

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

do postępowania w trybie podstawowym o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej mniejszej niż progi unijne na usługi społeczne pn.:

„Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby

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

[Znak sprawy: DZP.26.7.2024]

Data: 09.04.2024 r.

Zatwierdzam

Prezes Zarządu

Roman Jedrzejczak

Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Specyfikacja diet
- 3) Normy gramowe
- 4) Oświadczenie wstępne Wykonawcy art. 125 ust. 1 PZP
- 5) Oświadczenie podmiotu udostępniającego Wykonawcy zasoby
- 6) Oświadczenie dot. art. 117 ust. 4 PZP
- 7) Wykaz usług
- 8) Wykaz osób
- 9) Wzór umowy
- 10) Wykaz zasobów
- 11) Oświadczenie RODO

I. ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa	Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica sp. z o.o. z/s w Ząbkach
Adres siedziby	05 – 091 Ząbki, ul. Rychlińskiego 1
Telefon	(22) 419 70 02
Adres strony internetowej Zamawiającego	www.drewnica.pl
Nr REGON	142256270
Nr NIP	1251556511
Dni i godziny pracy Zamawiającego	poniedziałek – piątek w godz. 07.30-15.05 (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy)
Adres strony internetowej, na której będą udostępniane SWZ, zmiany SWZ oraz inne dokumenty zamówienia	https://platformazakupowa.pl/pn/drewnica
Adres poczty elektronicznej	sekretariat@drewnica.pl
Osoba upoważniona do komunikowania się z Wykonawcami	Martyna Kalinowska

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

1. Postępowanie na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 euro, do których zastosowanie mają przepisy art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r., poz. 1630 ze zm.) zwaną dalej ustawą Pzp, prowadzone w trybie podstawowym wskazanym w art. 275 pkt 1 Pzp (bez przeprowadzania negocjacji) o wartości szacunkowej mniejszej niż progi unijne, na zasadach określonych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia zwaną dalej SWZ.
2. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U. z 2020r. poz. 1320 z późn. zm.)

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi żywienia realizowanej na potrzeby 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 SWZ;
 - 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 **316 183 (tj. 103 671 śniadań, 108 718 obiadów, 103 773 kolacji, 21 posiłków regeneracyjnych)** w tym diety stanowią:
 - a. Dieta podstawowa – ok. 82 %
 - b. Dieta lekkostrawna – ok. 2,7 %
 - c. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłków dziennie (tzw. dieta cukrzycowa) – ok. 7 %
 - d. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 6 posiłków dziennie (tzw. dieta cukrzycowa) – ok. 1,8 %
 - e. Indywidualne specjalistyczne diety wg potrzeby pacjentów – ok. 6,5 %.
5. Podane w ust. 4 ilości, są wielkościami szacunkowymi. Stopień realizacji umowy uzależniony jest od potrzeb wynikających z działalności Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji umowy w mniejszym zakresie niż to wynika z ilości określonych w SWZ. Realizacja umowy w mniejszym zakresie nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy względem Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że Zamawiający jest zobowiązany do nabycia od Wykonawcy w okresie realizacji umowy usług o wartości brutto stanowiącej co najmniej 70% zaoferowanej ceny brutto (wartość umowy brutto).
6. Posiłki dla pacjentów będą dostarczane do punktu żywienia znajdującego się w siedzibie Zamawiającego 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,	do 15:00
Środa	Śniadanie (następny dzień)	
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 2 i 3 do SWZ, które oparte są na wytycznych określonych przez IŻŻ w „Zasady Prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” (Warszawa 2011) oraz aktualnych, opublikowanych przez IŻŻ „Normy 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 tj. (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132), dalej jako ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów w odniesieniu do posiłków profilaktycznych (Dz.U. 1996, poz. 279). Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie zgodnie z GMP - Zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej, GHP - Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej oraz z wdrożonym i stosowanym HACCP w zakładzie Wykonawcy - Systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
12. Przygotowanie posiłków realizowane będzie zgodnie z certyfikatem ISO 22000 oraz aktualnie obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB.
13. 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 2 do SWZ) oraz musi uwzględniać „Wymagane minimalne normy gramowe wyżywienia w Mazowieckim Szpitalu Wojewódzkim Drewnica Sp. z o.o. – zał. Nr 3 do SWZ.

14. 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, sporadycznie pięć razy w tygodniu).
15. Całodzienne wyżywienie musi spełniać zapotrzebowanie energetyczne dla poszczególnych diet i musi uwzględniać zalecenia lekarskie dla indywidualnych potrzeb pacjentów.
16. 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.
17. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).
18. 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.
19. 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.
20. Posiłki przygotowane dla pacjentów będą wydawane przez pracowników Zamawiającego.
21. 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.
22. Posiłki muszą być dowożone do oddziałów samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
23. 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. 24.
24. Posiłki (obiad) do oddziału dziennego dostarczane będą w pojemnikach jednorazowych lub w systemie tacowym. Szacunkowa miesięczna ilość obiadów dostarczanych do oddziału dziennego wynosi – 345 obiadów/mc.
25. 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.
26. 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).
27. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych na terenie Szpitala.
 28. 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.
 29. 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 (Załączniki 2 i 3 do SWZ).
 30. 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. 2017, poz. 545 z późn. zm.).
 31. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
 32. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchni centralnej/punktu przyjmowania i wydawania posiłków.
 33. Wymaga się, aby Wykonawca zapewnił produkcję posiłków profilaktycznych, 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, 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 profilaktyczne 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.
 34. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
 35. 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.
 36. 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.
 37. 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 ABSTYNENCYJNYCH (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

38. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Powody nie dokonania podziału zamówienia na części:

Zgodnie z motywem 78 akapit drugi Dyrektywy 2014/24/UE: *Instytucja zamawiająca powinna mieć obowiązek rozważenia celowości podziału zamówień na części, jednocześnie zachowując swobodę autonomicznego podejmowania decyzji na każdej podstawie, jaką uzna za stosowną, nie podlegając nadzorowi administracyjnemu ani sądowemu (...). Przyczyny te mogłyby być na przykład następujące: instytucja zamawiająca mogłaby stwierdzić, że taki podział groziłby ograniczeniem konkurencji albo nadmiernymi trudnościami technicznymi lub nadmiernymi kosztami wykonania zamówienia, lub też potrzeba skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.*

Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie posiłków przede wszystkim dla pacjentów prowadzonego przez Zamawiającego Szpitala, w związku z ustawowym obowiązkiem Zamawiającego dotyczącym zapewnienia pacjentom wyżywienia całodobowo. Już z tego względu przedmiot zamówienia stanowi pełną całość, jako, że głównym beneficjentem usługi są pacjenci, dla których muszą być dostarczane jednorazowo tym samym czasie takie same posiłki (z uwzględnieniem ewentualnych diet specjalnych wynikających ze szczególnych potrzeb pacjenta lub też z przebiegu leczenia). Z uwagi na te okoliczności wynikające z potrzeb pacjentów i obowiązków Zamawiającego w tym zakresie względem pacjentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa, kluczowe znaczenie dla należytego wykonania zamówienia ma zachowanie jednolitego charakteru dostarczanych posiłków (pod każdym względem – m.in. składników, gramatury, smaku itp.) oraz ich jednoczesne dostarczanie dla wszystkich pacjentów Szpitala. Ma to istotne znaczenie także w celu uniknięcia sytuacji, w której pacjenci otrzymując posiłek od dwóch różnych wykonawców, mogą mieć poczucie nierównego ich traktowania (jako, że z natury rzeczy

posiłki te nie będą identyczne, każdy z wykonawców przygotowałby bowiem swoją część posiłków niezależnie od siebie.).

