

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne pn.:

Świadczenie usługi żywienia pacjentów

Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.

[Znak sprawy: 01/US/2020]

Zamawiający:

Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o.

ul. Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki

Telefon: 22 419 71 70

Faks: 22 419 70 02

www.drewnica.pl

e-mail: sekretariat@drewnica.pl

Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Wzory jadłospisów
- 3) Specyfikacja diet
- 4) Normy gramowe
- 5) Oświadczenie Wykonawcy (dot. art. 24 ust. 1 pkt 13-22)
- 6) Oświadczenie Wykonawcy (dot. warunków udziału w postępowaniu)
- 7) Oświadczenie Wykonawcy (dot. art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP)
- 8) Wykaz usług
- 9) Wykaz zasobów
- 10) Wykaz osób
- 11) Wzór umowy
- 12) Informacja o obowiązku podatkowym

ZATWIERDZAM

Prezes Zarządu

Roman Jędrzejczak

[Znak sprawy: 01/US/2020]

I. ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa	Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o.
Adres siedziby	ul. Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki
Telefon	22 419 71 70
Faks	22 419 70 02
Adres strony internetowej	www.drewnica.pl
e-mail	sekretariat@drewnica.pl
Osoba upoważniona do kontaktów	Krzysztof Janiga
Nr KRS	0000349207
Nr REGON	142256270
Nr NIP	1251556511
Dni i godziny pracy Zamawiającego	od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godz. od 7.30 do 15.05

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

1. Postępowanie na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 euro, do których zastosowanie mają przepisy art. 138o w związku z art. 138h ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 tj.) zwanej dalej „PZP” o wartości zamówienia poniżej kwoty określonej w art. 138g ustawy Pzp, na zasadach określonych w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu zwanym dalej „Ogłoszeniem”.
2. Stosownie do treści art. 138o ustawy PZP, Zamawiający udzielający zamówienia na usługi społeczne o wartości poniżej progów określonych w art. 138g ustawy PZP, ma możliwość udzielenia zamówienia zgodnie z określoną przez siebie procedurą, spełniającą minimalne wymogi określone w art. 138o ustawy PZP. Mając na uwadze powyższe Zamawiający, określając ramy prawne przedmiotowej procedury ustala, iż do przedmiotowego postępowania mają odpowiednie zastosowanie:

- 1) art. 8 ust. 3 ustawy PZP,
- 2) art. 9 ust. 1 i 2 ustawy PZP,
- 3) art. 22 ust. 1 ustawy PZP,
- 4) art. 45 ust. 3, 6-8 ustawy PZP,
- 5) art. 46 ust. 1-2, 4-5 ustawy PZP,
- 6) art. 86 ustawy PZP,
- 7) art. 89 ust. 1 ustawy PZP,
- 8) art. 90 ust. 1, 2 i 3 ustawy PZP,
- 9) art. 91 ust. 4 - 6 ustawy PZP,

oraz przepisy ustawy PZP w zakresie wskazanym w dalszej treści Ogłoszenia.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.
2. Przedmiot zamówienia we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV) określony jest kodami:

55300000-3	usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55321000-6	usługi przygotowania posiłków
55322000-3	usługi gotowania posiłków
55520000-1	usługi dostarczania posiłków

3. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- a) Przygotowanie i dostarczenie do Zamawiającego gotowych posiłków (uwzględniając diety specjalne ustalane indywidualnie) z zewnętrznej kuchni produkcyjnej, zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów zawarte w Ogłoszeniu oraz posiłków regeneracyjnych;
- b) Dostawę posiłków do punktu przyjmowania i wydawania posiłków;
- c) Zabezpieczenie transportu posiłków;
- d) Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych;
- e) Odbiór naczyń transportowych po dystrybucji posiłków w oddziałach oraz odbiór resztek posiłków;
- f) Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego;
- g) Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych;
- h) Utrzymanie w należyłym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

4. Przyjmuje się, że szacunkowa ilość posiłków do przygotowania w trakcie trwania umowy wynosi 655 888 (tj. 217 620 śniadań, 222 302 obiadów, 215 766 kolacji, 200 posiłków regeneracyjnych) w tym diety stanowią:

- a. Dieta podstawowa – ok. 80,4 %
- b. Dieta łatwostrawna – ok. 5,7 %
- c. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłków dziennie (tzw. dieta cukrzycowa) – ok. 8 %
- d. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 6 posiłków dziennie (tzw. dieta cukrzycowa) – ok. 2 %
- e. Indywidualne specjalistyczne diety wg potrzeby pacjentów – ok. 3,9 %.

5. Podane w ust. 4 ilości są jedynie wartością szacowaną i nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości. Wobec powyższego, Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie wobec Zamawiającego z tytułu niezamówienia przewidywanej (szacunkowej) liczby posiłków.

6. Posiłki dla pacjentów będą dostarczane do punktu żywienia znajdującego się w segmencie C-a. (parter).

7. Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez wyznaczonych pracowników Spółki, zgodnie z harmonogramem:

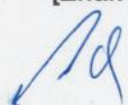
Dzień tygodnia	Nazwa posiłku	Godzina wysłania zamówienia
Poniedziałek	Obiad	do 9:00
Wtorek	Kolacja, Śniadanie (następny dzień)	do 15:00
Środa		
Czwartek		
Piątek	Obiad	do 9:00
	Kolacja,	do 15:00
Sobota	Śniadanie + Obiad + Kolacja	do 15:00 w piątek
Niedziela	Śniadanie + Obiad + Kolacja	do 15:00 w piątek
Poniedziałek	Śniadanie	do 15:00 w piątek

Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco do dostarczenia ściśle określonych posiłków dla nowo przyjętych pacjentów, po uzyskaniu informacji od personelu oddziału, a także do zmniejszenia ilości dostarczanych na oddziały posiłków, po uzyskaniu informacji o zmniejszeniu się liczby chorych (nieplanowane wypisy, przepustki, zgony itp.), nie później niż 1 godzinę przed planowaną dostawą. Wykonawca zapewni każdorazowo rezerwę w postaci 10 posiłków dla pacjentów nowo przyjętych, przy czym Zamawiający zostanie obciążony kosztami tylko wykorzystanych posiłków z rezerwy. W przypadku niezgodności ilości porcji dostarczonych z ilościami zamawianymi oraz niekompletności dostarczonych porcji Zamawiający zastrzega sobie również możliwość uzupełnienia braków z rezerwy bez ponoszenia kosztów za wykorzystanie posiłków rezerwowych.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dobowych jadłospisów uwzględniając wymagania zawarte w załącznikach 3 i 4 do Ogłoszenia, które oparte są na wytycznych określonych przez IŻŻ w „Zasadach Prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” (Warszawa 2011) oraz aktualnych, opublikowanych przez IŻŻ „Normach żywienia dla populacji Polski” (Warszawa, 2017). W przypadku wejścia w życie zaktualizowanych lub nowych wytycznych w okresie trwania umowy przygotowywanie posiłków powinno odbywać się w oparciu o najnowsze normy.
9. Jadłospisy układane będą na okres dekady - 10 dni i przedkładane Zamawiającemu na dwa dni przed rozpoczęciem dekady.
10. Wszystkie jadłospisy muszą posiadać wyszczególnioną gramaturę, informację o kaloryczności i wartości odżywczej.
11. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2018.0.1541 t.j.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie. Przygotowanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), zasadami systemu HACCP oraz aktualnie obowiązującymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.
12. Całodzienne wyżywienie jednego pacjenta na oddziałach całodobowych obejmuje: śniadanie + ew. II śniadanie, obiad + ew. podwieczorek i kolację + ew. II kolację, zgodnie ze specyfikacją diet występujących u Zamawiającego . (Specyfikacja diet stanowi

załącznik Nr 3 do Ogłoszenia) oraz musi uwzględniać „Wymagane minimalne normy gramowe żywienia w Mazowieckim Szpitalu Wojewódzkim Drewnica Sp. z o.o. – zał. Nr 4 do Ogłoszenia.

13. Całodzienne wyżywienie jednego pacjenta na Oddziale Dziennym składa się wyłącznie z obiadu. Oddział Dzienny pracuje w dniach: poniedziałek – piątek w godz. 8.00-15.35. Dostawy odbywać się będą cztery razy w tygodniu.
14. Całodzienne wyżywienie musi spełniać zapotrzebowanie energetyczne dla poszczególnych diet i musi uwzględniać zalecenia lekarskie dla indywidualnych potrzeb pacjentów.
15. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją na oddziały szpitalne. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów wysokiej jakości.
16. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).
17. Dostarczane posiłki muszą:
 - a) zawierać prawidłowe cechy organoleptyczne;
 - b) zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność);
 - c) być bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek ogółem, tłuszczu ogółem, cholesterolu, węglowodanów ogółem, błonnika pokarmowego, witamin, makro i mikroelementów oraz do przedkładania ww. informacji w formie pisemnej wraz z przesyłanym jadłospisem dekadowym.
19. Posiłki przygotowane dla pacjentów będą wydawane przez pracowników Zamawiającego.
20. Dostawy posiłków dostarczane będą do punktu przyjmowania i wydawania posiłków, będą odbywać się w wyznaczonych przez Zamawiającego godzinach. Nie dopuszcza się przechowywania posiłków w punkcie żywienia lub oddziałach, za wyjątkiem II śniadania, podwieczorku i drugiej kolacji.
21. Posiłki muszą być dowożone do oddziałów samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
22. Transport posiłków musi odbywać się w hermetycznych i bezpiecznych (wygodne, nienagrzewające się uchwyty, szczelne pokrywy) pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi z zastrzeżeniem ust. 23.
23. Posiłki (obiad) do oddziału dziennego dostarczane będą w pojemnikach jednorazowych lub w systemie tacowym. Szacunkowa miesięczna ilość obiadów dostarczanych do oddziału dziennego wynosi – 290 obiadów/mc.
24. Temperatura dostarczonych do oddziałów posiłków musi wynosić:
 - a) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco:
 - gorące zupy – min 75°C;
 - gorące II dania (mięsa, sosy, ziemniaki, ryże itp.) – min 65°C;
 - gorące napoje (herbaty, kompoty, kakao itp.) – min 80°C;
 - b) dla żywności, która wymaga przechowywania w warunkach chłodniczych, jak wyroby garmażeryjne, wędliny, nabiał itp. – do 4°C;
 - c) dla sałatek i surówek – od 4 do 8°C.



25. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych po dystrybucji posiłków w oddziałach oraz do odbioru resztek posiłków w tym pojemników jednorazowych z oddziału dziennego na bieżąco tj. 3 x dziennie (np. odbiór resztek po kolacji następuje przy śniadaniu, po śniadaniu przy obiedzie, po obiedzie przy kolacji z wyjątkiem oddziału dziennego, gdzie resztki po obiedzie należy odebrać tego samego dnia do godz. 14.00).
26. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych na terenie szpitala.
27. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały: śniadanie, obiad, kolacje, oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
28. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu ilościowego i jakościowego posiłków z wymaganymi minimalnymi normami gramowymi oraz Specyfikacją diet występujących w Mazowieckim Szpitalu Wojewódzkim Drewnica oraz (Załączniki 3 i 4 do Ogłoszenia).
29. Wykonawca będzie przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (zwłaszcza z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U nr 80 z 2017, poz. 149 z późn. zm.).
30. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
31. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchni centralnej/punktu przyjmowania i wydawania posiłków
32. Wymaga się, aby Wykonawca zapewnił produkcję posiłków regeneracyjnych, które Zamawiający zobowiązany jest zapewnić nieodpłatnie swoim pracownikom. Posiłki profilaktyczne wydawane będą zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. 1996 Nr 60 poz. 279) tj. nie ma określonych miesięcy wydawania posiłków np. listopad – marzec. Posiłek profilaktyczny – jedno danie gorące, które powinno zawierać: około 50-55% węglowodanów, 30-35 % tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal. Posiłki regeneracyjne podawane będą w opakowaniach jednorazowych lub w systemie tacowym. Szacowana ilość posiłków profilaktycznych (w trakcie trwania umowy tj. 12 m-cy) wynosi ok. 100, w tym dziennie (jednorazowo) ok. 5-6. Zapotrzebowanie zgłaszane będzie w godz. 8.00-9.00 w dni pracujące tj. od poniedziałku do piątku, a dostarczane razem z obiadem dla pacjentów. Rozliczenie za posiłki profilaktyczne będzie następowało na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury, na koniec miesiąca, zgodnie z zamówieniem.
33. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
34. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do oddziałów.

35. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków.

