których polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz przez podwykonawców, należy złożyć **w oryginale**.
8. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa powyżej w pkt 10.7 SIWZ, należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
9. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje Wykonawca albo podmiot trzeci albo Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, albo podwykonawca - odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
10. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
11. Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonywane w formie pisemnej powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
12. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczeń, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
13. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
14. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości przedstawienia informacji zawartych w ofercie w postaci katalogu elektronicznego lub dołączenia katalogu elektronicznego do oferty.**

## **11. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 60 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę stanowi wypełniony Formularz „Oferta” wraz z „Formularzem cenowym. Opiszem przedmiotu zamówienia:.
3. Wraz z ofertą powinny być złożone:
  - 1) Oświadczenia wymagane postanowieniami pkt 7.1 SIWZ;
  - 2) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza lub osobę/osoby wymienione w umowie spółki lub odpowiednim rejestrze, które wskazane są tam jako upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli dotyczy);
  - 3) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza lub osobę/osoby wymienione w umowie spółki lub odpowiednim rejestrze, które wskazane są tam jako upoważnione do reprezentowania Wykonawcy) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne Dz.U. z 2014 poz. 1114 oraz z 2016 poz. 352), a Wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty;
  - 4) Zobowiązanie, o którym mowa w pkt 8.2 SIWZ (jeżeli dotyczy);
  - 5) Gwarancja lub poręczenie, jeśli wadium wnoszone jest w innej formie niż pieniądź.
  - 6) Dokumenty wymagane w rozdz. 15 SIWZ, kryterium C i D – o ile Wykonawca ubiega się o przyznanie punktów.
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca sporządził ofertę wraz z załącznikami na własnych formularzach pod warunkiem, że ich istotna treść odpowiadać będzie warunkom określonym przez Zamawiającego w niniejszej SIWZ oraz warunkom określonym w ustawie oraz w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
7. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione.

8. Strony oferty powinny być trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane, z zastrzeżeniem sytuacji opisanej w pkt. 9. W treści oferty powinna być umieszczona informacja o liczbie stron.
9. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane **oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa**. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.), które Wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być załączone w osobnym opakowaniu, w sposób umożliwiający łatwe od niej odłączenie i opatrzone napisem: „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa – nie udostępniać*”, z zachowaniem kolejności numerowania stron oferty.
10. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy sporządzić i złożyć w jednym egzemplarzu. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane następująco:

**Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o. o.**  
**ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa**

oraz opisane:

**„Oferta na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala”, sygnatura sprawy: 54-W-U-05-2018**  
**Nie otwierać przed dniem 09.07.2018 r., godz. 10:30”**

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

### **13. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć lub przesłać do siedziby Zamawiającego w Warszawie, ul. Żelazna 90, Sekretariat Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o. do dnia **09.07.2018 r. do godz. 10:00**.
2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Sali Konferencyjnej Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o. budynek A, w dniu **09.07.2018 r. o godz. 10:30**.

3. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

#### **14. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

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

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

##### **Kryteria oceny ofert.**

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

Opis kryterium	Waga kryterium
A - Cena oferty	<b>80%</b>
B - Odległość od Zamawiającego	<b>10%</b>
C - Doświadczenie	<b>5%</b>
D – Certyfikat ISO 22000	<b>5%</b>

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

##### **1. Kryterium A - cena - waga 80%**

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

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

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

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

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

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

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

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

**3. Kryterium C - doświadczenie - waga 5%**

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

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

Następnie punkty zostaną podstawione do wzoru:

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

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

**4. Kryterium D – Certyfikat ISO – waga 5%**

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

- Dołączenie do oferty ważnego certyfikatu ISO 22000– **TAK – 1 PKT**  
– **NIE – 0 PKT**

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

**SUMA PUNKTÓW OFERTY = CoA + CoB + CoC + CoD**

Sposób oceny ofert.

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

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

- cena oferty	- 80 pkt
- odległość od Zamawiającego	- 10 pkt
- doświadczenie	- 5 pkt
- certyfikat ISO 22000	- 5 pkt

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

- 16.1. W przypadku, gdy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawca przed podpisaniem umowy na wezwanie Zamawiającego przedłoży umowę regulującą współpracę Wykonawców, w której m.in. zostanie określony pełnomocnik uprawniony do kontaktów z Zamawiającym oraz do wystawiania dokumentów związanych z płatnościami.
- 16.2. O terminie złożenia dokumentu, o którym mowa w pkt 16.1. Zamawiający powiadomi Wykonawcę odrębnym pismem.

**17. WADIUM**

- Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości: CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA **25 000,00 PLN** (słownie: dwadzieścia pięć tysięcy złotych).
- Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert w jednej lub kilku następujących formach, w zależności od wyboru Wykonawcy:
  - pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy: Banku **PEKAO S.A.**, nr konta: **nr konta: 76 1240 6247 1111 0000 4976 8356** (w tytule przelewu należy wpisać znak postępowania: 54-W-U-05-2018);
  - poręczeniach bankowych;
  - poręczeniach pieniężnych spółdzielczych kas oszczędnościowo-kredytowych;
  - gwarancjach bankowych;
  - gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 roku o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 ze zm.).
- Wadium wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji powinno być złożone w oryginale i musi obejmować cały okres związania ofertą.  
W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji lub poręczenia, koniecznym jest, aby gwarancja lub poręczenie obejmowały odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp.



Gwarancja lub poręczenie musi zawierać w swojej treści **nieodwołalne i bezwarunkowe** zobowiązanie wystawcy dokumentu do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty wadium.

