



SZPITAL SPECJALISTYCZNY CHOROBY PŁUC „ODRODZENIE”

im. Klary Jelskiej

UL. GŁADKIE 1, 34-500 ZAKOPANE

tel. (018) 20 150 45,

fax. (018) 20 146 32

e-mail: administracja@szpitalodrodzenie.pl www.szpitalodrodzenie.pl

NIP: 736-14-54-134

REGON 0295171

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości nie przekraczającej kwoty 750 000 euro

Sukcesywne świadczenie usług całodziennego żywienia dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego Chorób Płuc „Odrodzenie” w Zakopanem.

znak postępowania: A.ZP-271-19/19

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na podstawie art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz.1843), zwanej dalej ustawą PZP.

SPIS TREŚCI

SZPITAL SPECJALISTYCZNY CHORÓB PŁUC „ODRODZENIE”	1
1) NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO	4
2) INFORMACJE OGÓLNE	4
3) OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	4
4) WYMAGANY TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA	7
5) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW	7
6) OFERTA SKŁADANA PRZEZ WIĘCEJ NIŻ JEDNEGO WYKONAWCĘ	10
7) WYKAZ WYMAGANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW	10
8) SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW	11
9) WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE TREŚCI OGŁOSZENIA	12
10) OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY	12
11) TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT	13
12) OTWARCIE I OCENA OFERT	13
18) OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY	14
19) OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT	14
20) WZÓR UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO	15
21) INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY I ZAWARCIU UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO	15
22) INFORMACJA O KORZYSTANIU Z PODWYKONAWCÓW	15
23) OBOWIĄZEK INFORMACYJNY Z ART. 13 RODO	15
FORMULARZ OFERTY	17

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA.....	19
WYKAZ WYKONANYCH W CIĄGU OSTATNICH TRZECH LAT USŁUG.....	21
WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU LUB URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH DOSTĘPNYCH WYKONAWCY W CELU WYKONANIA ZAMÓWIENIA WRAZ Z INFORMACJĄ O PODSTAWIE DYSPONOWANIA.....	22
WYKAZ OSÓB, SKIEROWANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO,.....	23
INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ.....	24
ZAŁĄCZNIK NR 7	25
PROJEKT UMOWY	25

1) Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc „Odrodzenie” im.Klary Jelskiej
ul. Gładkie 1
34-500 Zakopane
tel.: 18/20 150 45
fax: 18/20 146 32
e-mail: administracja@szpitalodrodzenie.pl

2) Informacje ogólne.

1. Niniejsze zamówienie publiczne udzielane jest w procedurze przewidzianej dla zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zwanej dalej ustawą Pzp.
2. W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy spełniający wymagania określone w niniejszym ogłoszeniu.
3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie nie uregulowanym w niniejszym ogłoszeniu stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. – Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1145 ze zm.)

3) Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia są usługi całodziennego żywienia pacjentów szpitala (przygotowanie, dostawa całodziennych posiłków oraz dystrybucja ich do łóżka pacjenta), w ilości: min. 86, max. 103 dziennie, zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z dnia 30.04.2004r.), rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019r, poz. 1252), w sposób specjalistyczny, odpowiedni dla pracy w pomieszczeniach i obiektach szpitalnych, przestrzegając praw pacjenta. Szacunkowa ilość posiłków w ostatnich 12 miesiącach wynosiła miesięcznie min. 2600 max. 3000.
Zamawiający szacuje roczną ilość osobodni w wysokości max. 37595 (tj. przy pełnym obłożeniu szpitala), zastrzegając, że przewidywana ilość osobodni służy do obliczenia wartości zamówienia. Faktyczny zakres usługi uzależniony będzie od potrzeb Zamawiającego (związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów), dlatego w czasie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu). Jednakże zmniejszenie zakresu usługi nie przekroczy 25% całości zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu nie zrealizowania umowy w całości.
W czasie świąt i długich weekendów ilości zamawianych posiłków może być zdecydowanie mniejsza (do kilkunastu posiłków dziennie).
2. W skład dziennego wyżywienia wchodzi:
 - a) śniadanie
 - b) obiad
 - c) kolacja
 - d) dodatkowy posiłek wynikający z rodzaju diety specjalnej np. cukrzycowej (II śniadanie, podwieczorek) oraz sporadycznie posiłek na godz.20:00, przygotowywany na zlecenie Zamawiającego
3. Rodzaje podstawowych diet stosowanych u Zamawiającego:
 - podstawowa,
 - bogatoresztkowa,
 - łatwo strawna,
 - łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu,

- łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
 - łatwo strawna o zmienionej konsystencji: papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę,
 - ubogoenergetyczna,
 - łatwo strawna bogatobiałkowa,
 - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych,
 - łatwo strawna niskobiałkowa
 - kleik
 - diety specjalne inne na zlecenie lekarza
4. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów, wysokiej jakości. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, soi, puree ziemniaczanego na bazie suszu. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw bądź owoców. Ponadto do obiadu należy dodać kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem. Posiłki mają być świeże, ciepłe (w przypadku podawania dań na ciepło), posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę, konsystencję, spełniać normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia, w szczególności mają być zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonymi w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach”, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, „Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu” oraz zgodne z przepisami sanitarnymi dla zbiorowego żywienia, jak również zasadami HCCAP. Niedopuszczalne jest dostarczanie posiłków zawierających zanieczyszczenia biologiczne, mikrobiologiczne, chemiczne itp.
 5. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.
 6. Posiłki mają być dostarczane trzy razy dziennie do poszczególnych kuchenek oddziałowych wg następującego harmonogramu:
 - śniadanie i drugie śniadanie w godzinach 7:30 – 7:45
 - obiad i podwieczorek w godzinach 12:15 – 12:30
 - kolacja i posiłek dodatkowy na godz. 20.00 w godzinach 17:45 – 18:00
 7. Dostawy posiłków do kuchenek oddziałowych nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana powyżej. Wydawanie posiłków chorym ma odbywać się w następujących godzinach:
 - śniadanie 7:45 – 8:15,
 - II śniadanie 10:45 – 11:00 (dodatkowy posiłek, o którym mowa w ppkt 2 d),
 - obiad 12:30 – 13:00,
 - podwieczorek 14:45 – 15:00 (dodatkowy posiłek, o którym mowa w ppkt 2 d),
 - kolacja 18:00 – 18:30
 8. Doprowiantowanie -korekta ilości, rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem wewnątrzoddziałowym odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia (potwierdzonego na piśmie)- obiad do godziny 11:00, kolacja do godziny 14:30.
 9. Wykonawca ma zapewnić stały dostęp w kuchenkach oddziałowych do kleiku w formie suchej.
 10. Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:
 - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0-4° C
 - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej 75 - 80° C
 11. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania pomiarów temperatury posiłków bezpośrednio przed podaniem ich pacjentom (pomiar posiłków w pojemniku

