SZPITAL MIEJSKI IM. JANA GARDUŁY W ŚWINOUJŚCIU sp. z o. o.

NIP: **855-158-34-67**
REGON: **812046670**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

PRZETARG NIEOGRANICZONY

NUMER PRZETARGU: **ZP/19/1/2020**

OGŁOSZONY PRZEZ:
Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.,
ul. Mieszka I 7,
72-600 Świnoujście
www.szpital-swinoujscie.pl

PODSTAWA PRAWNA:
Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.), zwana dalej ustawą.

I. ZAMAWIAJĄCY

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7
72-600 Świnoujście
reprezentowany przez:
Prezesa Zarządu – Dorotę Konkolewską
tel. +48-91-32-67-345
adres internetowy (URL): www.szpital-swinoujscie.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości szacunkowej mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 zadania, zgodnie z niżej wymienionym wykazem;

Nr zadania	Nazwa zadania	Kod CPV
1.	Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia	55321000-6 55521200-0
2.	Przygotowanie i dostarczanie kanapek w formie bułek	55321000-6

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr do SIWZ.
4. Termin wykonania usług dla zadania nr 1 i 2: od dnia 1.02.2021 r. dnia 31.12.2021 r. lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty na realizację zamówienia w zakresie wskazanym w umowie - w zależności od tego, które z ww. zdarzeń wystąpi wcześniej.
5. Zamawiający *nie przewiduje* możliwość udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy zamówień zwiększających zakres zamówienia nie objętych przedmiotem zamówienia podstawowego, w przypadku wystąpienia okoliczności określonych w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na poszczególne zadania. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno lub oba zadania. Nie wprowadza się limitu zadań, na które Wykonawca może złożyć ofertę. Nie dopuszcza się dzielenia poszczególnych zadań na dalsze części.
7. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
8. Zamawiający **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy on podwykonawcy.
9. Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Zamawiający wymaga, aby osoby realizujące zamówienie były zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę w oparciu o umowę o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy. Wykonawca w zakresie:
   1) zadania nr 1 - zatrudniał będzie na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności związane z przygotowaniem posiłków w ramach realizacji przedmiotowej umowy, przez cały okres realizacji umowy, tj. przygotowywanie posiłków będzie realizowane przez min. **2** kucharzy,
   2) zadania nr 2 - zatrudniał będzie na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności związane z przygotowaniem posiłków w ramach realizacji przedmiotowej umowy, przez cały okres realizacji umowy, tj. przygotowywanie posiłków będzie realizowane przez min. **1** kucharza.
10. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę obowiązku zatrudnienia osób wykonujących czynności wskazane w ust. 9. Zamawiający jest uprawniony w szczególności do:

1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia i ich oceny,
2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia,
3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

11. Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od rozpoczęcia wykonywania umowy przekaże Zamawiającemu wykaz osób, które będą realizować przedmiot umowy z wyraźnym wskazaniem osób, które będą wykonywać czynności, o których mowa w ust. 9 wraz z oświadczeniem, że osoby te są zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do aktualizacji wykazu i przekazywania go Zamawiającemu w ciągu 3 dni roboczych od dnia dokonania w nim zmiany. Zmiana osób wymienionych w wykazie nie wymaga aneksu do umowy.
12. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w szczególności następujące dowody w celu potwierdzenia spełniania obowiązku zatrudnienia osób wykonujących czynności wskazane w pkt 9 w trakcie realizacji zamówienia:
    1) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
    2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników (tj. w szczególności bez adresów zamieszkania, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania, pod rygorem niedopuszczenia tych osób do realizacji tych czynności.
13. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę obowiązku zatrudnienia osób wykonujących wskazane w pkt 9 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej we wzorze umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę obowiązku zatrudnienia.
14. 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", Zamawiający kieruje do oferentów/wykonawców będących osobami fizycznymi następującą informację:
    1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. z siedzibą przy ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście;
    2) kontakt do inspektora danych osobowych: e-mail: *odo@szpital-swinouiscie.pl*.
    3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, nr postępowania **ZP/19/1/2020,** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
    4) 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;
    5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8) posiada Pani/Pan:
   a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
   b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*,
   c) 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**,
   d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9) nie przysługuje Pani/Panu:
a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu.

IV. OPIS WARUNKOW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Termin wykonania zamówienia od dnia 1.02.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

V. OPIS WARUNKOW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy.
2. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie:
   1) art. 24 ust. 1 ustawy,
   2) art. 24 ust. 5 pkt 1), 2) i 4) ustawy.

   Na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1), 2) i 4) ustawy z postępowania wyklucza się Wykonawcę:
   a) 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 2020 r., poz. 814 ze zm.) 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 2020 r., poz. 1228),
   b) 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;
   c) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym

stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.

3. Ponadto o zamówienia może się ubiegać Wykonawca, który spełnia poniżej określone warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymagane zdolności techniczne lub zawodowe zapewniające należyte wykonanie zamówienia, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał należycie co najmniej **jedno** zamówienie odpowiadające swoim rodzajem i zakresem przedmiotowi zamówienia, o wartości brutto:

a) dla zadania nr 1 - o wartości 200 000,00 zł w zakresie żywienia zbiorowego,
b) dla zadania nr 2 - o wartości 15 000,00 zł w zakresie żywienia zbiorowego.

Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na więcej niż jedno zadanie, ta sama usługa może posłużyć mu do wykazania spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej w więcej niż jednym zadaniu, jednakże pod warunkiem, że jej wartość nie będzie mniejsza niż suma wartości określonych dla tych zadań, tj. np. Wykonawca składający oferty na oba zadania może wykazać wykonanie jednej usługi o wartości nie mniejszej niż 215 000,00 zł brutto. Niedopuszczalne jest wskazanie spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej dla danego zadania w ten sposób, że dopiero łączna wartość dwóch lub większej ilości usług będzie odpowiadała wartości wymaganej dla danego zadania.

W przypadku, gdy w wykazie zostanie zamieszczona usługa obejmująca zakres rzeczowy szerszy aniżeli wymagany przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest wyszczególnić wartość, przedmiot i datę wykonania tej części usługi, która odpowiada rodzajowi i wartości określonej przez Zamawiającego

W przypadku, gdy cena usługi wyrażona została w walucie obcej, Zamawiający przeliczy tę wartość na podstawie kursu walut NBP dla danej waluty z daty wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (za datę wszczęcia postępowania Zamawiający uznaje datę umieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w miejscu publiczne dostępnym w swojej siedzibie oraz na stronie internetowej). Jeżeli w tym dniu nie będzie opublikowany średni kurs NBP, Zamawiający przyjmie kurs średni z ostatniej tabeli przed wszczęciem postępowania.

2) zdolności finansowej lub ekonomicznej:

Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymaganą zdolność finansową lub ekonomiczną zapewniającą należyte wykonanie zamówienia, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą, niż kwoty określone w poniższym zestawieniu dla danego zadania:

Nr zadania	**Suma ubezpieczenia**
1	300 000,00
2	18 000,00

Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na oba zadania, suma gwarancyjna musi odpowiadać sumie ubezpieczeń obu zadań, na które Wykonawca składa ofertę.

3) posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Warunek ten Zamawiający uzna za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:

a) decyzję właściwego organu np. PIS o dopuszczeniu zakładu do świadczenia usług związanych z żywieniem i świadczeniem usług cateringu żywności (właściwą dla miejsca prowadzenia działalności);
b) decyzję właściwego organu np. PIS dopuszczającą środek transportu do przewozu żywności (właściwą dla miejsca prowadzenia działalności*);*
c) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (właściwe do miejsca prowadzenia działalności*).*

4. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie

dokumentów i oświadczeń, o których mowa w rozdziale VI SIWZ według formuły *„spełnia/ nie spełnia".*

5. Do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenia zamówienia publicznego stosuje się przepisy dotyczące Wykonawców. Wykonawcy łącznie musza spełniać warunki udziału w postępowaniu oraz żaden z Wykonawców oddzielenie nie może podlegać wykluczeniu z postępowania.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zamawiający dokona badania i oceny ofert z zastosowaniem procedury z art. 24 ustawy, tj. Zamawiający dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. W celu wstępnego wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca powinien przedłożyć wraz z ofertą następujące dokumenty:
   1) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (*załącznik nr 10 do SIWZ*);
   2) oświadczenie Wykonawcy powołującego się na zasoby innych podmiotów o spełnieniu przez nie warunków udziału w postępowaniu, (*załącznik nr 10 do SIWZ*).
3. W celu wykazania, że brak jest podstaw do wykluczenia z postępowania na podstawie części V ust. 2 SIWZ, Wykonawca powinien przedłożyć wraz z ofertą następujące dokumenty**:**
   1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania *(załącznik nr 11 do SIWZ*);
   2) oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w przypadku powoływania się na zasoby innych podmiotów *(załącznik nr 11 do SIWZ*);
4. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie Zamówienia są zobowiązani do dołączenia do oferty egzemplarza pełnomocnictwa dla podmiotu reprezentującego Wykonawców. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, składają jedną ofertę. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania każdy z Wykonawców składa oddzielnie. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o podmiotach trzecich Wykonawcy składają łącznie, poprzez podpisanie oświadczenia przez pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
5. Forma dokumentów:
   1) wymagane dokumenty powinny być przedstawione w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem (*chyba, że dla danego dokumentu wymagane jest złożenie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie*) przez osobę uprawnioną do reprezentowania danego podmiotu. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą;
   2) w przypadku, gdy załączone do oferty dokumenty zostały sporządzone w języku obcym (*w tym dokumenty składane przez Wykonawcę zagranicznego*) niezbędne jest dołączenie ich tłumaczenia na język polski.
6. Wykaz pozostałych dokumentów i dodatkowe informacje.

Oprócz dokumentów wskazanych w ust. 2 - 4, Wykonawca zobowiązany jest także do złożenia:

1) w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców występujących wspólnie - pełnomocnictwa do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia, w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie;
2) pełnomocnictwa do podpisywania oferty i składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie dokumentów rejestrowych - w oryginale lub poświadczonej notarialnie kopii;
3) wypełnionego i podpisanego załącznika nr 1 do SIWZ - szczegółowe wymagania dotyczące przedmiot zamówienia;

4) wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego (załącznik nr 8 do SIWZ),
5) wypełnionego i podpisanego formularza cenowego (załącznik nr 9 do SIWZ),
6) w przypadku składania oferty przez spółkę cywilna - aktualnej umowy spółki.

7. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż **5 dni,** aktualnych na dzień złożenia oferty, oświadczeń lub dokumentów na potwierdzenie, że Wykonawca posiada:

1) zdolności techniczne lub zawodowe:
W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę posiadania zdolności technicznej lub zawodowej Zamawiający żąda złożenia wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wskazującego, że Wykonawca wykonał należycie co najmniej jedno zamówienie odpowiadające swoim rodzajem i zakresem przedmiotowi zamówienia, tj. zadania, na które Wykonawca składa ofertę o wartości brutto min.:
- dla zadania nr 1 - o wartości 200 000,00 zł w zakresie żywienia zbiorowego,
- dla zadania nr 2 - o wartości 15 000,00 zł w zakresie żywienia zbiorowego
wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (załącznik nr 12 do SIWZ). Do wykazu należy dołączyć dowody określające, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym za dowody te uznaje się referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy. Wykaz usług należy złożyć w oryginale, zaś referencie lub inne dokumenty wykazujące należyte wykonanie zamówienia należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem;

2) koncesję, zezwolenie lub licencję, potwierdzające posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności:
a) decyzję właściwego organu np. PIS, o dopuszczeniu zakładu do świadczenia usług związanych z żywieniem i świadczeniem usług cateringu żywności (właściwą dla miejsca prowadzenia działalności)
w przypadku KONSORCJUM ww. dokument składa jeden z członków;
b) decyzję właściwego organu np. PIS, dopuszczająca środek transportu do przewozu żywności (właściwą do miejsca prowadzenia działalności)
w przypadku KONSORCJUM ww. dokument składa jeden z członków;
c) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (właściwe do miejsca prowadzenia działalności)
w przypadku KONSORCJUM ww. dokument składa jeden z członków.
Zamawiający wymaga by wykonawca spełniał wymogi, których dotyczą wymienione dokumenty, przez cały okres trwania umowy. Brak ważności któregokolwiek dokumentu (np. *wstrzymanie lub zakaz)* skutkuje rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy. W przypadku prowadzenia działalności poza miejscem realizacji zamówienia Wykonawca składa oświadczenie o poddaniu się niezbędnym wymogom w zakresie bezpieczeństwa żywności żywienia właściwym dla siedziby Zamawiającego (dowód należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem) - w celu wykazania, że Wykonawca posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej.

3) W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę posiadania zdolności ekonomicznej lub finansowej, Zamawiający żąda złożenia dowodu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż:

Nr zadania	Nazwa	Wartość (zł) polisy
1	Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia	300 000,00
2	Przygotowanie i dostarczenie kanapek w formie bułek	18 000,00

Dowód należy złożyć w oryginale lub w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

8. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, Wykonawca zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Wskazane oświadczenie oraz ewentualne dowody Wykonawca składa w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy. W przypadku składania oferty wspólnej, ww. oświadczenie składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną. Oświadczenie należy złożyć w oryginale. W przypadku gdy w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta Zamawiający odstępuje od obowiązku spełnienia przez Wykonawcę przedmiotowego wymogu.
9. **Wykonawca na wezwanie Zamawiającego opracuje i złoży w wersji papierowej dekadowe (10-dniowe) jadłospisy dla wszystkich diet na okres od 01-02-2021 do 10-02-2021 r. wg zapisów określonych w załącznikach nr 1-4 do SIWZ**.