Wadium wniesione w formie gwarancji (bankowej czy ubezpieczeniowej) musi mieć taką samą płynność jak wadium wniesione w pieniądzu – dochodzenie roszczenia z tytułu wadium wniesionego w tej formie nie może być utrudnione. Dlatego w treści gwarancji powinna znaleźć się klauzula stanowiąca, iż wszystkie spory odnośnie gwarancji będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądów polskich, chyba, że wynika to z przepisów prawa.

4. Wadium wniesione w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy musi wpłynąć na wskazany w pkt. 17.2.a) SIWZ rachunek bankowy Zamawiającego, najpóźniej przed upływem terminu składania ofert. Ze względu na ryzyko związane z czasem trwania okresu rozliczeń międzybankowych Zamawiający zaleca dokonanie przelewu ze stosownym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 46 ust. 1-4 ustawy Pzp.
6. Zamawiający zatrzymuje wadium w przypadkach określonych w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp.

## **18. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

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

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

- pieniądzu;
- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
- gwarancjach bankowych;
- gwarancjach ubezpieczeniowych;
- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

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

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

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

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

Projekt umowy – Załącznik nr 7 do SIWZ.

20. **ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawcy, który złożył ofertę, przysługuje możliwość złożenia zażalenia na decyzję Zamawiającego w przedmiocie wyboru oferty najkorzystniejszej w terminie 3 dni od dnia przekazania przez Zamawiającego informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej.
2. Zażalenie w formie pisemnej należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Centrum Medycznego „Żelazna”, ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa, lub przesłać e-mailem na adres: [m.strzepka@szpitalzelazna.pl](mailto:m.strzepka@szpitalzelazna.pl).
3. Niniejsze zamówienie udzielane jest na zasadach opisanych w art. 138o ust. 2-4. Wykonawcom **nie przysługują** środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy Pzp.

21. **OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

22. **OFERTA WARIANTOWA**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

23. **INFORMACJA DODATKOWE**

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

Pieczeń Wykonawcy
<b>e-mail:</b>

**OFERTA**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

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

My niżej podpisani:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

działając w imieniu i na rzecz

\_\_\_\_\_

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

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

Wartość netto .....PLN	<b>SŁOWNIE:</b> Netto: .....
Podatek VAT.....PLN	VAT .....%.....
Wartość brutto.....PLN	Brutto:..... .....

4. 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.<sup>2)</sup>
5. **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ** do wykonania zamówienia w terminie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
6. **AKCEPTUJEMY** warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

<sup>1</sup> 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).

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

7. **JESTEŚMY** związani ofertą przez okres wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
8. Na potwierdzenie powyższego wnieśliśmy wadium w wysokości \_\_\_\_\_ PLN w formie \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Wadium należy zwrócić przelewem na konto nr \_\_\_\_\_  
 \*(w przypadku wniesienia w formie pieniądza)
9. **OŚWIADCZAMY**, że następujące części zamówienia wykonamy z udziałem podwykonawców (patrz zastrzeżenie w punkcie 9 rozdziału nr 8 SIWZ):

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

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

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

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

13. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie postępowania należy kierować na poniższy adres:  
 Imię i nazwisko: .....  
 Adres:.....  
 tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_
14. **W PRZYPADKU** wyboru naszej oferty, wskazujemy następujące osoby do umieszczenia w Umowie jako reprezentacja Wykonawcy (zgodnie z wpisem w Krajowym Rejestrze Sądowym\*/ wpisem w ewidencji gospodarczej\*/ udzielonym pełnomocnictwem\*):  
 Imię i nazwisko ..... – stanowisko/funkcja\* .....  
 Imię i nazwisko ..... – stanowisko/funkcja\* .....
15. **OFERTĘ** składamy na \_\_\_\_\_ stronach.
16. **ZALĄCZNIKAMI** do oferty, stanowiącymi jej integralną część są:  
 - .....

-.....

17. **WRAZ Z OFERTA** składamy następujące oświadczenia i dokumenty na \_\_\_ stronach:

- .....

- .....

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_ \_\_ roku

\_\_\_\_\_  
*(podpis Wykonawcy/Pelnomocnika)*

\* niepotrzebne skreślić

Pieczeń Wykonawcy

## FORMULARZ CENOWY. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część A

Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostawy oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu dostarczanych posiłków będzie spełniać wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w obowiązującej ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149 t.j.), w aktach wykonawczych wydanych na ich podstawie, a także z zasadami systemu HACCP.

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

### A. OPIS SZCZEGÓŁOWY

1. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia, odpowiadającym obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia, z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz zgodnie z jadłospisem 2-tygodniowym sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy, przez cały okres trwania umowy.
2. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
3. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć: całodzienne wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad (dwudaniowy z deserem) i kolację (ś, o, k), a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek czy posiłek nocny.
4. Wykonawca zapewni najwyższy standard bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, a co za tym idzie – ich czystość mikrobiologiczną oraz fizykochemiczną.
5. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego.
6. Dowóz do szpitala Wykonawca winien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.
7. Na etapie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również co do ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów.
8. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet, odrębnie dla śniadania, obiadu i kolacji.
9. W przypadku diety cukrzycowej koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, podwieczorku do obiadu a posiłku nocnego do kolacji.
10. Należy podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet. **Przy czym dzienny wsad do kotła nie może być mniejszy niż 13,00 zł netto.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła. Zamawiający dokona tej oceny na podstawie oceny kosztów i wglądu do dokumentacji Wykonawcy.