36. Dane statystyczne:

1	I ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY OGÓLNY	Liczba łóżek: 31
2	II ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY OGÓLNY	Liczba łóżek: 47
3	III ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY OGÓLNY	Liczba łóżek: 47
4	IV ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY OGÓLNY (KLINICZNY)	Liczba łóżek: 31
5	V ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY OGÓLNY	Liczba łóżek: 47
6	ODDZIAŁ PSYCHOGERIATRYCZNY	Liczba łóżek: 32
7	ODDZIAŁ LECZENIA ALKOHOLOWYCH ZESPOŁÓW ABSTYNYCJYJNYCH (OLAZA)	Liczba łóżek: 20
8	ODDZIAŁ REHABILITACJI PSYCHIATRYCZNEJ	Liczba łóżek: 25
	Razem ilość łóżek	280
9	ODDZIAŁ DZIENNY PSYCHIATRYCZNY Charakter oddziału: dzienny	Liczba miejsc: 25

37. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty częściowej.

38. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej.

39. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin realizacji przedmiotu zamówienia – **01.04.2020 r. – 31.03.2022 r.**

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

- 1) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej (kontraktowej i deliktowej) w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, w tym od odpowiedzialności z tytułu produktu, obejmującego również zatrucia pokarmowe, na sumę gwarancyjną na wszystkie i jedno zdarzenie nie niższą niż 500 000,00 zł.

2) zdolności technicznej lub zawodowej - Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

a) Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że należycie wykonuje lub wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, minimum jedną usługę, która była świadczona nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy, obejmującą swoim zakresem co najmniej:

- przygotowywanie posiłków i transport przygotowanych gotowych posiłków (min. śniadanie, obiad, kolacja) dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2019.poz.1252.) oraz przygotowywanie i transport gotowych posiłków dla ww. zakładów, w ilości nie mniejszej niż średnio po 250 śniadań, obiadów i kolacji w ciągu jednego dnia.

UWAGA:

Powyższą ilość należy wyliczyć jako średnią arytmetyczną z okresu dowolnych, kolejnych 12 miesięcy, w których była świadczona usługa.

Zamawiający uzna także za spełnienie postawionego warunku, gdy wykonawca wykaże, że wykonał lub wykonuje usługi jednocześnie na rzecz kilku podmiotów tj. zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, oraz usługi te były świadczone nieprzerwanie, w tym samym czasie przez okres co najmniej 6 m-cy, pod warunkiem, że suma przygotowywanych posiłków na rzecz wszystkich podmiotów nie była mniejsza niż średnio po 250 śniadań, obiadów i kolacji w ciągu jednego dnia. Powyższą ilość należy wyliczyć jako średnią arytmetyczną z okresu kolejnych 12 miesięcy, w których były świadczone usługi, realizowane w tym samym czasie.

b) dysponuje następującymi osobami skierowanymi przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, odpowiedzialnymi za świadczenie usług: **dietetyk legitymujący się co najmniej średnim wykształceniem o profilu dietetyka, posiadający minimum roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka.**

c) dysponuje następującymi zasobami w celu realizacji zamówienia:

- zakładem żywienia zbiorowego (w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2019.poz. 1252) posiadającym decyzję o zatwierdzeniu i wpisanym do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w zakresie przygotowywania posiłków;
- co najmniej dwoma środkami transportu do przewozu posiłków, spełniającymi wymagania wynikające z obowiązujących przepisów [w szczególności rozdz. IV załącznika II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.)] oraz (jeżeli nie stanowią części zakładu, o którym mowa powyżej w tiret pierwsze) posiadającymi decyzję

o zatwierdzeniu i wpisaniu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Zamawiający wyklucza z postępowania:
 - 1) Wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdz. V ust. 1 Ogłoszenia;
 - 2) Wykonawców, którzy nie wykazali, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 PZP;
 - 3) Wykonawców, którzy nie wykazali, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdz. V ust. 1 Ogłoszenia, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

UWAGA:

Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa w Rozdz. V ust. 3 Ogłoszenia wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

- Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia;
- Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 – 22 i ust. 5 pkt 1 PZP;
- w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu w zakresie doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcie gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy są zobowiązani ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.

UWAGA: Zamawiający informuje, że w pierwszej kolejności dokona oceny ofert w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

VI. WYKAZ DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ, KTÓRYCH ZŁOŻENIA ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

A. Wykonawca składa wraz z ofertą następujące dokumenty:

1. Uzupełniony formularz ofertowy zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Ogłoszenia.
 - 1a. Uzupełnione wzory jądłospisów (**na okres 3 dni**) na potwierdzenie spełniania przez oferowane usługi wymagań określonych w Ogłoszeniu (Załącznik nr 2 do Ogłoszenia).
2. Pełnomocnictwo, określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
3. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – *o ile dotyczy.*
4. W przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniężna – oryginał dokumentu wadialnego (gwarancji lub poręczenia) – *o ile dotyczy.*
5. **Oświadczenia i dokumenty dotyczące potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.**
 - 5.1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowiące Załącznik nr 6 do Ogłoszenia.
 - 5.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o którym stanowi ust. 5.1., składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu (oryginały dokumentów).
 - 5.3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów w celu wykazania spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym stanowi ust 5.1.
 - 5.4. Wykonawca, który w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (oryginał dokumentu). Ze zobowiązania powinno wynikać w szczególności:
 - a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;

- d) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących kwalifikacji zawodowych i doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 5.5. Polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej.
- 5.6. Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług obejmujący co najmniej jedną usługę, która była świadczona nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy, obejmującą swoim zakresem co najmniej przygotowywanie posiłków i transport przygotowanych gotowych posiłków (min. śniadanie, obiad, kolacja) dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w rozumieniu ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia), oraz przygotowywanie i transport gotowych posiłków dla ww. zakładów, w ilości nie mniejszej niż średnio po 250 śniadań, obiadów i kolacji w ciągu jednego dnia -
- 5.7. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ilości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane – zgodnie z Załącznikiem Nr 8 do Ogłoszenia Wykaz dot. zakładu żywienia zbiorowego, wraz z informacją o pojazdach do transportu posiłków – zgodnie z Załącznikiem Nr 9 do Ogłoszenia.
- 5.8. Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia – zgodnie z Załącznikiem Nr 10 do Ogłoszenia.

6. Oświadczenia i dokumenty dotyczące wykazania braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu:

- 6.1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu stanowiące Załącznik nr 5 do Ogłoszenia.
- 6.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia o których stanowi ust. 6.1., składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (oryginały dokumentów).
- 6.3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym stanowi ust. 6.1. oraz przedstawia w odniesieniu do tych podmiotów dokument, o którym stanowi ust. 6.5.
- 6.4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym stanowi ust. 6.1. oraz przedstawia w odniesieniu do tych podwykonawców dokument, o którym stanowi ust. 6.5.
- 6.5. Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP.
- 6.6. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt 6.5. – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- 6.7. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których stanowi ust. 6.6. zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Do terminów wystawienia dokumentów, o których mowa w niniejszym punkcie stosuje się odpowiednio terminy, o których stanowi ust. 6.6.

B. Oświadczenia i dokumenty dotyczące przynależności wykonawcy do tej samej grupy kapitałowej:

1. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 PZP, jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której stanowi art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 7 do Ogłoszenia.
 2. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, Wykonawca wraz ze złożeniem oświadczenia, o którym stanowi ust. 1, może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 3. Dokumenty, o których stanowi ust. 1 i 2, składa z osobna każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- C. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
- D. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których stanowi lit. A. ust. 5-6, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
- E. Zamawiający, w przypadku niezłożenia przez Wykonawcę oświadczeń i dokumentów, o których stanowi Rozdz. VI cz. A ust. 5 i 6 oraz cz. B, zastosuje przepisy art. 26 ust. 3-4 PZP.

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW:

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w Rozdz. VI Ogłoszenia, dla których złożenia przewidziano formę pisemną.
2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego, Wykonawca powinien posługiwać się

- numerem sprawy określonym w Ogłoszeniu.
3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie powinny być składane na adres siedziby Zamawiającego, z kolei zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną bądź za pośrednictwem faksu powinny być kierowane odpowiednio: na adres poczty elektronicznej lub na numer faksu, wskazane w Rozdz. I Ogłoszenia.
 4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem (lub drogą elektroniczną), każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
 5. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, o których stanowi ust. 3 uważa się za wniesione z chwilą, gdy doszły one do Zamawiającego w taki sposób, że mógł się on zapoznać z ich treścią.
 6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień pod warunkiem, że wniosek wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w zdaniu poprzednim lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
 7. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści Ogłoszenia.
 8. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Ogłoszenie, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniono Ogłoszenie.
 9. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Ogłoszenia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
 10. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający udostępnia na stronie internetowej, na której udostępniono Ogłoszenie.
 11. Zmiany treści Ogłoszenia są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.
 12. Z Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna), Zamawiający będzie się porozumiewał za pośrednictwem pełnomocnika Wykonawców wskazanego w pełnomocnictwie.
 13. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści Ogłoszenia.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości **20.000,00 PLN** (słownie: dwadzieścia tysięcy zł 00/100).
2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
3. Warunki wniesienia wadium – wadium może być wniesione w jednej lub w kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

- 3) gwarancjach bankowych,
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których stanowi art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Wadium wnoszone w formie gwarancji i poręczeń musi spełniać następujące wymogi:
- 1) być wystawione na Zamawiającego;
 - 2) zawierać w swej treści oświadczenie gwaranta (poręczyciela), w którym zobowiązuje się on do bezwarunkowej i nieodwołalnej wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego, zawierające oświadczenie, iż zaszła jedna z przesłanek wymienionych w art. 46 ust. 4a i 5 PZP;

3) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – obejmować zobowiązanie gwaranta (poręczyciela) z tytułu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia działań lub zaniechań opisanych w art. 46 ust. 4a i 5 PZP każdego z tych Wykonawców.

5. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:

Nr rachunku bankowego
Bank Pekao S.A. O/Warszawa 07 1240 1040 1111 0010 2930 6850

z dopiskiem:

„wadium do postępowania na usługi społeczne pn.: „Świadczenie usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”
Znak sprawy 01/US/2020

6. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym stanowi Rozdz. VIII ust. 5, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
7. Zamawiający dopuszcza składanie do oferty dokumentów z Rozdz. VIII ust. 3 pkt 2-5 tylko w formie oryginałów. Zaleca się zamieszczenie dowodów wniesienia wadium w ofercie.
8. Warunki zwrotu wadium - Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a PZP. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
9. Termin ważności wadium musi być zgodny z terminem związania ofertą.
10. Oferta Wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie je w sposób nieprawidłowy, zostanie odrzucona.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres **60 dni.**

2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez danego Wykonawcę więcej niż jednej oferty, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego Wykonawcę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
3. Oferta musi być podpisana przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
4. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny (zaleca się, aby treść oferty została sporządzona w formie wydruku komputerowego).
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski powinien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
7. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przysłonięcie korektorem, etc. musi być parafowane przez Wykonawcę.
8. Zaleca się żeby strony oferty były ze sobą trwale połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o ilości stron. Wymagania określone w zdaniu poprzednim nie stanowią o treści oferty i ich nie spełnienie nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty; wszystkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z niezachowania tych wymagań będą obciążały Wykonawcę.
9. Wykonawca musi wskazać w Oświadczeniu (zał. nr 6 do Ogłoszenia) te części zamówienia, które zamierza powierzyć podwykonawcom, wraz z podaniem firm podwykonawców. W przypadku braku wskazania przez Wykonawcę informacji w zakresie określonym w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający oceni, że Wykonawca wykona zamówienie samodzielnie w całości.
10. W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje nie mogą być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Zaleca się, aby informacje te zostały umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
11. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Zaleca się, aby opakowanie było oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy. Opakowanie winno być zaadresowane do Zamawiającego:

Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o.

ul. Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki

oraz opisane:

„Postępowanie na usługi społeczne pn.: „Świadczenie usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica” Sp. z o.o.”

12. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zmiany winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian bądź wycofaniu oferty, powinno być oznakowane tak jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA OFERTY”/ „WYCOFANIE OFERTY”.
13. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
14. Zamawiający zaleca złożenie wraz z ofertą dokumentów określających zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy (jeżeli nie wynikają one z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę do oferty).

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć w zaklejonej kopercie w siedzibie Zamawiającego (Kancelaria) **do dnia 21.01.2020 roku do godz. 9:00.**
2. Kopertę należy oznaczyć zgodnie z treścią postanowień Ogłoszenia.
3. Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę.
4. Zamawiający niezwłocznie zawiadamia Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
5. Otwarcie ofert nastąpi **dnia 21.01.2020 roku o godz. 9:15** w siedzibie Zamawiającego (sala konferencyjna, segment A, I piętro).
6. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje do wiadomości:
 - 1) nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców,
 - 2) informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
9. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na swojej stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:

1. Cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo oraz słownie.
2. Cenę oferty stanowi kwota brutto.
3. Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
4. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia.
5. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).
6. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do Ogłoszenia.
7. Cena musi być wyrażona w jednostkach nie mniejszych niż grosze.

8. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby 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 z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego wskazując nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/ świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku.
9. Wypłata wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy dokonywana będzie w PLN.

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

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium:

Opis kryterium	Ranga
cena [C]	100%

2. Obliczenie liczby punktów za kryterium **cena [C]**, nastąpi wg wzoru:

$$C = \frac{\text{najniższa cena oferowana spośród złożonych ofert}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100\%$$

3. Łączna liczba punktów przyznana ofercie jest to ilość punktów otrzymana łącznie za kryterium wskazane w ust. 1. Zamawiający dokona oceny ofert, obliczając wartość punktów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z następującymi zasadami:

- 1) końcówki poniżej 0,005 pkt pomija się,
 - 2) końcówki wynoszące 0,005 pkt i więcej zaokrągla się do 0,01 pkt.
4. Na podstawie art. 87 ust. 2 PZP, Zamawiający poprawia w tekście oferty:
- 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

POUCZENIE:

Wykonawca, w którego ofercie stwierdzono omyłki, o których mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 PZP, ma prawo w terminie 3 dni liczonych od dnia otrzymania zawiadomienia nie wyrazić zgody na poprawienie omyłki.

UWAGA:

Milczenie Wykonawcy co do tej kwestii będzie traktowane jako zgoda na poprawienie omyłek.

Ad

5. Zamawiający w zakresie badania i oceny ofert zastosuje przepisy art. 87 PZP.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:
 - 1) spełnia wszystkie wymagania zawarte w ustawie Prawo zamówień publicznych;
 - 2) spełnia wszystkie wymagania określone w Ogłoszeniu;
 - 3) została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o określone w Ogłoszeniu kryterium oceny ofert.

XIV. ODRZUCENIE OFERTY I WYKLUCZENIE Z POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający prowadząc postępowanie odwoła się do następujących przepisów ustawy Pzp w zakresie:
 - a) wykluczenia z postępowania – do art. 24 ust. 1, 4, 5 pkt 1, ust. 7-12 ustawy PZP,
 - b) odrzucenia oferty – do art. 89 PZP.
2. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
3. Ofertę wykonawcy wykluczonego z postępowania uważa się za odrzuconą.

XV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający prowadząc postępowanie odwoła się do następujących przepisów w zakresie unieważnienia postępowania – do art. 93 PZP.
2. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi jednocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieści na swojej stronie internetowej informację o nieudzieleniu zamówienia.

XVI. WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

1. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że złożono oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
2. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, lub nie wniesie wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia, Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
4. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieszcza na swojej stronie internetowej, informację o nieudzieleniu zamówienia.

XVII. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Wybrany Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej do dnia zawarcia umowy wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy na sumę stanowiącą **3% ceny całkowitej podanej w ofercie.**

1. Zabezpieczenie może być wnoszone w jednej lub w kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
2. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia w pieniądzu, Wykonawca powinien dokonać przelewu na rachunek bankowy Zamawiającego:

Nr rachunku bankowego
Bank Pekao S.A. O/Warszawa 07 1240 1040 1111 0010 2930 6850

z dopiskiem:

**„Zabezpieczenie należytego wykonania umowy do postępowania
nr 01/US/2020”**

przy czym w terminie podpisania umowy (tj. na chwilę jej zawarcia), środki pieniężne muszą znaleźć się na rachunku bankowym Zamawiającego.

3. W przypadku składania przez Wykonawcę zabezpieczenia w formie gwarancji, gwarancja powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i winna zawierać następujące elementy:
 - 1) nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji (Zamawiającego), gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib, nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego, nazwę zamówienia;
 - 2) określenie wiarygodności, która ma być zabezpieczona gwarancją;
 - 3) kwotę gwarancji;
 - 4) termin ważności gwarancji;
 - 5) bezwarunkowe i nieodwołane zobowiązanie gwaranta do zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, nie później niż w ciągu 30 dni od daty zgłoszenia żądania, w związku z tym, że Wykonawca, z którym podpisano umowę nie wykonał jej lub wykonał ją nienależycie.
4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy powinno być wniesione w walucie polskiej (PLN).

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

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 11 do Ogłoszenia.
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem

zawartym w ofercie.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie niniejszego zamówienia, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, Wykonawcy zobowiązani będą zawrzeć umowę regulującą współpracę tych Wykonawców i przedłożyć tę umowę Zamawiającemu, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, o której stanowi ust. 1.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 PZP.
7. Przed zawarciem umowy Wykonawca ma obowiązek:
 - 1) wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 2) przekazania Zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopii decyzji w przedmiocie zatwierdzenia zakładu, w którym będzie świadczona usługa objęta przedmiotowym zamówieniem (zgodnie z art. 61 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2019, oz. 1252 t.j.) oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Inspekcji Sanitarnej, a także kopii dokumentów potwierdzających zatwierdzenie / zgłoszenie do Inspekcji Sanitarnej pojazdów do transportu posiłków, przy pomocy których będą realizowane usługi objęte przedmiotem zamówienia (zgodnie z obowiązującymi przepisami)
8. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, któremu udzieli zamówienia, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
9. Nie stawienie się Wykonawcy w celu podpisania umowy w wyznaczonym terminie bez podania przyczyny, zostanie uznane za uchylanie się przez Wykonawcę od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
10. Przed zawarciem umowy osoby reprezentujące Wykonawcę winny okazać Zamawiającemu:
 - 1) ważny dokument tożsamości,
 - 2) dokument potwierdzający umocowanie do zawarcia umowy, o ile umocowanie to nie wynika z dokumentów załączonych do oferty.

XIX. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

Postanowienia umowy zawarto we Wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 11 do Ogłoszenia.

Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 14 ust. 1 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:

- 1) administratorem Państwa danych osobowych jest Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o., adres: ul. Karola Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki;
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@drewnica.pl;
- 3) administrator będzie przetwarzał Państwa dane osobowe w celu związanych z oszacowaniem wartości zamówienia oraz ewentualnym zawarciem i realizacją umowy o współpracy na podstawie. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne w celu wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy;
- 4) administrator przetwarza jedynie Państwa dane kontaktowe;
- 5) dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także na rzecz podmiotów, z którymi administrator zawarł umowę powierzenia przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz administratora (np. laboratorium zewnętrznym, kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcą świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych);
- 6) administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
- 7) mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie administratora.

Dodatkowo zgodnie z art. 14 ust. 2 RODO informujemy, że:

- 1) Państwa dane osobowe będą przechowywane do momentu upływu okresu przedawnienia wynikającego z ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny;
- 2) przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego;
- 3) dane osobowe zostały pozyskane z publicznie dostępnego źródła, tj. z Internetu;

Pieczęć Wykonawcy

Zamawiający:

Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o.
ul. Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki

FORMULARZ OFERTOWY

„Świadczenie usługi żywienia pacjentów

Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”

[Znak sprawy: 01/US/2020]

WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez*:

Lp.	Nazwa (-y) Wykonawcy (-ów)*	Adres (-y) Wykonawcy (-ów)

*Wykonawca moduluje tabelę powyżej, w zależności od swoich potrzeb. Wykonawcy wspólnie składający ofertę tj. np. członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej, wpisują dane każdego konsorcjanta wraz ze wskazaniem lidera konsorcjum i każdego wspólnika spółki cywilnej.

zarejestrowany w Sądzie Rejonowym Sądzie Gospodarczym Wydziale Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS w

adres internetowy dostępu do w/w dokumentu: <https://ems.ms.gov.pl/krs/danepodmiotu>

lub

wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP,

adres internetowy dostępu do w/w dokumentu: <https://www.ceidg.gov.pl/>

nr NIP

lub

inny niż ww. rejestry.

Nr rejestru prowadzony przez w

adres internetowy dostępu do w/w dokumentu:

Wykonawca jest:

* mikroprzedsiębiorstwem

* małym przedsiębiorstwem

* średnim przedsiębiorstwem

* dużym przedsiębiorstwem

zgodnie z definicją zawartą w art. 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (Dz. U.2019 poz. 1292, Za duże przedsiębiorstwo należy uznać przedsiębiorstwo inne niż mikro-, małe-, średnie przedsiębiorstwo, zgodnie z przepisami ww. ustawy.

*właściwe zaznaczyć poprzez wpisanie znaku X w polu wyboru.

OSOBA UPOWAŻNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów	
Adres	
Nr telefonu / faksu	
Adres e - mail	

Ja (my) niżej podpisany(i), działając w imieniu i na rzecz ww. Wykonawcy/Wykonawców oświadczamy, że:

1. Oferujemy wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z wymogami Ogłoszenia za: **zł brutto** [słownie:],

w tym:

1) wartość netto oferty - zł [słownie:];

2) wartość podatku VAT - zł [słownie:];

zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi w poniższej tabeli:

Lp	Wyszczególnienie	Szacunkowe zapotrzebowanie w ciągu 24 m-cy	Cena jedn. netto [zł]	Wartość netto (3x4) [zł]	VAT [zł]	Wartość brutto (5+6) [zł]
1	2	3	4	5	6	7
1	Śniadanie	217 620				
2	Obiad	222 302				
3	Kolacja	215 766				
4	Posiłek regeneracyjny	200				
5	RAZEM (Wartość do oceny oferty)	X	X			

2. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy w terminie określonym w Ogłoszeniu.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne do przygotowania oferty informacje.
4. Oświadczamy, że w cenę śniadania wliczona jest cena za II śniadanie przewidziane dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-posiłkowej i 6-posiłkowej, w cenę obiadu wliczona jest cena podwieczorku dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-posiłkowej i 6-posiłkowej, w cenę kolacji wliczona jest cena II kolacji przewidzianej dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 6-posiłkowej.
5. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez czas wskazany w Ogłoszeniu – tj. 60 dni.
6. Oświadczamy, że akceptujemy postanowienia zawarte we Wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 11 do Ogłoszenia i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych oraz w miejscu i w terminie zaproponowanym przez Zamawiającego.
7. Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności wynikające ze Wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 11 do Ogłoszenia.
8. Wpłacone wadium w pieniądzu, prosimy zwrócić na nasz rachunek bankowy:

.....
Proszę podać nazwę banku oraz nr konta dla wnoszących wadium w pieniądzu

Wadium w postaci niepieniężnej odesłać na adres:

9. Oświadczamy, na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 t.j.), że żadne z informacji zawartych w ofercie nie stanowią

tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji / Oświadczamy, że na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy PZP, wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być one udostępniane, w szczególności innym uczestnikom postępowania.**

10. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.²⁾

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

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

**niepotrzebne skreślić

Lp.	Oznaczenie rodzaju informacji	Strony w ofercie (wyrażone liczbą)	
		od	do
1)			
2)			

Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1) ...
- 2) ...
- 3) ...
- 4) ...
- 5) ...
- 6) ...
- 7) ...

Oferta wraz z załącznikami zawiera ... zapisanych stron, podpisanych i ponumerowanych zgodnie z wymogami Ogłoszenia.

PODPIS(Y):

Lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy (ów)	Podpis(y) osoby (osób) upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy(ów)	Pieczęć(cie) Wykonawcy(ów)	Miejscowość i data
1)					
2)					

Lp.	Nazwa (ów) Wykonawcy(ów)	Wzrost (ów) Wzrost (ów)	Wzrost (ów) Wzrost (ów)	Pierścień (ów) Wykonawcy(ów)	Miejscowość i data
1)					
2)					

8

WZÓR JADŁOSPISU Nr 4
na trzy dni

DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (tzw. cukrzycowa) 6 posiłków

Dzień tygodnia i data	Rodzaj posiłku	Menu – produkty żywnościowe	Gramatura [g]	Wartość energetyczna [kcal]	Białko ogółem [g]	Tłuszcz ogółem [g]	Cholesterol [mg]	Węglowodany ogółem [g]	Błonnik pokarmowy [g]
PONIEDZIALEK	Śniadanie								
	II Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								
	II Kolacja								
		Suma							
WTOREK	Śniadanie								
	II Śniadanie								
	Obiad								
	Podwieczorek								
	Kolacja								
	II Kolacja								
		Suma							
ŚRODA	Śniadanie								
	II Śniadanie								

WZÓR JADŁOSPISU Nr 2
na trzy dni

DIETA ŁATWOSTRAWNA

Dzień tygodnia i data	Rodzaj posiłku	Menu – produkty żywnościowe	Gramatura [g]	Wartość energetyczna [kcal]	Białko ogółem [g]	Tłuszcz ogółem [g]	Cholesterol [mg]	Węglowodany ogółem [g]	Błonnik pokarmowy [g]
PONIEDZIALEK	Śniadanie								
	Obiad								
	Kolacja								
Suma									
WTOREK	Śniadanie								
	Obiad								
	Kolacja								
Suma									
ŚRODA	Śniadanie								
	Obiad								
	Kolacja								
Suma									

data, podpis i imienna pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Zawartość witamin i składników mineralnych w całym jadłospisie dla diety łatwostrawnej:

Witamina / Składnik	Stwierdzony	Wymagany

(PIECZĘĆ WYKONAWCY)

**WZÓR JADŁOSPISU Nr 1
na trzy dni**

DIETA PODSTAWOWA

Dzień tygodnia i data	Rodzaj posiłku	Menu – produkty żywnościowe	Gramatura [g]	Wartość energetyczna [kcal]	Białko ogółem [g]	Tłuszcz ogółem [g]	Cholesterol [mg]	Węglowodany ogółem [g]	Błonnik pokarmowy [g]
PONIEDZIALEK	Śniadanie								
	Obiad								
	Kolacja								
		Suma							
WTOREK	Śniadanie								
	Obiad								
	Kolacja								
		Suma							
ŚRODA	Śniadanie								
	Obiad								
	Kolacja								
		Suma							

data, podpis i imienna pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**SPECYFIKACJA DIET WYSTĘPUJĄCYCH W MAZOWIECKIM SZPITALU
WOJEWÓDZKIM DREWNICA SP. Z O.O.
ORAZ CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW**

I. Diety stosowane w Mazowieckim Szpitalu Wojewódzkim Drewnica Sp. z o.o.:

1) Dieta podstawowa:

- Ma zastosowanie w żywieniu pacjentów, którzy nie wymagają specjalnego leczenia dietetycznego. Musi być zgodna z zasadami racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i równocześnie wspierać prewencję przewlekłych chorób niezakaźnych.
- Musi spełniać wymogi wartości energetycznej i odżywczej zawarte w poniższej tabeli:

Wartość energetyczna i odżywcza diety	Zalecenia
Wartość energetyczna	2000-2500 kcal/d
Białko ogółem	10-20 %E
Tłuszcze ogółem	20-35 %E
Nasycone kwasy tłuszczowe	Tak niskie jak to jest tylko możliwe do osiągnięcia w diecie zapewniającej właściwą wartość żywieniową (obowiązkowo < 10 %E)
Izomery trans kwasów tłuszczowych	Tak niskie jak to jest tylko możliwe do osiągnięcia w diecie zapewniającej właściwą wartość żywieniową (obowiązkowo < 1 %E)
Cholesterol	< 300mg/d
Węglowodany ogółem	45-65 %E RDA nie mniej niż 130g/d
Cukry dodane	< 10 %E
Błonnik pokarmowy (g)	min. 25g/d

Sól (g)	< 6g/d
Witaminy i składniki mineralne	Zgodne z najnowszymi wytycznymi zawartymi w publikacji IŻŻ „Normy żywienia dla populacji Polski”

- **Musi składać się z 3 głównych posiłków** (śniadanie, obiad i kolacja), przy czym:

a) Śniadanie - musi składać się z:

- * produktu mlecznego (np. zupa mleczna, kawa zbożowa, kakao)
- * pieczywa (obowiązkowo pieczywo z mąki mieszanej tzn. pszenno-żytnie oraz dodatkowo może być to pieczywo razowe i/lub typu graham, przy czym na oddział psychogeriatryczny zawsze dostarczana musi być pszenna bułka i pszenny chleb)
- * tłuszczu do smarowania pieczywa (masło)
- * dodatku do pieczywa (dowolnie: wędlina, ser podpuszczkowy (żółty), ser topiony lub ser twarogowy, a także różnego rodzaju pasty, parówki na gorąco itp.)
- * obowiązkowego dodatku warzywnego i/lub owocowego (należy podkreślić, iż dżem nie stanowi dodatku owocowego, zaś ketchup nie może być zamiennikiem warzyw!)
- * napoju (herbata) – w dni, w które nie ma kawy zbożowej, ani kakao
- * dodatkowo: dodatki w postaci dżemu, chrzanu, musztardy, majonezu, ketchupu itp.
- * dodatkowo minimum 4 razy na 10 dni do śniadania serwowany musi być owoc

b) Obiad obowiązkowo powinien składać się z:

- * zupy
- * II dania (dania głównego) zawierającego:
 - ✓ produkt węglowodanowy (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron, wyroby mączne- np. naleśniki, pierogi, kopytka)
 - ✓ warzywa w postaci surowej lub gotowanej (np. różnego rodzaju sałatki/ surówki/ gotowane jarzynki)

- ✓ składnik będący źródłem białka (np. mięso, ryby suche nasiona roślin strączkowych, jaja)
- ✓ w jadłospisie dekadowym posiłki mięsne muszą występować 6-7 razy, jak również minimum 1 raz musi pojawić się ryba, pozostałe dni mogą być bezmięsne
- * napój (kompot)

c) Kolacja musi zawierać:

- * pieczywo (obowiązkowo pieczywo z mąki mieszanej tzn. pszenno-żytnie oraz dodatkowo może być to pieczywo razowe i/lub typu graham, przy czym na oddział psychogeriatryczny zawsze dostarczana musi być pszenna bułka oraz pszenny chleb)
- * tłuszcz do smarowania (masło)
- * dodatek do pieczywa (dowolnie: wędlina, ser podpuszczkowy (żółty), topiony lub twaróg a także różnego rodzaju pasty, parówki na gorąco itp.)
- * dodatek warzywny i/lub owocowy
- * napój (herbata)

Minimalne normy gramowe zawarte są w załączniku nr 4 do SIWZ.

- W przypadku kanapek serwowanych w ramach śniadań i kolacji należy zapewnić dodatek w postaci świeżego szczypiorku celem uatrakcyjnienia wyglądu i smakowitości dań, zaś w przypadku obiadów świeżej zieleniny (koperek, natka pietruszki). Dodatki te należy dostarczać w formie pokrojonej w osobnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Dozwolone są praktycznie wszystkie produkty i potrawy, jednak wymagane jest ograniczenie produktów ciężkostrawnych, wzdymających (np. groch, fasola, kapusta), smażonych z dużą ilością tłuszczu, z dużą ilością soli i cukru.
- Dozwolone są wszystkie metody sporządzania posiłków (tzn. gotowanie, duszenie, pieczenie oraz smażenie)
- Do smażenia należy stosować oleje roślinne bogate w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, jak olej rzepakowy



- Dieta podstawowa musi być zgodna z najnowszymi zasadami racjonalnego żywienia dla ludzi zdrowych publikowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz realizować najnowsze „Normy żywienia dla populacji Polski” wydawane przez IŻŻ.

2) Dieta łatwostrawna:

- Jej celem jest dostarczenie pacjentowi odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych oraz wspomaganie leczenia określonych schorzeń.
- Musi dostarczać takiej samej ilości energii i składników odżywczych jak dieta podstawowa (z wyjątkiem ilości błonnika pokarmowego, którego ilość należy ograniczyć do ilości < 25g/d).
- Stanowi modyfikację diety podstawowej polegającą na takim doborze produktów, potraw i technik sporządzania posiłków, aby były one łatwostrawne i sprawiały, iż potrawa będzie łatwo ulegała trawieniu w przewodzie pokarmowym (łatwo przyswajalna).
- Podstawę diety stanowi zmniejszenie podaży błonnika pokarmowego < 25g/d oraz wyeliminowanie produktów i potraw tłustych, wzdymających i długo zalegających w przewodzie pokarmowym (kapusta, suche nasiona roślin strączkowych, pieczywo razowe, grzyby itp.), smażonych, z dużą ilością ścięgien, pieczonych w tradycyjny sposób, duszonych w tradycyjny sposób oraz potraw ostro przyprawionych
- Ilość błonnika pokarmowego należy ograniczyć lub uczynić go mniej drażniącym poprzez: wybór młodych i delikatnych warzyw, dojrzałych owoców oraz podawanie warzyw i owoców po ich uprzednim obraniu i pozbawieniu pestek, serwowanie warzyw i owoców w formie gotowanej, podawaniu potraw przecieranych i miksowanych, stosowanie produktów zbożowych z małą zawartością błonnika (oczyszczonych).
- W diecie tej należy zamienić pieczywo mieszane (pszenno - żytnie) na pieczywo z mąki pszennej (pszenną bułkę lub chleb).
- Uwaga! W diecie łatwostrawnej podawanej na oddział psychogeriatryczny wymagane będzie dostarczanie części posiłków w formie rozdrobnionej i zmiksowanej.



- Dozwolone metody przygotowywania potraw: gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie oraz duszenie bez obsmażania.
- Tłuszcze należy dodawać do potraw na surowo.
- Do podprawiana zup i sosów nie wolno stosować zasmażek. Dozwolone są: zawiesina z mąki i mleka, zawiesina z mąki i śmietanki, zaprawa zacierana z mąki i tłuszczu.

Produkty i potrawy	Dozwolone	Dozwolone w umiarkowanych ilościach (max. 1 raz w ciągu miesiąca)	Przeciwwskazane
Produkty zbożowe	Pieczywo pszenne (chleb i bułka) i czerstwe, suchary, drobne kasze (manna, krakowska, jęczmienna łamana, jaglana, kuskus), ryż biały, drobne makarony.	Pieczywo typu graham w ograniczonej ilości, pieczywo drożdżowe i cukiernicze, chrupki pszenne	Pieczywo razowe żytnie i pszenne, żytnie, pieczywo z otrębami, pieczywo z dodatkiem ziaren/ nasion np. słonecznika, z dodatkiem soi, pieczywo chrupkie, grube kasze (m.in. pęczak, gryczana), grube makarony
Mleko i produkty mleczne	Mleko ($\leq 2\%$ tł.), mleko zsiadłe, jogurty naturalne, kefiry, maślanki, ser twarogowy (chudy i półtłusty), serek homogenizowany	Mleko pełnotłuste, tłuste sery twarogowe, ser podpuszczkowy z obniżoną zawartością tłuszczu	Tłuste sery podpuszczkowe (dojrzewające, twarde/ żółte), sery topione, typu : „Fromage”, typu „Feta”, mleko skondensowane
Jaja	Gotowane na miękko, w koszulkach, po wiedeńsku, ścięte na parze w formie jajeczniczy, jaj sadzonych, omletów	Jaja gotowane na twardo	Jaja smażone w tradycyjny sposób
Mięso, wędliny, ryby	Mięsa chude: kurczaki, indyki (najlepiej mięso z piersi, bez skóry), młoda wołowina, chuda cielęcina, ryby chude: dorsz, leszcz, mintaj, morszczuk, pstrąg, płastuga, sola, szczupak,	Chuda wieprzowina- w ograniczonej ilości, wołowina, parówki drobiowe lub cielęce, ryby tłuste w ograniczonej ilości, jeśli są dobrze tolerowane, potrawy	Mięsa tłuste: baranina, wieprzowina, gęsi, kaczki, podroby, wędliny tłuste, pasztety, wędliny podrobowe, ryby wędzone, mięsa peklowane, konserwy mięsne i rybne

	sandacz; wędliny chude: szynka, polędwica (wieprzowa i drobiowa, chuda kielbasa szynkowa, wieprzowa lub wołowa,	duszone bez tłuszczu i pieczone	
Tłuszcze	Masło, słodka śmietanka; oleje roślinne dodawane na surowo: rzepakowy, oliwa z oliwek, sojowy, słonecznikowy, kukurydziany	Śmietana	Smalec, słonina, boczek, lój, margaryny twarde
Warzywa	Marchew, kalafior, buraki, dynia, kabaczki, młody zielony groszek - najczęściej przetarty w formie zupy lub puree, młoda fasolka szparagowa - warzywa gotowane , rozdrabniane lub przetarte, warzywa „z wody”, podprawiane zawiesinami, bez zasmażek na surowo: zielona sałata, cykoria, pomidory bez skórki	Szpinak, rabarbar, kalafior, brokuły, fasola szparagowa, groszek zielony, bardzo drobno starte surówki np. z marchwi i jabłka lub marchwi i selera	Suche nasiona roślin strączkowych (groch, fasola, bób, soczewica, ciecierzycy, soja), warzywa kapustne, cebula, czosnek, pory, brokuł, rzodkiewka, rzepa, kalarepa, warzywa marynowane, z puszek, solone
Ziemniaki	Gotowane, pieczone, tłuczone, w postaci puree (bez dodatku tłuszczu)		Frytki, wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, placki ziemniaczane, pyzy, chipsy
Owoce i przetwory	Dobrze dojrzałe, soczyste, bez skórki i pestek: jabłka, morele, brzoskwinie, pomarańcze, banany; jabłka pieczone i gotowane, owoce jagodowe – truskawki, maliny i porzeczki (w formie przecieru lub soku), dżemy niskosłodzone bez pestek	Wiśnie, śliwki suszone namoczone i przetarte, kiwi, melon	Wszystkie owoce niedojrzałe, gruszki, śliwki, czereśnie, agrest; owoce marynowane i suszone, owoce kandyzowane, orzechy
Zupy	Kleiki, krupniki z dozwolonych kasz, zupy	Kalafiorowa, zupy na odtłuszczonych	Tłuste, zawiesziste, na wywarach mięsnych,