- transportowym jak również na talerzu). Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć pracowników, odpowiedzialnych za wydawanie posiłków, w termometry do mierzenia temperatury potraw oraz prowadzenie ewidencji temperatury posiłków, dostępnej na każde wezwanie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do kontroli temperatur w lodówkach znajdujących się w kuchenkach oddziałowych oraz w lodówkach z żywnością pacjentów, jak również do prowadzenia ewidencji temperatur w lodówkach i do zgłaszania Pielęgniarsce Oddziałowej wszelkich nieprawidłowości z tym związanych.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach” Warszawa 2001 r. oraz w „Zasadach prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Warszawa 2011r, „Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu” z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu oraz wg zaleceń lekarzy prowadzących.
 13. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu powinien uwzględniać średnio:
 - 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
 - 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
 - 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
 14. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady -10 dni i przedkładane Zamawiającemu na dwa dni przed rozpoczęciem dekady.
 15. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do każdego z oddziałów szpitala.
 16. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale dietetyka Wykonawcy.
 17. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.
 18. Wydawanie posiłków i prace porządkowe po zakończonym posiłku nie mogą utrudniać pracy oddziałów.
 19. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzenia odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
 20. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę ofertową, przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków na poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej.
 21. Warunki przygotowania, transportu oraz przechowywania i wydawania pożywienia mają spełniać wszelkie wymogi sanitarno – epidemiologiczne. Niezbędne naczynia i sztucze zapewnia Zamawiający.
 22. Wykonawca zobowiązany jest do odebrania od pacjentów brudnej zastawy stołowej i sztućców oraz poddania jej procesowi mycia i wyparzania.
 23. Wykonawca zobowiązany jest do mycia/ odmrażania i dezynfekcji lodówek w kuchenkach oddziałowych i lodówek dla pacjentów stojących na korytarzach oraz

- kuchenek mikrofalowych i czajników przeznaczonych dla korzystania przez pacjentów w oddziałach szpitalnych oraz utrzymywania w czystości mebli/ wyposażenia kuchenek oddziałowych i zmywalni naczyń.
24. W celu rozdzielania posiłków przywiezionych przez Wykonawcę Zamawiający udostępni dwie kuchenki oddziałowe na I i III piętrze. Natomiast do mycia i dezynfekcji zastawy stołowej i sztućcy Zamawiający zapewnia pomieszczenie tzw. zmywak, znajdujący się na niskim parterze budynku. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania prawidłowego stanu sanitarno-epidemiologicznego w udostępnionych pomieszczeniach, w tym urządzeń takich jak lodówki, mikrofalówki, zmywarki, czajniki elektryczne. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania w czystości czajników elektrycznych i lodówek dla pacjentów znajdujących się na Oddziałach.
25. Wykonawca odpowiedzialny jest za wytworzone przez siebie odpady zarówno w kuchni jak i w siedzibie Zamawiającego – resztki pokonsumpcyjne.
26. W celu należytego wykonania przedmiotowej usługi Wykonawca powinien zagwarantować odpowiednią ilość osób, z odpowiednimi kwalifikacjami i doświadczeniem uwzględniającymi specyfikę pracy w kuchniach zbiorowego żywienia, z tym, że nie mniej niż:
- W ciągu dnia (7 dni w tygodniu): 2 osoby w kuchni centralnej, 2 osoby na terenie Zamawiającego do dystrybucji posiłków dla pacjentów i prac dodatkowych, 1 kierowcę dowożącego posiłki do siedziby Zamawiającego i odbierającego pojemniki transportowe i resztki pokonsumpcyjne;
 - Minimum 5 dni w tygodniu: dietetyka
27. Wykonawca zobowiązany jest opracować wytyczne dla poszczególnych rodzajów diet oraz proponowany jadłospis z danym rodzajem diety np. tygodniowy, jako informację dla pacjentów, która będzie wykorzystana przez Zamawiającego do powielania, jako materiał informacyjno- edukacyjny dla pacjentów. Powyższe materiały Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć przed podpisaniem umowy.
28. Zamawiający wymaga, aby pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie posiłków, ich dystrybucję, zatrudnieni byli przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2019 r. poz. 1040).

Nomenklatura Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55.32.00.00-9 -Usługi podawania posiłków; 55.32.10.00-6 -Usługi przygotowywania posiłków; 55.32.20.00-3 - Usługi gotowania posiłków; 55.52.00.00-1- Usługi dostarczania posiłków

4) Wymagany termin wykonania zamówienia.

Od 21.12.2019-20.12.2020 r.

5) Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1.1 nie podlegają wykluczeniu (podstawy wykluczenia podane w ppkt. 2)

1.2 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1.2.1 **Kompetencji lub uprawnień** do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem;

1.2.2 **Sytuacji ekonomicznej i finansowej;**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 250.000,00 zł;

1.2.3 Zdolności technicznej i zawodowej:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków - tj. umowa zawarta na min. 6 miesięcy dla zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, obejmująca sukcesywne przygotowanie i dostarczenie posiłków w ilości nie mniejszej niż 80 posiłków całodniowych lub 80 zestawów obiadowych dziennie;
- b) dysponuje środkami transportu przeznaczonymi do realizacji zamówienia dostosowanymi do przewozu żywności, pozytywnie zaopiniowanymi przez Państwową Stację Sanitarno -Epidemiologiczną;
- c) dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - w tym co najmniej: 2 osobami do przygotowania posiłków z wykształceniem gastronomicznym (kucharz) i minimum rocznym doświadczeniem i 1 osobą na stanowisku dietetyka legitymującą się wykształceniem o profilu dietetyka i minimum rocznym doświadczeniem w zawodzie.