VII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, z zastrzeżeniem ust. 3 dopuszczającego porozumiewanie się za pomocą poczty elektronicznej.
2. Każda ze stron zobowiązana jest do potwierdzenia otrzymania oświadczenia przesłanego za pośrednictwem poczty elektronicznej. W przypadku przekazywania dokumentów e-mailem dowód transmisji danych oznacza, że Wykonawca otrzymał korespondencję w momencie jej przekazania przez Zamawiającego, niezależnie od ewentualnego potwierdzenia faktu jej otrzymania. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niesprawne działanie urządzeń Wykonawcy.
3. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą e-maila: *tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl* przy przekazywaniu następujących dokumentów:
   1) pytania i wyjaśnienia dotyczące treści SIWZ (w formacie WORD);
   2) modyfikacja treści SIWZ;
   3) wezwanie kierowane do Wykonawców na podstawie art. 26, art. 90 ustawy;
   4) informacja o poprawieniu oczywistych omyłek , o których mowa w art. 87 ust. *2* ustawy;
   5) oświadczenie Wykonawcy w kwestii wyrażenia zgody na poprawienie omyłek, o których mowa w art. 87 ust. 2 ustawy;
   6) wniosek Zamawiającego o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą oraz odpowiedź Wykonawcy;
   7) samodzielne przedłużenie terminu związania ofertą przez Wykonawcę;
   8) zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty, o Wykonawcach, którzy zostali z postępowania wykluczeni i Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone;
   9) zawiadomienie o unieważnieniu postępowania;
   10) informacje i zawiadomienia kierowane do Zamawiającego i Wykonawców na podstawie art. 185 ustawy.
4. Oświadczenia Wykonawcy kierowane do Zamawiającego za pośrednictwem poczty

elektronicznej wysyłane są z adresu poczty elektronicznej wskazanego w ofercie Wykonawcy. Wykonawca składa oświadczenia za pomocą poczty elektronicznej w ten sposób, że przesyła Zamawiającemu za pomocą poczty elektronicznej skan dokumentu, wskazanego w ust. 3, podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy lub przez pełnomocnika, którego umocowanie wynika z treści pełnomocnictwa złożonego do oferty.

5. Wyjaśnienie treści SIWZ:
   1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej SIWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał SIWZ nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem pkt 2.
   2) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
   3) Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w pkt 2, po upłynięciu, którego Zamawiający może pozostawić wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ bez rozpoznania.
   4) Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszczone na stronie internetowej.
   5) Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
   6) Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami.
6. Modyfikacja treści SIWZ:
   1) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść SIWZ.
   2) Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów, zamieszczone zostaną na stronie internetowej Zamawiającego.
   3) Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
   4) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią SIWZ i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
   5) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji nie prowadzi do zmiany treści ogłoszenia, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli będzie to niezbędne.
7. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest *Pan Tadeusz Koralewski* email: *tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl*
8. Adres do korespondencji:
   Szpital Miejski im. Jana Garduły w
   Świnoujściu sp. z o. o. ul. Mieszka 17,
   72-600 Świnoujście
   (pok. 2.010)

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający **nie wymaga** wadium.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30** dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

2. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż **60 dni** (zgodnie z art. 85 ust. 2 ustawy).

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być złożona w języku polskim i sporządzona pismem maszynowym, na komputerze lub ręcznie długopisem zgodnie z treścią formularzy stanowiących załączniki do SIWZ.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa **załącznik nr 1 do SIWZ.**
3. Wszystkie zapisane strony oferty powinny być ponumerowane i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy. Uprawnienie powinno wynikać z dokumentów załączonych do oferty, w szczególności z rejestru sądowego lub z udzielonego na piśmie pełnomocnictwa. Oferta składana przez konsorcjum powinna zawierać oznaczenie podmiotów, które ją tworzą.
4. Podpis powinien być złożony w oryginale.
5. Kopie dokumentów (każda strona zapisana) powinny być potwierdzone „za zgodność z oryginałem" przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy i opatrzone datą.
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem ofert.
8. Do oferty należy załączyć wszystkie dokumenty wymagane w niniejszej specyfikacji. .
9. Wszystkie załączone do oferty zaświadczenia, wypisy, odpisy, potwierdzenia itp. powinny być aktualne, stosownie do obowiązujących przepisów prawa.
10. Wszystkie składane dokumenty załączone do niniejszej specyfikacji w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski, poświadczone przez Wykonawcę.
11. Załączniki wymagające wypełnienia powinny być wypełnione zgodnie z informacją zawartą w niniejszej specyfikacji w sposób dokładny i bez dokonywania w nich zmian. Jeżeli którykolwiek zapis wypełnianych załączników nie dotyczy Wykonawcy należy to zaznaczyć na dokumencie czyniąc dopisek „nie dotyczy" opatrzony parafą osoby uprawnionej.
12. Oferta musi być spięta w sposób uniemożliwiający samoistne rozsypanie się.
13. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
14. Jeżeli Wykonawca składa informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jest zobowiązany oznaczyć dokumenty zawierające takie informacje, umieszczając je w odrębnej kopercie z napisem „zastrzeżone".
15. Wykonawca zamieszcza ofertę w zamkniętej kopercie. Na kopercie muszą znajdować się następujące oznaczenia:
    a) nazwa i adres Zamawiającego,
    b) nazwa i adres Wykonawcy

NAZWA WYKONAWCY
OFERTA NA PRZETARG NIEOGRANICZONY PN:
Świadczenie usług żywienia pacjentów
NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 08-01-2021 r., GODZ. 12:00
zaadresowana do:
Szpital Miejski im. Jana Gaduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w Sekretariacie, II piętro, pokój Nr 2.010:

Szpital Miejski im. Jana Gaduły w Świnoujściu sp. z o. o.
ul. Mieszka I 7,
72-600 Świnoujście
do dnia 08-01-2021 r., godz. 09:00

2. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczętowane i oznaczone, a koperta będzie dodatkowo oznaczona **„ZMIANA"** lub **„WYCOFANIE'.**
3. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić do niej zmian po upływie terminu składania ofert.
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego **w dniu 08-01-2021 r.,** godz. 12:00 w pokój Nr 2.018 -II piętro.
5. Przy otwarciu ofert, w części jawnej, mogą być obecni wszyscy zainteresowani.
6. Zamawiający ogłosi Wykonawcom:
   1) kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia,
   2) firmy i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,

   cenę oferty, termin wykonania zamówienia, okres gwarancji i warunki płatności zawarte w ofertach.
7. Oferty złożone po terminie będą zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
8. Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę, jeżeli jest niezgodna z ustawą lub jej treść nie odpowiada treści SIWZ oraz w innych okolicznościach wskazanych w ustawie.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERT

1. Wykonawca określi cenę zamówienia w walucie PLN cyfrowo i słownie uwzględniając należny podatek VAT, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Cena oferty powinna obejmować wszystkie elementy niezbędne do realizacji zamówienia. Niedoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania przedmiotu i zakresu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w umowie. Zaproponowana cena musi być zgodna z ustawą z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r., poz. 1913).
3. Cena oferty musi być podana w złotych polskich netto i brutto - cyfrowo i słownie z wyodrębnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania ofert przepisami.

   Cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT= wartość brutto.
4. Na podstawie wartości brutto, Zamawiający w oparciu o kryterium:

   100 % - cena

   dokona wyboru najkorzystniejszej oferty.
5. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty, doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku
6. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym do złożenia dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
7. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJACY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT

1. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszej ceny w zakresie danego zadania. Kryterium stanowi *najniższa cena*.
2. Oferta z najniższą cena otrzyma maksymalna liczbę punktów, tj. 100 pkt.
3. Każda następna oferta zostanie przeliczona proporcjonalnie, według poniższego wzoru:

$$C_{of} = \frac{C_{min}}{C_o} x100x\ 100\%$$

C_{of} - ilość otrzymanych punktów za kryterium „cena" **za dane zadanie;**
C_{min} - najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych **za dane zadanie;**
C_o - cena oferty badanej **za dane zadanie.**

4. Obliczenia punktów dokonuje się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na dany pakiet (na podstawie art. 91 ust. 1 ustawy) i udzieli zamówienia Wykonawcy, który uzyska najwyższą, ilość punktów. W przypadku, gdy dwóch lub więcej Wykonawców złoży najkorzystniejszą ofertę w tej samej kwocie Zamawiający wezwie tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych z tym jednak zastrzeżeniem, iż wartość dodatkowej oferty nie może być wyższa od oferty pierwotnej. W przypadku złożenia ofert wyższej Zamawiający wykluczy tego wykonawcę z postępowania.

XIV. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE ZOSTANĄ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Wykonawca, który zostanie wybrany, zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia ogłoszenia, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą. Umowa może zostać zawarta w krótszym terminie w przypadku, gdy w trakcie prowadzonego postępowania zostanie złożona tylko jedna oferta.
2. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
3. W przypadku, gdy okaże się, że Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.
4. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie Zamówienia zostanie wybrana w niniejszym postępowaniu jako najkorzystniejsza, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Zamawiający wymaga zawarcia umowy według wzoru stanowiącego załącznik nr 14 i/lub 15 do SIWZ.
2. Strony ustalają, że każda istotna zmiana umowy może nastąpić wg zasad i na warunkach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 14 i/lub 15 do SIWZ.

XVII. POUCZENIA OŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez

Zamawiającego zasad określonych w ustawie, jak też w niniejszej SIWZ, przysługują środki odwoławcze zawarte w dziale VI ustawy: odwołanie i skarga.

2. Odwołanie przysługuje wobec czynności:
   1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
   2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
   3) odrzucenia oferty odwołującego;
   4) opisu przedmiotu zamówienia;
   5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynności lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa KIO w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu w terminie określonym w art. 182 ustawy.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Na orzeczenie KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

XVIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznikami do SIWZ są:

1) załącznik nr 1 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
2) załącznik nr 2 - minimalne normy gramaturowe dla zadania nr 1,
3) załącznik nr 3 - minimalne normy gramaturowe dla zadania nr 2,
4) załącznik nr 4 - opis diet,
5) załącznik nr 5 a - wzór karty kontroli dostawy posiłków,
6) załącznik nr 5 b - wzór karty zapotrzebowania dziennego posiłków,
7) załącznik nr 5 c - wzór karty zapotrzebowania zup pracowniczych
8) załącznik nr 6 - wzór karty odbioru,
9) załącznik nr 7 - wzór arkusza reklamacyjnego,
10) załącznik nr 8 - formularz ofertowy,
11) załącznik nr 9- formularz cenowy,
12) załącznik nr 10 - oświadczenie o spełnieniu warunków,
13) załącznik nr 11 - oświadczeniu braku podstaw do wykluczenia,
14) załącznik nr 12 - wykaz usług,
15) załącznik nr 13 - oświadczenie o grupie kapitałowej,
16) załącznik nr 14 - wzór umowy dla zadania nr 1,
17) załącznik nr 15 - wzór umowy dla zadania nr 2,
18) załącznik nr 16 – oświadczeni RODO.

Świnoujście, dnia 28-12-2020 r.

SPECYFIKACJĘ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
zatwierdziła dn.: 30-12-2020 r.
Oryginał podpisu w dokumentacji postępowania
Prezes Zarządu: *Dorota Konkolewska*

Załącznik nr 1 do SIWZ ZP/19/1/2020

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest *świadczenie usług polegających na dostarczaniu przygotowanych posiłków i kanapek dla pacjentów dla Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o.* z siedzibą w Świnoujściu ul. Mieszka I 7 w Świnoujściu.

I Szczegółowe wymagania dla zadania nr 1 i nr 2:

1. Przedmiot umowy musi być wykonywany na bazie pomieszczeń kuchennych, którymi dysponuje Wykonawca, spełniających wszelkie wymogi potwierdzone stosownymi dokumentami (np.; *zezwolenia, decyzje itp.),* a wynikające z przepisów prawa.
2. Wszystkie produkty do przygotowania posiłków zapewnia we własnym zakresie Wykonawca od dostawców znajdujących się pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej stosownie do wykonywanej działalności gospodarczej, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi stosowne dokumenty dot. dostawców *(protokoły kontroli, decyzje itp.).*
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania, na każde żądanie Zamawiającego etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędlin (Zamawiający ma prawo żądać etykiet produktów wykorzystanych do sporządzenia posiłków w dniu kontroli).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli (przynajmniej 1 raz w miesiącu) - przez przedstawicieli Zamawiającego – stanu sanitarno - higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu (czynności mycia i dezynfekcji muszą być udokumentowane i dostępne na żądanie Zamawiającego), kontroli jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwa przy produkcji posiłków, oceny ich jakości i przygotowania do transportu, dokumentów potwierdzających zaopatrywanie się u dostawców posiadających dokumenty wskazane w pkt 2.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków oraz ich oceny organoleptycznej. Na tę okoliczność zostanie wypełniona karta kontroli której wzór stanowiąca załącznik nr 5 A do SIWZ.
6. Oceny jakości posiłków dokonywać będą przedstawiciele Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych oraz zastrzega możliwość robienia zdjęć potrawom niespełniającym wymogów *np.: rozgotowane (tj. gotowane zbyt długo, co spowoduje, że potrawa stanie się zbyt miękka lub rozpadnie się na drobne części)* ***potrawy mączne, kasze, ryż****, zawiesiste sosy i zupy (tj. gęste, kleiste, w stanie bardziej stężonym nabierające konsystencji zawiesistej), posklejane pierogi, naleśniki (tj. sklejone produktu min 8 szt.).* Zwrot zostanie potwierdzony na „*Arkuszu reklamacji produktu lub potrawy*", co stanowi załącznik nr 7. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca jest zobowiązany w czasie do 1 godziny dostarczyć posiłki odpowiadające wymaganiom Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli: warunków przewożenia posiłków, stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszelkich parametrów dotyczących posiłków dostarczanych do oddziałów Zamawiającego na karcie odbioru jakościowego gotowych dań, która stanowi załącznik nr 6.
8. Wykonawca dostarczy do posiłki poszczególnych oddziałów Zamawiającego transportem dopuszczonym do przewozu żywności na podstawie stosownych dokumentów (*w przypadku posiadania ww. dokumentów wydanych przez PIS spoza terenu m. Świnoujścia, Wykonawca dokona potwierdzenia w PPIS w Świnoujściu, brak potwierdzenia skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy),* we własnych termosach i pojemnikach przeznaczonych do przewozu żywności (zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z

żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG) - na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi odpowiednie dokumenty (karty produktu, instrukcje użytkowania) potwierdzające spełnienie wymogu dopuszczenia do kontaktu z żywnością, chyba że na opakowaniach znajdują się odpowiednie oznaczenia. Pojemniki i termosy muszą być szczelne, posiadające zamknięcia uniemożliwiające samoczynne otwarcie, nieuszkodzone i mające zastosowanie do przechowywania i transportu żywności. Zamawiający **nie dopuszcza** stosowania pojemników odzyskanych z opakowań zbiorczych tj. po serkach, lodach itp. oraz **nie dopuszcza**, by produkty lub dania były dostarczane w woreczkach foliowych. Produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca odpowiada za mycie
i dezynfekcje wszystkich rodzajów pojemników.