Istotny jest również element kosztowy dla Zamawiającego. Zasadą jest, że większa liczba posiłków objęta zamówieniem pozwala wykonawcy na zaoferowanie niższej ceny jednostkowej, jako że stałe koszty realizacji usługi (w szczególności dowóz posiłków, ale też utrzymanie i eksploatacja sprzętów kuchennych, jak również częściowo koszty personelu, którego liczba tylko w części zależy od wielkości usługi) rozkładają się na większą liczbę posiłków. Podział zamówienia na części oznaczałby wyższe koszty realizacji zamówienia dla Zamawiającego. Co więcej, taki podział mógłby skutkować ograniczeniem konkurencji, jako że część wykonawców nie mając pewności, że w przypadku wyboru ich oferty uzyskają w postępowaniu całość usługi objętej jego przedmiotem, a może tylko taką czy inną jego część, mogą zrezygnować ze złożenia oferty w ogóle, ze względu na brak zainteresowania realizacją tylko części zamówienia z uwagi na jej zbyt mały zakres. Taki podział mógłby również skutkować dla wykonawców dodatkowymi trudnościami przy obliczeniu ceny oferty ze względu na brak możliwości rzetelnego przeliczenia tzw. kosztów stałych na liczbę posiłków (cenę jednostkową).

Dokonanie podziału zamówienia na części mogłoby skutkować poważnymi i nadmiernymi trudnościami w koordynacji działań poszczególnych wykonawców, czego bezpośrednim skutkiem byłoby zagrożenie dla właściwego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia oraz w konsekwencji realizacji przez Zamawiającego jego obowiązków względem pacjentów i pogorszeniem standardów pobytu pacjentów w Szpitalu. Jednocześnie dokonanie podziału zamówienia na części skutkowałoby koniecznością współdzielenia usługi przez kilku wykonawców oraz ścisłego współdziałania wykonawców oraz daleko idącego zsynchronizowania ich działań. Z obiektywnych względów tak daleko idąca potrzeba współdziałania kilku podmiotów o różnych i częściowo sprzecznych interesach, w ramach jednolitej usługi, kiedy to każdy z wykonawców odpowiada za inny zakres usługi, skutkowałaby poważnym ryzykiem powstania trudności oraz sporów, a także dodatkowych kosztów związanych z niewłaściwą koordynacją i niewłaściwą kolejnością wykonania usługi, przy jednoczesnych obiektywnych trudnościach w rozgraniczeniu odpowiedzialności każdego z wykonawców. Mogłoby to skutkować powstawaniem niedopuszczalnych przerw w realizacji usługi, a także próbami wykorzystania niewłaściwego działania jednego z wykonawców przez pozostałych wykonawców celem wykazania braku winy po swojej stronie czy też uzyskania dodatkowych płatności. Z tych względów, udzielenie zamówienia jednemu wykonawcy (lub wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia i ponoszącym solidarną odpowiedzialność za jego wykonanie) jest obiektywnie uzasadnione i konieczne.

Nie bez znaczenia są również względy sanitarne i epidemiczne (w tym związane z COVID-19), które wymagają możliwej minimalizacji liczby osób mających kontakt ze Szpitalem oraz jego personelem, natomiast realizacja usługi przez więcej niż jednego wykonawcę bez wątplenia utrudnia realizację tych celów.

39. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej.

40. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin realizacji przedmiotu zamówienia od dnia **11.05.2024 r. -10.05.2025 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) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie

- 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie

- 3) **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.

- 4) **zdolności technicznej lub zawodowej dotyczący doświadczenia:**

- 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, co najmniej dwie usługi (na rzecz różnych podmiotów), z których każda świadczona nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy, i obejmowała swoim zakresem co najmniej:

- przygotowywanie posiłków i transport przygotowanych gotowych posiłków (min. śniadanie, obiad, kolacja) dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w rozumieniu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz przygotowywanie i transport gotowych posiłków dla ww. zakładów, w ilości nie mniejszej niż średnio po 280 śniadań, obiadów i kolacji w ciągu jednego dnia.

UWAGA:

Powyższą ilość należy wyliczyć jako średnią arytmetyczną z okresu, kolejnych 12 miesięcy, w których była świadczona usługa. W sytuacji gdy usługa była świadczona na podstawie umowy trwającej dłużej niż 12 miesięcy, wyliczenie może obejmować dowolny okres kolejnych 12 miesięcy.

- b) Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że 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. Dietetyk musi dodatkowo spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników

na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. Nr 151, poz. 896 z późn. zm.).

c) Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje następującymi zasobami w celu realizacji zamówienia:

- zakładem żywienia zbiorowego (w rozumieniu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia):

- (1) posiadającym aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki dla Zamawiającego) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwego przechowywania artykułów spożywczych i
- (2) 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) posiadającymi decyzję o zatwierdzeniu i wpisanymi do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

d) Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wdrożył w zakładzie, (w którym będzie przygotowywał posiłki dla Zamawiającego) oraz stosuje zasady systemu HACCP (zgodnie z art. 59 i 73 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia);

Zamawiający uzna warunek za spełniony poprzez załączenie przez Wykonawcę do oferty dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie w zakładzie, w którym przygotowywane są posiłki systemu HACCP:

- Zaświadczenia właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

lub równoważnie

- Protokołu kontroli sanitarnej zawierającego pozytywną ocenę wdrożenia i stosowania w zakładzie systemu HACCP,

lub równoważnie

-Certyfikatu/zaświadczenia/deklaracji poświadczającej wdrożenie HACCP wystawionego przez niezależną jednostkę uprawnioną do kontroli jakości w zakresie zgodności działalności wykonawcy z normą ISO 22000 lub równoważnej.

VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA:

1. Zamawiający wyklucza z postępowania:

- 1) Wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdz. V ust. 1 SWZ;
 - 2) Wykonawców, którzy nie wykazali, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 i 6
 - 3) Wykonawców, którzy nie wykazali, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 109 ust. 1 pkt 4-10 ustawy PZP.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.
 3. Zamawiający informuje, że wykluczeniu podlega wykonawca w okolicznościach wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, z uwzględnieniem początku okresu wykluczenia wskazanego w art. 22 pkt 1 tej ustawy. Zamawiający informuje również, że osoba lub podmiot podlegające wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, podlegają karze pieniężnej w wysokości do 20 000 000 zł. Wykonawca składając ofertę potwierdza jednocześnie, że znane są jemu przepisy ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, w szczególności art. 7 oraz art. 22 tej ustawy, oraz potwierdza, że nie zachodzą wobec niego przesłanki wykluczenia wskazane w art. 7 tej ustawy.
 4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale V ust. 1, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy. Wykonawca nie może po upływie terminu składania ofert powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
 5. Oceniając zdolność techniczną lub zawodową, zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
 6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku:
 - 1) w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu wskazanych w rozdziale V ust. 1 pkt 4) wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane;**

21
40

- 2) w przypadku, o którym mowa w rozdziale V wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy, wg wzoru stanowiącego zał. nr 6 do SWZ;
- 3) 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 powinno być złożone wraz z ofertą.