2. Z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

- 2.1 który nie wykazał spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia o których mowa w niniejszym ogłoszeniu;
- 2.2 będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - 1) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1600, z późn. zm.11)) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1468 i 1495),
 - 2) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny,
 - 3) skarbowe,
 - 4) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769)
- 2.3 jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt. 2.2;
- 2.4 wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 2.5 który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- 2.6 który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 2.7 który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- 2.8 będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2019 r. poz. 628 i 1214);

- 2.9 wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 2.10 którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369, 1571 i 1667), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 2.11 w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2019 r. poz. 243, 326, 912 i 1655) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 498, 912, 1495 i 1655);
 - 2.12 który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa pkt 2.3, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
3. Wykluczenie wykonawcy następuje:
 - 3.1 w przypadkach, o których mowa w pkt. 2 ppkt.2.2 1)-3) i pkt 2.3, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach została skazana za przestępstwo wymienione w ust.2 pkt.2.2 1)-3), jeżeli nie upłynęło 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;
 - 3.2 w przypadkach, o których mowa:
 - 1) w pkt. 2 ppkt.2.2 4) i pkt 2.3, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w pkt 2 ppkt.2.2 4),
 - 2) w pkt 2 ppkt 2.4,
 - 3.3 w przypadkach, o których mowa w pkt 2 ppkt 2.11, jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
 - 3.4 w przypadku, o którym mowa w pkt 2 ppkt 2.9, jeżeli nie upłynął okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 3.5 w przypadku, o którym mowa w pkt 2 ppkt 2.10, jeżeli nie upłynął okres obowiązywania zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.
 4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie pkt 2 ppkt 2.2 i 2.3 oraz ppkt. 2.5-2.8 lub ppkt. 2.11 -2.12, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
 5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie ust. 4.

6) Oferta składana przez więcej niż jednego wykonawcę.

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Dokument pełnomocnictwa powinien być podpisany przez wszystkich wykonawców. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty.
3. Wykonawcy, składający ofertę wspólnie, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
4. W zakresie warunków określonych w pkt 5 ppkt 1.2 ogłoszenia, wykonawcy **wspólnie** (co najmniej jeden z nich) mają udowodnić, iż spełniają te warunki.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia odnośnie żadnego z nich nie mogą istnieć podstawy wykluczenia zgodnie z postanowieniami pkt 5 ppkt 2 niniejszego ogłoszenia, dokumenty i oświadczenia w tym zakresie wykonawcy składają indywidualnie.
6. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie,
7. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych .

7) Wykaz wymaganych oświadczeń i dokumentów:

1. **wypełniony formularz oferty** stanowiący *załącznik nr 1* do ogłoszenia (wykonawca może złożyć ofertę na własnym formularzu, lecz jej treść musi być zgodna z treścią formularza załączonego do ogłoszenia);
2. **oryginał pełnomocnictwa** (pełnomocnictwo) lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, jeżeli oferta będzie podpisana przez pełnomocnika;
3. **w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego - aktualną opinię sanitarną** wydaną przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, dotyczącą dopuszczenia do użytkowania kuchni i środków transportu, jakich Wykonawca zamierza użyć do wykonania usługi.
4. w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt.5 ppkt.1.2 ogłoszenia:
 - 4.1 **decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - 4.2 dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony **od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego w pkt 5 ppkt 1.1.2 ogłoszenia;**
 - 4.3 **wykaz usług** 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 ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie; (należy wypełnić *załącznik nr 4* do niniejszej specyfikacji), przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów- oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
W przypadku gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o których mowa powyżej;

- 4.4 wykaz narzędzi, **wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych, dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami (należy wypełnić załącznik nr 5 do siwz);**
- 4.5 **wykaz osób**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami (*należy wypełnić załącznik nr 6 do siwz*);
- 5. w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu określonych w pkt. 5 ppkt. 1.1 ogłoszenia:**
- 5.1 oświadczenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania. Oświadczenie wykonawca składa zgodnie ze wzorem stanowiącym *załącznik nr 1 do ogłoszenia*.
- 5.2 zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 5.3 zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 5.4 odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie pkt 5 ppkt 2.11.

Wszystkie w/w dokumenty mają być złożone w terminie składania oferty określonym w pkt 11 ppkt 1 niniejszego ogłoszenia.

6. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa pkt 12 ppkt 3 ogłoszenia, jest zobowiązany do przekazania zamawiającemu oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w pkt 5 ppkt 2.10 niniejszego ogłoszenia. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi *załącznik nr 7 do siwz*.
7. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Pełnomocnictwo składane jest w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.

8) Sposób porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje mają być przekazywane za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r.- Prawo pocztowe (Dz.U. 2018 r. poz. 2188), faksem lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. 2019 r. poz 123).

2. W przypadku przekazania oświadczeń, wniosków zawiadomień oraz informacji za pomocą faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej **niezwłocznie** potwierdza fakt ich otrzymania.

9) Wyjaśnienia dotyczące treści ogłoszenia.

1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia.
2. Prośbę o wyjaśnienia należy przysyłać do dnia **19.11.2019 r. do godz.12.00**, na adres:

Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc „Odrodzenie”
im. Klary Jelskiej
ul. Gładkie 1
34-500 Zakopane
nr faksu : 18/20 146 32

e-mail: b.kreft@szpitalodrodzenie.pl

znak sprawy: A.ZP-271-19/19

Po upływie ww. terminu Zamawiający może pozostawić wniosek bez rozpoznania.

3. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamieszcza na stronie internetowej www.szpitalodrodzenie.pl
4. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:
w zakresie przedmiotu zamówienia:
mgr Bernadeta Budzyk – Pielęgniarka Epidemiologiczna tel. 18/20 150 45 wew. 146 fax.:
18 / 20 146 32
w zakresie formalno-prawnym:
mgr Barbara Kreft - Specjalista ds. zamówień publicznych i administracji
tel. 18/20 150 45 wew. 172, fax: 18/20 150 45 wew. 172

10) Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą całość zamówienia.
2. W ofercie wykonawca winien skalkulować cenę obejmującą całość zamówienia.
3. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną częścią załącznikami musi być sporządzona przez wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.
 - 3.1. Do oferty wykonawca musi dołączyć komplet dokumentów i oświadczeń oraz wszelkich informacji wymaganych postanowieniami niniejszego ogłoszenia.
 - 3.2. Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze lub maszynie do pisania albo czytelnym pismem odręcznym. Wszelkie dokumenty i oświadczenia załączone do oferty mają być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym mają być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 3.3. Oferta wraz z załącznikami winna być podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy, przy czym przynajmniej na formularzu oferty podpis (podpisy) muszą być opatrzone pieczęcią firmową i imienną wykonawcy. Za osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawców uznaje się:
 - 1) osoby wykazane w prowadzonych przez sądy rejestrach handlowych,
 - 2) osoby wykazane w zaświadczeniach o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;
 - 3) osoby legitymujące się odpowiednim pełnomocnictwem udzielonym przez osoby, o których mowa powyżej; w przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika wykonawcy, pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty;
 - 4) w przypadku składania ofert wspólnych, wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty odpowiednie pełnomocnictwa, o których mowa w pkt. 11 ppkt 2 siwz.
 - 3.4. Zaleca się, by wszystkie strony były spięte / zszyte/ we właściwej kolejności w sposób zabezpieczający przed dekompletacją oferty, a każda strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami. Zaleca się, by na wstępie oferty znajdował się spis treści.
 - 3.5. Wszelkie poprawki w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz zaparafowane przez uprawnioną osobę.
5. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

11) Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferty należy złożyć w nieprzejrzyistych, zamkniętych kopertach **w Sekretariacie Szpitala, ul. Gładkie 1, Zakopane, pok. nr 03 (niski parter budynku) w terminie do dnia 22.11.2019 r. do godz. 9.30**

1.1. Koperta powinna być zaadresowana do zamawiającego opatrzona pieczęcią wykonawcy lub dokładnym adresem do korespondencji i oznaczona hasłem jak poniżej:

**Nazwa (firma)
adres Wykonawcy**

**Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc
„Odrodzenie” im. Klary Jelskiej
ul. Gładkie 1, 34-500 Zakopane**

OFERTA

Posiłki dla pacjentów. Nie otwierać przed 22.11.2019 r. godzina 09.45

1.2. W przypadku braku tej informacji zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym otwarciem, a w przypadku składania ofert pocztą lub pocztą kurierską za jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia.

2. Oferty, które wpłyną po terminie składania ofert, zostaną niezwłocznie zwrócone.

3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.

3.1. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert

12) Otwarcie i ocena ofert:

1. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **w dniu 22.11.2019 r. o godzinie 9.45 w sali konsultacyjnej Szpitala, ul. Gładkie 1, Zakopane.**

2. Do wiadomości obecnych zostanie podana:

2.1. kwota, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

2.2. imię i nazwisko lub firma (nazwa) i adres wykonawcy;

2.3. cena netto i brutto podana w ofercie;

3. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:

3.1 kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

3.2 firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;

3.3 ceny i terminu wykonania zamówienia zawartych w ofertach.

4. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert i wybierze ofertę która uzyska najwyższą ilość punktów w podanym w ogłoszeniu kryterium oceny ofert. Następnie wybrany wykonawca zostanie oceniony, czy spełnia warunki udziału w postępowaniu.

5. Jeżeli wykonawca nie złoży dokumentów, oświadczeń, o których mowa w pkt 7 ppkt 3-6 niniejszego ogłoszenia, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie Wykonawcę którego oferta została najwyżej oceniona do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

6. Jeżeli wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

7. Jeśli oferta wykonawcy najwyższej oceniona podlegałaby odrzuceniu, wówczas tą samą procedurę stosuje się do kolejnej najwyższej ocenionej oferty.

8. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

8.1 Zamawiający poprawi w ofercie:

1) oczywiste omyłki pisarskie,

2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

– niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

9. Zamawiający odrzuci ofertę:

9.1 niezgodną z treścią niniejszego ogłoszenia;

9.2 została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu;

9.3 zawiera błędy w obliczeniu ceny.

10. Zamawiający unieważni postępowanie jeżeli:

10.1 nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;

10.2 cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;

10.3 postępowanie obarczone jest niemożliwością do usunięcia wadą.

11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

18) Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Cenę oferty należy podać w złotych polskich za dzienne wyżywienie 1 pacjenta. W cenie należy uwzględnić wszelkie koszty usługi (wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, w szczególności czynności określone w pkt 3 ogłoszenia), w tym również koszt sporządzania posiłków wynikający z tradycji świąt, podatki oraz rabaty, opusty itp., których wykonawca zamierza udzielić.

2. Obliczając cenę oferty należy podać wartość netto, wskazać wysokość i kwotę należnego podatku od towarów i usług VAT, oraz wynikającą z sumy wartości netto i podatku VAT wartość brutto. Ponadto w ofercie należy podać wartość zamówienia za cały okres świadczenia usługi poprzez pomnożenie stawki dziennej przez szacunkową roczną ilość osobodni tj. **37 595**.

3. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

19) Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w ogłoszeniu.

2. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Cena -100%

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \times 100\%$$

gdzie:

C- wartość punktowa kryterium „cena”

c_n – najniższa cena ze wszystkich ważnych badanych ofert ;

cb – cena badanej oferty.

3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów w skali 100 punktowej.
4. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

20) Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego

Zamawiający zawrze z Wykonawcą umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy załącznik nr 7 do niniejszego ogłoszenia.

21) Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zawarcie umowy z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą nastąpi w terminie podanym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
2. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej i na stronie internetowej informację o udzieleniu zamówienia podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieszcza na stronie internetowej informację o nieudzieleniu zamówienia.

22) Informacja o korzystaniu z podwykonawców.

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom i podania firm podwykonawców.
3. W przypadku braku wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie powierzy podwykonawcom wykonania żadnej części zamówienia.

23) Obowiązek informacyjny z art. 13 RODO**Informacja o przetwarzaniu danych osobowych - dotyczy wykonawcy będącego osobą fizyczną**

Na podstawie artykułu 13 ust. 1 i ust. 2 oraz art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego I Rady (EU) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych tj. RODO), informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc „Odrodzenie” im. Klary Jelskiej w Zakopanem z siedzibą: 24 – 500 Zakopane, ul. Gładkie 1, wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000007565, wpisany przez Wojewodę Małopolskiego do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą pod numerem 000000006064, posiadający numer NIP 736-14-54-134, REGON 000295171, tel. 18 20 016 26, fax.18 20 146 32, e-mail: administracja@szpitalodrodzenie.pl, www.szpitalodrodzenie.pl
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych – e-mail: iod@szpitalodrodzenie.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu wyboru wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy.
4. Pani/Pana dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom oraz podmiotom upoważnionych zgodnie z obowiązującym prawem.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie kategorią archiwalną dokumentacji postępowania.
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolny, ale konieczny dla wyboru wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy.
7. Pani/Pana dane osobowe nie są przekazywane do odbiorców w państwach trzecich, tj. poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG) lub do organizacji międzynarodowych.
8. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, ich sprawdzenia, sprostowania,

- wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania,
 - wniesienia skargi do organu nadzorczego
9. W przypadku, gdy przed zawarciem umowy zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO wpływa na zmianę treści złożonej oferty, w sposób mający lub mogący mieć wpływ na wynik postępowania, zamawiający odrzuca ofertę zawierającą dane osobowe, których przetwarzanie ma zostać ograniczone.
 10. W przypadku przekazywania zamawiającemu danych osobowych w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą, Wykonawca zobowiązany jest do podania osobie, której dane dotyczą informacji, o których mowa w art. 14 RODO.
 11. Administrator Danych Osobowych nie podejmuje w oparciu o Pani/Pana dane osobowe zautomatyzowanych decyzji, w tym nie będzie dokonywać profilowania, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 RODO.
 12. Administrator Danych Osobowych dokłada wszelkich starań, aby zapewnić wszelkie środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym, czy umyślnym, zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.