9. Posiłki dla pacjentów przebywających w Izbie Przyjęć, posiłki regeneracyjne, posiłki zgłoszone przez Oddziały jako diety specjalistyczne oraz posiłki dla pacjentów Oddziału Covid 19, mają być zapakowane pojedynczo w jednorazowe pojemniki, posiadające dopuszczenie do kontaktu z żywnością wraz z dołączonymi sztućcami.
10. Bułki dostarczane do CZP muszą być zapakowane pojedynczo w folię przystosowaną do zabezpieczenia żywności i dostarczone w zbiorczym pojemniku.
11. Posiłki mają być przygotowane w dniu wydania i dowiezione do Zamawiającego o ściśle określonych porach:
    1) **dla zadania nr 1:**
    - śniadanie godz. 08^{15} - 08^{35} + II śniadanie (dla diabetyków, dzieci oraz kobiet w ciąży i karmiących piersią),
    - obiad godz. 13^{15} - 13^{35} + podwieczorek (dla diabetyków, dzieci oraz kobiet w ciąży i karmiących piersią) oraz posiłek regeneracyjny i zupy pracownicze,
    - kolacja godz. 18^{00} - 18^{20} + posiłek nocny
    2) **dla zadania nr 2:**
    - posiłki w formie bułek godz.: 08^{40} - 09^{45} , tylko w dni robocze.

    Zamawiający przewiduje dokonanie korekty (telefonicznie/ e-mailowo) ilości posiłków min. 60 minut przed ich dostarczeniem.
12. **Dla zadania nr 1**: Wykonawca opracowuje i przesyła dekadowe (10-dniowe jadłospisy) dla wszystkich diet w terminie do **7 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem nowej dekady wg ściśle określonych norm wskazanych przez dietetyka Zamawiającego (czytelnie podpisany), a określonych w załączniku nr 4 celem zatwierdzenia przez Zamawiającego, Zamawiający w terminie do **3 dni kalendarzowych** zgłosi swoje uwagi albo go zatwierdzi. Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zatwierdzonych **jadłospisów** i przesłanych pocztą elektroniczną na **1 dzień roboczy** przed wprowadzeniem jadłospisu. Jadłospis będzie zawierać nazwy posiłków, potraw i ich wagi oraz informację o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji). Opisy dań będą szczegółowe bez stosowania ogólników typu: ser, filet, surówka. Zamawiający **dopuszcza zmiany** w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych. Wykonawca jest zobowiązany przesłać Zamawiającemu wraz z jadłospisem receptury potraw tj. wykaz ilościowo - jakościowy produktów użytych do ich przyrządzenia.
13. **Dla zadania nr 2**: Wykonawca opracowuje i przesyła dekadowy (10-dniowy jadłospis) w terminie do **7 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem nowej dekady wg ściśle określonych norm wskazanych przez dietetyka Zamawiającego (czytelnie podpisany), a określonych w załączniku nr 3 celem zatwierdzenia przez Zamawiającego, Zamawiający w terminie do **3 dni kalendarzowych** zgłosi swoje uwagi albo go zatwierdzi. Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zatwierdzonych **jadłospisów** i przesłanych pocztą elektroniczną na **1 dzień roboczy** przed wprowadzeniem jadłospisu. Jadłospis będzie zawierać nazwy potraw i ich wagi oraz informację o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji). Opisy dań będą szczegółowe bez stosowania ogólników typu: kiełbasa. Wykonawca jest zobowiązany przesłać

Zamawiającemu wraz z jadłospisem receptury potraw tj. wykaz ilościowo - jakościowy produktów użytych do ich przyrządzenia.

14. **Wymogi co do jadłospisu dotyczy zadania nr 1** (w tym „Dieta Mamy") jadłospis opracowywany przez osobę posiadającą co najmniej wykształcenie wyższe na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym (czytelny podpis):

1) *piątki dzień bezmięsny (obiad);*
2) *śniadanie winno uwzględniać dla jednej osoby:*
   a) kakao (2 razy w ciągu kolejnych 10 dni, po 250 ml),
   b) kawa zbożowa z mlekiem/ herbata - (8 razy w ciągu kolejnych 10 dni, po 250 ml),
   c) pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne rozumiane jako bułka i chleb krojony w zależności od diety) 100 g,
   d) masło min. 82 % zaw. tłuszczu 15 g, dostarczane w oryginalnym opakowaniu,
   e) dżem lub miód [wraz z opakowaniami jednorazowymi] – 25 g,
   f) dodatki do pieczywa:-**<u>na zimno</u>** -pasty 100 g, wędlina wysokogatunkowa plasterkowana porcja po 50 g, nabiał wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ lub **<u>na ciepło</u>** (np. parówka) wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ,
   g) warzywa sezonowe (min. 80 g),
   h) owoc świeży (wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ).

   Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu kolejnych 10 dni i stosowanie zasady dla przygotowywania śniadań:
   - 3 razy w ciągu kolejnych 10 dni ser żółty,
   - 3 razy w ciągu kolejnych 10 dni mięso wędlina wysokogatunkowa ;
   - 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni twaróg/ pasta twarogowa,
   - 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni jajko;
   - warzywo i owoce świeże (z wykorzystaniem sezonowości) - **<u>codziennie;</u>**
3) *II śniadanie winno uwzględniać (dla diabetyków, dzieci oraz kobiet w ciąży i karmiących piersią):*
   a) pieczywo krojone mieszane,
   b) wędlina wysokogatunkowa plasterkowana/ nabiał plasterkowany,
   c) masło min. 82 % zaw. tłuszczu - 15 g, dostarczane w oryginalnym opakowaniu,

   lub

   owoc, jogurt, kefir, serek homogenizowany- podawane na przemiennie wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ;
4) *obiad winien uwzględniać***:**
   a) zupa (2 rodzaje) każda po 400 ml,
   b) drugie danie : (dania mięsne i bezmięsne),
   c) ziemniaki, ryż, makaron, kasza wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ,
   d) surówka (z warzyw surowych/ gotowanych) 100 g **do każdego drugiego dania,**
   e) kompot, soki, napoje owocowe 250 ml.

   Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu kolejnych 10 dni i stosowanie zasady dla przygotowywania obiadów:
   - 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni obiad bez mięsa (pierogi z nadzieniem, pierogi leniwe, pyzy, naleśniki);
   - 1 raz w ciągu kolejnych 10 dni ryba (filet rybny: gotowany, smażony, w jarzynach),
   - 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni mięso w formie mielonej -mięso 80%; (pulpety, klopsy, kotlety mielone),
   - 1 raz w ciągu kolejnych 10 dni gulasz (mięsny),
   - 1 raz w ciągu kolejnych 10 dni potrawka (np. kurczak z warzywami)
   - 3 razy w ciągu kolejnych 10 dni porcja mięsa w całości : drób z kością, mięso bez kości (filet drobiowy, kotlet schabowy, zrazy);
5) *podwieczorek winien uwzględniać:*
   - dla dzieci, diabetyków oraz kobiet w ciąży i karmiących piersią: koktajl owocowy, sałatki,

owoc, jogurt, kefir, a dla dzieci: kisiel/ budyń gotowy do spożycia *(w opakowaniu jednorazowym),* biszkopty, herbatniki, drożdżówki, serek homogenizowany itp. - podawane naprzemiennie wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ;

6) *kolacja winna uwzględniać***:**
   a) kawa zbożowa/ herbata 250 ml,
   b) pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne, rozumiane jako bułka i chleb krojony w zależności od diety) 100 g,
   c) masło min. 82 % zaw. tłuszczu 15 g; dostarczane w oryginalnym opakowaniu,
   d) dżem lub miód [wraz z opakowaniami jednorazowymi] – 25g,
   e) warzywa- min 80g.

   Dodatki do pieczywa: na zimno - pasty 100g, wędlina wysokogatunkowa plasterkowana lub ser żółty 50 g lub na ciepło (np. parówka) wg gramatury z załącznika nr 2 do SIWZ.
   Kolacja ciepła co 3 dzień z dodatkiem pieczywa. Kolacja ciepła winna być przygotowana w taki sposób, aby zachowała swoje właściwości (jakość, temperaturę, wygląd i smak),
   Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu kolejnych 10 dni (jadłospisy będą tworzone na kolejnych 10 dni) i stosowanie zasady dla przygotowywania kolacji:
   - 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni ser żółty;
   - 3 razy w ciągu kolejnych 10 dni mięso wędlina wysokogatunkowa ;
   - 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni twaróg/ pasta twarogowa, rybna, jajeczna;
   - 3 razy w ciągu kolejnych 10 dni ciepły posiłek.

7) *przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia należy uzupełnić owocami świeżymi, zwłaszcza w okresie ich sezonowej podaży (truskawki itp.);*
8) *przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:*

   na zimno: wędliny wysokogatunkowe chude (*polędwica, szynka gotowana, kiełbasa szynkowa, kiełbasa krakowska sucha, szynki drobiowe*), sery (*ser żółty, twaróg chudy, twardy), pasty (rybne, jajeczne, serowe max. 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni na śniadanie i max 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni na kolację*), jajko na twardo, **na ciepło**: jajecznica, kiełbasy (kiełbasa podlaska, śląska, parówki itp.);
9) *w czasie świąt* (*Wielkanoc, Boże Narodzenie*) *przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców.*

15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków na oddział dziecięcy z uwzględnieniem zaleceń lekarza-pediatry (diety specjalistyczne) z jak największym urozmaiceniem dań. Na podwieczorki należy planować posiłki przygotowywane na bieżąco, jak racuszki z owocami (dieta podstawowa) - min. 1 x w ciągu kolejnych 10 dni, naleśniki - min. 1 x w ciągu kolejnych 10 dni, budyń z sokiem - min. 1 x w ciągu kolejnych 10 dni itp. Diety dla dzieci muszą dwa razy w ciągu dnia zawierać mleko lub produkty mleczne *(śniadanie* i *kolacja),* a do smarowania pieczywa Wykonawca zapewni masło o zawartości tłuszczu min. 82 %.
    Diety indywidualne zlecone przez lekarza, zgłaszane będą przez pielęgniarki oddziałowe lub dyżurne i ustalane indywidualnie z dietetykiem Zamawiającego w ramach wynagrodzenia określonego w złożonej ofercie Wykonawcy.
16. Wymogi co do przygotowania kanapek (zadanie nr 2) są następujące:
    1) poniedziałki, środy i piątki - bułka z masłem, żółtym serem i sałatą,
    2) wtorki i czwartki - bułka z masłem, wysokogatunkową wędliną i sałatą,
    3) posiłek winien uwzględniać:
       a) bułkę;
       b) wędlinę wysoko gatunkową plasterkowaną/ nabiał plasterkowany,
       c) masło min. 82 % zaw. tłuszczu;
       d) dodatek warzywny.
17. Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie mailowych, a w wyjątkowych sytuacjach - telefonicznych zapotrzebowań zgodnych z *„Ruchem chorych",* odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14^{00}. W przypadku braku zamówienia Wykonawca weźmie pod uwagę

liczbę pacjentów z dnia poprzedniego.

18. Zamawianie bułek odbywać się będzie przez pracowników Centrum Zdrowia Psychicznego z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań odbieranych przez Wykonawcę przy dostawie bułek. Potwierdzenie dostarczenia bułek będzie odnotowane na kopii zapotrzebowania.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych związanych z potrzebami dietetycznymi chorych i ruchem chorych, które będą zgłaszane mailowo przez Zamawiającego na adres mailowy Wykonawcy lub telefonicznie do godz. 14^{00} na dzień następny.
20. Dzienna szacunkowa ilość pełnych posiłków wynosi dla zadania nr 1: 67 (38 składających się z 3 posiłków, 20 składających się z 5 posiłków i 7 składających się z 6 posiłków, 2 posiłki „Dieta Mamy"), dla zadania nr 2: 25. Ilość ta będzie ulegała zmianie w zależności od liczby pacjentów przebywających w danym dniu u Zamawiającego, w tym zmniejszenie szacunkowej ilości zamawianych posiłków wskazanych w formularzu cenowym załączniku Nr 9 do SIWZ,
21. Posiłki dla zadania nr 1 winny być przygotowane wg następujących wymogów kalorycznych, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie :
    - dieta podstawowa ogólna – 2200-2300 kcal,
    - dieta łatwostrawna – 2200-2300 kcal,
    - diety specjalistyczne - 1200 - 3200 kcal - cukrzycowa, wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa itd.

    Opis diet stosowanych stanowi załącznik nr 4 do SIWZ.