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

A. OŚWIADCZENIE, O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 PZP.

1. **Wraz z ofertą** Wykonawca jest zobowiązany złożyć aktualne oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 4 do SWZ**.
 - 1) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, składa każdy z tych wykonawców, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
 - 2) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz oświadczeniem, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby, **wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SWZ**.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, wraz z ofertą składają oświadczenie na podstawie art. 117 ust. 4 PZP, **zgodnie z załącznikiem nr 6 do SWZ (o ile dotyczy)**.
3. Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania jemu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, musi potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

B. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

1. **Podmiotowe środki dowodowe dotyczące potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu**, składane na wezwanie Zamawiającego przez wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona (w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia):

- 1) Aktualny dokument potwierdzający, że Wykonawca 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) 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 (m.in. śniadanie, obiad, kolacja) dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w rozumieniu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia), oraz przygotowywanie i transport gotowych posiłków dla ww. zakładów, w ilości nie mniejszej niż średnio po 280 śniadań, obiadów i kolacji w ciągu jednego dnia - wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, 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 – wzór wykazu stanowi – **zgodnie z załącznikiem nr 7 do SWZ**;
- 3) Wykaz zasobów do realizacji zamówienia – **zgodnie z załącznikiem nr 10 do SWZ**;
- 4) Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia – **zgodnie z załącznikiem nr 8 do SWZ**.
- 5) Dokument potwierdzający wdrożenie i stosowanie w zakładzie, w którym przygotowywane są posiłki systemu HACCP:
 - Zaświadczenia właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
lub równoważnie
 - Protokołu kontroli sanitarnej zawierającego pozytywną ocenę wdrożenia i stosowania w zakładzie systemu HACCP,
lub równoważnie
 - Certyfikatu/zaświadczenia/deklaracji poświadczającej wdrożenie HACCP wystawionego przez niezależną jednostkę uprawnioną do kontroli jakości w zakresie zgodności działalności wykonawcy z normą ISO 22000 lub równoważnej.

2. **Podmiotowe środki dowodowe dotyczące wykazania braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu**, składane na wezwanie Zamawiającego przez wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona (w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 5 dni):

Zamawiający nie wymaga złożenia podmiotowych środków dowodowych w tym zakresie.

C. DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA SKŁADANE WRAZ Z OFERTA

1. Na ofertę składają się:
 - 1) uzupełniony formularz ofertowy, **zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.**
2. Wraz z ofertą, Wykonawca ma obowiązek złożyć:
 - 1) dokumenty i oświadczenia, które zostały wskazane w Rozdziale VII. cz. A jako składane wraz z ofertą,
 - 2) odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru – w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia tych dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów;
 - 3) jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w punkcie poprzedzającym: pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy;
 - 4) pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - o ile dotyczy;
 - 5) w przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniężna – oryginał dokumentu wadialnego (gwarancji lub poręczenia);

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, w tym składanie ofert, dokumentów podmiotowych, oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/drewnica>
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym a wykonawcami w zakresie:
 - przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;

- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
- przesłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
- przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
- przesyłania odwołania/inne

odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.
5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
 - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - f) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,

- b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem. <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> .
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

Zalecenia

- 1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
- 2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
 - a. .zip
 - b. .7Z
- 3) Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
- 4) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
- 5) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
- 6) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 7) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
- 8) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
- 9) Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza “Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie za pośrednictwem adresu email.
- 10) Ofertę należy przygotować z należyłą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.

- 11) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
 - 12) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
 - 13) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
 - 14) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
10. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął po upływie terminu na złożenie wniosku, o którym mowa w zdaniu poprzednim Zamawiający nie ma obowiązku udzielenia wyjaśnień. Zamawiający wymaga przesyłania zapytań do treści SWZ dodatkowo w wersji edytowalnej
11. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ustępie poprzedzającym, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
12. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
13. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródła zapytania.
14. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
15. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę SWZ Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
16. Zmiany treści SWZ są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.
17. W przypadku gdy zmiany treści SWZ są istotne dla sporządzenia oferty lub wymagają od wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą SWZ i przygotowanie ofert, zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny na zapoznanie się ze zmianą SWZ i przygotowanie oferty.
18. Jeżeli zmiana treści SWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o zmianie ogłoszenia.
19. W przypadku dokonywania zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian we wnioskach albo ofertach, jeżeli jest to konieczne. Jeżeli zmiana, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, jest istotna, w szczególności dotyczy określenia przedmiotu, wielkości lub zakresu zamówienia, kryteriów oceny ofert, warunków udziału w postępowaniu lub sposobu oceny ich spełniania, zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie lub wprowadzenie zmian w ofertach.
20. Z Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna), Zamawiający będzie się porozumiewał za pośrednictwem pełnomocnika Wykonawców wskazanego w pełnomocnictwie.

21. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SWZ.

22. Zamawiający informuje, że:

- 1) skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.
- 2) zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.

IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości **10 000,00 zł – słownie (dziesięć tysięcy złotych 00/100)**.
2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2 ustawy PZP.
3. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) gwarancjach bankowych,
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - 4) 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 299 t.j.).
4. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, wykonawca przekazuje zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
5. 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. 98 ust. 6 ustawy PZP.
6. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:

**Nr rachunku bankowego
07 1240 1040 1111 0010 2930 6850**

z dopiskiem:

**- Wadium do postępowania na wykonanie zamówienia:
Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.
[Znak sprawy: DZP.26.7.2024]**

7. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).

8. Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia wystąpienia jednej z okoliczności:
 - 1) upływu terminu związania ofertą;
 - 2) zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - 3) unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, z wyjątkiem sytuacji gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
9. Zamawiający, niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia złożenia wniosku zwraca wadium wykonawcy:
 - 1) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - 2) którego oferta została odrzucona;
 - 3) po wyborze najkorzystniejszej oferty, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 - 4) po unieważnieniu postępowania, w przypadku gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
10. Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w ust. 9, powoduje rozwiązanie stosunku prawnego z wykonawcą wraz z utratą przez niego prawa do korzystania ze środków ochrony prawnej.
11. Zamawiający zwraca wadium wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę.
12. Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.
13. Termin ważności wadium musi być zgodny z terminem związania ofertą.
14. Oferta Wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie je w sposób nieprawidłowy, zostanie odrzucona.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia upływu terminu składania ofert i upływa w dniu 17.05.2024 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY:

1. Oferta oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.

3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez danego Wykonawcę więcej niż jednej oferty, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego Wykonawcę.
4. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia. Oferta musi zawierać wszystkie dokumenty wskazane w Rozdz. VI.B SWZ.
5. Oferta musi być podpisana przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
6. Wszystkie złożone przez wykonawcę dokumenty i oświadczenia sporządzone w języku obcym, muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Wykonawca może do upływu terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
8. Po upływie terminu do składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty (załączników).
9. Wykonawca musi wskazać w ofercie (formularzu ofertowym) te części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom (jeśli dotyczy) wraz z podaniem przez wykonawcę nazw ewentualnych, jeżeli są już znani podwykonawców. W przypadku braku wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, Zamawiający oceni, że Wykonawca wykona zamówienie samodzielnie w całości.
10. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
11. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Wykonawca nie może zastrzec informacji o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
12. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

XII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami należy złożyć wyłącznie za pomocą platformy zakupowej. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem :
<https://platformazakupowa.pl/pn/drewnica> **do godz. 10:00, dnia 18.04.2024 r.**
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **18.04.2024 r. o godz. 10:15.**
6. Otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego – Platformy,

- w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w zdaniu poprzedzającym, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
7. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
 8. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
 9. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
 10. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Komunikaty”.
 11. Dokumenty „stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa” powinny zostać załączone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Tajne”. Wczytanie załącznika następuje poprzez polecenie „Dodaj”.

XIII. 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 niniejszej SWZ:
 - a) Wykonawca określi cenę jednostkowe netto na daną pozycję i obliczy wartość netto poszczególnych pozycji;
 - b) Wykonawca obliczy wartość podatku VAT;
 - c) Wykonawca obliczy wartości brutto przez dodanie kwoty podatku VAT do wartości netto;
 - d) Suma wartości brutto stanowić będzie cenę oferty.
7. Cena musi być wyrażona w jednostkach nie mniejszych niż grosze.
8. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1570 z późn. zm.) dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takim przypadku Wykonawca w ofercie ma obowiązek:
 - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;

- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
9. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, w tym wypłata wynagrodzenia, będą się odbywały w walucie polskiej PLN.

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

1. Oferta zostanie oceniona z uwzględnieniem kryteriów opisanych w niniejszym rozdziale:

Opis kryterium	Ranga
Cena [C]	100 %

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

$$\begin{array}{l}
 \text{cena oferty najtańszej} \\
 C = \frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty najtańszej}} \times 100\% \times 100
 \end{array}$$

3. Łączna liczba punktów przyznana ofercie jest to ilość punktów otrzymana łącznie za kryteria 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. 223 ust. 2 w zw. z art. 266 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 z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;
 - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

POUCZENIE:

Wykonawca, w którego ofercie poprawiono omyłkę, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP, ma prawo w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego liczonym od dnia otrzymania zawiadomienia o poprawieniu omyłki, do wyrażenia zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie jej poprawienia.

Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.

5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:
 - 1) spełnia wszystkie wymagania zawarte w ustawie Prawo zamówień publicznych;
 - 2) spełnia wszystkie wymagania określone w SWZ;
 - 3) została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o określone w SWZ kryteria oceny ofert.

XV. 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 9 do SWZ.
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
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 i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie niniejszego zamówienia, których oferta zostanie wybrana, Wykonawcy zobowiązani będą zawrzeć umowę regulującą współpracę tych Wykonawców i przedłożyć tę umowę Zamawiającemu, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, o której mowa w ust. 1.
6. Z zastrzeżeniem art. 308 ust. 3 PZP, Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:

1. Wybrany Wykonawca zobowiązany jest przed zawarciem umowy wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy na sumę stanowiącą **3% ceny całkowitej podanej w ofercie**.
2. 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.
3. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia w pieniądzu, Wykonawca powinien dokonać przelewu na rachunek bankowy Zamawiającego:

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

z dopiskiem:

**Zabezpieczenie należytego wykonania umowy – Świadczenie usługi żywienia
realizowanej na potrzeby
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.
[Znak sprawy: DZP.26.7.2024]**

- przy czym przed podpisaniem umowy (tj. najpóźniej bezpośrednio przed jej zawarciem), środki pieniężne muszą znaleźć się na rachunku bankowym Zamawiającego.
4. 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, nazwę zamówienia;
 - 2) określenie wierzytelności, 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,
 - 6) w razie wystąpienia sporu, Sąd właściwy wg siedziby Zamawiającego
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy powinno być wniesione w walucie polskiej (PLN).

XVII. 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 9 do SWZ.

XVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYŚLUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

- 1. Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez

Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 505 PZP i następujących.

2. Środkami ochrony prawnej, są:
 - 1) odwołanie do Krajowej Izby Odwoławczej,
 - 2) skarga do sądu.
3. Odwołanie do Krajowej Izby Odwoławczej przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
4. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym. Pisma w formie pisemnej wnosi się za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, a pisma w postaci elektronicznej wnosi się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w inny sposób.
7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub konkursu lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
8. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 6 i 7 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
9. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom i uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Kwestie dotyczące skargi do sądu są uregulowane w art. 579-590 PZP.
10. Szczegółowe regulacje dotyczące przysługujących Wykonawcy środków ochrony prawnej zawiera Dział IX ustawy PZP.

FORMULARZ OFERTOWY

Przystępując do postępowania w trybie podstawowym o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej mniejszej niż progi unijne na usługi społeczne pn.:

**„Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”
Znak sprawy: DZP.26.7.2024**

Ja/My niżej podpisani/podpisan(y)/(a): *

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa Wykonawcy :	
Wykonawca jest: mikro/ małym/ średnim/ dużym * przedsiębiorcą	
Adres Wykonawcy:	
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu (jeśli wykonawca posiada):
Nazwa banku i nr rachunku bankowego	Adres e-mail do kontaktu z Zamawiającym

* niepotrzebne skreślić

Oświadczamy, że:

1. Oferujemy realizację poniższego przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami opisanymi w SWZ i w załącznikach do SWZ, stanowiące integralną część oferty za cenę:

cena netto : zł słownie.....

podatek VAT %zł

cena brutto:zł słownie.....

zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi w poniższej tabeli:

Lp.	Wyszczególnienie	Szacunkowe zapotrzebowanie w ciągu 12 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	103 671				
2.	Obiad	108 718				
3.	Kolacja	103 773				
4.	Posiłek regeneracyjny	21				
			Razem:			

- Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy w terminie określonym w SWZ.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią SWZ wraz z załącznikami i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne do przygotowania oferty informacje.
- 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.
- Przedmiot zamówienia wykonamy samodzielnie / powierzmy podwykonawcom realizację następujących części zamówienia*):

część (zakres) przedmiotu zamówienia oraz nazwa i adres podwykonawcy

- Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, której wzór stanowi załącznik nr 9 do SWZ. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że nie zachodzą w stosunku do Wykonawcy przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 129 z późn. zm.).
- Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z klauzulą informacyjną (załącznik nr 11 do SWZ) i wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
- Uważam(y) się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SWZ.
- Akceptuję(my) warunki płatności zawarte we wzorze umowy.
- Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (wypełnić, jeżeli dotyczy): Jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia oświadczamy, że dla potrzeb niniejszego zamówienia, ustanowiliśmy pełnomocnika, którym jest.....
- Osobą upoważnioną do kontaktów z zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy będzie:

Pan/Pani:

tel.:, faks:

e-mail:

13. Informacje dotyczące podwykonawców (jeśli dotyczy).

L.P.	OKREŚLENIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA	NAZWA FIRMY PODWYKONAWCY

14. Tajemnica przedsiębiorstwa (jeśli dotyczy).

Korzystając z uprawnienia nadanego treścią art. 18 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych zastrzegamy, że informacje: (wymienić czego dotyczy) zawarte są w następujących dokumentach: (nazwa dokumentu) **stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa** zgodnie z definicją zawartą w treści art. 11 ust. 4 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) i **nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.**

Jednocześnie wykazujemy, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa ponieważ:

Wykonawca informację, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, wykazuje powyżej lub w osobnym załączniku (PLIKU) w Ofercie.

15. Wypełnić poniższe oświadczenie, jeżeli dotyczy ono Wykonawcy*:

Informacja dotycząca powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego

Na podstawie art. 225 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) informuję (-emy), że:

- wybór naszej oferty nie będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1570 z późn. zm.)*
- wybór naszej oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1570 z późn. zm.) w niżej wymienionym zakresie:*

.....
 (należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego)

Wartość towarów lub usług wskazanych powyżej, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u zamawiającego (wartość bez kwoty podatku):

..... PLN.

(słownie PLN:)

* niepotrzebne skreślić,

W przypadku, gdy wykonawca nie poinformuje zamawiającego jednoznacznie, że wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający uzna, iż wybór jego oferty nie będzie prowadził do takiego obowiązku)

16. Informuję, że (zaznaczyć właściwą odpowiedź poprzez znak X):

- mikroprzedsiębiorstwo
- małe przedsiębiorstwo
- średnie przedsiębiorstwo
- jednoosobowa działalność gospodarcza
- osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- inny rodzaj

17. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

- 1)
- 2)
- 3)

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych do reprezentowania
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 SWZ.