Rodzaj posiłku	Średnia miesięczna liczba zamawianych posiłków *
<b>ŚNIADANIE</b>	<b>3200 **</b>
<b>OBIAD</b>	<b>3800 **</b>
<b>KOLACJA</b>	<b>3500 **</b>

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

\*\* w tym, stanowi orientacyjnie:

83% dieta podstawowa

6% delikatna (wątrobowa/po zabiegach operacyjnych)

4% cukrzycowa

2% wegetariańska

1% bezglutenowa

1% indywidualna

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

11. Propozycję 2 tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu z wyprzedzeniem przynajmniej 7 dni roboczych. Wzorcowy jadłospis stanowi Załącznik nr 10 do SIWZ i obrazuje minimum wymagań Zamawiającego pod względem różnorodności i jakości posiłków.
12. Jadłospis musi zawierać gramaturę, kaloryczność, zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów z uwzględnieniem całodziennego podsumowania. Zamawiający może zażądać podania wymienników węglowodanowych oraz białkowo-tłuszczowych w diecie cukrzycowej. Jadłospis powinien mieć zawartą informację o występujących w daniach alergenach.
13. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany.
14. W przypadku nie zatwierdzenia jadłospisu, Wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia (z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione) w ciągu 2 dni od ich otrzymania.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.
16. Przygotowywane dania powinny być urozmaicone i nie mogą powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.
17. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
18. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
19. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w genach z uchwytnymi:
  - 20 litrowe – kompot, kawa, kakao, zupy, sosy, gulasze, leczko, ziemniaki, kasze, makaron, ryż, kopytka, surówki
  - 15 litrowe – warzywa na ciepło
  - 10 litrowe – sałatki, pasty, warzywa i owoce
  - 8,5 litrowe (blachy) – ryba, mięso na porcje (kotlety, udka, zrazy, pulpety), gołąbki, pierogi, pyzy, knedle, kotlety jarskie, zapiekanki – **ułożone w taki sposób, który umożliwi szybkie policzenie porcji bez konieczności ich wyjmowania**
  - 5/7 litrowe – zupy i mięso dla diet indywidualnych.

- dopuszcza się przywożenie pieczywa, masła, serów, wędlin, owoców, deserów w pojemnikach z tworzywa sztucznego, z zastrzeżeniem, iż będą one przeznaczone do przechowywania żywności i zamknięte w termoporcie
  - zastrzega się, iż posiłki dla diet indywidualnych powinny być zapakowane w odrębnych i oznakowanych genach i pojemnikach
  - zastrzega się, iż II-gie śniadania, podwieczorki, czy posiłki nocne dla diet cukrzycowych, mają być poporcjowane zgodnie z gramówką w odrębne, oznakowane pojemniki.
20. Wykonawca zobowiązany jest, na cały okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w bema 3 komorowy, elektryczny, ze zbiornikiem wodnym, na kółkach skrętnych, z możliwością regulacji temperatury, z przykrywą w formie rozsuwanego blatu, estetyczny i sprawny, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego. Wszelkie koszty związane z zakupem, dostarczeniem, podłączeniem jego serwisowaniem oraz odbiorem po zakończonej umowie należą do Wykonawcy.
21. Wykonawca zobowiązany jest upoważnić jedną osobę z personelu zatrudnionego przez siebie (z minimum 3-letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia), która będzie odpowiedzialna za realizację umowy z Zamawiającym.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełni braki, natomiast przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy.
23. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

## **B. KONTROLA REALIZACJI UMOWY**

1. Zamawiający dokonywał będzie codziennej kontroli dostaw, przez wyznaczonego i uprawnionego do tego celu pracownika, na podstawie Karty kontroli dostaw posiłków - stanowiącej załącznik nr 2 do umowy
2. Kontroli podlegać będą:
  - a. punktualność dostawy
  - b. ilość dostarczonych porcji
  - c. wielkości porcji (gramatura)
  - d. zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem
  - e. temperatura, wg poniższych wymagań:
    - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:
      - gorące zupy – **min. 75°C**
      - gorące II dania (mięso, sos, ziemniaki) – **min. 65°C**
      - gorące napoje – **min. 80°C**
    - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, takiej jak wyroby garmazeryjne, wędliny i nabiał, temperatura nie może być wyższa niż **4°C**
    - dla sałatek, surówek – **4-8°C**

*(pomiar temperatur odbywać się będzie w momencie dostawy)*
  - f. cechy organoleptyczne (m.in. świeżość, smak, zapach, wygląd)
  - g. czystość termoportów, pojemników, genów
  - h. odbiór odpadków pokonsumpcyjnych
3. **Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z posiłkami dokument z wykazem ilościowym, i gramaturą dostarczonych posiłków.**
4. Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków, Zamawiający będzie mógł naliczać Wykonawcy punkty karne, w następującej wysokości:
  - a. opóźnienie w dostawie – 1 pkt



- b. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt *(pomimo obowiązku dowieszenia brakujących porcji)*
- c. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej)*
- d. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt
- e. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 2 lit. e powyżej, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupę, surówkę itd.)*
- f. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupę, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno)*
- g. brudne termopory, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość)*
- h. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt

Punkty o których mowa powyżej przyznawane będą przez Zamawiającego w momencie dostawy posiłków. Wykonawca może oddelegować swojego przedstawiciela, aby był obecny podczas dokonywania oceny i przyznawania punktów.