	mleczne, zupy owocowe, zupy warzywne czyste (barszcz, pomidorowa), Rosół jarski, zupy jarzynowe z dozwolonych warzyw, zupa ziemniaczana, Zupy zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie, mleku lub słodkiej śmietance- bez zasmażek;	wywarach mięsnych, zaprawiane mąką i śmietaną, zaciągane żółtkiem, z dodatkiem świeżego masła	kostnych, grzybowych, zasmażane, zaprawiane śmietaną, pikantne, z warzyw strączkowych i kapustnych, mocne rosoły i buliony, kapuśniaki, zupa ogórkowa, fasolowa, grochówka
Potrawy mięsne i ryby	Gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone, potrawki, pulpety, budynie		Smażone, duszone i pieczone w sposób tradycyjny
Potrawy z mąki i kasz	Kasze gotowane na sypko lub rozklejone, budynie z kasz z dodatkiem mięsa, warzyw lub owoców, lane kluski, leniwe pierogi z małym dodatkiem mąki	Kluski francuskie, kluski ziemniaczane	Wszystkie potrawy smażone na tłuszczu, smażone kotlety z kaszy, krokiety, placki ziemniaczane, kluski kładzione, zacierki, łazanki
Sosy	Łagodne, koperkowy, cytrynowy, pomidorowy, potrawkowy; sosy owocowe, zaprawiane słodką śmietanką, zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie, mleku lub słodkiej śmietance	Zaprawiane masłem lub żółtkiem,	Ostre, na zasmażkach, sosy na mocnych i tłustych wywarach mięsnych lub z kości, sosy cebulowe, czosnkowe, grzybowe
Przyprawy	Tylko łagodne w ograniczonych ilościach: sól, cukier, sok z cytryny, kwasek cytrynowy, koper zielony, pietruszka, kminek, tymianek, majeranek, bazylia, lubczyk, rozmaryn, wanilia, cynamon	Ocet winny, sól, pieprz ziołowy, papryka słodka, estragon,	Ostre przyprawy: ocet, pieprz, musztarda, curry, papryka ostra, chili, musztarda, ziele angielskie, liść laurowy, gałka muszkatołowa, gorczyca
Desery, cukier i słodycze	Kompoty, kisiele, musy, galaretki z owoców dozwolonych; kremy z mleka; owoce w	Ciasta z małą ilością tłuszczu i jaj	Torty i ciastka z kremem lub z bitą śmietaną, pączki, faworki, tłuste ciasta jak francuskie,

	galaretki lub kremie; biszkopty, czerstwe ciasto drożdżowe, cukier (dozwolony, ale nie preferowany!), miód		piaskowe, kruche, chałwa, czekolada, batony, lody, słodycze zawierające tłuszcz i kakao
Napoje	Słaba herbata, herbatki owocowe i ziołowe, kawa zbożowa, mleko do 2% tł, soki warzywne, owocowe, napoje mleczno - owocowe, mleczno- warzywne, wody niegazowane	Słaba kawa, słabe kakao	Mocne kakao, płynna czekolada, napoje alkoholowe, mocna herbata, napoje gazowane

3) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłków dziennie:

- Celem diety jest ograniczenie do minimum spożycia węglowodanów prostych (m.in. glukozy, fruktozy i sacharozy) oraz zwiększenie podaży węglowodanów złożonych i błonnika pokarmowego.
- Jest modyfikacją diety podstawowej.
- Głównym źródłem węglowodanów muszą być pełnoziarniste produkty zbożowe, szczególnie o niskim indeksie glikemicznym (<55 IG).
- W diecie tej pieczywo z mąki mieszanej należy zastąpić pieczywem razowym pszennym lub żytnim, bądź pieczywem typu graham.
- **W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w posiłku śniadaniowym wykluczone są zupy mleczne.**
- W jadłospisie muszą przeważać produkty o niskim IG (<55 IG).
- Wykluczone są produkty zawierające węglowodany szybko wchłaniające się do krwi z przewodu pokarmowego, jak cukier, słodycze, miód, dżemy, itp.
- Dieta ta składa się z 5 posiłków, serwowanych co 3-4 godziny.
- Energia musi być rozłożona w następujący sposób:

I śniadanie	25%
II śniadanie	10%
Obiad	25 – 30%
Podwieczorek	10 – 15%
Kolacja	25%

- Dieta musi być zgodna z najnowszymi wytycznymi wydawanymi przez Polskie Towarzystwo Diabetologiczne (PTD).
- Ilość błonnika pokarmowego musi być zwiększona i wynosić ok. 25-50g/d.
- Procentowy udział energii pochodzącej z poszczególnych składników odżywczych diety musi stanowić:
 - * dla białka – 15-20% dobowej wartości energetycznej diety
 - * dla tłuszczów – 30-35% dobowej wartości energetycznej diety
 - * dla węglowodanów - 45-55% dobowej wartości energetycznej diety
- Ilość soli pochodzącej ze wszystkich źródeł nie może przekraczać 5g/d.
- Wymagane jest podawanie warzyw w formie surowej. Niedozwolone są gotowana marchewka, buraki i dynia oraz warzywa konserwowe (z puszek).
- Produkty zbożowe i warzywa nie mogą być rozgotowane.
- Dozwolone metody przygotowywania potraw: gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie oraz duszenie bez obsmażania. Zabronione są potrawy smażone.
- Niewskazane jest łączenie tych samych produktów węglowodanowych w jednym posiłku obiadowym (np. łączenie zupy zawierającej duże ilości ziemniaków z ziemniakami gotowanymi w drugim daniu obiadowym).
- Dozwołą metodą podprawiania zup i sosów jest stosowanie zawiesiny z jogurtu naturalnego i tłuszczu. Niedozwolone jest wykorzystywanie zasmażek.

4) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 6 posiłków dziennie:

- Dieta ta przeznaczona jest dla pacjentów wymagających podania posiłku nocnego ze względu na przyjmowanie insuliny o godzinie 22.00.
- Dieta musi spełniać wszystkie wymagania dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów opisanej w pkt 3, z tą różnicą, iż przewidziany jest w niej 6 posiłek (tzw. II kolacja), przez co zmienia się również rozkład energii na poszczególne posiłki:

I śniadanie	20%
II śniadanie	10%
Obiad	30%
Podwieczorek	10%



Kolacja	20%
II kolacja (posiłek nocny)	10%

- II kolacja obowiązkowo powinna składać się z pieczywa razowego i dodatku do pieczywa oraz warzywa

5) Indywidualne specjalistyczne diety wg potrzeby pacjentów tj. np.:

- a) Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
- b) Łatwostrawna o zmienionej konsystencji (papkowata, płynna)
- c) Łatwostrawna niskobiałkowa
- d) O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
- e) Bogato resztkowa
- f) Bezmięсна

Diety te występują w Mazowieckim Szpitalu Wojewódzkim Drewnica Sp. z o.o. rzadziej niż wymienione w pkt. 1-4 diety podstawowe, dlatego też ich właściwości i skład ustalane będą indywidualnie, na bieżąco (tj. w momencie zamówienia danej diety) z dietetykiem szpitala.

II. Wymagania dotyczące posiłków i charakterystyka posiłków.

- 1) Posiłki muszą być odpowiednio zbilansowane pod względem wartości energetycznej i odżywczej, a minimalne ilości użytych produktów muszą być zgodne z ilościami zawartymi w załączniku nr 4 do SIWZ.
- 2) Jadłospis i zawarte w nim potrawy muszą być różnorodne i urozmaicone pod względem doboru produktów, smaku oraz barwy.
- 3) Wymagane jest, aby każdy jadłospis był zróżnicowany pod względem zastosowanych technik przygotowywania posiłków do spożycia, a jednocześnie, aby dobór tych technik minimalizował podaż tłuszczu (zwłaszcza nasyconych kwasów tłuszczowych oraz kwasów tłuszczowych trans) w diecie.
- 4) Posiłki muszą być przygotowane z naturalnych, świeżych produktów, metodami tradycyjnymi. Niedozwolone jest wykorzystywanie do ich przygotowywania produktów gotowych i wysoko przetworzonych.

- 5) Jadłospis powinien uwzględniać sezonowość dostępnych produktów świeżych (szczególnie warzyw i owoców).
- 6) Wyklucza się:
 - Mięsa i wędliny tłuste, ścięgniaste, z kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa i wędliny odpadkowe oraz peklowane
 - Warzywa i owoce marynowane bądź konserwowane
 - Produkty wysokoprzetworzone
 - Produkty typu instant
 - Mleka w proszku
 - Konserwy
 - Stosowanie tłuszczów, jak: smalec, słonina, lój, boczek
 - Pieczywo barwione karmelem
 - Stosowanie produktów zawierających szkodliwe substancje dodatkowe
- 7) Niedozwolone jest podawanie mieszanek masłowych, dozwolone są wyłącznie masła prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%.
- 8) Wyroby drożdżowe mogą pojawić się wyłącznie w jednym posiłku w przeciągu całego jadłospisu dekadowego.
- 9) Kalarepa bądź rzepa mogą pojawić się nie więcej niż w 4 posiłkach w przeciągu całego jadłospisu dekadowego.
- 10) Produkty jak: jogurty, kefiry, maślanki, serki muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych z widoczną datą przydatności do spożycia.
- 11) Produkty, jak: dżemy, budynie, kisiele, galaretki itp. muszą być dostarczane w opakowaniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z produktami żywnościowymi.
- 12) Nie jest dopuszczalne dostarczanie wędlin, serów, jajek itp. w woreczkach foliowych. Produkty te muszą być dostarczane w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 13) Wymagane jest, aby opakowania/ pojemniki, w których dostarczane będą posiłki były opisane:
 - nazwą oddziału,
 - ilością porcji.

- rodzajem diet, które zawierają (nazwy winny być tożsame z podanymi w zamówieniu).
- 14) Warzywa, jak np. kalarepa, rzodkiew dostarczane będą obrane i pokrojone w cienkie paski bądź starte na tarce, a dostarczane na oddział psychogeriatryczny obowiązkowo obrane i starte na tarce.
- 15) Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
- a) Na zimno:
 - * Wędliny, sery (twarogowe chude i półtłuste, topione bez przypraw, podpuszczkowe- żółte itp.), pasty (rybne, jajeczne, serowe), dżemy niskosłodzone, jaja gotowane itp.
 - b) Na ciepło:
 - * bigos, parówki itp.
- 16) Forma dostarczanych produktów (np. wędlin, masła, dodatków do pieczywa, dodatków warzywnych i owocowych) musi umożliwiać ich estetyczne rozdzielanie na porcje. Muszą być one dostarczane w formie wyporcjowanej dla jednego pacjenta.
- 17) Pieczywo (chleb/ bułka) musi być dostarczone w formie krojonej i opakowane w folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością.
- 18) Dostarczone jaja muszą być obrane ze skorupki.
- 19) Przez potrawę mięsną należy rozumieć np. kotlety ze schabu, drobiu itp., pieczeń wieprzową, wołową, pulpety, drób – filety, mięso bez kości itp.
- 20) Przez dania z ryby należy rozumieć: filety z ryby bez ości i skóry, kotlety z ryby itp.
- 21) Przez potrawy półmięsne i bezmięsne należy rozumieć; gołąbki, pyzy, pierogi z różnymi nadzieniami itp.
- 22) Przez tłuszcz do smarowania należy rozumieć: wysokiej jakości prawdziwe masła (82% tł).
- 23) Posiłki muszą być uzupełniane dodatkami np. sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup itp.
- 24) Cukier do napojów dostarczany będzie w osobnych opakowaniach.
- 25) Całkowicie wyklucza się podawanie produktów mięsnych z konserw.
- 26) Przynajmniej co trzeci dzień na śniadanie lub kolację zalecany jest dodatek do pieczywa na ciepło.

-
- 27) W czasie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) należy uwzględnić przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców (np. barszcz z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami, ryba po grecku, ryba, potrawy mączne gotowane, piernik, ciasta itp.) biorąc pod uwagę sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- 28) Dania bezmięsne przez cały dzień tj. śniadanie, obiad, kolacja wymagane są w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wigilię Bożego Narodzenia.



- 27) W czasie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) należy uwzględnić przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców (np. barszcz z uszkiem, pierogi z kapusią i grzybami, ryba po grecku, ryba, potrawy mięsne gotowane, pieczone, ciasta itp.) biorąc pod uwagę sugestie i propozycje upowiadającego pracownika Zamawiającego.
- 28) Dania bezmięsne przez cały dzień tj. śniadanie, obiad, kolacja wyrażone są w środę Łopielowa, Wielki Piątek, Wigilie Bożego Narodzenia.