    Posiłki diet specjalistycznych muszą być pakowane osobno, każde opakowanie musi być wyraźnie opisane, jaką dietę zawiera.
22. Diety dla dzieci winny być rozdzielane zgodnie z zapotrzebowaniem oddziału na podstawowe, łatwostrawne oraz specjalistyczne i dotyczyć muszą każdego z pięciu posiłków. W skład podwieczorku i II śniadania nie mogą wchodzić: lizaki, małe cukierki typu *„draże", „groszki',* cukierki twarde ,gorzka czekolada.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo zapotrzebowania każdej z diet jako pojedynczej, przecieranej lub płynnej.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania każdego dnia dwóch zup: jedna zupa dla diety podstawowej na bazie wywaru mięsno-jarzynowego *(bez kości),* druga zupa na bazie wywaru jarskiego bez warzyw wzdymających.
25. Zamawiający nie dopuszcza stosowania: zup, ziemniaków i jajek z komponentów proszkowych, pasztetówki, salcesonu, kaszanki, mortadeli, podrobów, koncentratów białkowych, galarety wieprzowej, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, pangi oraz ryb pod postacią paluszków rybnych, kostek itp. oraz przygotowywania kompotu z syropów glukozowo-fruktozowych, herbat owocowych itp. Ponadto w żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past jajecznych, past rybnych, w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jajka gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.
26. W przypadku dodatku soli, pieprzu i ziół do potraw wyklucza się stosowanie przypraw typu jarzynka oraz przyprawy w płynie typu magi oraz octu. Zamawiający dopuszcza stosowanie przypraw ziołowych.
27. W przypadku diet składających się z kleiku, sucharów, strony dopuszczają wydawanie suchego prowiantu dostarczanego z posiłkami głównymi.
28. Napoje muszą być dostarczone w termosach termoizolacyjnych szczelnie zamkniętych (*napoje gorące)* lub dzbankach szczelnie zamkniętych *(napoje zimne)* zabezpieczonych przed rozlaniem, gotowe do spożycia, niesłodzone do każdego z trzech głównych posiłków. Zamawiający zabrania używania do transportu napoi butelek plastikowych, garnków i kanistrów.
29. Posiłek regeneracyjny będzie wydawany od dnia 1.02.2021 r. do dnia 31.03.2021 r. oraz od 01.11.2021r. do 31.12.2021 r. w dni robocze. W przypadku nieobecności pracownika Zamawiający powiadomi Wykonawcę do godziny 8.00 w tym samym dniu o zmianie ilości posiłków. Na posiłek regeneracyjny składa się obiad z dwóch dań sporządzony zgodnie z jadłospisem na dietę podstawową w danym dniu.
30. Zupy pracownicze sporządzone zgodnie z jadłospisem na dietę podstawową w danym dniu będą

wydawane codziennie w ilości wg zapotrzebowania z oddziałów (zgodnie z załącznikiem nr 5 C do SIWZ)

31. Należy dostarczyć osobno w pierwszym dniu miesiąca wraz ze śniadaniem następujące produkty
    a) cukier – 1 kg.

Lp.	Nazwa oddziału	Ilość miesięczna	Ilość roczna
1	o. wewnętrzny	1	12
2	o. pediatryczny	1	12
3	o. gin-poł	2	24
4	o. chirurgiczny	1	12
Razem:		5	60

    b) sól - 1 opakowanie – 1 kg

Lp.	Nazwa oddziału	Ilość na pół roku	Ilość roczna
1	o. wewnętrzny	1	2
2	o. pediatryczny	1	2
3	o. gin-poł	2	4
4	o. chirurgiczny	1	2
Razem:		5	10

32. Wymagane jest, aby dostarczane posiłki miały niżej wskazaną minimalną temperaturę:
    - zupa - min. 75°C,
    - drugie danie główne - min. 65°C,
    - dodatek do drugiego dania (np. ziemniak/), śniadanie lub kolacja na ciepło - min. 65°C,
    - napoje gorące - min. 80°C.
33. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie (rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545/) oraz prowadzenie dokumentacji z pobranych próbek i ich utylizacji. Posiłki powinny zawierać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz gramaturę wg załącznika nr 2 do SIWZ.
34. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, a w szczególności za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przechowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów oraz za udowodnione zatrucie pokarmowe powstałe u Zamawiającego.
35. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni trwania umowy bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
36. Zamawiający przed podpisaniem umowy dokona kontroli zaplecza kuchennego Wykonawcy przez pielęgniarkę epidemiologiczną, naczelną pielęgniarkę oraz dietetyka celem potwierdzenia spełnienia wymagań zawartych w ofercie potwierdzonej protokołem.
37. Zamawiający wymaga, aby dzienny *„wsad do kotła"* na 1 żywionego dla zadania nr 1 wynosił min. 12,00 zł. brutto, a w programie „ Dieta Mamy" min. 22,00 zł. brutto na 1 pacjentkę. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania dokumentów potwierdzających zakup produktów użytych do przygotowania posiłków.
38. Wykonawca w ofercie poda koszt dziennego wyżywienia jednej osoby za trzy, pięć i sześć posiłków, jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo zapłaty za poszczególne składowe posiłku w zależności od zamówienia i ewentualnej korekty wg poniższego schematu (dotyczy posiłku składającego się zarówno z 3, 5, jak i 6 składowych):
    a) śniadanie + II śniadanie - 25% ceny posiłku,
    b) obiad - 50 % ceny posiłku,
    c) kolacja + podwieczorek+ posiłek nocny - 25% ceny posiłku.
39. Suchy prowiant:
    a) kleik ryżowy, kukurydziany (bez owoców) na gorącą wodę bez gotowania- 30 opakowań (1

opakowanie - min. 160 g),

b) suchary bez cukru lub biszkopty bez cukru - 30 opakowań (1 opakowanie -min. 200 g- suchary,1 opakowanie- min. 200 g- biszkopty)

40. Oferta musi obejmować całość usługi dla danego zadania, nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
41. SIWZ stanowi załącznik do umowy i jest jej integralną częścią.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dot. pilotażowego programu „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym –Dieta Mamy" zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy" (Dz. U. z 2019 poz. 1537 ze zm.).

1. Całodobowe wyżywienie pacjentek w ciąży i w okresie poporodowym składa się z 5 pełnowartościowych posiłków sporządzonych ze świeżych produktów o wysokiej jakości, na podstawie zaleceń zatwierdzonych przez Instytut Żywności i Żywienia wg następujących wymogów kalorycznych:
   1) I trymestr ciąży - kaloryczność powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet niebędących w ciąży- 2200-2300kcal;
   2) II trymestr ciąży – o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
   3) III trymestr ciąży – o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
   4) okres laktacyjny – o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży

   oraz zgodnie z Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych.
2. Wymagania dotyczące poszczególnych grup produktów:
   1) warzywa i owoce – źródło witamin i składników mineralnych, a także węglowodanów, są podstawą codziennej diety i powinny stanowić połowę diety pacjentek (min. 400 g- bez wliczania ziemniaków) w proporcjach ¾ warzywa i ¼ owoce:
      - produkty zalecane: soki 100%, owoce suszone, ziemniaki gotowane lub pieczone, warzywa surowe, gotowane, duszone lub pieczone, koktajle oraz smoothie bez dodatku cukru,
      - produkty w organicznej ilości: warzywa smażone, owoce w syropie i kandyzowane, nektary owocowe,
      - produkty przeciwwskazane: syropy, produkty typu fix;
   2) produkty zbożowe: źródło energii, powinny stanowić skład większości posiłków kobiet w ciąży i w okresie poporodowym, a w szczególności przetwory zbożowe pełnoziarniste, które są bogatsze w składniki odżywcze:
      - produkty zalecane: pieczywo z mąki pełnoziarnistej, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej, kasza: gryczana, jęczmienna, jaglana, płatki owsiane, komosa ryżowa, otręby niegranulowane,
      - produkty w organicznej ilości: białe pieczywo i ryż, makaron z białej maki, kasza kuskus,
      - produkty przeciwwskazane: ciasta i pieczywo cukiernicze, pieczywo tostowe;
   3) mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, jaja - źródło białka o wysokiej wartości odżywczej:
      - produkty zalecane: ryby: tłuste ryby morskie, mięso: drób, królik, chuda wieprzowina, cielęcina, chude wędliny,
      - produkty w organicznej ilości: ryby: wędzone, mięso: baranina, kaczka, gęś,
      - produkty przeciwwskazane: ryby surowe, panga, tilapia, mięso: surowe i niedogotowane, wątróbka, tłuste wyroby mięsne;
   4) mleko i przetwory mleczne: źródło wapnia o wysokiej przyswajalności, białka oraz witamin z grupy B, kwasu foliowego, witaminy A:
      - produkty zalecane: mleko, kefiry, maślanki, mleko ukwaszone, jogurty naturalne, sery i serki twarogowe, produkty mlekopodobne i jogurtopodobne roślinne, ryżowe wzbogacone w wapń i witaminy,
      - produkty w organicznej ilości: sery żółte, serki topione, jogurty i kefiry owocowe,

wysokosłodzone,
- produkty przeciwwskazane: produkty mleczne z mleka niepasteryzowanego, sery pleśniowe;

5) tłuszcze – dieta winna być bogata w odpowiednią ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych (tłuszcze roślinne), a ograniczone winno być dostarczanie kwasów tłuszczowych nasyconych(tłuszcze zwierzęce):
   - produkty zalecane: oleje roślinne z wyjątkiem oleju palmowego i kokosowego, miękka margaryna,
   - produkty w organicznej ilości: masło, śmietana,
   - produkty przeciwwskazane: produkty zawierające izomery trans kwasów tłuszczowych, tłuszcze pochodzenia zwierzęcego(smalec, słonina, boczek);
6) płyny:
   - produkty zalecane: soki 100 % z warzyw i owoców, mleko i napoje mleczne, lekkie napary, herbatki owocowe,
   - produkty w organicznej ilości: mocne napary herbaty zielonej i czarnej, nektary owocowe,
   - produkty przeciwwskazane: mocna kawa, napoje słodzone i gazowane, syropy wysokosłodzone.

III. Posiłki powinny być urozmaicone, posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję oraz zawierać dodatek w postaci owoców.

Czytelny podpis osoby upoważnionej

……

Załącznik nr 2 do SIWZ ZP/19/1/2020

Minimalne normy gramaturowe potraw i produktów na 1 posiłek (zadanie nr 1)

Lp.	Nazwa produktu	Gramatura
1.	Zupa	400 ml
2.	Ziemniaki	200 g
3.	Ryż, kasza, makaron	200 g
4.	Pyzy, pierogi, naleśniki, racuchy, kluski itp.	350g
5.	Ryż lub makaron z owocami, warzywami itp.	200g (100g ryż+100g dodatek)
6.	Placki ziemniaczane	250 g
7.	Masło	15 g
8.	Pieczywo mieszane, pszenne, żytnie	100 g
9.	Ser twarogowy	70 g
10.	Ser żółty	50 g
12	Jajko „L”	1 szt.
13.	Jajecznica bez dodatków	100 g
14.	Wędliny wysokogatunkowe plasterkowane (szynka, polędwica sopocka itp.)	50 g
15.	Szynka drobiowa (polędwica, szynka itp.)	50 g
16.	Parówka, serdelek	min 60 g
17	Kiełbasa typu podlaska , śląska itp.	min 70 g
18.	Ryby wędzone (bez ości i skóry)	70 g
19.	Filet z ryby	100 g
20.	Kotlet rybny	120 g
21.	Ryba z warzywami	150g (100g ryba+50g warzywa)
22.	Pasty z ryb, jaj, sera twarogowego	100 g
23.	Mięso bez kości (filet drobiowy, schab, karkówka itp.)	100 g
24.	Kotlet mielony	120 g

25.	Pieczeń rzymska	120 g + 50 g sos
26	Gulasz	150g (100 g mięso+50 g sos)
27.	Drób z kością (tylko udka)	150 g
28.	Potrawka z kurczaka	200 g (mięso 130 g +sos 70 g)
29.	Surówka do II dania	100 g
30.	Dodatki warzywne do śniadania lub kolacji (ogórek, pomidor, sałata itp.)	80 g
31.	Dżem, powidła, miód	25 g
32.	Owoce (jabłko, gruszka, pomarańcza, grapefruit itp.)	1 szt.
33.	Owoce drobne (jagody, truskawki itp.)	150 g
34.	Desery (budyń, kisiel, jogurt itp.)	150 g
35.	Jogurt	125 g
36.	Ciasto, ciastka	100 g
37.	Pączek, drożdżówka	1 szt.
38.	Wafelek	min. 24 g
39.	Kawa, herbata, mleko, kakao	250 ml
40.	Kompot	200 ml

Czytelny podpis osoby upoważnionej

……

Załącznik nr 3 do SIWZ ZP/19/1/2020

Minimalne normy gramaturowe dla 1 osoby dla zadania 2:

Lp.	**Nazwa produktu**	**Minimalna gramatura**
1.	Bułka pszenna	100 g
2.	Masło min. 82 % tłuszczu	15 g
3.	Ser twardy	50 g
4.	Wędliny wysokogatunkowe plasterkowana (szynka, polędwica sopocka, itp.)	50 g
5.	Dodatki warzywne np. pomidor św., ogórek św., sałata św. itp.	50 g

Czytelny podpis osoby upoważnionej

……

Załącznik nr 4 do SIWZ ZP/19/1/2020

OPIS DIET

1. **Dieta normalna - podstawowa:**
   Żywienie podstawowe powinno spełniać wymogi zgodne z zasadami racjonalnego żywienia.
   Zalecana zawartość składników pokarmowych:
   - białko 15 %,
   - tłuszcze ogółem nie więcej niż 30 %,
   - węglowodany 55 %.