5. Wartość 1 punktu karnego ustalona zostaje na kwotę brutto: 100,00 zł. .
6. Wykonawca na bieżąco otrzymywał będzie wiadomość email, z krótką informacją dotyczącą dostawy oraz elektroniczną kopią Karty kontroli dostaw posiłków.
7. Wykonawca wystawiając fakturę zobowiązany będzie do pomniejszenia jej wartości o kwotę wynikającą z przyznanych punktów karnych co stanowić będzie rabat dla Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz wielkości porcji.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych i ilościowych na podstawie Karty kontroli dostawy posiłków. W miejsce zakwestionowanych Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia prawidłowych posiłków lub po uzgodnieniu z Zamawiającym, w postaci zamienników.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscach ich produkcji wskazanych przez Wykonawcę .
12. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucje posiłków w każdym czasie, w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
13. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
14. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu, audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację z kontroli przeprowadzonych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
15. Zamawiający będzie żądał przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk personelu Wykonawcy każdorazowo w przypadku zatrucia i zakażeń pokarmowych. Koszty tych badań pokrywa Wykonawca, który jest zobowiązany do dostarczania wyników Zamawiającemu.

### **C. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSILKÓW, SUROWCÓW, DOSTAW**

1. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów zgodnej z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
2. Posiłki będą urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów.
3. Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych powinny być zgodne z aktualnymi Normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zaleceniami opartymi na podstawie monografii „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” wyd. Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa, 2011 r.) i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” (Warszawa, 2001).
4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem n/w diet stosowanych w szpitalu:
  - **dieta podstawowa** – opracowana dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka
  - **dieta cukrzycowa/lekkostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** – opracowana dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka, uwzględniająca 5-6 posiłków dziennie
  - **dieta wegetariańska (beźmięsna)** – opracowana dla kobiet w ciąży oraz matek karmiących, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka pochodzenia roślinnego oraz jaja i ryby
  - **dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego/wątrobową (delikatna)** – opracowana dla kobiet po operacjach i zabiegach ginekologicznych, lekka i zróżnicowana, łatwo przyswajalna, obfitująca w wysokowartościowe źródła białka,
  - **diety indywidualne** - wysokobiałkowa, niskobiałkowa, bezglutenowa, bezmleczna, półpłynna, cukrzycowo-wątrobowa, wegańska, dieta w endometriozie.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.**
5. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.).
6. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców.
7. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni dobór technik kulinarnych jak gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie bez wstępnego obsmażania, pieczenie w folii.
8. Zamawiający preferuje techniki minimalizujące podaż tłuszczu, zwłaszcza NKT – nasyconych kwasów tłuszczowych.
9. **Wyklucza się:**
  - wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%,
  - mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane,
  - jaja smażone,
  - warzywa i owoce konserwowane lub marnowane (dopuszczalne są oliwki),
  - owoce pestkowe t.j. wiśnia, czereśnia, śliwka,
  - pikantne przyprawy, zasmażki, zagęstniki, potrawy zakwaszane octem,
  - przyprawy zawierające glutaminian sodu,
  - puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane,
  - tłuszcze takie jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani,

- dosładzane pieczywo np. barwione karmelem,
  - potrawy zawierające sztuczne barwniki
  - torty i ciastka z kremem.
10. Zamawiający nie dopuszcza gotowania wywaru na korpusach. Zupy powinny być gotowane wyłącznie na wywarach warzywnych z ewentualnym dodatkiem chudego mięsa.
  11. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%, z wyjątkiem diety wątrobowej, cukrzycowej, wegańskiej, endometriozy gdzie wymagane jest dobrej jakości masło roślinne konfekcjonowane.
  12. Wszystkie jogurty, kefir, maślanki, serki, desery ryżowe, soki warzywne powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach, wyprodukowane przez wiodącego producenta na rynku spożywczym, np. odpowiednio firmy Bakoma/Danone/Zott/Hortex itp. Nie dopuszcza się produktów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności.
  13. Dżem oraz desery (tj. bułki drożdżowe, ciasto, galaretki, budyń, kisiel) powinny być dostarczane w opakowaniach jednostkowych/jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  14. Masło, wędliny, sery itp. powinny być poporcjowane.
  15. Forma dostarczonych posiłków winna umożliwić ich estetyczne i apetyczne porcjowanie i serwowanie.
  16. Wykonawca odpowiada za transport posiłków (trzy razy dziennie), w tym za zapewnienie odpowiednich pojemników (termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami oraz zobowiązany jest do odebrania i mycia pojemników na własny koszt. Pojemniki powinny być dostosowane do transportu żywności, posiadać odpowiednie atesty, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków.
  17. Pojemniki, w których będą dostarczane posiłki winny być opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.
  18. Posiłki powinny posiadać wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla kobiet w ciąży i matek karmiących według norm obowiązujących w Polsce.
  19. W jadłospisie będą uwzględnione:

**śniadanie:**

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

**drugie śniadanie - w przypadku diety cukrzycowej - pięcioposiłkowej:**

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

**obiad (dwa dania + deser):**

- zupa
- drugie danie z uwzględnieniem:
  - składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski itp.),
  - składnika białkowego
  - składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej)
- napój (kompot)
- deser ( np. owoc, ciasto, galaretka, kisiel, budyń, serek, jogurt, deser mleczny)

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

**podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej:**

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

**kolacja:**

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

**Dodatkowe wymogi dla diety cukrzycowej, wątrobowej**

- napoje bez dodatku cukru
  - pieczywo graham lub razowe, pełnoziarniste
  - dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina, masło roślinne itp.
20. Cukier do napojów gorących dostarczany będzie osobno w kilogramowych opakowaniach (np. raz w miesiącu).
21. W przypadku dni świątecznych (np. Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, jablecznik, babka, keks, piernik).

**D. HARMONOGRAM ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW**

Zamówienia na:	Godzina, do której przesłane zostanie zamówienie	Godziny dostarczania posiłków
<b>ŚNIADANIE</b> (+drugie śniadanie)	<b>6<sup>00</sup></b>	<b>7<sup>00</sup> - 7<sup>30</sup></b>
<b>OBIAD</b> (+podwieczorek)	<b>10<sup>00</sup></b>	<b>12<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup></b>
<b>KOLACJĘ</b>	<b>14<sup>30</sup></b>	<b>15<sup>00</sup> - 15<sup>30</sup></b>

1. Do godz. 6.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na śniadanie - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
2. W godz. 7:00 - 7.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia.
3. Do godz. 10.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na obiad - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
4. W godz. 12:00 - 12.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia.
5. Do godz. 14.30 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na kolację - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).

6. W godz. 15:00 - 15.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia.
7. Posiłki dodatkowe t.j. drugie śniadanie i podwieczorek (w przypadku diety cukrzycowej) mogą być dostarczane w następujący sposób:
  - drugie śniadanie – razem ze śniadaniem,
  - podwieczorek – razem z obiadem,
 pod warunkiem, iż będą zapakowane dla każdej pacjentki osobno i odpowiednio oznakowane (np. „cukrzyca II śniadanie”).
8. Zamówienia składane będą na oddzielnych Formularzach zamówienia posiłków
9. Formularz zamówienia posiłków zawierał będzie ilość zamawianych posiłków z podziałem na rodzaje diet.

## **E. WYMAGANIA SANITARNO EPIDEMIOLOGICZNE**

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

13. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, w tym celu Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku.
14. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.
15. 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 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.
16. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Wojskowego Oddziału Medycyny Prewencyjnej i badań wody.
17. W przypadku wątpliwości, Zamawiający może zlecić dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków przez Sanepid. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu ww. badania.
18. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
19. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

#### **F. POZOSTAŁE WYMAGANIA STAWIANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

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

Pieczęć Wykonawcy
-------------------

**FORMULARZ CENOWY.  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część B**

Rodzaj posiłku	J.m.	Średnia miesięczna liczba zamawianych posiłków	Cena jednostkowa netto	VAT	Cena jednostkowa brutto
Śniadanie*	Szt.	3200**			
Obiad*	Szt.	3800**			
Kolacja	Szt.	3500**			

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

\*\* w tym, stanowi orientacyjnie:

83% dieta podstawowa

6% delikatna (wątrobowa/po zabiegach operacyjnych)

4% cukrzycowa

2% wegetariańska

1% bezglutenowa

1% indywidualna

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

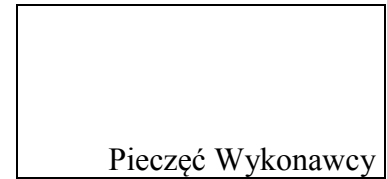
**Wyceny poszczególnych rodzajów posiłków należy dokonać w oparciu o wzorcowy jadłospis stanowiący Załącznik nr 10 do SIWZ i obrazujący minimum wymagań Zamawiającego pod względem różnorodności i jakości posiłków.**

Posiłek	<u>Ilość szt.</u> x <u>cena jedn.</u> netto x <u>24 m-ce</u>	VAT	Wartość brutto na 24 m-ce
Śniadania			
Obiad			
Kolacja			
OGÓLEM:			

..... dnia.....

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

**ZAŁĄCZNIK NR 3**



**Wykaz osób, które będą brały udział w realizacji zamówienia**

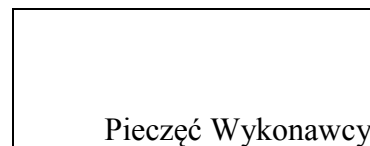
Lp.	Imię i nazwisko	Zawód	Wykształcenie	Staż pracy w zawodzie	Zakres obowiązków	Sposób dysponowania osobą

..... dnia.....

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



**ZAŁĄCZNIK NR 4**



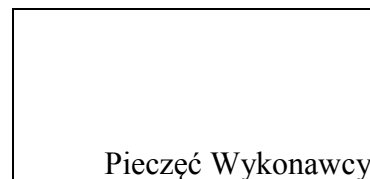
**Wykaz środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności (posiłków), którymi dysponuje Wykonawca**

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

..... dnia.....

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

**ZAŁĄCZNIK NR 5**



**Oświadczenie o posiadaniu kuchni**

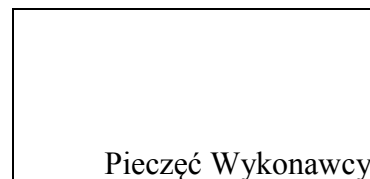
Oświadczamy, że na podstawie prawa własności/umowy\* najmu/dzierżawy\*, do dnia .....dysponujemy kuchnią o powierzchni ..... m2, składającą się z: ..... pomieszczeń, zlokalizowaną w ....., przy ul. .... . Lokal posiada pozytywną opinię sanitarną potwierdzającą, że jest wyposażony w niezbędne urządzenia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

- niepotrzebne skreślić

..... dnia.....

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

**ZAŁĄCZNIK NR 6**



**Oświadczenie o posiadaniu kuchni zastępczej**

Oświadczamy, iż na czas trwania umowy tj. od ..... do ....., na podstawie prawa własności/umowy\* najmu/dzierżawy\*, dysponujemy kuchnią zastępczą o powierzchni ..... m<sup>2</sup>, składającą się z: ..... pomieszczeń, zlokalizowaną w ....., przy ul. .... . Lokal posiada pozytywną opinię sanitarną potwierdzającą, że jest wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków i spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny znajduje się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 50 km od siedziby Zamawiającego) – tak, że realizacja zamówienia będzie przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej;

- niepotrzebne skreślić

..... dnia.....