**WYMAGANE MINIMALNE NORMY GRAMOWE WYŻYWIENIA W MAZOWIECKIM
SZPITALU WOJEWÓDZKIM DREWNICA SP. Z O.O.**

Lp.	Nazwa produktu	Minimalna gramatura	Posilek	Dieta
1.	Zupa mleczna	400ml	Śniadanie	Podstawowa, łatwostrawna,
2.	Kakao	300ml	Śniadanie	Podstawowa, łatwostrawna,
3.	Kawa z mlekiem lub bez mleka	300ml	Śniadanie	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków
4.	Pieczywo mieszane / pszenno-żytnie	160g	Śniadanie	Podstawowa
5.	Pieczywo pełnoziarniste / razowe / graham	160g	Śniadanie	z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków
6.	Pieczywo pszenne	160g	Śniadanie	Łatwostrawna
7.	Pieczywo mieszane/ pszenno-żytnie	160g	Kolacja	Podstawowa
8.	Pieczywo pełnoziarniste	160g	Kolacja	z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków
9.	Pieczywo pszenne	160g	Kolacja	Łatwostrawna
10.	Tłuszcz do smarowania	20g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
11.	Ser biały (twarogowy półtłusty)	80g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
12.	Ser twardy (żółty)	45g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
13.	Ser topiony	50g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa
14.	Wędliny	45g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
15.	Jajka	2 szt. (min wielkości M)	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
16.	Zupa	400ml	obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
17.	Mięso bez kości (filet drobiowy, cielęcina, karkówka, szynka, schab, łopatka)	100g	obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
18.	Gulasz	250g (w tym min. 100g mięsa)	obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
19.	Ziemniaki	200g	obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
20.	Dżemy, powidła	30g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, łatwostrawna.

21.	Miód naturalny wielokwiatowy	30g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa
22.	Dodatki warzywne	100g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
23.	Kaszanka na gorąco	100g	Kolacja	Podstawowa,
24.	Wędliny podrobowe	30g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa
25.	Wędliny trwałe (jałowcowa, myśliwska, krakowska sucha itd.)	30g	Śniadanie/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
26.	Pierogi leniwe, knedle z owocami, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, racuchy z jabłkami, naleśniki z serem	350g	Obiad/ kolacja	Podstawowa, łatwostrawna,
27.	Ryż i makaron z owocami (zapiekany)	350g	Obiad/ kolacja	Podstawowa, łatwostrawna,
28.	Placki ziemniaczane	250g	Obiad/ kolacja	Podstawowa,
29.	Ryż, kasza, makaron	200g	Obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
30.	Salatki/ surówki	130g	Obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
31.	Kompoty bez cukru*	300ml	Obiad	Wszystkie diety*
32.	Filety z ryb bez skóry	100g	Obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
33.	Ryby wędzone	80g	Kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków,
34.	Pasty z: ryby wędzonej, jaj, sera białego itd.	60g	Kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków,
35.	Bigos tradycyjny	250g	Kolacja	Podstawowa,
36.	Owoce sezonowe	150g	Śniadanie/ obiad/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
37.	Sosy	80g	Obiad	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
38.	Jogurty owocowe, naturalne, desery mleczne itd.	150g	Śniadanie/ obiad/ kolacja	Podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 5-6 posiłków, łatwostrawna
39.	Herbata bez cukru*	350ml	Śniadanie/ Kolacja	Wszystkie diety*
40.	Dodatki typu: chrzan, musztarda, majonez ketchup itp.	15g	Śniadanie/ obiad /kolacja	Wszystkie diety

* Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć cukier oddzielnie w przeliczeniu na jednego pacjenta licząc 15 gram (ok. 3 łyżeczki) cukru na osobę na porcję napoju z wyłączeniem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

**Mazowiecki Szpital Wojewódzki
Drewnica Sp. z o.o.
ul. Rychlińskiego 1
05-091 Ząbki**

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności
od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wstępne wykonawcy

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.” [znak sprawy: 03/US/2019] , prowadzonego przez **Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o.**, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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

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

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

.....
.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik Nr 6 do Ogłoszenia

**Mazowiecki Szpital Wojewódzki
Drewnica Sp. z o.o.
ul. Rychlińskiego 1
05-091 Ząbki**

Wykonawca:

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne pn. „Świadczenie usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica” Sp. z o.o.”, prowadzonego przez Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o., Znak sprawy: 01/US/2020, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu, Rozdział V, pkt 1.

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w..... (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

....., w następującym zakresie:

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że spełnianie warunków udziału w postępowaniu przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu, Rozdział V pkt 1.

Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu, posiadam na zasobach następujących podmiotów:

..... w następującym zakresie:

.....

.....
nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejscowość, data

OŚWIADCZENIE

**o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,
o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**Świadczenie usługi żywienia pacjentów
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.
[znak sprawy: 01/US/2020]**

w związku zamieszczeniem na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 tj.) dotyczących przedmiotowego postępowania oświadczam*, że na dzień złożenia oświadczenia:

nie należę do żadnej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 369 ze zm.)

nie należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 369 ze zm.), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP, z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu

należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 369 ze zm.), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP, z niżej wymienionymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu:

1) ...

* właściwe zaznaczyć znakiem X

W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp., z innym wykonawcą/-ami, który/-rzy złożył/-li ofertę w przedmiotowym postępowaniu, wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z tym/-i wykonawcą/-ami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)



Załącznik nr 7 do Ogłoszenia

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

.....
maksymalna data

OSWIADCZENIE

o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,
o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych

Przyznając do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr:

Świadczenie usługi żywienia pacjentów
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.
[znak sprawy: 01U21020]

w związku zamieszczeniem na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 88 ust. 2
ustawy z dnia 28 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r.,
poz. 1843 (tj. późniejszych przedmiotowego postępowania oświadczam, że na dzień
złożenia oświadczenia:

nie należy do żadnej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lutego 2007 r. o
ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 389 ze zm.),

nie należy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lutego 2007 r. o
ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 389 ze zm.), o której
mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP, z Wykonawcami, którzy zostali oferty w przedmiotowym
postępowaniu

należy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lutego 2007 r. o
ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r., poz. 389 ze zm.), o której
mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP, z innymi wymienionymi Wykonawcami, którzy zostali oferty
w przedmiotowym postępowaniu

.....
* właściwe zaznaczyć znakiem X

W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23
ustawy PZP, z innymi wykonawcami, którzy zostali oferty w przedmiotowym postępowaniu,
wykonawca może dokonać waz i odwołaniem dokumenty będące dowodem na przynależność do
grupy kapitałowej z tymi wykonawcami, którzy nie przynależą do tej samej grupy kapitałowej w przedmiotowym

.....
podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentacji Wykonawcy

nazwa i adres Wykonawcy

Załącznik nr 8 do Ogłoszenia

.....
miejsowość, data

WYKAZ USŁUG

Lp.	Opis zamówienia (zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozdz. V ust. 1 pkt 2) lit. a))	Data wykonania zamówienia	Nazwa i adres Zamawiającego

* w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych należy wskazać jedynie wartość tej części usługi, która została zrealizowana w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)



Załącznik nr 9 do Ogłoszenia

.....
nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejsowość, data

WYKAZ ZASOBÓW DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA
(zgodnie z wymaganiami opisanymi w Rodz. V ust. 1 pkt 2) lit. c))

• **ZAKŁAD ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Lp.	Adres	Podstawa do dysponowania

• **ŚRODKI TRANSPORTU**

Lp.	Nazwa środka transportu /marka,typ/	Podstawa do dysponowania

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

Ad

Załącznik nr 9 do Ogłoszenia

dotyczy: ...

miejsce, data

WYKAZ ZASOBÓW DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA
 (zgodnie z wymaganiami opisanymi w Rozdz. V ust. 1 pkt 2) lit. c))

ZAKŁAD ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

l.p.	Adres	Podstawa do dysponowania

ŚRODKI TRANSPORTU

l.p.	Nazwa środka transportu (marka, typ)	Podstawa do dysponowania

(podpis i pieczęć osoby odpowiedzialnej)

.....
nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejsowość, data

WYKAZ OSÓB

(zgodnie z wymaganiami opisanymi w Rodz. V ust. 1 pkt 2) lit. b))

Lp.	Funkcja w ramach niniejszego zamówienia	Imię i nazwisko	Wykształcenie	Doświadczenie na wymaganym stanowisku, w latach	Podstawa dysponowania osobą
1.	Dietetyk				

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Szczegółowy wykaz w 10 do Ogłoszenia

.....
 nazwa i adres Wykonawcy

.....
 miejscowość, data

WYKAZ OSÓB

(zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozdz. V ust. 1 pkt 2) lit. b))

Lp.	Funkcja w ramach niniejszego zamówienia	Imię i nazwisko	Wykształcenie	Doświadczenie na wyznaczonej stanowisku, w latach	Podstawa dysponowania osobą
1.	Dyrektor				

.....
 (podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentacji Wykonawcy)

WZÓR UMOWY
UMOWA NR/.....20

Zawarta w 05 -091 Ząbki w dniu r. pomiędzy:

MAZOWIECKIM SZPITALEM WOJEWÓDZKIM DREWNICA SP. Z O. O. z siedzibą w Ząbkach przy ul. Rychlińskiego 1, zarejestrowaną przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000349207, posiadającą numer NIP: 1251556511 oraz REGON: 14225627000000, zwaną dalej „Zamawiającym/Spółką” reprezentowaną przez:

1. Romana Jędrzejczaka- Prezesa Zarządu
2. Przemysław Zaboklickiego – Członek Zarządu

a

....., z siedzibą w przy ul., zarejestrowaną przez Sąd Rejonowy dla m..... pod numerem KRS:, posiadającą numer REGON: oraz numer NIP:, zwaną dalej „Wykonawcą” reprezentowaną przez:

lub

..... - przedsiębiorcą wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, działającym pod firmą ... z siedzibą w ... przy ul ...; NIP: ..., reprezentowanym przez: ...

zwanym w dalszej części Umowy **Wykonawcą**

Zamawiający/Spółka i Wykonawca, na potrzeby umowy, zwani są w dalszej jej części indywidualnie/łącznie jako Strona/Strony

Umowa zawarta w wyniku wyboru oferty Wykonawcy, który został wyłoniony w postępowaniu o zamówienie publiczne przeprowadzonym na podstawie art. 138 o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019 poz. 1843 tj.) pn. „Świadczenie usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o. o.”, oznaczenie sprawy: 03/US/2019.

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiot umowy obejmuje:
 - a) przygotowanie i dostarczenie do Zamawiającego gotowych posiłków (uwzględniając diety specjalne ustalane indywidualnie według zaleceń dietetyka Zamawiającego) w odpowiednich porcjach, ilościach i temperaturze zapewniających codzienne racje pokarmowe, zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów zawarte w SIWZ;
 - b) dostawę posiłków do punktu przyjmowania i wydawania posiłków punktu żywienia

- c) dostawę posiłków regeneracyjnych;
- d) zabezpieczenie transportu posiłków.
- e) zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
- f) odbiór naczyń transportowych po dystrybucji posiłków w punkcie przyjmowania i wydawania posiłków oraz odbiór resztek posiłków.
- g) zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
- h) zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
- i) utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

§ 2 ZAKRES UMOWY

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zapewnia kompleksowe całodzienne świadczenie usługi żywienia pacjentów Spółki, w tym:
 - a) chorych żywionych według diety podstawowej,
 - b) chorych żywionych według diety:
 - łatwostrawnej;
 - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (tzw. dieta cukrzycowa) – 5 posiłków dziennie
 - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (tzw. dieta cukrzycowa) – 6 posiłków dziennie
 - indywidualnej wg potrzeby pacjenta.
2. Zadanie zostanie wykonane zgodnie z postanowieniami Ogłoszenia o zamówieniu na świadczenie usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Szpitala Mazowieckiego Drewnica Sp. z o.o. - Oznaczenie sprawy: 01/US/2020
3. Liczbę zlecanych posiłków określa się na 655 888, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia ilości posiłków w mniejszym zakresie, zgodnie z rzeczywistymi potrzebami wynikającymi z działalności Zamawiającego.
4. Szacunkowe ilości posiłków: 217 620 śniadań, 222 302 obiadów i 215 766 kolacji, 200 posiłków regeneracyjnych. Zmiana ilości posiłków zamawianych określonych w zdaniu poprzedzającym nie jest zmianą umowy i nie wymaga podpisania aneksu do umowy.
5. Wykonawca będzie wykonywał usługę osobiście lub/i przy pomocy podwykonawców w zakresie
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania powierzone podwykonawcom uczestniczącym w realizacji przedmiotu umowy.
7. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania umowy Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w realizację umowy. Wykonawca zawiadomi Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji umowy, a także przekaze informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług będących przedmiotem niniejszej umowy.
8. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany

wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

9. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części niniejszej umowy nastąpi w trakcie jej realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy.
10. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części umowy podwykonawcy.