- 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 IZZ.

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.	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,

	kuskus), ryż biały, drobne makarony.		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 jajecznicy, 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, sandacz; wędliny chude: szynka, polędwica (wieprzowa i drobiowa, chuda kielbasa szynkowa, wieprzowa lub wołowa,	Chuda wieprzowina- w ograniczonej ilości, wołowina, parówki drobiowe lub cielęce, ryby tłuste w ograniczonej ilości, jeśli są dobrze tolerowane, potrawy duszone bez tłuszczu i pieczone	Mięsa tłuste: baranina, wieprzowina, gęsi, kaczkę, podroby, wędliny tłuste, pasztety, wędliny podrobowe, ryby wędzone, mięsa peklowane, konserwy mięsne i rybne
Tłuszcze	Masło, słodka śmietanka; oleje roślinne dodawane na surowo: rzepakowy, oliwa z oliwek, sojowy, słonecznikowy, kukurydziany	Śmietana	Smalec, słonina, boczek, łój, 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, ciecierzycę, soja), warzywa kapustne, cebula, czosnek, porę, brukiew, 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 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;	Kalafiorowa, zupy na odtłuszczonych wywarach mięsnych, zaprawiane mąką i śmietaną, zaciągane żółtkiem, z dodatkiem świeżego masła	Tłuste, zawiesiste, na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, zasmażane, zaprawiane śmietaną, pikantne, z warzyw strączkowych i kapustnych, mocne rosoly 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, kroiety, 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 słodczyce	Kompoty, kisiele, musy, galaretki z owoców dozwolonych; kremy z mleka; owoce w galaretkie lub kremie; biszkopty, czerstwe ciasto drożdżowe, cukier (dozwolony, ale nie preferowany!), miód	Ciasta z małą ilością tłuszczu i jaj	Torty i ciastka z kremem lub z bitą śmietaną, pączki, faworki, tłuste ciasta jak francuskie, piaskowe, kruche, chałwa, czekolada, batony, lody, słodczyce 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, słodczyce, 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).
- Dozwoloną 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:

40

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.:

- Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
- Łatwostrawna o zmienionej konsystencji (papkowata, płynna)
- Łatwostrawna niskobiałkowa
- O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
- Bogato reszkowa
- Bezmięsna

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 3 do SWZ.
- 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 wysoko przetworzone
 - Produkty typu instant
 - Mleka w proszku
 - Konserwy
 - Stosowanie tłuszczów, jak: smalec, słonina, łój, 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.**

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

Lp.	Nazwa produktu	Minimalna gramatura	Posiłek	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.	Dzemy, 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 trwale (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.

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 125 ust. 1 w zw. z art. 266 PZP

ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa Zamawiającego	Adres Zamawiającego
Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica sp. z o.o. z/s w Ząbkach	05 – 091 Ząbki, ul. Rychlińskiego 1

WYKONAWCA*:

Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy

*Wykonawca moduluje tabelę powyżej, w zależności od swoich potrzeb

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

Nazwa	Znak
„Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”	DZP.26.7.2024

Na potrzeby ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, działając w imieniu Wykonawcy oświadczam, co następuje:

UWAGA:


- Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu i nie podlega wykluczeniu.
- W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

A. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Nazwa Wykonawcy	
Adres	
Nr KRS (o ile dotyczy)	
Nr NIP	
REGON	


Imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów / reprezentowania Wykonawcy na potrzeby niniejszego postępowania	
Adres	
Nr telefonu / faksu	
Adres e - mail	

A. INFORMACJE DOTYCZĄCE WSPÓLNEGO UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

Czy Wykonawca wspólnie ubiega się o udzielenie przedmiotowego zamówienia na zasadach określonych w art. 58 PZP?	
...*	...*
TAK	NIE
	
Proszę podać rolę Wykonawcy (np. pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, uczestnik konsorcjum)	...
Proszę podać nazwy / firmy pozostałych Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie przedmiotowego zamówienia	...

* złożone oświadczenie oznaczyć X

B. INFORMACJE NA TEMAT POLEGANIA NA ZDOLNOŚCIACH INNYCH PODMIOTÓW:

Czy Wykonawca polega na zdolnościach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118-123 PZP?	
...*	...*
TAK	NIE
	
Proszę podać dane podmiotu trzeciego / podmiotów trzecich (nazwa, adres)	...
Czy Wykonawca zamierza powierzyć podmiotowi trzeciemu / podmiotom trzecim realizację części zamówienia?	...

(jeżeli tak, należy podać zakres zamówienia, który zostanie powierzony każdemu z podmiotów, na zasobach których Wykonawca polega)


* złożone oświadczenie oznaczyć **X**


C. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Warunek udziału w postępowaniu	Czy warunek udziału w postępowaniu Wykonawca spełnia samodzielnie?		Czy Wykonawca, wykazując spełnianie warunku udziału w postępowaniu, polega na zasobach podmiotu trzeciego / podmiotów trzecich, o których mowa w Sekcji B niniejszego oświadczenia?	
Warunek dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie doświadczenia	...*	...*	...*	...*
	TAK	NIE	TAK	NIE

* złożone oświadczenie oznaczyć **X**

D. PODSTAWY WYKLUCZENIA:

Czy Wykonawca podlega wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie któregokolwiek z przepisów wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy PZP i art. 109 ust. 1 pkt 4-10 ustawy PZP?	
...*	...*
TAK	NIE
	
Proszę podać przesłankę / podstawę prawną wykluczenia Wykonawcy	
Czy Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 7-10 PZP, może udowodnić, że spełnił łącznie następujące przesłanki: 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim	...*
	TAK
	NIE

<p>nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;</p> <p>2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;</p> <p>3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:</p> <p>a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,</p> <p>b) zreorganizował personel,</p> <p>c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,</p> <p>d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,</p> <p>e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzebrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów?</p>		
		
<p>Proszę podać dowody na okoliczności wskazane powyżej</p>	<p>...</p>	

* złożone oświadczenie oznaczyć X

E. OŚWIADCZENIA:

Czy Wykonawca potwierdza, że wobec Wykonawcy nie zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022, poz. 835), skutkująca wykluczeniem z

postępowania?	
...*	...*
TAK	NIE
Czy Wykonawca potwierdza, że wobec Wykonawcy nie zachodzi zakaz, o którym mowa w art. 51 rozporządzenia 833/2014**?	
...*	...*
TAK	NIE

* złożone oświadczenie oznaczyć **X**

** Rozporządzenie Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1).

* złożone oświadczenie oznaczyć **X**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały udzielone z pełną świadomością odpowiedzialności karnej Wykonawcy za wprowadzenie Zamawiającego w błąd przy ich składaniu.

OŚWIADCZENIE

Podmiotu udostępniającego Wykonawcy zasoby zgodnie z art. 118-123 PZP

składane na podstawie art. 125 ust. 5 w zw. z art. 266 PZP

ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa Zamawiającego	Adres Zamawiającego
Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o z/s w Ząbkach	05-091 Ząbki, ul. Rychlińskiego 1,

PODMIOT SKŁADAJĄCY OŚWIADCZENIE (UDOSTĘPNIAJĄCY ZASOBY)*:

Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy

*Wykonawca moduluje tabelę powyżej, w zależności od swoich potrzeb

WYKONAWCA*:

Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy

*Wykonawca moduluje tabelę powyżej, w zależności od swoich potrzeb

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

Nazwa	Znak
„Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.”	DZP.26.7.2024

Na potrzeby ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, działając w imieniu w/w podmiotu udostępniającego zasoby oświadczam, co następuje:

UWAGA: Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że podmiot udostępniający zasoby nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

A. INFORMACJE DOTYCZĄCE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY:

Nazwa Podmiotu

Adres	
Nr KRS (o ile dotyczy)	
Nr NIP	
REGON	
Adres	
Nr telefonu / faksu	
Adres e - mail	

B. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Warunek udziału w postępowaniu	W jakim zakresie Podmiot udostępniający zasoby spełnia warunki udziału w postępowaniu?	
	...*	...*
—	TAK	NIE
—	TAK	NIE

* złożone oświadczenie oznaczyć X

C. PODSTAWY WYKLUCZENIA:

Czy Podmiot udostępniający zasoby podlega wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie któregośkolwiek z przepisów wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy PZP i art. 109 ust. 1 pkt 1, 4-10 ustawy PZP?	
...*	...*
TAK	NIE
↓	
Proszę podać przesłankę / podstawę prawną wykluczenia Podmiotu udostępniającego zasoby	
Czy Podmiot udostępniający zasoby, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 4-10 PZP, może że spełnił łącznie następujące przesłanki: 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;	...*
	TAK

<p>2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;</p> <p>3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:</p> <p>a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,</p> <p>b) zreorganizował personel,</p> <p>c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,</p> <p>d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,</p> <p>e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów?</p>		
		
<p>Proszę podać dowody na okoliczności wskazane powyżej</p>	<p>...</p>	

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały udzielone z pełną świadomością odpowiedzialności karnej za wprowadzenie Zamawiającego w błąd przy ich składaniu.

4d

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na
**Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby Mazowieckiego Szpitala
 Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o. Znak sprawy DZP.26.7.2024**

Składam oświadczenie z **art. 117 ust. 4 ustawy** z dnia 11 września 2019 r. – Prawo
 zamówień publicznych (podział zadań konsorcjantów), przez nw. wymienionych
 wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielnie

zamówienia:	Nazwa / Firma Wykonawcy	Adres (ulica, kod, miejscowość)	KRS/NIP
Wykonawca 1 / Lider:			
Wykonawca 2:			
Wykonawca 3:			
Wykonawca ...:			

1. Oświadczam(amy), że warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej określony w pkt. SWZ* spełnia(ją) nw. wykonawca(y):

Nazwa / Firma Wykonawcy	Wymagane uprawnienia	Zakres robót budowlanych, dostaw lub usług, które będą realizowane przez tego wykonawcę

2. Oświadczam(amy), że warunek dotyczący wykształcenia określony w pkt. SWZ* spełnia(ją) nw. wykonawca(y):

Nazwa / Firma Wykonawcy	Zakres robót budowlanych, dostaw lub usług, które będą realizowane przez tego wykonawcę

3. Oświadczam(amy), że warunek dotyczący kwalifikacji zawodowych określony w pkt. SWZ* spełnia(ją) nw. wykonawca(y):

Nazwa / Firma Wykonawcy	Zakres robót budowlanych, dostaw lub usług, które będą realizowane przez tego wykonawcę

ed

4. Oświadczam(amy), że warunek dotyczący doświadczenia wykonawcy określony w pkt. SWZ* spełnia(ją) nw. wykonawca(y):

Nazwa / Firma Wykonawcy	Zakres robót budowlanych, dostaw lub usług, które będą realizowane przez tego wykonawcę

5. 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.

*** Wskazać jednostkę redakcyjną SWZ lub innego z dokumentów zamówienia w którym określono (sprecyzowano) dany warunek udziału w postępowaniu.**

nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejsowość, data

WYKAZ USŁUG

Lp.	Opis zamówienia (zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozdz. V ust. 1 pkt 4 ppkt a) SWZ)	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)*

40 d

.....
nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejsowość, data

WYKAZ OSÓB

(zgodnie z wymaganiami opisanymi w Rodz. V ust. 1 pkt 4) ppkt b) SWZ)

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

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

W O

UMOWA (wzór)

Zawarta w Ząbkach w dniu r. pomiędzy:

MAZOWIECKIM SZPITALEM WOJEWÓDZKIM DREWNICA SP. Z O. O. z siedzibą w Ząbkach (05-091) przy ul. Rychlińskiego 1, zarejestrowaną przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000349207, z kapitałem zakładowym w wysokości 81 661 000,00 zł, posiadającą numer NIP: 1251556511 oraz REGON: 14225627000000,

zwaną dalej „**Zamawiającym/Spółką**”
reprezentowaną przez:

Romana Jędrzejczaka - Prezesa Zarządu
Przemysława Zaboklickiego – Członka 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

Panem/ Panią, przedsiębiorcą wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, działającym pod nazwąNIP:
zwanym dalej w treści umowy „**Wykonawcą**”

Zamawiający i Wykonawca zwani są w dalszej części umowy łącznie jako Strony, a indywidualnie jako Strona.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku dokonania wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 euro prowadzone w trybie podstawowym wskazanym w art. 275 pkt 1 PZP (bez przeprowadzania negocjacji) na: „Świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego Drewnica Sp. z o.o.” Znak sprawy: DZP.26.7.2024

§ 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 oraz posiłki regeneracyjne zawarte w SWZ;

wod

- 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 punkcie przyjmowania i wydawania posiłków 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.

§ 2 ZAKRES UMOWY

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zapewnia kompleksowe całodienne 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.oraz posiłki regeneracyjne dla pracowników
2. Zamówienie zostanie wykonane zgodnie z zapisami Specyfikacji Warunków Zamówienia na świadczenie usługi żywienia realizowanej na potrzeby Wojewódzkiego Szpitala Mazowieckiego Drewnica Sp. z o.o. - Oznaczenie sprawy DZP.26.7.2024 i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie realizacji przedmiotu umowy.
3. Szacunkowe ilości 316 183 (tj. 103 671 śniadań, 108 718 obiadów, 103 773 kolacji, 21 posiłków regeneracyjnych) Stopień realizacji umowy uzależniony jest od potrzeb Zamawiającego wynikających z działalności Zamawiającego. Realizacja umowy w mniejszym zakresie nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy wobec Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że Zamawiający jest zobowiązany do nabycia od Wykonawcy usług, o wartości brutto stanowiącej co najmniej 70 % wartości brutto umowy wskazanej w § 4 ust. 1 w okresie realizacji umowy.
4. Wykonawca będzie wykonywał usługę osobiście lub/i przy pomocy podwykonawców w następującym zakresie
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania powierzone podwykonawcom uczestniczącym w realizacji przedmiotu umowy.
6. 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 przekaże informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług będących przedmiotem niniejszej umowy.
7. Zmiana podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy bądź powierzenie przez Wykonawcę realizacji części przedmiotu Umowy podwykonawcy, nie stanowi zmiany umowy, ale wymagana jest uprzednia zgoda Zamawiającego na zmianę podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy wyrażona w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
8. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu na którego zasoby Wykonawca się powoływał na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 PZP, w celu wykazania spełnienia

warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie je spełnia w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Przepis art. 122 ustawy PZP, stosuje się odpowiednio.

9. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części przedmiotu Umowy następuje w trakcie realizacji umowy, Wykonawca ma także obowiązek przedłożenia Zamawiającemu oświadczenia, o którym stanowi art. 125 ust. 1 ustawy PZP lub podmiotowych środków dowodowych dotyczących tego podwykonawcy.
10. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, iż wobec podwykonawcy zaproponowanego przez Wykonawcę zgodnie z ustępem poprzedzającym zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca ma obowiązek zastąpienia tego podwykonawcy lub zrezygnowania z powierzania podwykonawcy wykonania tej części przedmiotu Umowy.