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

## ZAŁĄCZNIK NR 7

**PROJEKT UMOWY**  
.../2018

**W dniu .... 2018 roku między:**

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

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

**a**

spółką ....., z siedzibą w ..... przy ul. ...., wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez ....., pod numerem KRS: ....., posiadającą numer REGON: ..... oraz numer NIP: ....., zwaną dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowaną przez: .....

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

**została zawarta Umowa następującej treści:**

**§ 1.**

**PRZEDMIOT UMOWY**

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

**§ 2.**

**ZAMAWIANIE POSIŁKÓW**

1. Strony umowy ustalają iż realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie codziennych zamówień wysyłanych przez upoważnionego przedstawiciela **Zamawiającego**:  
- drogą elektroniczną, na adres: \_\_\_\_\_

- faksem na numer: \_\_\_\_\_.
  - w wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się składanie zamówień telefonicznie (tel. nr: \_\_\_\_\_).
2. W przypadku posiadania elektronicznego systemu zamawiania posiłków **Wykonawca** zobowiązany jest bezpłatnie udostępnić i zainstalować u **Zamawiającego** program oraz przeszkolić pracowników **Zamawiającego**.

### § 3.

#### CZAS REALIZACJI I WARUNKI DOSTAW

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

### § 4.

#### WARTOŚĆ UMOWY, WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wartość Umowy określa się na kwotę **netto**: ..... zł. (słownie: .....) plus podatek VAT według obowiązujących stawek, co stanowi wartość **brutto**: ..... zł. (słownie: .....).
2. Jako podstawę obliczenia ceny określonej w ust 1. przyjęto wyliczenie umieszczone w Załączniku nr 1 do Umowy. Zawarte w nim ceny jednostkowe posiłków stanowiąc będą podstawę do wyliczenia wysokości faktury.
3. Cena podana w ust 1. obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez **Wykonawcę** z tytułu wykonania zamówienia (zakup surowców, transport, koszty przygotowania, koszty utrzymania czystości, itp.).
4. Płatność realizowana będzie na podstawie faktur wystawianych za każdy miesiąc kalendarzowy.
5. Faktury wystawiane będą na podstawie potwierdzonego przez **Zamawiającego** dokumentu wskazującego ilość zamówionych i dostarczonych posiłków.
6. Płatność z tytułu dostarczonych posiłków będzie dokonywana przelewem w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez **Zamawiającego** oryginału faktury VAT, na konto **Wykonawcy** wskazane w fakturze VAT.
7. **Wykonawca** zobowiązuje się nie dokonywać cesji wierzytelności bez pisemnej zgody **Zamawiającego**.

**§ 5.**

**CZAS TRWANIA UMOWY**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia ..... roku na okres 24 miesięcy, czyli do dnia ..... roku.
2. Termin obowiązywania umowy może ulec skróceniu w sytuacji wyczerpania przez **Zamawiającego** pełnej wartości umowy lub wydłużeniu w sytuacji niewyczerpania przez **Zamawiającego** pełnej wartości umowy określonej w §4 ust. 1 w terminie oznaczonym w §5 ust. 1.

**§ 6.**

**ODPOWIEDZIALNOŚĆ, KONTROLE**

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

**§ 7.**

**ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

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

**§ 8.**

**KONTROLE ZAMAWIAJĄCEGO**

1. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami **Zamawiającego** wymienionymi w § 9. ust. 6 Umowy.
2. W przypadku stwierdzenia uchybień **Zamawiający** uprawniony jest do naliczenia kar umownych.

**§ 9.**

**KARY UMOWNE**

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań Umowy w formie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
  - a. w przypadku dostarczenia posiłków niewłaściwej jakości (np. sporządzone z produktów nieświeżych, przeterminowanych, ze śladami insektów, z ciałami obcymi) – 800,00 zł. jednorazowo za każdą niewłaściwą dostawę,
  - b. w przypadku braku dostawy posiłków, dostawy niekompletnej lub opóźnienia w dostawie posiłku dłuższego niż 1 godzina – 800 zł jednorazowo za każdą nieprawidłowość
  - c. w przypadku niedostarczenia wyników badań bakteriologicznych o których mowa w pkt 15 rozdziału Kontrola realizacji umowy „Formularza cenowego. Opisu przedmiotu zamówienia. Część A” – 800,00 zł,
  - d. w przypadku niedostarczenia aktualnych list/wykazów wraz z załącznikami, o których mowa w pkt 1, 2 i 3 rozdziału E Wymagania Sanitarne epidemiologiczne „Formularza cenowego Opisu przedmiotu zamówienia Część A” – 800 zł. za każdy brak