   Nie zaleca podawać pokarmów ciężko strawnych i wzdymających.
   Kaloryczność: 2200- 2300 Kcal.
2. **Dieta lekkostrawna:**
   Wykluczenie potraw tłustych, zawierających dużo błonnika, wzdymających.
   Potrawy powinny być tylko gotowane w wodzie lub na parze.
   Zalecana zawartość składników pokarmowych :
   - białko 15 %,
   - tłuszcze ogółem nie więcej niż 30 %,
   - węglowodany 55 %.

   Kaloryczność: 2200-2300 Kcal.
3. **Dieta cukrzycowa:**
   Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów powinna być jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. Potrawy gotowane, duszone bez tłuszczu.
   Zalecana zawartość składników pokarmowych :
   - białko 18 %,
   - tłuszcze ogółem nie więcej niż 32 %,
   - węglowodany 50 %.

   Kaloryczność: 2200-2300 Kcal.
4. **Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa):**
   Tłuszcz jest ograniczany do 45- 50 g na dobę (tłuszcz zawarty w produktach i jako dodatek do pieczywa - 10 g). Dieta bogata w węglowodany. Ogranicza się masło, sery, śmietanę. Potrawy gotowane i duszone bez tłuszczu. Podaje się chudy twaróg, jaja tylko do potraw, mięso gotowane, wędliny.
   Zalecana zawartość składników pokarmowych :
   - białko 16 %,
   - tłuszcze ogółem nie więcej niż 20 %,
   - węglowodany 64 %,

   Kaloryczność: 2200-2300 Kcal.
5. **Dieta lekkostrawna- wysokobiałkowa**
   Dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości odżywczej, tj. białko pochodzenia zwierzęcego od 90 g na dobę. Zasada jak w diecie lekkostrawnej z dodatkami białkowymi (jogurt, twaróg, jaja). Wykluczenie potraw ciężkostrawnych, wzdymających, kwaśnych, ostrych przypraw. Zalecana także dla kobiet ciężarnych i karmiących.
   Zalecana zawartość składników pokarmowych :

- białko 20 %,
- tłuszcz 30 %,
- węglowodany 50 %.

Kaloryczność: 2500 Kcal.

6. **Dieta lekkostrawna- niskobiałkowa:**

Podstawą diety jest ograniczenie białka do granic tolerancji tego składnika przez chorego.

Przy sporządzaniu jadłospisu w diecie niskobiałkowej należy pamiętać o ograniczeniu produktów zawierających białko, czyli: mleko, jogurt, kefir, maślanka, sery, jaja, mięso, wędliny, ryby, drób. Wykluczenie potraw ciężkostrawnych, wzdymających, kwaśnych, ostrych przypraw.

Zalecana zawartość składników pokarmowych:
- białko 20 %,
- tłuszcz 30 %,
- węglowodany 50 %.

Kaloryczność: 2500 Kcal.

7. **Dieta lekkostrawna – żołądkowa:**

Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, w pełni pokrywająca zapotrzebowanie energetyczne. Należy unikać potraw smażonych na tłuszczu, tłustych sosów na zasmażkach. Możliwa modyfikacja konsystencji.

Zalecana zawartość składników pokarmowych :
- białko 16 %,
- tłuszcz 30 %,
- węglowodany 54 %.

Kaloryczność: 2200 Kcal.

8. **Dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji:**

Dieta zmiksowana/papkowata- dostarczenie choremu wszystkich składników pokarmowych w odpowiednich ilościach w postaci papki. W diecie papkowatej zastosowanie mają zupy przecierane, zupy krem, zagęszczane żółtkiem. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowych soków oraz w gotowanej - rozdrobnionej. Mięsa gotowane mielone lub sporządzane z masy mielonej, podawane najlepiej z sosami.

Zalecana zawartość składników pokarmowych:
- białko 15 %,
- tłuszcz 30 %,
- węglowodany 55 %.

Kaloryczność: 2200-2300 Kcal.

9. **Dieta płynna wysokoodżywcza** - pożywienie lekko strawne, ubogie w błonnik pokarmowy, nie powodujące wzdęć i zaparć. Podawana przez sondę**.**

Zalecana zawartość składników pokarmowych:
- białko 18 %,
- tłuszcz 32 %,
- węglowodany 50 %.

Kaloryczność: 2400 Kcal.

10. **Dieta dziecięca:**

1) Dieta dla dzieci do lat 3 - potrawy gotowane w postaci stałej i przetartej zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, nie zawiera potraw pieczonych, tłustych, wzdymających. 5 posiłków.

2) Dieta dla dzieci powyżej 3 lat- posiłki w postaci stałej przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, 5 posiłków dziennie.

3) Dieta biegunkowa: Wskazane są chude produkty białkowe: mięso, drób, jaja, sery twarogowe, jogurt. Źródłem węglowodanów powinny być produkty skrobiowe - ryż, drobne kasze,ziemniaki, natomiast jasne pieczywo należy ograniczyć.

Z diety należy wykluczyć: mleko słodkie, miody, dżemy, cukier, słodycze, soki słodzone, sok jabłkowy, coca- cole, gdyż zwiększają procesy fermentacyjne w jelicie nasilające biegunkę.

Nie podaje się warzyw wzdymających, kapustnych, cebulowych, suchych nasion roślin strączkowych, Warzywa podaje się w postaci gotowanej i rozdrobnionej. Duże zastosowanie mają te z dużą zawartością pektyn (marchew, dynia). Do potraw stosuje się tłuszcze roślinne

Kaloryczność: 1700- 1800 kcal.

11. **Dieta dla kobiet w ciąży i karmiących piersią „ Dieta Mamy":**
    1) I trymestr ciąży – kaloryczność powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet niebędących w ciąży- 2200-2300kcal;
    2) II trymestr ciąży – o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
    3) III trymestr ciąży – o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
    4) okres laktacyjny – o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży.
12. **Diety indywidualne- specjalne wg zaleceń lekarza.**

Opracowano na podstawie: „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach" 2011 r. Instytut Żywienia i Żywności

Załącznik nr 5A do SIWZ ZP/19/1/2020

WZÓR - KARTA KONTROLI DOSTAWY POSIŁKÓW

Oddział..... data..... Sprawdził..... (wyznaczona osoba wskazana przez Zamawiającego)						
Posiłek	Zgodność z jadłospisem	Temp.	Świeżość produktów	Zapach	Wygląd i konsystencja	Inne uwagi

Podpis przedstawiciela Zamawiającego Podpis przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 5B do SIWZ ZP/19/1/2020

WZÓR - KARTA ZAPOTRZEBOWANIA DZIENNEGO POSIŁKÓW

Oddział …..... **Data ….....**

Zapotrzebowanie na dzień..... **Liczba chorych ….....**

1. Dieta podstawowa (zwykła)	
2. Dieta łatwo strawna (lekka)	
3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca)	
4. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca- 6 posiłków- insulinoterapia)	
5. Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa)	
6. Dieta lekkostrawna - wysokobiałkowa	
7. Dieta lekkostrawna- niskobiałkowa (nerkowa)	
8. Dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji- płynna	
9. Dieta dziecięca: **- do lat 3** **- 3+** **- biegunkowa**	
10. Ciąża- I trymestr	
11. Ciąża- II trymestr	
12. Ciąża- III trymestr	
13. Laktacja	
14. Dieta indywidualna- wg. zaleceń lekarza:	

Załącznik nr 5C do SIWZ ZP/19/1/2020

WZÓR - KARTA ZAPOTRZEBOWANIA ZUP PRACOWNICZYCH

Oddział /Komórka…..... **Data ….....**

Zapotrzebowanie na dzień.....

1. Zupa pracownicza	

Załącznik nr 6 do SIWZ ZP/19/1/2020

WZÓR - KARTA ODBIORU JAKOŚCIOWEGO GOTOWYCH DAŃ W ODDZIALE ……W MIESIĄCU ……

L.P.	DATA		1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	WARUNKI TRANSPORTU/STAN OPAKOWANIA	Ś																																
		O																																
		K																																
2	TEMPERATURA DOSTARCZONYCH POTRAW	Ś																																
		O																																
		K																																
3	HIGIENA	Ś																																
		O																																
		K																																
4	CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Ś																																
		O																																
		K																																
5	ODBIÓR JAKOŚCIOWY/DECYZJA O PRZYJĘCIU	Ś																																
		O																																
		K																																
6	DZIAŁANIA KOREKCYJNE/UWAGI	Ś																																
		O																																
		K																																
7	PODPIS OSOBY PRZYJMUJĄCEJ	Ś																																
		O																																
		K																																

Ad 1,2,3,4

P- prawidłowo
N- nieprawidłowo

Ad. 2

zupy- minimum 75 °C

napoje gorące- minimum 80 °C drugie

danie- minimum 65 °C

Ad. 5

T – tak
N – nie

Ad. 6

R – reklamacja
B - brak reklamacji

SPRAWDZIŁ: ..

ZATWIERDZIŁ:

ARKUSZ REKLAMACJI PRODUKTU LUB POTRAWY

<table>
<tr><td>OSOBY ZGŁASZAJĄCE REKLAMACJĘ

…….

……</td><td>PRACOWNIK PRZYJMUJĄCY REKLAMACJĘ
…….

…….</td></tr>
<tr><td>DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJI

……..</td><td rowspan="2">REKLAMACJA DOTYCZY POSIŁKU, POTRAWY

…….

…….

…….</td></tr>
<tr><td>DOŁĄCZONO REKLAMOWANY WYRÓB

TAK NIE</td></tr>
<tr><td colspan="2">OPIS ZGŁASZANYCH ZASTRZEŻEŃ

…….

…….

…….

…….

……...

……...</td></tr>
<tr><td colspan="2">WYPEŁNIA WYKONAWCA</td></tr>
<tr><td>REKLAMACJA UZASADNIONA

TAK NIE</td><td>UZASADNIENIE</td></tr>
</table>

Załącznik nr 8 do SIWZ ZP/19/1/2020

FORMULARZ
OFERTOWY WYKONAWCY

na *Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.*

Dane

Nazwa .....

Siedziba.....

Adres e-mailowy:.....@.....

Nr telefonu ..... Nrfax: .....

NIP .....REGON.....

KRS:.....
Osoba upoważniona do podpisania umowy: .....
Osoba upoważniona do kontaktu w Zamawiającym w trakcie realizacji umowy:.....
Dane dotyczące Zamawiającego
Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
***ul. Mieszka I* 7**
72-600 Świnoujście

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na ***Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.***, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia dla tego postępowania składam niniejszą ofertę.

1. Oferuję wykonanie dostaw będących przedmiotem niniejszego zamówienia za cenę całkowitą:

Zadanie nr 1.

CENA NETTO	.....złotych (słownie: .....zł)
VAT%	.....złotych (słownie: .....zł)
CENA BRUTTO	.....złotych (słownie: .....zł)

Zadanie nr 2:

CENA NETTO	złotych (słownie:.....zł)
VAT %	złotych (słownie:.....zł)
CENA BRUTTO	złotych (słownie:.....zł)

Oświadczam, że

1) przedmiot niniejszego zamówienia zrealizujemy w terminie **od dnia 1.02.2021 r. do 31.12.2021 r.**, dla zadania/ń nr ……..;
2) cena brutto niniejszego formularza zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty;
3) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, w tym z wzorem/wzorami umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
4) w przypadku udzielenia zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych we wzorze/wzorach umowy stanowiących załącznik nr 14 i 15 (w zależności od zadania) do niniejszej SIWZ.
5) jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego;
6) powierzymy niżej wymienionym podwykonawcom wykonanie niżej wskazanych części zamówienia:

Lp.	Firma (nazwa) podwykonawcy	Część (zakres) zamówienia
1.		
2.		

(*należy wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców*)

7) w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, będziemy polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych, niżej wymienionych podmiotów (podmioty trzecie):

Lp.	Firma (nazwa) podmiotu trzeciego	Udostępniany potencjał
1.		
2.		

8) jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert;
9) w przypadku wyboru naszej oferty u Zamawiającego nie powstaje/powstanie[1] obowiązek podatkowy *(zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług).*
10) W trakcie realizacji zamówienia będziemy dysponowali: osobami zatrudnionymi na umowę o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy:
    a) dla zadania nr 1 - …….. osobami zatrudnionymi na umowę o pracę na stanowisku kucharz
    b) dla zadania nr 2 - …….. osobami zatrudnionymi na umowę o pracę na stanowisku kucharz.
11) Oferta wraz z załącznikami została złożona na ……. stronach.
12) Niniejszym informuję, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach ……. stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.
13) Oświadczamy, że jesteśmy*:
    a) Mikroprzedsiębiorstwem: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;
    b) Małym przedsiębiorstwem: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;
    c) Średnim przedsiębiorstwem: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR *lub* roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

    ‘*właściwe podkreślić*
14) Do oferty załączamy następujące dokumenty:

[1] niewłaściwe skreślić

1) .....
2) .....

III. Inne informacje Wykonawcy:

Miejscowość: …….. data:…….