§ 3

CZAS TRWANIA UMOWY

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony- 12 miesięcy tj. od dnia 11.05.2024 r. do dnia 10.05.2025 r.
2. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem Stron.
3. Po upływie okresu wskazanego w ust. 1, mimo niezrealizowania całości przedmiotu umowy, umowa wygasa, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. W przypadku niewyczerpania wartości umowy wskazanej w § 2 ust. 1, dopuszcza się możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy ponad termin końcowy określony w ust. 1, o nie więcej niż 3 miesiące. Zmiana taka następuje w drodze aneksu z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 4

WARTOŚĆ UMOWY, WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Cena brutto umowy wynosi zł (słownie), a cenę powyższą wyliczono na podstawie cen jednostkowych określonych w ust. 3 i szacunkowych ilości posiłków podanych w §2 ust. 3.
2. Za wykonanie usług będących przedmiotem niniejszej umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę na podstawie cen jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy oraz faktycznie zrealizowanych dostaw posiłków, w rozbiciu na śniadanie, obiad i kolację.
3. Strony uzgadniają jednostkową cenę każdego posiłku w ramach dziennego wyżywienia jednego pacjenta dla:
 - a) śniadania zł (netto); słownie
 - b) obiadu zł (netto); słownie
 - c) kolacji 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,

sp. a

- 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.

§ 4a

KLAUZULA WALORYZACYJNA

W przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, dopuszczalna jest zmiana wynagrodzenia brutto oraz netto, na zasadach określonych w poniższych punktach:

- 1) Zmiana wynagrodzenia (cen jednostkowych) określonego w umowie może nastąpić, jeżeli poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy obliczany względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie (obowiązujących w miesiącu, w którym upłynął termin składania ofert) rozumiany jako obniżenie lub podwyższenie, przekroczył 5%.
- 2) Poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, o którym mowa w pkt. 1) powyżej, jest określany:
 - a) w przypadku dokonywania pierwszej zmiany wynagrodzenia: w oparciu o sumaryczną wartość miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych (w relacji miesiąc do miesiąca poprzedzającego) ogłaszanych przez Prezesa GUS na stronie internetowej, w miesiącach następujących po miesiącu, w którym upłynął termin składania ofert;
 - b) w przypadku dokonywania drugiej i kolejnych zmian wynagrodzenia: w oparciu o w oparciu o sumaryczną wartość miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych (w relacji miesiąc do miesiąca poprzedzającego) ogłaszanych przez Prezesa GUS na stronie internetowej, w miesiącach następujących po ostatnim miesiącu uwzględnionym przy obliczaniu poprzedniej zmiany wynagrodzenia.
- 3) W przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów zgodnie z pkt 1 i 2, ceny jednostkowe za dostawy niewykonane do dnia wskazanego w pkt. 4 (oraz w konsekwencji wartość całkowitego wynagrodzenia) może ulec zmianie (odpowiednio: obniżeniu lub podwyższeniu) o kwotę wynikającą z tak obliczonego poziomu zmiany ceny materiałów lub kosztów pomniejszonego o 5 punktów procentowych.
- 4) Zmiana cen jednostkowych i wynagrodzenia na podstawie niniejszego ustępu będzie się odnosiła wyłącznie do cen jednostkowych dostaw realizowanych od dnia, od którego zmianie uległ bądź ulegnie koszt realizacji przedmiotu umowy, nie wcześniej jednak niż od pierwszego dnia miesiąca, w której Strona złożyła wniosek o dokonanie zmiany wynagrodzenia.
- 5) Zmiana cen jednostkowych i wynagrodzenia określonego w umowie jest dopuszczalna nie częściej niż jeden raz w roku kalendarzowym, przy czym pierwsza zmiana jest dopuszczalna nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

- 6) Każdorazowa zmiana wynagrodzenia (podwyższenie lub obniżenie) nie może przekroczyć (sumarycznie) 15% wynagrodzenia obowiązującego przed zmianą.
- 7) Warunkiem wprowadzenia zmiany cen jednostkowych i wynagrodzenia na skutek okoliczności wskazanych w niniejszym ustępie, jest przedłożenie przez jedną ze Stron drugiej Stronie pisemnego wniosku w tym przedmiocie, zawierającego co najmniej:
 - a) wyliczenie poziomu zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, ze wskazaniem miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS, z których wynika zmiana;
 - b) określenie nowej wysokości cen jednostkowych oraz wynagrodzenia całkowitego;
 - c) wskazanie daty, od której nastąpiła zmiana kosztów realizacji przedmiotu umowy;
 - d) określenie części przedmiotu umowy, do którego zastosowanie znajdzie zmiana cen jednostkowych i wynagrodzenia.
- 8) Strona, której przedłożono wniosek w przedmiocie zmiany cen jednostkowych i wynagrodzenia z powodu okoliczności wskazanych w niniejszym ustępie, ma prawo odmowy wyrażenia zgody na proponowaną zmianę, odpowiednio w całości lub części, jeżeli Strona wnioskująca nie wykazała w sposób wskazany w ustępach powyższych wysokości zmiany kosztów realizacji Umowy, w szczególności zaś gdy nie nastąpiła zmiana ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy uprawniająca do zmiany cen jednostkowych.
- 9) Strona, która otrzymała od drugiej Strony wniosek w przedmiocie zmiany cen jednostkowych, ma obowiązek przedłożenia Stronie wnioskującej pisemnej odpowiedzi na wniosek, ze wskazaniem, w jakim zakresie wyraża zgodę na wnioskowaną zmianę, oraz uzasadnieniem odmowy uznania zasadności wniosku, w terminie 14 dni od dnia otrzymania wniosku. Brak złożenia w wymaganym terminie odpowiedzi na wniosek jest równoznaczny z jego akceptacją w całości.
- 10) Zmiana cen jednostkowych wymaga aneksu do umowy, sporządzonego w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Aneks zostanie zawarty w zakresie wyrażonej zgody na wnioskowaną zmianę, w terminie 14 dni licząc od dnia przedłożenia odpowiedzi na wniosek lub upływu terminu na przedłożenie odpowiedzi na wniosek, zgodnie z pkt. 9).
- 11) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z powyższymi ustępami, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - a) przedmiotem umowy są roboty budowlane lub usługi lub dostawy;
 - b) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.
- 12) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umową z tytułu braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w ustępie poprzedzającym, w wysokości 20% wartości brutto kwoty wynagrodzenia, o którą zwiększone zostało wynagrodzenie Wykonawcy na podstawie ustępów poprzedzających (nie więcej niż 10.000 zł) za każdy stwierdzony przypadek.