- e. w przypadku niedostarczenia aktualnego zaświadczenia Inspekcji Sanitarnej, o której mowa w pkt 18 rozdziału E Wymagania Sanitarne epidemiologiczne „Formularza cenowego Opisu przedmiotu zamówienia Część A” – 800 zł.
  - f. **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 10% całkowitej wartości brutto umowy, gdy **Wykonawca** rozwiąże niniejszą umowę z własnej winy.
  - g. **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 10% całkowitej wartości brutto umowy, gdy **Zamawiający** rozwiąże niniejszą umowę z winy **Wykonawcy**.
2. W przypadku powtarzających się opóźnień, braku dostaw posiłków, dostawy posiłków złej jakości, niewłaściwej konfiguracji (co najmniej trzykrotnie), jak również w przypadku innego rażącego naruszenia przez **Wykonawcę** postanowień niniejszej umowy **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia, w drodze pisemnego powiadomienia **Wykonawcy** oraz naliczeniu kary umownej w wysokości 10 % wartości zamówienia brutto.
  3. Każda ze Stron może dochodzić odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.
  4. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na **Zamawiającego** kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego **Wykonawcy**. Za szkody spowodowane nie wykonaniem lub niewłaściwym wykonaniem obowiązków wynikających z niniejszej Umowy odpowiedzialność ponosi **Wykonawca**.
  5. W przypadku, gdy **Zamawiający** podczas audytu u **Wykonawcy** stwierdzi niezgodności oraz nie nastąpi ich poprawa, **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 500,00 zł.
  6. Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków, **Zamawiający** będzie mógł naliczać **Wykonawcy** punkty karne, w następującej wysokości:
    - a. opóźnienie w dostawie – 1 pkt
    - b. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt (*pomimo obowiązku dowieszenia brakujących porcji*)
    - c. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej*)
    - d. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt
    - e. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 2 lit. e powyżej, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupę, surówkę itd.*)
    - f. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupę, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno*)
    - g. brudne termoporty, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt (*możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość*)
    - h. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt

Punkty o których mowa powyżej przyznawane będą przez **Zamawiającego** w momencie dostawy posiłków. **Wykonawca** może oddelegować swojego przedstawiciela, aby był obecny podczas dokonywania oceny i przyznawania punktów
  7. Wartość 1 punktu karnego ustalona zostaje na kwotę **brutto: 100,00 zł**. **Wykonawca** wystawiając fakturę zobowiązany będzie do pomniejszenia jej wartości o kwotę wynikającą z przyznanych punktów karnych co stanowić będzie rabat dla **Zamawiającego**.
  8. **Zamawiający**, po wystawieniu przez niego noty obciążeniowej, ma prawo do potrącenia należności naliczonych z tytułu kar umownych z należności **Wykonawcy** określonej na fakturze w dniu zapłaty należności lub **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** w terminie 14 dni po wystawieniu noty obciążeniowej należne kary umowne. Naliczenie przez **Zamawiającego** kary umownej następuje przez sporządzenie noty księgowej wraz z pisemnym uzasadnieniem oraz terminem zapłaty.

## § 10.

### ODSTĄPIENIE OD UMOWY

Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w trybie określonym w art. 145 ustawy z dnia 29.01.2004 Prawo zamówień publicznych (Dz.U 2017 poz. 1579 t.j. z późn. zm.).

## § 11.

**ROZWIĄZANIE UMOWY**

1. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem trzy miesięcznego okresu wypowiedzenia
2. **Zamawiający** zachowuje prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w szczególności:
  - a. w przypadku co najmniej trzykrotnego w okresie trzech następujących po sobie miesięcy stwierdzenia przez **Zamawiającego** opóźnienia w doręczeniu posiłków;
  - b. w przypadku co najmniej trzykrotnego w okresie trzech następujących po sobie miesięcy stwierdzenia przez **Zamawiającego** dostarczenia posiłków w niewłaściwej konfiguracji (niezgodnie z zamówieniem tj. np. zbyt mała ilość porcji, niewłaściwe diety itp.);
  - c. w przypadku stwierdzenia przez **Zamawiającego**, dostawy produktów przeterminowanych lub niespełniających norm powszechnie obowiązującego prawa;
  - d. w przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli;
  - e. w przypadku niedostarczenia protokołu z kontroli u Wykonawcy prowadzonej przez uprawnione do tego organy (sanepid, Wojskowy Oddział Medycyny Prewencyjnej, itp. – o którym mowa w pkt 12 rozdziału „Wymagania sanitarno epidemiologiczne” Formularza cenowego. Opisu przedmiotu zamówienia. Część A lub wyników badań bakteriologicznych, o których mowa w pkt 15 rozdziału „Kontrola realizacji umowy”. Formularza cenowego. Opisu przedmiotu zamówienia. Część A” .
  - f. w przypadku innego poważnego naruszenia lub nie przestrzegania przez **Wykonawcę** postanowień zawartych w niniejszej umowie.
  - g. zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 144 ust. 1-1b, 1d i 1e ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r.;
  - h. Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r.;
  - i. Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciążyą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej
  - j. w przypadku wskazanym w §14 pkt 4 niniejszej Umowy.

## § 12.

**ZMIANA POSTANOWIEŃ UMOWY**

1. **Zamawiający** przewiduje możliwość dokonywania zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach i na zasadach określonych poniżej:
  - ceny określone w Załączniku nr 1 „Formularz cenowy. Opis przedmiotu zamówienia część.” mogą ulec zmianie jedynie w przypadku zmiany stawki VAT, stawek celnych lub cen urzędowych. Zmiana cen winna nastąpić z dniem wejścia w życie odpowiednich przepisów. **Wykonawca** powinien poinformować **Zamawiającego** o planowanej podwyżce w formie pisemnej pod rygorem nieważności zmiany.
  - w przypadku określonym w §5 ust. 2 niniejszej Umowy.
2. W sytuacji gdy **Wykonawca** wykaże, że zmiany przepisów o których mowa w art. 142 ust.5 uPzp mają bezpośredni wpływ na zmianę kosztów realizacji przez niego zamówienia, co powinno mieć miejsce przez złożenie **Zamawiającemu** wniosku wraz z wykazaniem i wyliczeniem zmiany kosztów realizacji zamówienia, strony podpiszą aneks, lub rozwiążą umowę według zasad określonych w punkcie 4.
3. W sytuacji gdy zmiana kosztów **Wykonawcy** odbiega w sposób znaczący od budżetu jaki **Zamawiający** przeznaczył na realizację Zamówienia, **Zamawiający** powiadomi **Wykonawcę**, że nie może z przyczyn finansowych kontynuować zawartej Umowy. Umowa ulega wówczas rozwiązaniu z inicjatywy którejkolwiek ze strony, za jedno miesięcznym wypowiedzeniem złożonym drugiej stronie na piśmie.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zlecenia Wykonawcy realizacji dodatkowych usług, nieobjętych zamówieniem określonym w § 1, w okresie do 3 lat od dnia zawarcia niniejszej umowy, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
  - a. zmiana Wykonawcy nie jest dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu,
  - b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,