Czytelny podpis osoby upoważnionej

……

)

Załącznik nr 9 do SIWZ ZP/19/1/2020

FORMULARZ CENOWY

Ja My), niżej podpisany (ni) działając w imieniu i na rzecz :

(pełna nazwa wykonawcy)

(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:
Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.
składamy niniejszy formularz cenowy:
zadanie nr 1[1]:

Wykaz ilościowo - cenowy przedmiotu zamówienia zadania nr 1:

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Jm	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT stawka	Wartość VAT	Wartość brutto	Cena brutto za jednostkę
1.	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 3 posiłków *(śniadanie, obiad, kolacja)*	15 500	Osobo/ Dzień						
2	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 5 posiłków *(śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek kolacja)*	2 900	Osobo/ Dzień						
3	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 6 posiłków *(śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny)*	1 000	Osobo/ Dzień						
4	Przygotowanie wyżywienia dziennego pacjentek – „Dieta Mamy” (śniadanie, II śniadanie, obiad , podwieczorek ,kolacja)	2 000	Osobo/ Dzień						
5	Posiłek regeneracyjny w opakowaniu j.u.	62	porcja						
6	Posiłek regeneracyjny-zupa pracownicza w opakowaniu j.u.	13 000	porcja						

7	Kleik	360	Op.(160g)						
8	Suchary/biszkopty	360	Op.(200g)						
9	Cukier	60	Kg						
10	Sól	10	kg						
RAZEM						**X**			**X**

Zadanie nr 2[1]

Wykaz ilościowo - cenowy przedmiotu zamówienia zadanie nr 2:

Lp.	**Nazwa usługi**	**Ilość**	**Jm**	**Cena Jedn. netto**	**Wartość netto**	**VAT stawka**	**Wartość VAT**	**Wartość brutto**	**Cena brutto za jednostkę**
1.	Przygotowanie posiłków kanapek	5000	bułka						
RAZEM						**X**			**X**

[1] - wypełnić część na którą jest składana oferta.

Miejscowość: …….. data:…….

Czytelny podpis osoby upoważnionej

……

Załącznik nr 10 do SIWZ ZP/19/1/2020

OŚWIADCZENIE
WYKONAWCY O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I PODMIOTACH TRZECICH
(składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy)

Ja (my), niżej podpisany(ni)
.....

działając w imieniu i na rzecz :
……..……

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o *przetargu nieograniczonym pn:*
„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.”

I. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam/y, że Wykonawca, którego reprezentuję/jemy spełnia warunki udziału w postępowaniu określone SIWZ.

....., dn. ....
(*podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców*)

II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA (*należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podmiotów trzecich*):

Oświadczam/y, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych SIWZ, Wykonawca, którego reprezentuję/jemy, polega na zasobach następującego/ych podmiotu/ów (podmiot/ty trzeci/cie):

Lp.	Pełna nazwa/firma i adres oraz KRS/CEiDG podmiotu trzeciego	Wskazanie warunku, którego dotyczy potencjał podmiotu trzeciego
1.		
2.		

....., dn. ..... **……**
(*podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców*)

Załącznik nr 11 do SIWZ ZP/19/1/2020

OŚWIADCZENIE
WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

(składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy)

Ja (my), niżej podpisany(ni)
.....

działając w imieniu i na rzecz :
……..……

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o *przetargu nieograniczonym* pn:
„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.”

I. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam/y, że wobec Wykonawcy, którego reprezentuję/jemy nie występują przesłanki wykluczenia z postępowania określone SIWZ.

....., dn. ....
(*podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców*)

II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA (*należy wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podmiotów trzecich*):

1. W imieniu Wykonawcy, Oświadczam/y, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów (podmiot/ty trzeci/cie):

Lp.	Pełna nazwa/firma i adres oraz KRS/CEiDG podmiotu trzeciego	Wskazanie warunku, którego dotyczy potencjał podmiotu trzeciego
1.		
2.		

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania w sytuacjach określonych w SIWZ.

....., dn. ..... **……**
(*podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców*)

Załącznik nr 12 do SIWZ ZP/19/1/2020

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.”

działając w imieniu..... składam/y wykaz wykonanych usług, zgodnie z warunkami SIWZ:

Przedmiot usługi	**Data rozpoczęcia**	**Data zakończenia**	**Wartość usług (brutto)**	**Podmiot, na rzecz którego usługę wykonano**	**Wykonawca usługi**

....., dn ..... ……

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)

Załącznik nr 13 do SIWZ ZP/19/1/2020

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOSCI/
BRAKU PRZYNALEŻNOSCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ
(w rozumieniu art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych)

Ja (My), niżej podpisany (ni) działając w imieniu i na rzecz :

(pełna nazwa wykonawcy)
(adres siedziby

wykonawcy) w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.”

1) **Oświadczam(y), że wykonawca, którego reprezentuję(jemy) nie przynależy do grupy kapitałowej z wykonawcami, którzy złożyli ofertę w niniejszym postępowaniu.**

....., dn ..... ……

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)

2) Oświadczam(y), że wykonawca, którego reprezentuję(jemy) przynależy do tej samej grupy kapitałowej z niżej wymienionymi wykonawcami, którzy złożyli ofertę w niniejszym postępowaniu:

Lp.	Nazwa	Adres
1.		
2.		

Uwaga! Należy wypełnić pkt 1) albo pkt 2)

....., dn ..... ……

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)

Załącznik nr 14 do SIWZ ZP/19/1/2020

UMOWA Nr SM/ /DT/DD/20...

zawarta w dniu .....2021 r. pomiędzy:

Szpitalem Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o. z siedzibą w Świnoujściu (72-600 Świnoujście, ul. Mieszka I 7), wpisaną do rejestru podmiotów wykonujących działalność leczniczą prowadzonego przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz do Krajowego Rejestru Sądowego – rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Szczecin-Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000490038 (NIP: 855-158-34-67), o kapitale zakładowym 7.068.100,00 zł,
zwaną w treści umowy „**Zamawiającym",**
reprezentowaną przez:
Prezes Zarządu – Panią Dorotę Konkolewską
a
……..
zwanym w treści umowy **„Wykonawcą"**,
reprezentowanym przez:
…….

Umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. - zadanie nr 1", na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.*).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy są usługi polegające na codziennej produkcji i dostawie posiłków dla hospitalizowanych pacjentów Zamawiającego, zgodnie z załącznikiem nr 1 do SIWZ, w ilościach wskazanych w załączniku Nr 1 do umowy, a także przygotowanie posiłków dla pracowników Zamawiającego.
2. Wykonawca gwarantuje, że żywienie pacjentów hospitalizowanych odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami dietetycznymi, zaleceniami lekarskimi oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
3. Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie kuchni zewnętrznej Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego.
4. Wykonawca będzie przygotowywał i transportował posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu, produkcji i transportu, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność. Wykonawca zapewni produkcję i dystrybucję posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP.

5. Ilości wskazane w załączniku Nr 1 do umowy zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Ilości zostały podane jedynie, by ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. W trakcie realizacji niniejszej umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zamawianych posiłków, w tym zmniejszenia ilości zamawianych posiłków, nie więcej jednak niż o 30 % szacunkowej liczby posiłków wskazanych w załączniku nr 1 do umowy.

§ 2

1. Wykonawca opracowuje i przesyła dekadowe (10-dniowe jadłospisy) dla wszystkich diet, w terminie do **7 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem nowej dekady, według ściśle określonych norm wskazanych przez dietetyka Zamawiającego, a określonych w załączniku nr 4 do SIWZ, celem zatwierdzenia przez Zamawiającego. Zamawiający w terminie do **3 dni kalendarzowych** zgłosi swoje uwagi do jadłospisów albo je zatwierdzi. Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zatwierdzonych jadłospisów**,** przesłanych pocztą elektroniczną na **1 dzień roboczy** przed wprowadzeniem jadłospisu. Jadłospis będzie zawierać nazwy posiłków, potraw i ich wagi oraz informację o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji). Opisy dań będą szczegółowe bez stosowania ogólników typu: ser, filet, surówka. Zamawiający dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych. Wykonawca jest zobowiązany przesłać Zamawiającemu wraz z jadłospisem receptury potraw, tj. wykaz ilościowo - jakościowy produktów użytych do ich przyrządzenia.
2. Jadłospis dzienny winien zawierać gramaturę i kaloryczność poszczególnych składników posiłków, zgodnie z załącznikiem nr 1 i 2 do SIWZ. Zamawiający dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych.
3. Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie mailowych, a w wyjątkowych sytuacjach telefonicznych zapotrzebowań zgodnych z „*Ruchem chorych*", odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14.00. W przypadku braku zamówienia Wykonawca weźmie pod uwagę liczbę pacjentów z dnia poprzedniego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilości posiłków w danym dniu, związanych z potrzebami dietetycznymi i ruchami chorych, w takim przypadku przedstawiciele Zamawiającego z poszczególnych oddziałów mogą zgłosić Wykonawcy korektę ilości zamawianych posiłków (telefonicznie pod nr lub e-mail na adres @) do 60 minut przed ich dostawą.
5. Dzienna szacunkowa ilość pełnych posiłków wynosi 67 (38 składających się z 3 posiłków, 20 składających się z 5 posiłków i 7 składających się z 6 posiłków, 2 posiłki „Dieta Mamy"). Ilość ta będzie ulegała zmianie w zależności od liczby pacjentów przebywających w danym dniu u Zamawiającego, w tym zmniejszeniu ilości zamawianych posiłków, z zastrzeżeniem postanowień § 1 ust. 5 umowy.
6. Posiłki będą przygotowywane w dniu wydania i dowiezione do Zamawiającego o ściśle określonych porach:
   1) śniadanie - godz. 08^{15} - 08^{35} + II śniadanie (dla diabetyków, dzieci, kobiet w ciąży i karmiących piersią),
   2) obiad - godz. 13^{15} - 13^{35} + podwieczorek (dla diabetyków, dzieci, kobiet w ciąży i karmiących piersią, zupa pracownicza oraz posiłek regeneracyjny**),**
   3) kolacja - godz. $18^{\mathbf{00}}$ - $18^{\mathbf{\underline{20}}}$**.**
7. Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie łączonych posiłków np.: kolacji z obiadem.
8. Dodatki do posiłków będą uwzględnione w zamówieniu.
9. Posiłki powinny być przygotowywane przez Wykonawcę według następujących diet:

1) dieta podstawowa ogólna – 2200-2300 kcal;
2) dieta łatwostrawna – 2200-2300 kcal;
3) dieta dla kobiet w ciąży i karmiących piersią:
   a) I trymestrze ciąży kaloryczność powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet niebędących w ciąży - 2200-2300kcal,
   b) II trymestrze ciąży – o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży,
   c) III trymestrze ciąży – o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży,
   d) okresie laktacyjnym – o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
4) diety specjalistyczne - 1200 - 3200 kcal - cukrzycowa, wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa itd.

10. Posiłki poszczególnych diet specjalistycznych muszą być pakowane przez Wykonawcę osobno, przy czym każde opakowanie musi być wyraźnie opisane, jaką dietę zawiera.
11. Diety dla dzieci winny być rozdzielane przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniami oddziałów szpitalnych na podstawowe, łatwostrawne oraz specjalistyczne i dotyczyć muszą każdego z pięciu posiłków. W skład podwieczorku i II śniadania nie mogą wchodzić: lizaki, małe cukierki typu „draże" „groszki", cukierki twarde, gorzka czekolada.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo zapotrzebowania każdej z diet jako pojedynczej, przecieranej lub płynnej.
13. Posiłek regeneracyjny będzie wydawany od dnia 1.02.2021 r. do 31.03.2021 r. oraz od 01.11.2021 do 31.12.2021 r. w dni robocze. W przypadku nieobecności pracownika Zamawiający powiadomi Wykonawcę o konieczności dokonania korekty ilości posiłków do godziny 08:00 danego dnia. Na posiłek regeneracyjny składa się obiad z dwóch dań sporządzony zgodnie z jadłospisem na dietę podstawową w danym dniu.
14. Zupy pracownicze sporządzone zgodnie z jadłospisem na dietę podstawową w danym dniu będą wydawane codziennie w ilości wg zapotrzebowania z oddziałów.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania każdego dnia dwóch zup: jedna zupa dla diety podstawowej na bazie wywaru mięsno-jarzynowego (bez kości), druga zupa na bazie wywaru jarskiego bez warzyw wzdymających.
16. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania świeżego pieczywa, urozmaicania posiłków, uwzględniania warzyw i owoców w ramach zamawianych diet.
17. Wykonawca jest zobowiązany do:
    1) stosowania środków spożywczych zgodnie z obowiązującymi polskimi normami jakości,
    2) stosowania środków do utrzymania higieny i czystości oraz pozostałych środków materiałowych, posiadających atesty lub certyfikaty jakości wydane przez uprawnione do tego instytucje,
    3) bezwzględnego przestrzegania wymogów i nakazów Instytutu Higieny i Epidemiologii, w zakresie przedmiotu niniejszej umowy,
    4) zakupu produktów mięsnych i nabiału, wyłącznie od dostawców objętych nadzorem weterynaryjnym (zgodnie z wykazem aktualizowanym na bieżąco znajdującym się w dokumentacji Zamawiającego wraz ze stosownymi dokumentami).