§ 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. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), zgodnie z certyfikatem ISO 22000 oraz aktualnie obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB oraz z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów w odniesieniu do posiłków regeneracyjnych. (Dz.U. 1996, poz. 279).
4. Wykonawca oświadcza, że osoby skierowane do pracy na terenie Zamawiającego są zgodnie z obowiązującym prawem:
 - a) są 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 SWZ, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej umowy. SWZ 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 SWZ, 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 SWZ, 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 853/2004 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 kopię 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 regeneracyjne 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 pacjentów.
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 nieodpłatnie udostępnić i zainstalować u Zamawiającego program oraz nieodpłatnie przeszkolić pracowników Zamawiającego w indywidualnym terminie uzgodnionym przez Strony.
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 2 i 3 do SWZ, które oparte są na wytycznych określonych przez IŻŻ w „Zasady Prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” (Warszawa 2011) oraz aktualnych, opublikowanych przez IŻŻ „Normy 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: sekretariat@drewnica.pl, lub fax .22 419 70 04.) oraz Dietetyka ze strony Zamawiającego (na adres e-mail: aleksandra.lopatkiewicz@drewnica.pl).
4. Wszystkie sporządzane jadłospisy obowiązkowo będą zawierać:

Lo

- 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 całodiennej 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 ust. 1. Nie dopuszcza się przechowywania posiłków w za wyjątkiem II śniadania, podwieczorku, II kolacji. **Posiłki nie będą odbierane z punktu 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 sztućcami 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 na terenie Szpitala .
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 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. Nr 80, poz. 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.

§ 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 rozwiązanie umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego – w wysokości 5 % wartości brutto niewykonanej części umowy, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy,
 - c) za uchybienia w jakości dostarczonych posiłków w wysokości 1.000,00 zł za każde uchybienie (przy czym kara umowna nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia w zamian pełnowartościowych posiłków w czasie nie dłuższym niż określony w umowie);

- d) braki ilościowe w dostawie oraz brak dostarczenia brakujących porcji na żądanie Zamawiającego w czasie nie dłuższym niż 30 minut od zgłoszenia nieprawidłowości w wysokości 20,00 zł za każdy taki posiłek;
 - e) wprowadzanie zmian do jadłospisu bez pisemnej zgody Zamawiającego w wysokości 400,00 zł za każdą wprowadzoną zmianę;
 - f) w przypadku dostarczania przez Wykonawcę posiłków samochodami nieprzystosowanymi do transportu żywności w sposób niezapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w wysokości 1.000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek;
 - g) za nieprzestrzeganie godzin dostawy posiłków wskazanych w § 10 ust. 1 umowy w wysokości 50 % wartości brutto posiłków niewydanych w terminie ustalonej w oparciu o ceny wskazane w § 4 ust. 3 umowy;
 - h) 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 opóźnienia;
 - g) za każdy dzień realizacji usługi w zakładzie żywienia (kuchni) niezgodnych z §6 ust. 5 pkt 1 i ust. 6, w wysokości 500,00 zł.
2. łączna wysokość kar umownych, których może dochodzić Wykonawca od Zamawiającego nie może przekroczyć 20 % ceny brutto umowy wskazanej w § 4 ust. 1 umowy.
 3. łączna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający od Wykonawca nie może przekroczyć 40 % ceny brutto umowy wskazanej w § 4 ust. 1 umowy.
 4. Niezależnie od postanowień niniejszego paragrafu Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy w trybie przewidzianym w § 15 niniejszej umowy.
 5. Kary umowne Zamawiający może pokryć z zabezpieczenia należytego wykonania umowy bądź potrącić z faktury wystawionych przez Wykonawcę, na co Wykonawca wyraża zgodę. W innym przypadku, kary umowne będą płatne na podstawie noty wystawionej przez Zamawiającego i w wyznaczonym w jej treści terminie.
 6. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar na zasadach ogólnych.
 7. 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.
 8. W przypadku niewykonania przez Zamawiającego obowiązku, o którym stanowi § 2 ust. 3 zd. 2, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zapłatę kwoty odpowiadającej różnicy pomiędzy minimalną wartością brutto usług, do nabycia których zobowiązał się Zamawiający (wskazaną w § 2 ust. 3 zd. 2), a wartością usług nabytych przez Zamawiającego w okresie realizacji umowy, jak też o zapłatę jakichkolwiek odszkodowań czy dodatkowych kwot ponad cenę za faktycznie wykonaną część umowy, z zastrzeżeniem zdania następnego. W takim przypadku Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie karę umowną w wysokości 5 % różnicy pomiędzy minimalną wartością brutto usługi do nabycia których zobowiązał się Zamawiający (wskazaną z § 2 ust. 3 zd. 2), a wartością usług nabytych przez Zamawiającego w okresie realizacji umowy.
 9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie obowiązku o którym stanowi § 2 ust. 3 zd. 2 i w związku z tym w szczególności nie jest zobowiązany do zapłaty wskazanej w ustępie poprzedzającym czy też jakiegokolwiek rekompensaty lub odszkodowania, ani też zapłaty na rzecz Wykonawcy kwoty odpowiadającej różnicy pomiędzy minimalną wartością brutto usług, do nabycia których zobowiązał się Zamawiający (wskazaną w § 2 ust. 3 zd. 2), a wartością usług

nabytych przez Zamawiającego w okresie realizacji umowy, jeżeli za niewykonanie tego obowiązku Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w tym zakresie, jeżeli niewykonanie tego obowiązku było spowodowane okolicznościami, których Zamawiający działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć w chwili rozpoczęcia postępowania o udzielenie zamówienia objętego umową, w tym wynikających z przebiegu epidemii COVID – 19 lub zmian w przepisach lub wytycznych wydanych w związku z epidemią.

§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 trwania umowy) 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 (nie wyłącza to możliwości naliczania kar umownych zgodnie z §14 niniejszej umowy);
 - c) gdy wykonawca dopuszcza się innych niż wskazane w ppkt a lub 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. btel.,e-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.

AW

3. Każda zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
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 dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Wykonawca

Zamawiający

Załączniki :

Załącznik nr 1 - Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami;

Załącznik nr 2 - Polisa ubezpieczeniowa;

Załącznik nr 3 - Klauzula informacyjna RODO.

duo

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 Żąbki;
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się kontaktować w sprawach przetwarzania moich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@drewnica.pl;
3. Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 275 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp) - w odniesieniu do postępowań poniżej progów unijnych oraz na podstawie art. 129 ww. ustawy w odniesieniu do postępowań powyżej progów unijnych;
4. Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także podmiotom, z którymi administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcą świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych). odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą również osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp;
5. Administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
6. Mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie administratora.

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

1. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy; w przypadku zamówień realizowanych w ramach projektów (np. współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej) przez okres wskazany w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków;
2. Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego;
3. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do realizacji ww. celu. Konsekwencje niepodania danych określa ustawa Pzp;

Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o Państwa dane osobowe.

.....
nazwa i adres Wykonawcy

.....
miejsowość, data

WYKAZ ZASOBÓW DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA
(zgodnie z wymaganiami opisanymi w Rodz. V ust. 1 pkt 4) ppkt c) SWZ)

• **ZAKŁAD ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Lp.	Adres	Podstawa do dysponowania
1		
2		

• **ŚRODKI TRANSPORTU**

Lp.	Nazwa środka transportu /marka/typ/numer rejestracyjny	Podstawa do dysponowania
1		
2		

UWAGA!

Wykonawca moduluje tabelę w zależności od swoich potrzeb

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

cp d

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 kontaktować w sprawach przetwarzania moich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@drewnica.pl;
3. Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 275 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp) - w odniesieniu do postępowań poniżej progów unijnych oraz na podstawie art. 129 ww. ustawy w odniesieniu do postępowań powyżej progów unijnych;
4. Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także podmiotom, z którymi administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcą świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych). odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą również osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp;
5. Administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
6. Mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie administratora.

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

1. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy; w przypadku zamówień realizowanych w ramach projektów (np. współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej) przez okres wskazany w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków;
2. Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego;
3. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do realizacji ww. celu. Konsekwencje niepodania danych określa ustawa Pzp;

Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o Państwa dane osobowe.

upa