- c. wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej w § 4 powyżej.
5. Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, poza wskazanymi powyżej, również w następujących okolicznościach:
- konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, zaś wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
  - Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
    - w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
    - w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców;
  - łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. i jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.
6. Każda ze zmian niniejszej umowy wymaga uprzedniej pisemnej zgody **Zamawiającego** oraz sporządzenia stosownego aneksu.

### § 13.

#### KONTAKT

1. Osoby odpowiedzialne za współpracę i kontrolę realizacji niniejszej umowy:
- po stronie **Zamawiającego**:  
ul. Żelazna 90 , 01-004 Warszawa  
.....,  
tel: ....., kom. .... fax: .....  
e – mail: .....,  
tel: ..... fax: .....  
e – mail: .....
  - po stronie **Wykonawcy**:  
ul. \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_  
Pan/Pani \_\_\_\_\_  
tel: \_\_\_\_\_ do ... fax: \_\_\_\_\_  
e – mail: \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_
2. W zakresie nie uregulowanym szczegółowo w umowie, wszelką korespondencję, pisma i druki Strony mają obowiązek doręczać sobie nawzajem bezpośrednio lub listami poleconymi lub pocztą kurierską na adres wskazany w ust. 1 powyżej.
3. O wszelkich zmianach adresu Strony będą się nawzajem informować w jeden z podanych w ust. 2 powyżej sposobów. W przypadku braku zawiadomienia o zmianie adresu, wysłanie korespondencji na adres wskazany w umowie lub na ostatni znany adres, strony uznają za jej skuteczne doręczenie w terminie wyznaczonym do odbioru korespondencji w terminie pierwszej awizacji.

### § 14.

#### KLAUZULE UCZCIWOŚCI

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

**§ 15.**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

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

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

**Załącznik nr 2 do umowy**

<b>KARTA KONTROLI DOSTAW POSIŁKÓW</b>			do umowy nr ..... z firmą .....	z dnia:	
ŚNIADANIE	<b>Godzina dostawy</b>		Punkty karne przyznane za dostawę	Opis dostawy / UWAGI	
	wymagana	faktyczna			
	do 7.30				
	<b>Ilość porcji</b>				
	zamówiona	faktyczna			
	<b>Gramatura</b>				
	zgodna*	niezgodna*			
	<b>Dostarczony asortyment</b>				
	zgodny*	niezgodny*			
	<b>Temperatura przy dostawie</b>				
	prawidłowa*	nieprawidłowa*			
	<b>Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo</b>				
czyste*	brudne*				
OBIAD	<b>Godzina dostawy</b>		Punkty karne przyznane za dostawę	Opis dostawy / UWAGI	
	wymagana	faktyczna			
	do 12.30				
	<b>Ilość porcji</b>				
	zamówiona	faktyczna			
	<b>Gramatura</b>				
	zgodna*	niezgodna*			
	<b>Dostarczony asortyment</b>				
	zgodny*	niezgodny*			
	<b>Temperatura przy dostawie</b>				
	prawidłowa*	nieprawidłowa*			
	<b>Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo</b>				
czyste*	brudne*				
KOLACJA	<b>Godzina dostawy</b>		Punkty karne przyznane za dostawę	Opis dostawy / UWAGI	
	wymagana	faktyczna			
	do 15.30				
	<b>Ilość porcji</b>				
	zamówiona	faktyczna			
	<b>Gramatura</b>				
	zgodna*	niezgodna*			
	<b>Dostarczony asortyment</b>				

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

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

\*  
niepotrzebne  
skreślić

Podpis osoby przyjmującej dostawy posiłków

## OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

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

W imieniu Wykonawcy:

---

(nazwa Wykonawcy)

Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu.

### INFORMACJA W ZWIĄZKU Z PODLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

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

.....

W następującym zakresie:

.....

....., dnia ..... r.

.....  
(podpis Wykonawcy/ Pełnomocnika)

**OŚWIADCZENIE  
o niepodleganiu wykluczeniu**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

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

W imieniu Wykonawcy:

---

(nazwa Wykonawcy)

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

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

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

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

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

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

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

..... dnia ..... r.

.....  
(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

**WZORCOWY JADŁOSPIS**

(format .pdf)

**Informacja**  
**na podstawie art. 13 RODO skierowana do Wykonawców w postępowaniu**  
**o udzielenie zamówienia publicznego**

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

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o., ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa, adres strony internetowej: [www.szpitalzelazna.pl](http://www.szpitalzelazna.pl),*
- inspektorem ochrony danych osobowych w *Centrum Medycznym „Żelazna”* jest Pani Anna Dobrzyńska, *adres mailowy: [iod@szpitalzelazna.pl](mailto:iod@szpitalzelazna.pl), tel. 22 25 59 800;*
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala (*sygn. sprawy 54-W-U-05-2018*) prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**