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się także do przygotowywania posiłków uwzględniających diety dla poszczególnych chorych zgodnie z zamówieniem Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli warunków przewożenia posiłków, stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszelkich parametrów dotyczących posiłków, w tym m.in. gramatury przygotowanych posiłków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli - przez wyznaczonych przedstawicieli - stanu sanitarno-higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków, ocenę ich jakości i przygotowania posiłków do transportu oraz dokumentów potwierdzających wartość produktów (tzw. *„wsad do kotła").*
4. W przypadku diet składających się z kleiku, sucharów strony dopuszczają wydawanie suchego prowiantu dostarczanego z posiłkami głównymi. Napoje muszą być dostarczone przez Wykonawcę w termosach (napoje gorące) lub dzbankach (napoje zimne) zabezpieczone przed rozlaniem, gotowe do spożycia, niesłodzone do każdego z trzech głównych posiłków. Cukier i sól Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć osobno w formie suchego prowiantu wraz ze śniadaniem.
5. Wykonawca oświadcza, iż nie będzie transportował napojów przy użyciu butelek plastikowych, garnków, kanistrów lub innych przygodnych pojemników.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki dla pacjentów przebywających w Izbie Przyjęć, posiłki regeneracyjne oraz posiłki dla pacjentów Oddziału Covid 19 pakowane osobno, przy czym każde opakowanie musi być wyraźnie opisane, jaką dietę zawiera.
7. Wykonawca gwarantuje, że proces przygotowywania i transportu dostarczanych posiłków spełnia wszelkie wymagane normy sanitarne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
8. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych technologii gastronomicznych, z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
9. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania posiłków oraz transporcie będą posiadali aktualne książeczki zdrowia i będą spełniali wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w podmiotach prowadzących działalność leczniczą.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości lub przygotowanych niezgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.
11. Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności związane z przygotowywaniem posiłków w ramach realizacji przedmiotu umowy były zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę w oparciu o stosunek pracy w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy.
12. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę obowiązku zatrudnienia osób wykonujących wskazane w ust. 11 na podstawie umowy o pracę. Zamawiający jest uprawniony w szczególności do:
    1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia i ich oceny,
    2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia,
    3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
13. Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od rozpoczęcia wykonywania umowy przekaże Zamawiającemu wykaz osób, które będą realizować przedmiot umowy z wyraźnym wskazaniem osób, które będą wykonywać czynności, o których mowa w ust. 11 wraz z oświadczeniem, że osoby te są zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do aktualizacji wykazu i przekazywania go Zamawiającemu w ciągu 3 dni roboczych od dnia dokonania w nim zmiany. Zmiana osób wymienionych w wykazie nie wymaga aneksu do umowy.
14. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym

wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w szczególności następujące dowody w celu potwierdzenia spełniania obowiązku zatrudnienia osób wykonujących wskazane w ust. 11 czynności w trakcie realizacji zamówienia:

1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, ich imion i nazwisk, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;
2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników (tj. w szczególności bez adresów zamieszkania, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania, pod rygorem niedopuszczenia tych osób do realizacji tych czynności.

§ 4

1. Koszt posiłku (dieta podstawowa - 3 posiłki) wynosi……zł (słownie: …….. .....) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: ……..) brutto za 1 osobo/dzień.
2. Koszt posiłku (dieta łatwo strawna, cukrzycowa i dzieci - 5 posiłków) wynosi……zł (słownie: ……..) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: …….. .....) brutto za 1 osobo/dzień.
3. Koszt posiłku (dieta cukrzycowa - dla pacjentów przyjmujących insulinę) - 6 posiłków) wynosi ..... ……zł netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: ……..) brutto za 1 osobo/dzień.
4. Koszt posiłku „Dieta Mamy" wynosi……zł (słownie: ……..….) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: …….....) brutto za 1 osobo/dzień.
5. Koszt posiłku regeneracyjnego wynosi……zł (słownie: ……..) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: …….....) brutto za 1 osobo/dzień.
6. Koszt zupy pracowniczej wynosi……zł (słownie: …….. .....) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: …….....) brutto za 1 osobo/dzień.
7. Koszt następujących produktów wynosi:
   1) kleik (ilość - ……) - …… zł (słownie: ……..) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. ……zł (słownie: …….. ....) brutto,
   2) suchary/biszkoty (ilość - ……) - …… zł. (słownie: ……..) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj……zł (słownie: …….. .....) brutto,
   3) cukier (ilość - ……) - …….. zł. (słownie: ……..) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj.……zł (słownie: …….. .....) brutto,
   4) sól (ilość - ……) - ……. zł. (słownie: ……) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj.……zł (słownie: …….. .....) brutto
8. Cena usługi, o której mowa w ust. 1 – 6 oraz produktów, o których mowa w ust. 7, uwzględnia wszystkie koszty Wykonawcy związane ze świadczeniem usługi żywienia, w tym koszt

produktów dziennego tzw. wsadu do kotła, wskazany w ust. 10.

9. Całkowita wartość zamówienia wynikająca z oferty Wykonawcy wynosi ..... zł (słownie: .....) netto, powiększona o należy podatek VAT w .....wysokości ….. % w kwocie: ....zł (słownie:….), co stanowi wartość oferty brutto w wysokości .....zł (słownie:..... …..).
10. Koszt produktów dziennego tzw. „wsadu do kotła" dla jednego pacjenta wynosi 12,00 złotych (słownie: dwanaście złotych 00/100) brutto dziennie, a w programie „ Dieta Mamy" 22,00 zł (słownie: dwadzieścia dwa złote 00/100) brutto na 1 pacjentkę dziennie.

§ 5

1. Podstawą do rozliczenia umowy będą zestawienia zbiorcze wykonanych usług, sporządzone w oparciu o zlecenia potwierdzone przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
2. Płatność za wykonane usługi realizowana będzie w cyklu miesięcznym, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na podstawie zestawień zbiorczych wykonanych usług, na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze.
3. Płatność realizowana będzie w terminie 30 dni od dnia doręczenia faktury Zamawiającemu.
4. Za dzień płatności wynagrodzenia strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6

1. Reklamacje w zakresie jakości usług zgłaszane przez oddziały szpitalne Zamawiającego oraz przez pacjentów będą rozpatrywane przez Wykonawcę natychmiast, tylko zaś w uzasadnionych przypadkach w ciągu do 120 min. od zgłoszenia.
2. Za stan sanitarny przyrządzania posiłków i transportu odpowiada Wykonawca.
3. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia z tego tytułu na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy.
4. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruć pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

§ 7

1. Niezależnie od postanowień określonych w przepisach Kodeksu cywilnego, Zamawiającemu przysługuje prawo do natychmiastowego rozwiązania niniejszej umowy w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków niniejszej umowy i zapisów SIWZ, a w szczególności:
   1) utraty przez Wykonawcę wymaganych zezwoleń niezbędnych do wykonywania działalności będącej przedmiotem umowy, w tym wynikających z treści ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021),
   2) stwierdzenia przez Zamawiającego nie pobierania i nie przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie (rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545/) oraz braku prowadzenia dokumentacji z pobranych próbek i ich utylizacji,
   3) w przypadku nałożenia trzykrotnie na Wykonawcę kary umownej, na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 pkt 1, 7, 8, 11 lub 12 niniejszego paragrafu,
   4) w przypadku nałożenia trzykrotnie na Wykonawcę kary umownej (w *skali miesiąca)* lub sześciokrotnie (w *skali kwartału)* na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 pkt 4, 5 lub 6 niniejszego paragrafu,
   5) w przypadku nałożenia dwukrotnie na Wykonawcę kary umownej (w skali kwartału) na podstawie ust. 2 pkt 9 niniejszego paragrafu,

6) w razie poniesienia szkody przez Zamawiającego z powodu niezachowania należytej staranności przez Wykonawcę przy wykonywaniu obowiązków objętych umową,
7) w przypadku przygotowywania posiłków przez Wykonawcę w innym miejscu, niż wynika to z dokumentów, które Wykonawca przedłożył Zamawiającemu składając ofertę,
8) złożenia w ofercie oświadczeń i dokumentów niezgodnych z prawdą,
9) braku zatrudnienia osób wymaganych w SIWZ na podstawie stosunku pracy,
10) odmowy poddania się kontroli Zamawiającego przewidzianej w niniejszej umowie.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
1) braku dostawy posiłku w terminie - w wysokości 20,00 zł za każdy stwierdzony brak dostawy posiłku;
2) nieterminowej dostawy posiłku - w wysokości 5,00 zł za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia w dostawie posiłku, albo za przywiezienie posiłku przed wyznaczonym terminem (wówczas kara umowna liczona będzie za każde rozpoczęte 15 minut licząc wstecz od terminu wyznaczonego na dostawę posiłku);
3) każdorazowego stwierdzenia braku ilościowego w danym asortymencie - w wysokości 10,00 zł za każdy brak;
4) każdorazowego stwierdzenia niezgodności asortymentu z jadłospisem zatwierdzonym przez Wykonawcę - w wysokości 5,00 zł za każdą niezgodność z jadłospisem;
5) każdorazowego stwierdzenia braku jakości wyżywienia w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury, jakości potraw, a także temperatury potraw - w wysokości 10,00 zł za każdy posiłek;
6) braku przedstawienia Zamawiającemu zatwierdzonego przez Wykonawcę jadłospisu - w wysokości 30,00 zł za każdy dzień opóźnienia w przedstawieniu Zamawiającemu zatwierdzonego przez Wykonawcę jadłospisu;
7) dowożenia przez Wykonawcę posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany w ofercie - w wysokości 50,00 zł za każdy dowóz (Zamawiający w przypadku dostarczania posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany przez Wykonawcę może również odmówić przyjęcia posiłków);
8) stosowanie przez Wykonawcę pojemników i termosów niedozwolonych - w wysokości 20,00 zł za każde stwierdzone naruszenie (Zamawiający w przypadku dostarczania posiłków przez Wykonawcę w pojemnikach lub termosach niedozwolonych może również odmówić przyjęcia posiłków);
9) stwierdzenia w czasie kontroli (na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów) nie zachowania stawki żywieniowej określonej w § 4 ust. 10 - w wysokości 10 zł za każdą niezgodność;
10) braku (w rozumieniu nie posiadania przez kierowcę w pojeździe) niezbędnych dokumentów dotyczących dopuszczenia środka transportu Wykonawcy do przewozu żywności - w wysokości 10,00 zł za każdy stwierdzony brak dokumentu;
11) stwierdzonych braków w wyposażeniu środka transportu (np.: w środki ochrony indywidualnej, środki czystości) - w wysokości 50,00 zł za każde stwierdzone naruszenie;
12) stwierdzonych w czasie kontroli pomieszczeń kuchennych, zaplecza kuchennego i środka transportu Wykonawcy zastrzeżeń dotyczących stanu sanitarno-higienicznego, potwierdzonych stosownym protokołem Zamawiającego - w wysokości 70,00 zł za każde naruszenie;
13) rozwiązania umowy w trybie określonym w ust. 1 - w wysokości 20 % wartości netto umowy określonej w § 4 ust. 9;
14) odmowy poddania się kontroli zastrzeżonej dla Zamawiającego w niniejszej umowie - w wysokości 10 % wartości netto umowy określonej w § 4 ust. 9;
15) braku zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób, o których mowa w § 3 ust. 11 lub braku złożenia dowodów potwierdzających zatrudnienie na podstawie stosunku pracy,

zgodnie z § 3 ust. 11 i następne - w wysokości 50,00 zł za każdy przypadek.

3. W przypadku, gdy zastrzeżona z jakiegokolwiek tytułu kara umowna nie pokryje wartości poniesionej przez Zamawiającego szkody, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 8

1. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż posiada aktualną (tj. ważną przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy) umowę ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 300 000,00 zł.
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania niniejszej umowy w wysokości określonej w ust. 1 powyżej i w odpowiednim terminie przedstawi Zamawiającemu nowy aktualny dokument wraz z potwierdzeniem dokonanej opłaty.

§ 9

Niniejsza umowa jest zawarta na czas określony tj. od dnia 1.02.20201 r. do dnia 31.12.2021 r. lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty na realizację zamówienia w zakresie wskazanym w umowie - w zależności od tego, które z ww. zdarzeń wystąpi wcześniej.

§ 10

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość, stosownie do treści art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, dokonania zmiany niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
   1) jeżeli nastąpiła zmiana danych podmiotów zawierających umowę (np. w wyniku zmiany przekształceń, przejęć, itp.);
   2) dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę;
   3) zmiany cen mogą także nastąpić w wyniku zmiany stawki VAT oraz jeżeli przedmiot usług zostanie obarczony obowiązkiem zapłacenia podatku, który nie obowiązywał w dniu podpisania umowy, w tym przypadku cena netto pozostaje bez zmian. Aneks powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.

§ 11

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 12

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle umowy rozstrzygał będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać na osobę trzecią jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z umowy, a w szczególności wierzytelności przysługujących mu od Zamawiającego na podstawie niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody pod rygorem

nieważności.

4. Załączniki stanowią integralną część umowy.
5. Umowa sporządzona zostanie w trzech egzemplarzach - jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa egzemplarze dla Zamawiającego.

Załączniki do umowy:

1) oferta Wykonawcy z dnia ……;
2) SIWZ z załącznikami.

ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:

Załącznik nr 15 do SIWZ ZP/19/1/2020

UMOWA Nr SM/..../DT/DD/202…
zawarta w dniu ….. 2021 r. pomiędzy:

Szpitalem Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o. z siedzibą w Świnoujściu (72-600 Świnoujście, ul. Mieszka I 7), wpisaną do rejestru podmiotów wykonujących działalność

leczniczą prowadzonego przez Wojewodę Zachodniopomorskiego pod nr 000000018145 oraz do Krajowego Rejestru Sądowego – rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Szczecin-Centrum w Szczecinie – XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000490038 (NIP: 855-158-34-67) o kapitale zakładowym 7.068.100 zł,
zwaną w treści umowy „**Zamawiającym",**
reprezentowaną przez:
Prezes Zarządu – Panią Dorotę Konkolewską

a
zwanym w treści umowy **„Wykonawcą",**
reprezentowanym przez:

Umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o. - zadanie nr 2", na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (*Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.*).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy są usługi polegające na produkcji i dostarczaniu przygotowanych kanapek (bułek) dla pacjentów Oddziału Terapii Uzależnień (zwanego dalej OTU) Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy), w ilości wskazanej w załączniku nr 1 do umowy, zgodnie z załącznikiem nr 1 i 3 do SIWZ.
2. Wykonawca gwarantuje, że żywienie pacjentów odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi normami dietetycznymi, zaleceniami lekarskimi oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
3. Przygotowywanie bułek odbywać się będzie na bazie kuchni zewnętrznej Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego.
4. Wykonawca będzie przygotowywał i transportował kanapki (bułki) zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu, produkcji i transportu, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność. Wykonawca zapewni produkcję i dystrybucję kanapek (bułek) zgodnie z zasadami systemu HACCP.
5. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do umowy zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Ilości zostały podane jedynie, by ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. W trakcie realizacji niniejszej umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych kanapek (bułek), w tym do zmniejszenia ilości zamawianych kanapek (bułek).

§ 2

1. Wykonawca opracowuje i przesyła dekadowy (10-dniowy jadłospis) w terminie do **7 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem nowej dekady według ściśle określonych norm wskazanych przez dietetyka Zamawiającego (czytelnie podpisane), a określonych w załączniku nr 3 do SIWZ celem zatwierdzenia przez Zamawiającego. Zamawiający w terminie do **3 dni kalendarzowych** zgłosi swoje uwagi do jadłospisów albo je zatwierdzi. Sporządzanie kanapek (bułek) odbywać się będzie na podstawie zatwierdzonych jadłospisów i przesłanych pocztą elektroniczną na 1 dzień roboczy przed wprowadzeniem jadłospisu. Jadłospis będzie zawierać nazwy produktów i ich wagi oraz informację o zawartych w kanapkach (bułkach) alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji). Opisy kanapek (bułek) będą szczegółowe bez stosowania ogólników typu: kiełbasa. Wykonawca jest zobowiązany przesłać Zamawiającemu wraz z jadłospisem receptury

kanapek (bułek) , tj. wykaz ilościowo - jakościowy produktów użytych do ich przyrządzenia.

2. Jadłospis dzienny winien zawierać gramaturę i kaloryczność poszczególnych składników bułki, zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ. Szpital dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie warzyw.
3. Zamawianie kanapek (bułek) odbywać się będzie przez pracowników OTU Zamawiającego z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań zgodnych z „Ruchem chorych" odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14^{00}.
4. Przedstawiciel OTU Zamawiającego może zgłosić Wykonawcy korektę ilości kanapek (bułek) zamówionych na dany dzień telefonicznie do 1 godziny przed terminem, o którym mowa w ust. 6. Zapis korekty ilości zamawianych kanapek (bułek) na dzień bieżący sporządza Zamawiający. Odbioru korekty za potwierdzeniem dokonuje Wykonawca do godz. 09^{00}.
5. Dzienna szacunkowa ilość bułek wynosi 25. Ilość ta będzie ulegała zmianie , w tym zmniejszeniu, w zależności od liczby pacjentów przebywających w danym dniu w OTU Zamawiającego, z zastrzeżeniem postanowień § 1 ust. 5.
6. Kanapki (bułki) będą przygotowywane w dniu wydania i dowiezione do Zamawiającego o ściśle określonych godzinach - godz. 08^{40} - $09^{45.}$
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania świeżego pieczywa, urozmaicania kanapek (bułek) oraz uwzględniania warzyw.
8. Wykonawca jest zobowiązany do:
   1) stosowania środków spożywczych zgodnie z obowiązującymi polskimi normami jakości,
   2) stosowania środków do utrzymania higieny i czystości oraz pozostałych środków materiałowych, posiadających atesty lub certyfikaty jakości wydane przez uprawnione do tego instytucje,
   3) bezwzględnego przestrzegania wymogów i nakazów Instytutu Higieny i Epidemiologii w zakresie przedmiotu niniejszej umowy,
   4) zakupu produktów mięsnych i nabiału wyłącznie od dostawców, objętych nadzorem weterynaryjnym **(**zgodnie z wykazem aktualizowanym na bieżąco znajdującym się w dokumentacji Zamawiającego wraz ze stosownymi dokumentami).

§ 3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli warunków przewożenia kanapek (bułek), stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszelkich parametrów dotyczących kanapek (bułek), w tym min. gramatury przygotowanych kanapek (bułek) zgodnie ze złożoną ofertą.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kompleksowej kontroli - przez wyznaczonych przedstawicieli - stanu sanitarno-higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu Wykonawcy, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji kanapek (bułek), ocenę ich jakości i przygotowania kanapek (bułek) do transportu.
3. Wykonawca gwarantuje, że proces przygotowywania i transportu dostarczanych kanapek (bułek) spełnia wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)**.**
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych technologii gastronomicznych, z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
5. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania kanapek (bułek) oraz przy transporcie, będą posiadali aktualne książeczki zdrowia i spełniali wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w podmiotach prowadzących działalność leczniczą.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia kanapek (bułek) złej jakości.

7. Na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy, Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności związane z przygotowywaniem kanapek (bułek) w ramach realizacji przedmiotowej umowy były zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę w oparciu o stosunek pracy w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy.
8. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę obowiązku zatrudnienia osób wykonujących czynności wskazane w ust. 7 na podstawie umowy o pracę. Zamawiający jest uprawniony w szczególności do:
   1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia i ich oceny,
   2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia,
   3) przeprowadzania kontroli w miejscu przygotowywania kanapek (bułek).
9. Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od rozpoczęcia wykonywania umowy przekaże Zamawiającemu wykaz osób, które będą realizować przedmiot umowy z wyraźnym wskazaniem osób, które będą wykonywać czynności, o których mowa w ust. 7 wraz z oświadczeniem, że osoby te są zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do aktualizacji wykazu i przekazywania go Zamawiającemu w ciągu 3 dni roboczych od dnia dokonania w nim zmiany. Zmiana osób wymienionych w wykazie nie wymaga aneksu do umowy.
10. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w szczególności następujące dowody w celu potwierdzenia spełniania obowiązku zatrudnienia osób wykonujących wskazane w ust. 7 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
    1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;
    2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników (tj. w szczególności bez adresów zamieszkania, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania, pod rygorem niedopuszczenia tych osób do realizacji tych czynności.

§ 4

1. Koszt kanapki (bułki) wynosi …….zł (słownie:…….) netto plus VAT (…%) w kwocie …, tj. brutto …. zł (słownie: …..) za ... 1 osobo/dzień.
2. Cena usługi, o której mowa w ust. 1, uwzględnia wszystkie koszty związane ze świadczeniem usługi żywienia przez Wykonawcę.
3. Całkowita wartość zamówienia wynikająca z oferty Wykonawcy wynosi …….. zł (słownie:……) netto powiększoną o należy podatek VAT w wysokości …% w kwocie: …. .....zł (słownie:…..) co stanowi wartość oferty brutto w wysokości ……. zł (słownie: ……..).

§ 5

1. Podstawą do rozliczenia umowy będą zestawienia zbiorcze wykonanych usług sporządzone w oparciu o zlecenia potwierdzone przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
2. Płatność za wykonane usługi realizowana będzie w cyklu miesięcznym, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na podstawie zestawień zbiorczych wykonywanych usług na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze.
3. Płatność realizowana będzie w terminie 30 dni od dnia doręczenia faktury Zamawiającemu.
4. Za dzień płatności wynagrodzenia strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6

1. Reklamacje w zakresie jakości usług zgłaszane przez OTU Zamawiającego oraz pacjentów będą rozpatrywane przez Wykonawcę natychmiast, tylko zaś w uzasadnionych przypadkach w do 60 min. od zgłoszenia.
2. Za stan sanitarny przyrządzania kanapek (bułek) i transportu odpowiada Wykonawca.
3. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia z tego tytułu na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia miesięcznego należnego Wykonawcy.
4. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruć pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

§ 7

1. Niezależnie od postanowień wynikających z przepisów Kodeksu cywilnego Zamawiającemu przysługuje prawo do natychmiastowego rozwiązania niniejszej umowy w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków niniejszej umowy, a w szczególności:
   1) utraty ważności dokumentów Wykonawcy niezbędnych do wykonywania przedmiotu umowy, w szczególności wynikających z treści ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
   2) stwierdzenia przez Zamawiającego nie pobierania i nie przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego **(**Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545) oraz prowadzenie dokumentacji z pobranych próbek i ich utylizacji;
   3) w przypadku nałożenia dwukrotnie na Wykonawcę kary umownej na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 pkt 1,8 lub 12 niniejszego paragrafu;
   4) w przypadku nałożenia na Wykonawcę dwukrotnie kary umownej (w skali miesiąca) lub trzykrotnie (w skali kwartału) na podstawie któregokolwiek z zapisów ust. 2 pkt 4, 5, 6, 7 lub 9 niniejszego paragrafu;
   5) w razie poniesienia szkody przez Zamawiającego z powodu niezachowania należytej staranności przez Wykonawcę przy wykonywaniu obowiązków określonych niniejszą umową;
   6) w przypadku przygotowywania przez Wykonawcę kanapek (bułek) w innym miejscu, niż wynika to z dokumentów, które Wykonawca przedłożył Zamawiającemu składając ofertę;
   7) złożenia w ofercie oświadczeń i dokumentów niezgodnych z prawdą;
   8) braku zatrudnienia osób wymaganych przez Zamawiającego na podstawie stosunku pracy;
   9) odmowy poddania się kontroli przewidzianej w niniejszej umowie dla Zamawiającego.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
   1) braku dostawy kanapek (bułek) w terminie - w wysokości 10,00 zł za każdy stwierdzony

brak dostawy;

2) opóźnienia w dostawie kanapek (bułek) - w wysokości 5,00 zł za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia w dostawie bułek (dotyczy również przywiezienia kanapek /bułek/ przed wyznaczonym terminem - wówczas kara umowna liczona będzie za każde rozpoczęte 15 minut licząc wstecz od terminu wyznaczonego na dostawę kanapek /bułek/);
3) każdorazowego stwierdzenia braku ilościowego w danym asortymencie - w wysokości 5,00 zł;
4) każdorazowego stwierdzenia niezgodności asortymentu z jadłospisem zatwierdzonym przez Zamawiającego - w wysokości 15,00 zł za każdą niezgodność z jadłospisem;
5) każdorazowego stwierdzenia braku jakości wyżywienia w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury - w wysokości 15,00 zł;
6) braku dostarczenia przez Wykonawcę jadłospisu do OTU Zamawiającego - w wysokości 5,00 zł za każdy dzień opóźnienia;
7) dowożenia przez Wykonawcę kanapek (bułek) środkiem transportu innym niż zadeklarowany Zamawiającemu w ofercie - w wysokości 15,00 zł za każdy dowóz (Zamawiający w przypadku dostarczania bułek środkiem transportu innym niż zadeklarowany przez Wykonawcę może również odmówić przyjęcia kanapek /bułek/);
8) stosowanie przez Wykonawcę pojemników niedozwolonych - w wysokości 5,00 zł za każde stwierdzone naruszenie (Zamawiający w przypadku dostarczania kanapek /bułek/ przez Wykonawcę w pojemnikach niedozwolonych może również odmówić kanapek przyjęcia kanapek /bułek?);
9) braku (w rozumieniu nie posiadania przez kierowcę w pojeździe) niezbędnych dokumentów dotyczących dopuszczenia środka transportu Wykonawcy do przewozu żywności - w wysokości 10,00 zł za każdy stwierdzony brak dokumentu;
10) stwierdzonych braków w wyposażeniu środka transportu (np.: w środki ochrony indywidualnej, środki czystości) - w wysokości 10,00 zł za każde stwierdzone naruszenie;
11) stwierdzonych w czasie kontroli pomieszczeń kuchennych, zaplecza kuchennego i środka transportu Wykonawcy zastrzeżeń dotyczących stanu sanitarno-higienicznego, potwierdzonych stosownym protokołem - w wysokości 10,00 zł za każde naruszenie;
12) rozwiązania umowy w trybie określonym w ust. 1 - w wysokości 20 % wartości netto umowy określonej w § 4 ust. 3;
13) odmowy poddania się kontroli zastrzeżonej dla Zamawiającego w niniejszej umowie - w wysokości 10 % wartości netto umowy określonej w § 4 ust. 3;
14) braku zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób, o których mowa w § 3 ust. 7 lub braku złożenia dowodów potwierdzających zatrudnienie na podstawie stosunku pracy, zgodnie z § 3 ust. 7 i następne - w wysokości 50,00 zł za każdy przypadek.

3. W przypadku, gdy zastrzeżona z jakiegokolwiek tytułu kara umowna nie pokryje wartości poniesionej przez Zamawiającego szkody, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 8

1. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż posiada aktualną (tj. ważną przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy) umowę ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 18 000,00 zł.
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania niniejszej umowy i w odpowiednim terminie przedstawi Zamawiającemu nowy aktualny dokument wraz z potwierdzeniem dokonanej opłaty.

§ 9

Niniejsza umowa jest zawarta na czas określony: od dnia 1.02.2021 r. do dnia 31.12.2021 r. lub do dnia wyczerpania łącznej kwoty na realizację zamówienia w zakresie wskazanym w umowie - w zależności od tego, które z ww. zdarzeń wystąpi wcześniej.

§ 10

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość, stosownie do treści art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, dokonania zmiany niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
   1) jeżeli nastąpiła zmiana danych podmiotów zawierających umowę (np. w wyniku zmiany przekształceń, przejęć, itp.);
   2) dopuszcza się zmianę ceny w przypadku zaproponowania obniżki ceny ofertowej przez Wykonawcę;
   3) zmiany cen mogą także nastąpić w wyniku zmiany stawki VAT oraz jeżeli przedmiot dostawy zostanie obarczony obowiązkiem zapłacenia podatku, który nie obowiązywał w dniu podpisania umowy, w tym przypadku cena netto pozostaje bez zmian. Aneks powinien zawierać uzasadnienie wraz z kalkulacją ceny.

§ 11

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 12

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle umowy rozstrzygał będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się nie przelewać na osobę trzecią jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z umowy, a w szczególności wierzytelności przysługujących mu od Zamawiającego na podstawie niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody pod rygorem nieważności.
4. Załączniki stanowią integralną część umowy.
5. Umowa sporządzona zostanie w trzech egzemplarzach - jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa egzemplarze dla Zamawiającego.

Załączniki do umowy:

1) oferta Wykonawcy z dnia …….;
2) SIWZ z załącznikami.

ZAMAWIAJACY: WYKONAWCA:

Załącznik nr 16 do SIWZ ZP/19/1/2020

Oświadczenie

wymagane od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu przetargowym pn.:
Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO 2

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

Miejscowość: …….. data:…….

Czytelny podpis osoby upoważnionej

……

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