Załączniki:

- Nr 1 - wzór formularza oferty;
- nr 2- oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia;
- nr 3- wykaz usług;
- nr 4 - wykaz narzędzi i urządzeń;
- nr 5- wykaz osób;
- nr 6 - informacja dotycząca przynależności do grupy kapitałowej;
- nr 7 - wzór umowy;

Ogłoszenie wraz z załącznikami

zatwierdzam: 14.11.2019 r. Dyrektor
Dr hab. med. Marcin Zieliński
(data i podpis)

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTY

ZAMAWIAJĄCY Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc „Odrodzenie”
im. Klary Jelskiej w Zakopanem
ul. Gładkie 1
34-500 Zakopane
NIP: 736-14-54-134

WYKONAWCA:

lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów), NIP, REGON	Adres(y) Wykonawcy(ów) nr. tel. /faks/mail
*		

* dodać dodatkowe wiersze, w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, w zależności od liczby Wykonawców tworzących Konsorcjum zgodnie z pkt 11 siwz. Podwykonawca nie jest uważany za Wykonawcę wspólnie ubiegającego się o zamówienie. Jeśli niniejsza Oferta składana jest przez indywidualnego Wykonawcę, to nazwa Wykonawcy winna być wpisana w poz. 1 (a wszystkie inne wiersze mogą zostać usunięte).

Nawiązując do ogłoszenia na usługi całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Zakopanem, składam(y) poniższą ofertę:

Cena dziennego wyżywienia jednego pacjenta:

netto zł

Podatek VAT% tj. zł

brutto: zł

(słownie: zł)

Cena za cały okres świadczenia usługi tj. 37595 osobodni:

netto zł

Podatek VAT% tj. zł

brutto: zł

Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.

Oświadczam(y), że usługę będę(my) świadczyć **od 21.12.2019 r. do 20.12.2020 r.**

Oświadczam(y), że akceptuję(my) **21 dniowy** termin płatności faktury zatwierdzonej przez zamawiającego.

Oświadczam(y), że posiadam(y) niezbędne uprawnienia, kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia.

Oświadczam(y), że będę(my)/nie będę(my)* korzystać z podwykonawców.

Oświadczam(y), iż powierzam(y) podwykonawcy(om) następujący zakres rzeczowy*:

.....
.....

Oświadczam(y), że akceptuję(my) projekt umowy, stanowiący załącznik nr 7 do ogłoszenia i zobowiązuje(my) się do zawarcia umowy zgodnej z przedstawionym wzorem.

Oświadczam(y), że wypełniłem(śmy) obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu^{1*}

Oferta składa się z stron kolejno ponumerowanych od nr do nr

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

Data:

.....
(podpis i pieczęć imienna lub czytelny
podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy)

***niepotrzebne skreślić**

¹ W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia przez jego wykreślenie) .

Załącznik nr 2**Zamawiający:**

Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc „Odrodzenie”
im.Klary Jelskiej
ul. Gładkie 1
34-500 Zakopane

Wykonawca:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art.138 o ustawy PZP pn. *usługi całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego Chorób Płuc „Odrodzenie” w Zakopanem,*

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania zgodnie z przesłankami wykluczenia określonymi w pkt.5 ppkt 2 Ogłoszenia o zamówieniu – znak sprawy A.ZP-271-19/19.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie pkt. w/w ogłoszenia (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w ogłoszeniu). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie podjąłem następujące środki naprawcze:

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

.....
(pieczęć wykonawcy)

zał. nr 3

Wykaz wykonanych w ciągu ostatnich trzech lat usług

W zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku określonego w pkt 5 ppkt 1.2.3 a) ogłoszenia.

Lp.	Nazwa i adres podmiotu na rzecz, którego usługi zostały wykonane	Wartość zamówienia brutto [PLN]	Przedmiot zamówienia (w tym podać opis, zakres usługi) <i>W zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku określonego w pkt 5 ppkt 1.2.3 a) ogłoszenia</i>	Okres realizacji Zamówienia (daty wykonania) (od dzień-miesiąc -rok do dzień-miesiąc- rok)	
				początek	koniec

W załączeniu do wykazu przedkładam(y) dowody, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie:

.....

.....
 (Miejscowość, data)

.....
 (Podpis i pieczęć imienna
 upoważnionego przedstawiciela wykonawcy)

.....
(pieczęć wykonawcy)

zał. nr 4

**Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych
Wykonawcy w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie
dysponowania**

W zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku określonego w pkt pkt 5 ppkt 1.2.3 b) ogłoszenia

Lp.	Opis narzędzi, wyposażenia, urządzeń (rodzaj, nazwa producenta, model)	informacja o podstawie dysponowania

.....
(Miejscowość, data)

.....
(Podpis i pieczęć imienna upoważnionego
przedstawiciela wykonawcy)

zał. nr 5

.....
 (pieczęć wykonawcy)

**Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego,
 w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług**

W zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku określonego w pkt pkt 5 ppkt 1.2.3 c) ogłoszenia

Lp.	Imię i nazwisko	informacje nt. kwalifikacji zawodowych	doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia,	wykształcenie niezbędne do wykonania zamówienia	zakres wykonywanych czynności	informacja o podstawie dysponowania *

*) Dysponowanie osobą na podstawie np. umowy o pracę, umowy zlecenia.

.....
 (Miejscowość, data)

.....
 (Podpis i pieczęć imienna upoważnionego przedstawiciela wykonawcy)

Wykorzystać powyższy załącznik tyle razy, ile jest to konieczne



pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 6

**INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY
KAPITAŁOWEJ**

składana przez Wykonawcę w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert

dotyczy postępowania: usługi całodziennego żywienia pacjentów, znak postępowania: A.ZP-271-19/19

Niniejszym oświadczam(y), że:

- nie należę (my) do tej samej grupy kapitałowej* w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 364) z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym postępowaniu.
- należę (my) do tej samej grupy kapitałowej* w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 364) z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym postępowaniu (należy wymienić Wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej):
 - 1)
 - 2)

Wraz ze złożeniem niniejszego oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Miejscowość i data

Wykonawca

Podpis

** niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 7**Projekt umowy**

Zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne zgodnie z art.138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 poz. 1843 ze zm.) w dniu roku w Zakopanem pomiędzy:

Szpital Specjalistyczny Chorób Płuc „Odrodzenie” im. Klary Jelskiej w Zakopanem, ul. Gładkie 1, zarejestrowanym w Krajowym Rejestrze Sądowym - rejestrze stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej pod nr 0000007565, prowadzonym przez Sąd Rejonowy dla Krakowa-Śródmieścia w Krakowie XII Wydział Gospodarczy oraz zarejestrowanym w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą pod nr 000000006064, prowadzonym przez Wojewodę Małopolskiego, NIP: 736-14-54-134, REGON 000295171

reprezentowanym przez:

Dyrektora – dr hab. med. Marcina Zielińskiego
za kontrasygnatą Główniej Księgowej- mgr Jadwigi Radom
zwanym w dalszej części niniejszej umowy **Zamawiającym**
a

.....
reprezentowanym przez

.....
zwanym w dalszej części niniejszej umowy **Wykonawcą**

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje obowiązek starannego działania w zakresie świadczenia na rzecz Zamawiającego usług całodziennego żywienia pacjentów szpitala (przygotowanie, dostawa całodziennych posiłków oraz dystrybucja ich do łóżka pacjenta), w ilości: min. 86, max. 103 dziennie, zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z dnia 30.04.2004r.), rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019r, poz. 1252), w sposób specjalistyczny, odpowiedni dla pracy w pomieszczeniach i obiektach szpitalnych, przestrzegając praw pacjenta.
2. Zamawiający szacuje roczną ilość osobodni w wysokości max. 37595 (tj. przy pełnym obłożeniu szpitala), zastrzegając, że faktyczny zakres usługi uzależniony będzie od potrzeb Zamawiającego (związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów), dlatego w czasie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu). Jednakże zmniejszenie zakresu usługi nie przekroczy 25% całości zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu nie zrealizowania umowy w całości.

W czasie świąt i długich weekendów ilości zamawianych posiłków może być zdecydowanie mniejsza (do kilkunastu posiłków dziennie).

3. W skład dziennego wyżywienia wchodzi:

a) śniadanie

b) obiad

- c) kolacja
- d) dodatkowy posiłek wynikający z rodzaju diety specjalnej np. cukrzycowej (II śniadanie, podwieczorek) oraz sporadycznie posiłek na godz.20:00, przygotowywany na zlecenie Zamawiającego
4. Rodzaje podstawowych diet stosowanych u Zamawiającego:
- podstawowa,
 - bogatoresztkowa,
 - łatwo strawna,
 - łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu,
 - łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
 - łatwo strawna o zmienionej konsystencji: papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę,
 - ubogoenergetyczna,
 - łatwo strawna bogatobiałkowa,
 - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych,
 - łatwo strawna niskobiałkowa
 - kleik
 - diety specjalne inne na zlecenie lekarza
5. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów, wysokiej jakości. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, soi, puree ziemniaczanego na bazie suszu. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw bądź owoców. Ponadto do obiadu należy dodać kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem. Posiłki mają być świeże, ciepłe (w przypadku podawania dań na ciepło), posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę, konsystencję, spełniać normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia, w szczególności mają być zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonymi w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach”, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, „Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu” oraz zgodne z przepisami sanitarnymi dla zbiorowego żywienia, jak również zasadami HCCAP. Niedopuszczalne jest dostarczanie posiłków zawierających zanieczyszczenia biologiczne, mikrobiologiczne, chemiczne itp.
6. Wykonawca zobowiązany jest do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.
7. Posiłki mają być dostarczane trzy razy dziennie do poszczególnych kuchenek oddziałowych wg następującego harmonogramu:
- śniadanie i drugie śniadanie w godzinach 7:30 – 7:45
 - obiad i podwieczorek w godzinach 12:15 – 12:30
 - kolacja i posiłek dodatkowy na godz. 20.00 w godzinach 17:45 – 18:00
8. Dostawy posiłków do kuchenek oddziałowych nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana powyżej. Wydawanie posiłków chorym ma odbywać się w następujących godzinach:
- śniadanie 7:45 – 8:15,
 - II śniadanie 10:45 – 11:00 (dodatkowy posiłek, o którym mowa w ust. 3 d),
 - obiad 12:30 – 13:00,
 - podwieczorek 14:45 – 15:00 (dodatkowy posiłek, o którym mowa w ust. 3 d),

- kolacja 18:00 – 18:30
- 9. Doprowiantowanie -korekta ilości, rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem wewnątrzoddziałowym odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia (potwierzonego na piśmie) - obiad do godziny 11:00, kolacja do godziny 14:30
- 10. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania posiłków wg całodziennego zapotrzebowania z poszczególnych oddziałów szpitala, z uwzględnieniem rodzaju diet, składanych telefonicznie (potwierzonych na piśmie) przez upoważnioną osobę ze strony Zamawiającego. Przyjmowanie zgłoszeń, zmian rodzajów diet następować będzie z jednodniowym wyprzedzeniem – do godz. 10.00 danego dnia.
- 11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić stały dostęp w kuchenkach oddziałowych do kleiku w formie suchej.
- 12. Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:
 - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0 - 4° C
 - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej 75 - 80° C
- 13. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania pomiarów temperatury posiłków bezpośrednio przed podaniem ich pacjentom (pomiar posiłków w pojemniku transportowym, jak również na talerzu). Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć pracowników, odpowiedzialnych za wydawanie posiłków, w termometry do mierzenia temperatury potraw oraz prowadzenie ewidencji temperatury posiłków, dostępnej na każde wezwanie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do kontroli temperatur w lodówkach znajdujących się w kuchenkach oddziałowych oraz w lodówkach z żywnością pacjentów, jak również do prowadzenia ewidencji temperatur w lodówkach i do zgłaszania Pielęgniarsce Oddziałowej wszelkich nieprawidłowości z tym związanych.
- 14. W przypadku stwierdzenia przez Pielęgniarkę Oddziałową nieodpowiedniej/ niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut od momentu zgłoszenia. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka Wykonawcy.
- 15. Wydawanie posiłków i prace porządkowe po zakończonym posiłku nie mogą utrudniać pracy oddziałów.
- 16. W celu rozdzielenia posiłków Zamawiający udostępni Wykonawcy dwie kuchenki oddziałowe na I i IIIp.
- 17. Do mycia i dezynfekcji zastawy stołowej i sztućcy Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie tzw. zmywak, znajdujący się na niskim parterze budynku.
- 18. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania prawidłowego stanu sanitarno-epidemiologicznego w udostępnionych pomieszczeniach, o których mowa w ust. 16 i 17 niniejszego paragrafu, w tym urządzeń takich jak lodówki, mikrofalówki, zmywarki, czajniki elektrycznych. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania w czystości czajników elektrycznych/ mikrofalówki/ lodówek dla pacjentów znajdujących się na Oddziałach.

19. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych i zastawy stołowej. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych i zastawy stołowej w kuchenkach oddziałowych.
20. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki własnym transportem, przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
21. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków na poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej.
22. Wykonawca zobowiązany jest opracować wytyczne dla poszczególnych rodzajów diet oraz proponowany jadłospis z danym rodzajem diety np. tygodniowy, jako informację dla pacjentów, która będzie wykorzystana przez Zamawiającego do powielania, jako materiał informacyjno- edukacyjny dla pacjentów.
23. W celu należytego wykonania przedmiotowej usługi Wykonawca powinien zagwarantować odpowiednią ilość osób, z odpowiednimi kwalifikacjami i doświadczeniem uwzględniającymi specyfikę pracy w kuchniach zbiorowego żywienia, z tymże nie mniej niż:
 - 1) W ciągu dnia (7 dni w tygodniu): 2 osoby w kuchni centralnej, 2 osoby na terenie Zamawiającego do dystrybucji posiłków dla pacjentów i prac dodatkowych, 1 kierowcę dowożącego posiłki do siedziby Zamawiającego i odbierającego pojemniki transportowe i resztki pokonsumcyjne;
 - 2) Minimum 5 dni w tygodniu: dietetyka
24. Zamawiający wymaga, aby pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie posiłków, ich dystrybucję, zatrudnieni byli przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2019 r. poz. 1040 ze zm.).
25. Wykonawca jest zobowiązany do raportowania 1 raz na kwartał stanu zatrudnienia, o którym mowa w ust. 24, w formie umożliwiającej Zamawiającemu stwierdzenie spełnienia przez cały okres realizacji umowy przez Wykonawcę warunku zatrudnienia, z zastrzeżeniem przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych. Czynności raportowania mają być wykonywane w formie pisemnej, w terminie do 10 dnia każdego 1 miesiąca kwartału lub na każde żądanie Zamawiającego w terminie 2 dni roboczych. Wykonawca zobowiązany jest również udzielić wyjaśnień w powyższym zakresie.
26. W przypadku niezrealizowania wskazanego stanu zatrudnienia osób wykonujących czynności wskazane w ust.24, Zamawiający wezwie Wykonawcę do realizacji umowy zgodnie z jej treścią, w terminie 14 dni od daty doręczenia wezwania pod rygorem odstąpienia od umowy.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy.

2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, zasadami rzetelnej wiedzy i ustalonymi zwyczajami.
3. W przypadku stwierdzenia w czasie kontroli złej jakości usługi Zamawiający zawiadamia Wykonawcę, który w wyznaczonym terminie usunie skutki niewłaściwej usługi na własny koszt.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienia własnymi siłami, bez udziału podwykonawców*/ przy udziale podwykonawców*
2. Wykonawca zamierza zlecić podwykonawcy (nazwa firmy i osoby do kontaktu) następujący zakres czynności:(*zapisy zostaną doprecyzowane po wyborze Wykonawcy i przed przystąpieniem do realizacji zamówienia*).
3. Dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, o których mowa w ust. 2:
Adres.....; tel.:;
fax:.....; adres mail:
4. Wykonawca zobowiązany jest zawiadamiać Zamawiającego o wszelkich zmianach danych o których mowa w ust. 3, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazywać informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usługi.
5. Zmiana podwykonawcy w okresie trwania umowy wymaga pisemnego uzasadnienia i zgody Zamawiającego.
6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 22 a ust. 1 ustawy PZP, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Zatrudnienie podwykonawcy bez uzyskania zgody Zamawiającego stanowi podstawę odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.
8. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) sporządzania posiłków wg dziennych zapotrzebowań poszczególnych oddziałów szpitala z uwzględnieniem diet, z surowców i produktów dopuszczonych do obrotu krajowego, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość;
 - 2) nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale dietetyka Wykonawcy.
 - 3) szczelnego odrębnego zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem;
 - 4) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego;
 - 5) zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń transportowych oraz sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania (środki transportu, wózki transportowe, termosy itp.)

- 6) dostarczenia każdemu pacjentowi posiłku w sposób estetyczny (naczynia i sztucce zapewnia Zamawiający);
- 7) przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 8) odebrania od pacjentów brudnej zastawy stołowej i sztućców po zakończonym posiłku oraz poddania jej procesowi mycia i wyparzania;
- 9) odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 10) mycia/odmrażania i dezynfekcji lodówek w kuchenkach oddziałowych i lodówek dla pacjentów stojących na korytarzach oraz kuchenek mikrofalowych i czajników przeznaczonych dla korzystania przez pacjentów w oddziałach szpitalnych oraz utrzymywania w czystości mebli/wyposażenia kuchenek oddziałowych i zmywalni naczyń;
- 11) pobierania z każdego posiłku próbek do celów sanitarno – epidemiologicznych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w siedzibie Zamawiającego (do wykorzystania lodówki w kuchenkach oddziałowych Zamawiającego);
- 12) prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach;
- 13) prowadzenia ewidencji temperatury posiłków, dostępnej na każde wezwanie Zamawiającego;
- 14) do przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP, ppoż. i innych obowiązujących w siedzibie Zamawiającego;
- 15) utrzymywania na bieżąco ładu i porządku w miejscu realizacji zamówienia;
- 16) przeprowadzania na koszt własny badań wstępnych, profilaktycznych, kontrolnych oraz szczepień ochronnych swojemu personelowi;
- 17) pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji, które uzyskali w związku z realizacją przedmiotu umowy;
- 18) wyposażenia na własny koszt pracowników w odzież roboczą, ochronną, obuwie, identyfikatory gwarantujące należyte warunki higieniczne i identyfikację;
- 19) prania i dezynfekcji odzieży roboczej i ochronnej personelu na koszt własny.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do okresowego wykonywania badań mikrobiologicznych urządzeń i sprzętu kuchennego oraz rąk personelu (min.2 osoby) na czystość mikrobiologiczną, wykonywanych przez laboratorium mikrobiologiczne. Badania mają być wykonywane w pierwszym kwartale trwania umowy- raz w miesiącu, w późniejszym okresie, po uzyskaniu pozytywnej oceny, jeden raz na kwartał.