§ 3

CZAS TRWANIA UMOWY

Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia **01.04.2020 r. do dnia 31.03.2022 r.**

§ 4

WARTOŚĆ UMOWY, WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Cena brutto umowy wynosi zł (słownie złotych.....), a cenę powyższą wyliczono na podstawie cen jednostkowych określonych w ust. 3 i szacunkowych ilości posiłków podanych w §2 ust. 4.
2. Za wykonanie usług będących przedmiotem niniejszej umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę na podstawie cen jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy oraz faktycznie zrealizowanych ilości posiłków, w rozbiciu na śniadanie, obiad i kolację.
3. Strony uzgadniają jednostkową cenę każdego posiłku w ramach dziennego wyżywienia jednego pacjenta na:
 - a) śniadanie zł (netto); słownie
 - b) obiad zł (netto); słownie
 - c) kolacja zł (netto); słownieJednostkową cenę za posiłek regeneracyjny w wysokości zł (netto); słownie
4. Do podanych cen netto zostanie naliczony podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Ceny podane w ust. 3 dotyczą wszystkich rodzajów diet określonych w § 2 ust. 1 i obejmują wszystkie koszty wykonania usługi.
6. Rozliczenia dokonywane będą za każdy miesiąc kalendarzowy, fakturami wystawionymi przez Wykonawcę po zakończeniu każdego kolejnego miesiąca kalendarzowego, potwierdzonymi przez upoważnione jednostki organizacyjne Zamawiającego, co do wykonania usługi.
7. Do każdej faktury powinny być dołączone następujące informacje:
 - a) okres rozliczenia,
 - b) ilość wydanych na poszczególne oddziały posiłków ogółem, w tym śniadań, obiadów i kolacji.
8. Każda faktura zostanie zapłacona przez Zamawiającego w ciągu 30 dni od daty jej doręczenia, przelewem na konto Wykonawcy. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

9. Ewentualna czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela Zamawiającego (np. cesja wierzytelności i/lub należności ubocznych przysługujących Wykonawcy na podstawie niniejszej umowy) może nastąpić wyłącznie po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego, wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
10. Wykonawca nie może wstrzymać, ani odmówić realizacji dalszych dostaw posiłków będących przedmiotem niniejszej umowy o ile zwłoka w zapłacie nie przekroczy 90 dni kalendarzowych od ustalonego terminu płatności.
11. Integralną częścią niniejszej umowy są:
 - a) Ogłoszenie o zamówieniu wraz z załącznikami;
 - b) Oferta Wykonawcy.

§ 5

OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca oświadcza, że środki będące przedmiotem niniejszej umowy posiadają w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.
3. Wykonawca oświadcza, że przy realizacji przedmiotu Umowy będą spełnione wszystkie obowiązujące normy żywieniowe wskazane przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2019 poz. 1252) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), zasadami systemu HACCP oraz aktualnie obowiązującymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Wykonawca oświadcza, że osoby skierowane do pracy na terenie Zamawiającego są zgodnie z obowiązującym prawem:
 - a) ubezpieczone;
 - b) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na powierzonym im stanowisku;
 - c) odbyły stosowne szkolenia w zakresie bhp i ppoż. (wstępne ogólne i stanowiskowe, okresowe).

§ 6

SPOSÓB REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca nie może realizować części lub całości umowy w sposób odmienny niż przewidziany warunkami Ogłoszenia, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej umowy. Ogłoszenie wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy stanowi integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się w oparciu o odpowiednio wykwalifikowanych pracowników realizować przedmiot zamówienia, zaopatrywać się we własnym zakresie i na własny koszt w surowce i materiały niezbędne do realizacji umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do opracowywania jadłospisu przez dietetyka spełniającego wymogi określone w Ogłoszeniu, wskazanego w Wykazie osób złożonym wraz z ofertą. Zamawiający dopuszcza zmianę osoby wyłącznie jeżeli nowa osoba będzie posiadała co najmniej kwalifikacje i doświadczenie wymagane w Ogłoszeniu, za uprzednią pisemną zgodą Zamawiającego (z zastrzeżeniem ust. 4).

4. Jeżeli z przyczyn obiektywnych (choroba, śmierć, zdarzenia losowe) lub innych przyczyn niezależnych od Wykonawcy, nie będzie możliwe pełnienie funkcji przez osobę wskazaną w Wykazie osób (lub osobę zaakceptowaną przez Zamawiającego zgodnie z ust. 3), Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego wskazania osoby posiadającej odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie, która będzie tymczasowo pełnić obowiązki tej osoby, do czasu ustania przyczyny powodującej brak możliwości pełnienia funkcji (jeżeli przyczyna ma charakter przejściowy) lub zastąpienia tej osoby zgodnie z procedurą opisaną w ust. 3, nie dłużej jednakże niż przez 10 dni.
5. Wykonawca oświadcza, że:
 - 1) zakład żywienia (kuchnia), w którym będą świadczone usługi objęte niniejszą umową, posiada decyzję o zatwierdzeniu i jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w zakresie przygotowywania posiłków, na potwierdzenie czego przedkłada poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię aktualnej decyzji w przedmiocie zatwierdzenia zakładu, w którym będzie świadczona usługa objęta przedmiotem umowy (zgodnie z art. 61 i n. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Inspekcji Sanitarnej;
 - 2) przedmiot umowy w zakresie dostarczania (transportu) posiłków, będzie realizowany przy pomocy co najmniej dwóch środków transportu, spełniającymi wymagania wynikające z obowiązujących przepisów [w szczególności rozdz. IV załącznika II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.)] oraz (jeżeli nie stanowią części zakładu, o którym mowa powyżej w pkt 1) posiadającymi decyzję o zatwierdzeniu i wpisanymi do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami, na potwierdzenie czego Wykonawca przedkłada poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających zatwierdzenie / zgłoszenie do Inspekcji Sanitarnej pojazdów do transportu posiłków, przy pomocy których będą realizowane usługi objęte przedmiotem umowy (zgodnie z obowiązującymi przepisami).
6. Wykonawca może realizować usługi objęte przedmiotem niniejszej umowy w innym zakładzie niż wskazany w dokumentach, o których mowa w ust. 5, jak też przy pomocy środków transportu innych niż wskazane w dokumentach, o których mowa w ust. 5, pod warunkiem, że spełniają one wymogi wynikające z ust. 5 i Wykonawca z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem doręczy Zamawiającemu w tym terminie poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie dokumentów, o których mowa w ust. 5, dotyczących proponowanego zakładu żywienia lub środka transportu.

§ 7

OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia pacjentów będących pod opieką Zamawiającego przez 7 dni w tygodniu.
2. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających realizację umowy przy pomocy zasobów Wykonawcy. Rozliczenie nastąpi zgodnie z ustaloną w § 4 niniejszej umowy ceną jednostkową, niezależnie od kosztów poniesionych przez Wykonawcę.
3. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 2 zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego oraz zobowiązany jest do bieżącego informowania Wykonawcy o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
4. Całodzienne wyżywienie pacjentów obejmuje: śniadanie, obiad, kolację z zastrzeżeniem ust. 5 i 6.

5. Całodzienne wyżywienie pacjentów z dietą z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów obejmuje: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, ew. II kolacja.
6. Całodzienne wyżywienie pacjentów Oddziału Dziennego obejmuje wyłącznie obiad (dostarczany w opakowaniach jednorazowych lub w systemie tacowym) w dniach poniedziałek- piątek w dni pracujące, z wyłączeniem tzw. dnia wycieczkowego ustalanego na bieżąco.
7. Wykonawca zapewni produkcję posiłków regeneracyjnych, które Zamawiający zobowiązany jest zapewnić nieodpłatnie swoim pracownikom.
 - a) Za posiłek regeneracyjny uznaje się – jedno danie gorące, które powinno zawierać: około 50-55% węglowodanów, 30-35 % tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.
 - b) Posiłki profilaktyczne będą dostarczane w opakowaniach jednorazowych lub w systemie tacowym wraz z sztućcami jednorazowymi.
8. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające się lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w zależności od ilości hospitalizowanych osób.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
10. Wykonawca zobowiązuje się do zapoznania i przestrzegania wewnętrznych regulaminów Zamawiającego w szczególności z „Instrukcją bezpieczeństwa pożarowego” oraz „Zasadami postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas wykonywania prac na terenie Spółki” przez pracowników innych pracodawców oraz osoby wykonujące pracę na innej podstawie niż stosunek pracy”.
11. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do punktu przyjmowania i wydawania posiłków.

§ 8

ZAMAWIANIE POSIŁKÓW

1. Strony umowy ustalają, iż realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie codziennych zamówień wysyłanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego:
 - drogą elektroniczną, na adres:
 - faksem na numer:
 - w wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się składanie zamówień telefonicznie (tel. nr:
2. Wykonawca zobowiązany jest do potwierdzenia otrzymania zamówienia na posiłki lub korekty zamówienia na posiłki w przeciągu 20 minut od wysłania zamówienia. Brak potwierdzenia przyjęcia zamówienia / korekty zamówienia przez Wykonawcę nie ma wpływu na obowiązek terminowego i zgodnego z umową realizacji złożonego zamówienia.

3. W przypadku posiadania elektronicznego systemu zamawiania posiłków Wykonawca zobowiązany jest bezpłatnie udostępnić i zainstalować u Zamawiającego program oraz przeszkolić pracowników Zamawiającego.
4. Zastrzega się, że Zamawiający ma możliwość zmiany ilości zamawianych posiłków na 1 godz. przed planowaną dostawą.
5. Zamawiający zobowiązuje się do:
 - a) przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na posiłki przez poszczególne oddziały o ustalonych porach.
 - b) przekazywania w ciągu dnia skorygowanego zapotrzebowania na posiłki w związku z ruchem chorych.
6. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 9 JADŁOSPISY

1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem wymagań zawartych w załącznikach 3 i 4 do Ogłoszenia, które oparte są na wytycznych określonych przez IŻŻ w „Zasadach Prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” (Warszawa 2011) oraz aktualnych, opublikowanych przez IŻŻ „Normach żywienia dla populacji Polski” (Warszawa, 2017). W przypadku wejścia w życie nowszych wytycznych w okresie trwania umowy przygotowywanie posiłków powinno odbywać się w oparciu o najnowsze normy.
2. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w placówce Zamawiającego przy współpracy z Dietetykiem ze strony Zamawiającego.
3. Jadłospisy układane będą na okres dekady (10 dni) i przedkładane Zamawiającemu najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem dekady – do Kancelarii Szpitala (na adres e-mail: kancelaria@drewnica.pl, lub fax .22 419 70 04.) oraz Dietetyka ze strony Zamawiającego (na adres e-mail: aleksandra.lopatkiewicz@drewnica.pl).
4. Wszystkie jadłospisy będą sporządzane na wzorze stanowiącym zał. nr 2 do Ogłoszenia, obowiązkowo będą zawierać:
 - a) wyszczególniony skład wszystkich produktów posiłków (z jak najdokładniejszą charakterystyką danego produktu);
 - b) gramaturę poszczególnych składników posiłków po obróbce technologicznej;
 - c) informację o dziennej wartości kalorycznej posiłków;
 - d) informację o całodziennej wartości odżywczej (zawartość: białka ogółem, tłuszczów ogółem, cholesterolu, węglowodanów ogółem, błonnika pokarmowego, witamin i składników mineralnych).
5. W przypadku zastrzeżeń do przekazanego jadłospisu Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy swoje uwagi / zastrzeżenia, a Wykonawca zobowiązany jest w trybie natychmiastowym do zastosowania się do nich.
6. Zastrzega się, że wszelkie zmiany w jadłospisach mogą być wprowadzone po ich akceptacji przez Dietetyka ze strony Zamawiającego (wymagana forma akceptacji- e-mail).

7. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek ogółem, tłuszczu ogółem, cholesterolu, węglowodanów ogółem, błonnika pokarmowego, witamin, makro i mikroelementów oraz do przedkładania ww. informacji w formie pisemnej wraz z przesyłanym jadłospisem dekadowym.

§ 10 DOSTAWA

1. Posiłki dostarczane będą do punktu przyjmowania i wydawania posiłków wg następującego harmonogramu:
 - b) Śniadanie (+ II śniadanie) w godzinach: 7.30-8.00
 - c) Obiad (+ podwieczorek) w godzinach: 12.30-13.15
 - d) Kolacja (+ II kolacja) w godzinach: 17.00-17.30Obowiązkowo każdy oddział wraz z posiłkami otrzymywał będzie aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania zawierający ilość porcji oraz masę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach.
2. Dostawy posiłków do punktu przyjmowania i wydawania posiłków, nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana w pkt. 1. Nie dopuszcza się przechowywania posiłków w za wyjątkiem II śniadania, podwieczorku, II kolacji. **Posiłki nie będą odbierane z przyjmowania i wydawania posiłków w innych godzinach niż wskazanych w ust. 1**
3. Posiłki muszą być produkowane z surowców najwyższej jakości, posiadających niezbędne w żywieniu szpitalnym atesty.
4. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją na oddziały szpitalne. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów wysokiej jakości.
5. Dostarczane posiłki muszą:
 - a) zawierać prawidłowe cechy organoleptyczne;
 - b) zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność);
 - c) być bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
6. Posiłki muszą być dowożone do punktu przyjmowania i wydawania posiłków samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
7. Transport posiłków musi odbywać się w hermetycznych, bezpiecznych (wygodne, nienagrzewające się uchwyty, szczelne pokrywy) pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi gwarantujących ich bezpieczne użytków zastrzeżeniem ust. 8
8. Posiłki (obiad) do oddziału dziennego oraz ewentualne posiłki profilaktyczne dostarczane będą w pojemnikach jednorazowych / w systemie tacowym wraz ze sztucami jednorazowego użytku.
9. Temperatura dostarczonych do oddziałów posiłków musi wynosić:
 - a) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco:

- gorące zupy – min 75°C;
 - gorące II dania (mięsa, sosy, ziemniaki, ryże itp.) – min 65°C;
 - gorące napoje (herbaty, kompoty, kakao itp.) – min 80°C;
- b) dla żywności, która wymaga przechowywania w warunkach chłodniczych, jak wyroby garmażeryjne, wędliny, nabiał itp. – do 4°C;
- c) dla sałatek i surówek – od 4 do 8°C.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych (w tym naczyń jednorazowych) po dystrybucji posiłków w oddziałach oraz do odbioru resztek posiłków (w tym dostarczenie odpowiednich worków/pojemników na odpady) 3 razy dziennie, a z oddziału dziennego odbiór naczyń oraz resztek następuje tego samego dnia do godz. 14.
11. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w punkcie przyjmowania i wydawania posiłków
12. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków.
13. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub jego braku czy niewłaściwej ilości dostarczonej porcji, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany/ dostarczenia posiłku maksymalnie w ciągu 30 minut od powiadomienia telefonicznego przedstawiciela Wykonawcy wskazanego w niniejszej Umowie.
14. Brak zapewnienia przez Wykonawcę posiłków zgodnie ze złożonym zamówieniem, na warunkach określonych w umowie (z uwzględnieniem powyższego ust. 13), uprawnia Zamawiającego do zaopatrzenia w posiłki od podmiotu trzeciego. Jeżeli koszt, jaki poniesie Zamawiający w związku z zamówieniem posiłków na zasadach określonych w zdaniu poprzedzającym, przekroczy ceny wynikające z niniejszej umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty nadwyżki na rzecz Zamawiającego, w terminie określonym w wezwaniu Zamawiającego.

§ 11

ODPOWIEDZIALNOŚĆ, KONTROLE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionych pracowników:
- b) czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu wykorzystywanego przy przygotowaniu, gotowaniu i dostarczaniu posiłków,
 - c) stosowanych surowców, gramatury i przebiegu procesów technologicznych,
 - d) wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia.
2. Wyniki w/w kontroli będą dokumentowane w protokole z przeprowadzonej kontroli.
3. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia w trakcie obowiązywania umowy Protokołu pokontrolnego Inspekcji Sanitarnej.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do punktu przyjmowania i wydawania posiłków.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszystkie szkody powstałe w wyniku działania bądź zaniedbania osób, którym powierzył wykonanie czynności mieszczących się w przedmiocie umowy, w tym za sankcje nałożone na Zamawiającego przez nadzór sanitarny i inne właściwe organy w związku z nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę. Kary nałożone z tego tytułu pokryje w całości Wykonawca.
6. Wykonawca będzie odpowiedzialny za przechowywanie próbek każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (zwłaszcza z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego., Dz.U.07.80.545).
7. Próby pokarmowe przechowywane będą w zakładzie Wykonawcy tj. w Na każde żądanie Zamawiającego lub stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca dostarczy próby pokarmowe pod wyznaczony adres przez Zamawiającego lub Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków.

§ 12

UBEZPIECZENIE

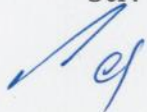
1. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez cały okres realizacji umowy aktualnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (kontraktowej i deliktowej) w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, w tym od odpowiedzialności z tytułu produktu, obejmującego również zatrucia pokarmowe, na sumę gwarancyjną na wszystkie i jedno zdarzenie nie niższą niż 500 000,00 zł. W przypadku wypłaty odszkodowania przez ubezpieczyciela lub zmniejszenia się sumy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest podwyższyć sumę ubezpieczenia do wysokości określonej w zdaniu poprzednim lub zawrzeć nową umowę na taką sumę ubezpieczenia. Polisa powinna zostać dostarczona Zamawiającemu w takim terminie, aby była zachowana ciągłość okresu ubezpieczenia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
4. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż jest ubezpieczony w zakresie objętym niniejszą umową w nr polisy..... z dnia.....

5. Polisa ubezpieczeniowa lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie, o którym mowa w § 12 ust. 1 stanowi integralną część niniejszej umowy (załącznik Nr).

§ 13

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Wykonawca najpóźniej do dnia zawarcia umowy wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 3% ceny umowy brutto, tj. w kwocie zł (słownie złotych:), w formie
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy ma na celu zabezpieczenie i ewentualne zaspokojenie roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, w szczególności roszczeń Zamawiającego wobec Wykonawcy o zapłatę kar umownych.
3. Beneficjentem zabezpieczenia należytego wykonania Umowy jest Zamawiający.
4. Koszty zabezpieczenia należytego wykonania Umowy ponosi Wykonawca.
5. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić, aby zabezpieczenie należytego wykonania Umowy zachowało moc wiążącą w okresie wykonywania Umowy. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania Zamawiającego o faktycznych lub prawnych okolicznościach, które mają lub mogą mieć wpływ na moc wiążącą zabezpieczenia należytego wykonania Umowy oraz na możliwość i zakres wykonywania przez Zamawiającego praw wynikających z zabezpieczenia.
6. Zabezpieczenie w przypadku jego nie wykorzystania zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia wykonania przedmiotu umowy i uznania za należyte wykonany.
7. W trakcie realizacji Umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia należytego wykonania Umowy na jedną lub kilka form, o których mowa w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, pod warunkiem, że zmiana formy zabezpieczenia zostanie dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
8. Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy pozostaje w dyspozycji Zamawiającego i zachowuje swoją ważność przez czas określony w Umowie.
9. Jeżeli nie zajdzie powód do realizacji zabezpieczenia w całości lub w części, podlega ono zwrotowi Wykonawcy odpowiednio w całości lub w części w terminie, o którym mowa w niniejszym paragrafie. Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego Zamawiającego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.
10. Jeżeli okres ważności zabezpieczenia należytego wykonania Umowy jest krótszy niż wymagany okres jego ważności, Wykonawca jest zobowiązany ustanowić nowe zabezpieczenie należytego wykonania Umowy nie później niż na 30 dni przed wygaśnięciem ważności dotychczasowego zabezpieczenia.
11. Jeżeli Wykonawca w terminie określonym w ustępie poprzedzającym nie przedłoży Zamawiającemu nowego zabezpieczenia należytego wykonania Umowy, Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania dotychczasowego zabezpieczenia w trybie wypłaty całej kwoty, na jaką w dacie wystąpienia z roszczeniem opiewać będzie dotychczasowe zabezpieczenie.
12. Zamawiający zwróci Wykonawcy środki pieniężne otrzymane z tytułu realizacji zabezpieczenia należytego wykonania Umowy po przedstawieniu przez Wykonawcę nowego zabezpieczenia albo w terminie zwrotu danej części zabezpieczenia.



§ 14
KARY UMOWNE

1. Kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań niniejszej umowy przez Wykonawcę, będą naliczane przez Zamawiającego w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a) za rozwiązanie umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10 % wartości brutto niewykonanej części umowy, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy, jednak nie mniej niż 25 000,00 zł.
 - b) za każdy przypadek nieterminowego dostarczenia posiłków, w wysokości 40% ceny brutto posiłków niedostarczonych w terminie;
 - c) za każdy przypadek dostarczenia posiłków niezgodnych z niniejszą umową (w szczególności pod względem jakości, temperatury, składu, zamawianych ilości), w wysokości 40% ceny brutto posiłków niezgodnych z umową;
 - d) za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych lub nieprawidłowe ich opisywanie, lub też sporządzenie jadłospisu przez osobę nie wskazaną w §6 ust. 3, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł za każdy dzień zwłoki w dostarczeniu zgodnego z umową jadłospisu dekadowego
 - f) za brak dostarczenia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających posiadanie ubezpieczenia zgodnie z §12, w wysokości 500,00 zł za każdy dzień zwłoki ;
 - g) za każdy przypadek realizacji usługi w zakładzie żywienia (kuchni) lub przy pomocy środków transportu niezgodnych z §6 ust. 5-6, w wysokości 500,00 zł.
2. Niezależnie od postanowień niniejszego paragrafu Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy w trybie przewidzianym w § 15 niniejszej umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia, przy czym kary umowne podlegają sumowaniu.
4. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar, na zasadach ogólnych.
5. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu Cywilnego.
6. Kary nałożone na Zamawiającego przez upoważnione organy i instytucje kontrolne z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych oraz przepisów przeciwpożarowych i BHP na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, ponosi Wykonawca. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń tych kar z wynagrodzenia przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Termin płatności kar umownych wynosić będzie 14 dni kalendarzowych licząc od doręczenia Wykonawcy noty obciążeniowej w zakresie naliczonej kary umownej. Kary umowne będą naliczane przez cały okres obowiązywania umowy.

9

§15

WYPOWIEDZENIE UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w sytuacji:
 - a) powtarzających się (co najmniej dwóch w okresie jednego miesiąca kalendarzowego) uchybień w zakresie jakości lub terminowości dostarczanych posiłków;
 - b) stwierdzenia, iż Wykonawca świadczy usługi objęte przedmiotem umowy w zakładzie żywienia (kuchni) lub przy pomocy środków transportu niespełniających wymogów wynikających z obowiązujących przepisów;
 - c) gdy wykonawca dopuszcza się innych niż wskazane w lit. a-b naruszeń umowy, i pomimo wezwania Zamawiającego (w formie pisemnej) do należytego wykonania umowy i wyznaczenia w tym celu dodatkowego terminu, Wykonawca nie uczynił tego w wyznaczonym terminie.
2. 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.
3. W przypadku, o którym mowa w ust.2 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 16

KONTAKT

1. Osobami uprawnionymi do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej umowy są:
 - a) ze strony Zamawiającego:
w godz. 7.30 - 15.05 w dni powszednie: Aleksandra Łopatkiewicz tel. (22) 419-71-99, wew. 199, e-mail: aleksandra.lopatkiewicz@drewnica.pl, zaś w pozostałych godzinach oraz w dni ustawowo wolne od pracy - pracownicy dyżurni szpitala
 - b) ze strony Wykonawcy tel....., e-mail:
 - c) ze strony Wykonawcy poza godzinami pracy osoby wskazanej w pkt. btele-mail:

§ 17

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca nie może przekazać osobom trzecim praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy, bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.
3. Każda zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem §2 ust. 4.
4. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

5. Ewentualne spory wynikające z wykonania niniejszej umowy strony poddają jurysdykcji Sądu właściwego miejscowo dla każdorazowej siedziby Zamawiającego.
6. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający

Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:

- 1) administratorem Państwa danych osobowych jest Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o., adres: ul. Karola Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki;
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@drewnica.pl;
- 3) administrator będzie przetwarzał Państwa dane osobowe w celu związanych z oszacowaniem wartości zamówienia oraz ewentualnym zawarciem i realizacją umowy o współpracy na podstawie. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne w celu wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy;
- 4) administrator przetwarza jedynie Państwa dane kontaktowe;
- 5) dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także na rzecz podmiotów, z którymi administrator zawarł umowę powierzenia przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz administratora (np. laboratorium zewnętrznym, kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcą świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych);
- 6) administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
- 7) mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie administratora.

Dodatkowo zgodnie z art. 13 ust. 2 RODO informujemy, że:

- 1) Państwa dane osobowe będą przechowywane do momentu upływu okresu przedawnienia wynikającego z ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny;
- 2) przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego;
- 3) dane osobowe zostały pozyskane z publicznie dostępnego źródła, tj. z Internetu;

.....
nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejsowość, data

**INFORMACJA WYKONAWCY O OBOWIĄZKU PODATKOWYM
(art. 91 ust 3a ustawy Pzp)**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne pn.:

**„Świadczenie usługi żywienia pacjentów
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”
[znak sprawy: 01/US/2020]**

oświadczam, że:

wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując jednocześnie nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku:

Nazwa (rodzaju) towaru lub usługi	Wartość (bez kwoty podatku)

....., dnia

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