2. Wyniki badań mikrobiologicznych Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu. Osobą upoważnioną do odbioru wyników jest Pielęgniarka Epidemiologiczna Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kopię dokumentacji z kontroli przeprowadzonych przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną raz na pół roku, jeżeli taka kontrola odbyła się.
4. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco dbać o właściwy stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń kuchni, otoczenia oraz środków transportu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania audytów i kontroli jakości usługi u Wykonawcy.
6. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy.
7. Z kontroli sporządzany będzie protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach” Warszawa 2001 r. oraz w „Zasadach prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Warszawa 2011r, „Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu” z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu oraz wg zaleceń lekarzy prowadzących.
2. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu powinien uwzględniać średnio:
 - 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
 - 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
 - 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady -10 dni i przedkładane Zamawiającemu na dwa dni przed rozpoczęciem dekady.
4. Zamawiający dokonuje weryfikacji zaproponowanego jadłospisu i jego zatwierdzenia.
5. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do każdego z oddziałów szpitala. Jadłospis należy wywiesić w miejscu ogólnie dostępnym, wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem i walorów smakowych przed ich wydaniem do oddziałów szpitalnych, Kontrola będzie realizowana przez pielęgniarki oddziałowe, lub inne upoważnione osoby.
7. Wyniki kontroli będą wpisywane do książki kontroli wewnętrznej. Ilość wydanych posiłków będzie potwierdzona każdorazowo w każdym oddziale przez Pielęgniarkę Oddziałową lub inną upoważnioną osobę. Wykonawca udostępni także książkę skarg i zażaleń do wpisów na życzenie pacjentów i innych osób.

8. Wykonawca udostępni Książkę Kontroli SANEPIDU do wpisów przez przedstawicieli SANEPIDU a wpisy każdorazowo przedłoży Zamawiającemu wraz z informacją o sposobie i terminie usunięcia ewentualnych nieprawidłowości.

§ 7

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. za jakość produktów i przygotowywanych posiłków, utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i osób trzecich.
2. Wyłączenie odpowiedzialności, o której mowa w ust 1, może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznie winy po stronie poszkodowanych.
3. Wykonawca zobowiązany jest płacić wszelkie kary za nieprzestrzeganie przepisów żywieniowych i sanitarno – epidemiologicznych objętych niniejszym zamówieniem.
4. Wykonawca zobowiązuje się, na swój koszt, zawrzeć umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z ubezpieczycielem mającym siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, obejmujące m.in. zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe. Strony ustalają, iż suma ubezpieczenia nie może być niższa niż 250.000,00 zł. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca okaże dowód zawarcia umowy ubezpieczenia.

§ 8

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje **od dnia 21.12.2019 r. do dnia 20.12.2020 r.**
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę w okresie jej trwania z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia przypadającego na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:
 - a) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
 - b) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia przedsiębiorstwa Wykonawcy
 - c) dopuścił się rażącego naruszenia postanowień umowy, w szczególności, gdy mimo dwukrotnego pisemnego wezwania do należytego wykonania umowy i wyznaczenia w tym celu dodatkowego terminu, Wykonawca nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków;
 - d) niezrealizowania wskazanego stanu zatrudnienia osób wykonujących czynności o którym mowa w § 1 ust. 24 umowy;
 - e) zatrudnienia podwykonawcy z pominięciem postanowień § 3 umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez wykonawcę, w szczególności, gdy mimo trzykrotnego pisemnego wezwania do należytego wykonania umowy i wyznaczenia w tym celu dodatkowego terminu, Wykonawca nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków.
5. W przypadku odstąpienia umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie wykonawcy określonych w ust. 3, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty jedynie za należycie wykonaną pracę.

6. Nie wykonanie usługi przez Wykonawcę z jego winy, upoważnia Zamawiającego do zlecenia tych usług innej firmie, a całość kosztów z tym związanych pokryje Wykonawca. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy, w przypadku zaistniałej sytuacji.
7. W przypadku utraty przez Wykonawcę zezwolenia SANEPID-u na prowadzenie działalności objętej umową, umowa zostanie rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym.

§ 9

1. Strony ustalają, iż wynagrodzenie za całodienne wyżywienie jednego pacjenta – zgodnie z ofertą przetargową, stanowiącą załącznik do umowy, wynosi zł netto, plus należny podatek VAT.
2. Wynagrodzenie za cały okres świadczenia usługi zgodnie ze złożoną ofertą przetargową wynosi **netto**: zł plus podatek VAT% w kwociezł co daje kwotę **brutto**: (słownie złotych:)
3. Strony przewidują możliwość zmiany cen w odstępie półrocznym według wskaźnika cen towarów i usług opublikowanego przez Prezesa GUS w Monitorze Polskim. Kwota ta może zostać zmieniona wyłącznie na podstawie aneksu do niniejszej umowy na wniosek Wykonawcy.
4. Strony przewidują możliwość zmiany cen również w przypadku zmiany wysokości stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto. Zdanie drugie ust. 4 stosuje się odpowiednio.
5. Faktury będą wystawiane w odstępach miesięcznych. Kwota należności zostanie określona jako iloczyn ilości wydanych posiłków oraz ceny zawartej w ust.1. Ilość wydanych posiłków musi być potwierdzona dziennymi raportami.
6. Raporty o których mowa w ust. 6, muszą być podpisane przez upoważnione osoby Wykonawcy i Zamawiającego.
7. Płatności wynikające z realizacji niniejszej umowy następować będą przelewem na wskazany w treści faktury numer rachunku bankowego Wykonawcy w ciągu 21 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
8. W przypadku nieterminowej zapłaty faktur Zamawiający zapłaci Wykonawcy ustawowe odsetki za opóźnienia w transakcjach handlowych, o których mowa w ustawie z dnia 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (t.j. Dz.U. z 2019 r., poz. 118)

§ 10

1. Koordynatorem umowy ze strony Zamawiającego jest Pan(i) Elżbieta Szklarczyk Oddziałowa Oddziału Pulmonologii tel.: 18/20 150 45 wew.170
2. Do kontroli obowiązków dyscypliny pracy ze strony Wykonawcy wyznaczono Pana(ia) tel. :

§ 11

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niezgodne z niniejszą umową lub nienależyte wykonanie zobowiązań z umowy wynikających.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za:
 - 1) nienależyte wykonanie usługi (nie odpowiednia temperatura posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą i nieodpowiednia wielkość porcji posiłku, nie dostarczenie posiłków w terminie wg harmonogramu itp.) – w wysokości 2% wartości średniego miesięcznego wynagrodzenia brutto z ostatnich trzech

- miesiący, w przypadku trzykrotnego uchybienia, po jego stwierdzeniu przez Zamawiającego na piśmie, przy udziale przedstawiciela Wykonawcy.
- 2) za opóźnienia w raportowaniu o którym mowa § 1 ust. 25 w wysokości 100,00 zł za każdy kalendarzowy dzień opóźnienia.
 3. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% średniego wynagrodzenia miesięcznego brutto z ostatnich trzech miesięcy.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
 5. Zamawiający kary umowne może potrącić z faktur Wykonawcy.

§ 12

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13

W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 14

Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

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

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca