**SZPITAL SPECJALISTYCZNY IM. ŚWIĘTEJ RODZINY**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**02-544 WARSZAWA, UL. ANTONIEGO JÓZEFA MADALIŃSKIEGO 25**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**do postępowania nr 44/2020 o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

Opracowana przez Komisję Przetargową

 Zatwierdzona przez Dyrektora Szpitala

**I. Zamawiający.**

Zamawiającym jest:

Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

02-544 Warszawa, ul. Antoniego Józefa Madalińskiego 25

tel. 22 4502200, faks 22 4502264, e-mail sekretariat@szpitalmadalinskiego.pl.

**II. Tryb udzielenia zamówienia.**

Postępowanie nr 44/2020 o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Świętej Rodziny jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień o których mowa w art. 67. ust. 1 pkt 6) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

**III. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Specjalistycznego im. Świętej Rodziny, polegająca na przygotowywaniu, dostarczaniu i podawaniu posiłków pacjentom przez okres 24 miesięcy (730 dni) od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2023 r.
2. Kody CPV 55321000-6, 55521200-0, 55320000-9, 55400000-4.
3. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
4. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, dowozu i wydawania pacjentom posiłków całodniowych według norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia, odpowiadającym obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia, z uwzględnieniem diet ściśle według potrzeb zamawiającego oraz zgodnie z jadłospisem 2-tygodniowym, sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka wykonawcy.
5. Pod pojęciem „żywienia pacjentów” rozumieć należy całodzienne wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, dwudaniowy obiad z deserem i kolację, a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek oraz okresowe dostarczanie zestawu dodatków.
6. Pod pojęciem „zestawu dodatków” należy rozumieć 1,6 kg kleiku ryżowego błyskawicznego (w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 160 g), dostarczane raz w tygodniu.
7. Wykonawca zapewni najwyższy standard bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, a co za tym idzie – ich czystość mikrobiologiczną oraz fizykochemiczną.
8. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do zamawiającego.
9. Podczas realizacji umowy zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet i liczby posiłków w zależności od potrzeb i liczby leczonych pacjentów.
10. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia, odrębnie dla śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji, z uwzględnieniem specyfiki diet oraz kosztów przygotowania dowozu i dystrybucji posiłków wśród pacjentów.
11. Należy podać w ofercie średni dzienny koszt surowców (tzw. „wsad do kotła”) dla 1 kompletu posiłków – śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji, uśredniony dla wszystkich rodzajów diet, przy czym nie może on być mniejszy niż 11,00 zł netto.
12. Dla potrzeb sporządzenia oferty zamawiający określa średnią miesięczną liczbę żywionych według poniższej tabeli:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Rodzaj posiłku*** | ***Średnia miesięczna*** ***liczba osobodni*** | ***PROCENTOWY ROZKŁAD*** |
| ***Podstawowa*** | ***Pooperacyjna*** | ***CIĘŻARNE*** | ***Karmiące*** | ***Wegetariańska*** | ***Wątrobowa*** | ***Cukrzycowa*** | ***Inne*** | ***PEDIATRIA*** |
| ***I trymestr*** | ***II trymestr*** | ***III trymestr*** | ***Lekkostrawna*** | ***Biegunkowa*** | ***II roku życia*** |
| śniadanie | 4500 | 21% | 12% | 1% | 1% | 3% | 45% | 1% | 1% | 7% | 1% | 2% | 2% | 3% |
| II śniadanie | 3555 | - | 15% | 1% | 1% | 4% | 57% | <1% | <1% | 10% | - | 3% | 3% | 4% |
| obiad | 4550 | 21% | 12% | 1% | 1% | 3% | 45% | 1% | 1% | 7% | 1% | 2% | 2% | 3% |
| podwieczorek | 3000 | - | - | 2% | 2% | 5% | 67% | 1% | 1% | 12% | - | 3% | 3% | 4% |
| kolacja | 4550 | 21% | 12% | 1% | 1% | 3% | 45% | 1% | 1% | 7% | 1% | 2% | 2% | 3% |

1. Propozycję 2-tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, wykonawca będzie przedstawiał zamawiającemu z wyprzedzeniem przynajmniej 7 dni roboczych.
2. Jadłospis, zgodnie w wytycznymi programu pilotażowego „Dieta Mamy” musi składać się z pięciu posiłków tj.: śniadania, drugiego śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji oraz musi zawierać:
	1. gramaturę
	2. kaloryczność
	3. białko ogółem
	4. tłuszcze ogółem
	5. NKT
	6. cholesterol
	7. węglowodany ogółem w tym cukry
	8. sól
	9. błonnik pokarmowy
	10. alergeny

z podsumowaniem powyższych wartości poszczególnych posiłków oraz w przeliczeniu na 100 g porcji w poszczególnych posiłkach, a także z uwzględnieniem całodziennego podsumowania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. (Dz.U. z 2019 poz. 1537). Zamawiający może zażądać podania wymienników węglowodanowych oraz białkowo-tłuszczowych w diecie cukrzycowej.

1. Propozycja jadłospisu musi być przesłana w pliku z możliwością edycji, na przykład arkuszu kalkulacyjnym typ Microsoft Excel lub Microsoft Word.
2. Jadłospis nie zatwierdzony przez zamawiającego nie może być realizowany.
3. W przypadku nie zatwierdzenia jadłospisu, wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia - z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione - w ciągu 2 dni od ich otrzymania.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.
5. Przygotowywane dania powinny być urozmaicone i nie mogą powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
7. Wszelkie naczynia, w których wykonawca dostarcza posiłki, zamawiający będzie oddawał wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w genach:
* 10-litrowych - ziemniaki, kasza, ryż, makaron, surówka,
* 20-litrowych - zupa, mięso w sosie.
* Zamawiający dopuszcza pojemniki mniejsze niż wymienione, dostosowane do ilości zamówionych porcji.
1. Wykonawca zobowiązany jest dystrybuować posiłki wśród pacjentów używając 4 nowoczesnych, w bardzo dobrym stanie technicznym, wózków bemarowych do wydawania posiłków, 3-komorowych, na kółkach skrętnych, z zamykanym zasobnikiem na talerze, zapewniającym utrzymanie odpowiedniej temperatury wydawanych potraw, estetycznych i sprawnych oraz 4 wózków transportowych, 4-kołowych, lekkich, wykonanych z materiałów łatwych do mycia i dezynfekcji, z trzema półkami z rantami, o preferowanych wymiarach 995 x 690 mm. Wszelkie koszty związane z zakupem i serwisowaniem wózków należą do wykonawcy. Zamawiający dopuszcza używanie przez wykonawcę wózków innych niż opisane powyżej, ale o nie gorszych właściwościach.
2. Zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce) oraz wyposażenie kuchenek oddziałowych zapewnia zamawiający.
3. Na każde żądanie zamawiającego wykonawca przedstawi aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest upoważnić jedną osobę z personelu zatrudnionego przez siebie (z minimum 2-letnim doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku, w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia), która będzie odpowiedzialna za realizację umowy z zamawiającym.
5. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających kartę charakterystyki dla preparatów dezynfekcyjnych będących wyrobami medycznymi, deklaracja zgodności i certyfikat CE, dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami biobójczymi – Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót produktem biobójczym, dla kosmetyków – CPNP.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składnia reklamacji do wykonawcy. W przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych wykonawca niezwłocznie uzupełni braki, natomiast przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy.
8. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony zamawiającego.

**KONTROLA REALIZACJI UMOWY**

1. Zamawiający dokonywał będzie codziennej kontroli dostaw, przez wyznaczonego i uprawnionego do tego celu pracownika, na podstawie Karty kontroli dostaw posiłków, stanowiącej załącznik nr 2 do umowy.
2. Kontroli podlegać będą:

a) punktualność dostawy,

b) ilość dostarczonych porcji,

c) wielkości porcji (gramatura),

d) zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem,

e) temperatura posiłków według poniższych wymagań:

i) dla potraw poddawanych obróbce termicznej i serwowanych na gorąco temperatura powinna wynosić:

- gorące zupy – min. 75 °C

- gorące II dania (mięso, sos, ziemniaki) – min. 65 °C

- gorące napoje – min. 80 °C

ii) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, takiej jak wyroby garmażeryjne, wędliny i nabiał, temperatura nie może być wyższa niż 4 °C, a dla sałatek i surówek – 4 - 8 °C.

Pomiar temperatur odbywać się będzie w momencie dostawy.

f) cechy organoleptyczne (świeżość, smak, zapach, wygląd),

g) czystość termoportów, pojemników, genów,

h) odbiór odpadków pokonsumpcyjnych.

30. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z posiłkami dokument z wykazem ilościowym, i gramaturą dostarczonych posiłków.

31. Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków zamawiający będzie mógł naliczać wykonawcy punkty karne za odstępstwa od wymagań zamawiającego w następującej wysokości:

1. opóźnienie w dostawie (do jednej godziny)– 1 pkt
2. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt *(pomimo obowiązku dowiezienia brakujących porcji)*
3. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej)*
4. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt
5. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 29 lit. e SIWZ, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupę, surówkę itd.)*
6. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupę, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno)*
7. brudne termoporty, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość)*
8. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt

Wartość 1 punktu karnego ustala się na kwotę 35,00 zł brutto. Ocenie podlega każda dostawa posiłku.

32. Wykonawca na bieżąco otrzymywał będzie wiadomość email, z krótką informacją dotyczącą dostawy oraz elektroniczną kopią Karty kontroli dostaw posiłków.

33. Wykonawca wystawiając fakturę zobowiązany będzie do pomniejszenia jej wartości o kwotę wynikającą z przyznanych punktów karnych.

34. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych.

35. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz wielkości porcji.

36. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych i ilościowych na podstawie Karty kontroli dostawy posiłków.
W miejsce zakwestionowanych wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia prawidłowych posiłków lub - po uzgodnieniu z zamawiającym - w postaci zamienników.

37. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscach ich produkcji wskazanych przez wykonawcę.

38. W celu realizacji uprawnień kontrolnych zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucje posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te zamawiającemu w tym celu udostępnić.

39. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez wykonawcę na terenie zamawiającego przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na zamawiającego kary finansowej, kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

40. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu, audytom przeprowadzonym u wykonawcy przez upoważnionego pracownika zamawiającego. Każdorazowo na żądanie zamawiającego wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację
z kontroli przeprowadzonych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

41. Zamawiający będzie żądał przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk personelu wykonawcy każdorazowo w przypadku zatruć i zakażeń pokarmowych. Koszty tych badań pokrywa wykonawca, który jest zobowiązany do dostarczania wyników Zamawiającemu.

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW, SUROWCÓW, DOSTAW**

42. Zamawiający uczestniczy w prowadzonym przez Narodowy Fundusz Zdrowia programie pilotażowym „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1537) i zobowiązany jest przestrzegać jego zasad dotyczących przygotowywanych dla pacjentek posiłków.

43. Wykonawca zobowiązany jest zapoznać się z warunkami programu i przygotowywać posiłki ściśle według obowiązujących w nim zasad.

44. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów zgodnej z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych powinny być zgodne z aktualnymi Normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez ekspertów NIZP-PZH (Warszawa, 2020 r.) oraz zaleceniami opartymi na podstawie monografii „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” wyd. Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa, 2011 r.) i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” (Warszawa, 2001), a w przypadku diet ciężarnych oraz karmiących z wytycznymi dla realizowanego przez Zamawiającego – programu pilotażowego „Dieta Mamy”.

45. Posiłki będą urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów.

46. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem niżej wymienionych rodzajów diet stosowanych w szpitalu:

a) **dieta podstawowa –** opracowana dla pacjentów niewymagających specjalnych diet,
o kaloryczności około 2100 kcal, oparta na zasadach racjonalnego sposobu odżywiania, zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka, obejmująca 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolację,

b) **dieta lekkostrawna pooperacyjna –** opracowana dla pacjentów po operacjach,
o kaloryczności około 2100 kcal, przy czym 15% energii powinno pochodzić z białka, lekka i zróżnicowana, z ograniczeniem błonnika nierozpuszczalnego, obfitująca w wysokowartościowe źródła białka (z wyłączeniem słodkiego mleka), obejmująca 4 posiłki dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, kolację

c) **dieta ciężarnych (I, II, III trymestr) -** opracowana dla kobiet w ciąży, spełniająca wymagania określone w dokumencie „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy”

d) **dieta karmiących –** opracowana dla matek karmiących, spełniająca wymagania określone w dokumencie „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy”

d) **dieta cukrzycowa –** opracowana dla pacjentów obciążonych cukrzycą, o kaloryczności około 2000 kcal-2400kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce z niskim IG, kasze i pełnoziarniste pieczywo (w tym pieczywo o obniżonej zawartości węglowodanów) oraz wysokowartościowe źródła białka, uwzględniająca 6 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, posiłek nocny,

e) **dieta wegetariańska –** opracowana dla pacjentów niespożywających mięsa i ryb, o kaloryczności 2100 kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka pochodzenia roślinnego, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację

f) **dieta II roku życia –** opracowana dla dzieci w wieku 1-3 lat, kaloryczność 1000 kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i różne rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, z ograniczeniem soli i cukru, dostosowane do wieku, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,

g) **dieta lekkostrawna pediatryczna -** opracowana dla dzieci w wieku powyżej 3 r.ż., kaloryczność 1500 kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i różne rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,

h) **dieta biegunkowa –** opracowana dla dzieci z występującą biegunką, kaloryczność 1500 kcal, lekka i zróżnicowana, z ograniczeniem błonnika nierozpuszczalnego, kwasów organicznych, cukrów prostych, tłuszczu, mająca na celu ograniczenie objawów, obfitująca w dozwolone warzywa i owoce, kasze i różne rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,

i) **diety indywidualne –** niskotłuszczowa (wątrobowa),niskobiałkowa, bezglutenowa, eliminacyjne, o zmienionej konsystencji (płynna, półpłynna, papkowata), małoresztkowa, wysokoresztkowa, koszerna, wegańska.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.

47. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie używając produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (z pominięciem jogurtów, serków, galaretek, itp.).

48. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców, oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii).

49. Zamawiający preferuje techniki minimalizujące podaż tłuszczu, zwłaszcza NKT – nasyconych kwasów tłuszczowych.

50. Wyklucza się:

- wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20 %,

- mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane,

- jaja smażone,

- produkty działające wzdymająco,

- warzywa i owoce konserwowe lub marynowane,

- owoce pestkowe (wiśnia, czereśnia itd.),

- pikantne przyprawy, zasmażki, zagęstniki, potrawy zakwaszane octem,

- przyprawy zawierające glutaminian sodu,

- puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane,

- tłuszcze takie jak smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani,

- dosładzane pieczywo (np. barwione karmelem, melasą, słodem),

- potrawy zawierające sztuczne barwniki,

- torty, ciasta i ciastka z kremem.

51. Zamawiający nie dopuszcza gotowania wywaru na korpusach. Zupy powinny być gotowane wyłącznie na wywarach warzywnych z ewentualnym dodatkiem chudego mięsa.

52. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82 %, z wyjątkiem diety wątrobowej lub eliminacyjnej, gdzie wymagane jest dobrej jakości margaryna roślinna konfekcjonowana.

53. Zamawiający nie dopuszcza wprowadzania zamienników żywnościowych (np. w postaci soi).

54. Wszystkie jogurty, kefiry, maślanki czy serki powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach, wyprodukowane przez wiodącego producenta na rynku spożywczym. Nie dopuszcza się produktów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności.

55. Dżem, miód oraz desery (np. bułki drożdżowe, ciasto, galaretki, budyń, kisiel) powinny być dostarczane w opakowaniach jednostkowych/jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

56. Wędliny, sery, itp. powinny być poporcjowane.

57. Forma dostarczonych posiłków winna umożliwić ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie.

58. Wykonawca odpowiada za transport posiłków (trzy razy dziennie), w tym za zapewnienie odpowiednich pojemników (termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami oraz zobowiązany jest do odebrania i mycia pojemników na własny koszt. Pojemniki powinny być dostosowane do transportu żywności, posiadać odpowiednie atesty, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków.

59. Pojemniki, w których będą dostarczane posiłki winny być opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.

60. W jadłospisie będą uwzględnione:

Śniadanie:

* zupa mleczna (min. 5 razy w tygodniu) – 300 ml
* napój gorący (kawa zbożowa z mlekiem, kakao, herbata) – 250 ml
* pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne, pełnoziarniste) – 120 g
* dodatek tłuszczowy – masło 82 % konfekcjonowane – 15 g
* dodatki (chude, wysokiej jakości wędliny (z zaw. mięsa min. 70 %), jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty warzywne, itp.) nie mniej niż: wędlina 40 g, ser biały 100 g, ser żółty/topiony - 50 g, jajko nie mniejsze niż 50 g, pasty, twarożki - 80g, mięso pieczone – 70 – 100 g
* warzywa – nie mniej niż 80 g
* owoce – nie mniej niż 100 g, najlepiej w całości

II śniadanie:

* jogurt naturalny, kefir, maślanka, kanapka z chudą, wysokiej jakości wędliną, nabiałem, ciasto drożdżowe, kisiel, budyń, owoce, warzywa

II śniadanie w przypadku diety cukrzycowej:

* jogurt naturalny, kefir, maślanka, kanapka z chudą, wysokiej jakości wędliną, nabiałem, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru (niskim IG), warzywa surowe

Obiad (dwa dania + deser):

* zupa - 400 ml
* drugie danie z uwzględnieniem składnika węglowodanowego (np. ziemniaki, makaron, kasza, ryż, kopytka, kluski, itp.) – 180 g, składnika białkowego (drób, mięso bez kości I gatunek, ryby) – 100 g
* dodatek warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) – 150 g
* kompot -250 ml
* deser (np. owoc, drożdżówka, ciasto, galaretka, kisiel, budyń, w przypadku diet cukrzycowych: owoc o niskim IG, galaretka lub kisiel bez cukru)

Ponadto drugie dania w tygodniu będą zawierać:

* pięć razy porcję mięsa, w tym trzy porcje mięsa w postaci nie zmielonej i nie krojonej; potrawy z mięsem rozdrobnionym powinny zawierać 80 % mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze
* jeden raz w tygodniu zawierać będą porcję ryby
* jeden raz w tygodniu będzie to danie bezmięsne

Podwieczorek:

* jogurt naturalny, kefir, maślanka, kisiel, budyń, koktajl mleczno-owocowy, galaretka z owocami, owoce, naturalny sok owocowy

Kolacja:

* herbata w saszetkach (dwa rodzaje)
* pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne, pełnoziarniste) – 120 g
* dodatek tłuszczowy – masło 82 % konfekcjonowane – 15 g
* dodatki (chude, wysokiej jakości wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty warzywne, itp.) nie mniej niż: wędlina 50 g, ser biały 100 g, ser żółty/topiony- 50 g, jajko nie mniejsze niż 50 g, pasty, twarożki, mięso pieczone – 70 – 100 g lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym (sałatki) lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym (sałatki, zapiekanki) – 130g.
* warzywa – nie mniej niż 80 g
* owoce –nie mniej niż 80 g – najlepiej w całości

W przypadku diet cukrzycowych należy uwzględnić dodatek na posiłek nocny.

Dodatkowe wymogi dla diety cukrzycowej niskocholesterolowej:

* napoje bez dodatku cukru
* pieczywo graham lub razowe, pełnoziarniste
* dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej (np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina, masło roślinne, itp.).

61. W przypadku Świąt (Boże Narodzenie, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, jabłecznik, babka, keks, piernik).

62. Zamawiający wymaga podawania do śniadań i kolacji liścia sałaty w formie dekoracji (nie wlicza się do gramatury dodatku warzywnego).

63. Zamawiający wymaga, aby ziemniaki były posypywane świeżym koperkiem, a zupy obiadowe mają zawierać natkę pietruszki.

**HARMONOGRAM ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW**

64. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcy zamówienia na poszczególne posiłki w następujących godzinach:

* na śniadania i II śniadania do godz. 05:30
* na obiady i podwieczorki do godz. 09:30
* na kolacje do godz. 14:00.

65. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szpitala w następujących porach:

* śniadania i II śniadania do godz. 07:30
* obiady i podwieczorki do godz. 12:30
* kolacje do godz. 16:00.

Zamawiający nie dopuszcza dowozu kolacji razem z obiadami.

66. Zestaw dodatków Wykonawca będzie dostarczał w ustalonym dniu raz w tygodniu.

67. Zamówienia składane będą na oddzielnych Formularzach zamówienia posiłków.

68. Formularz zamówienia posiłków zawierał będzie ilość zamawianych posiłków z podziałem na rodzaje diet.

**WYDAWANIE POSIŁKÓW**

69. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania na bieżąco właściwego stanu sanitarno – epidemiologicznego kuchenek oddziałowych i sprzętu.

70. Wykonawca zapewni przez cały okres trwania umowy sprzęt niezbędny do utrzymania czystości w kuchenkach oddziałowych.

71. Sprzątanie kuchenki musi być wykonywane w technologii mopa preparowanego, co umożliwia czyszczenie i dezynfekcję na mokro oraz usuwanie odpadów. Mopy jednorazowego użytku powinny być przygotowane tuż przed sprzątaniem preparatami myjąco-dezynfekującymi przeznaczonymi do mycia powierzchni w kuchenkach szpitalnych.

72. Nie dopuszcza się przechowywania w kuchence mokrych mopów oraz stelaży na mopy. Wykonawca zapewnia pranie mopów. Mopy muszą być dezynfekowane i prane poza terenem Szpitala w profesjonalnej pralni wykonującej usługi pralnicze dla podmiotów medycznych. Wymagana temperatura prania 95 °C. Wykonawca zapewni w obrocie odpowiednią, właściwie przygotowaną (po dezynfekcji, praniu i wysuszeniu) ilość mopów potrzebną do właściwego utrzymania czystości we wszystkich obszarach określonych w SIWZ.

73. Blaty w kuchenkach oddziałowych muszą być 3 razy dziennie przed przygotowywaniem posiłków przecierane roztworem dezynfekcyjnym przeznaczonym do stosowania na powierzchniach, na których przygotowywana jest żywność.

74. Po posiłkach wszystkie naczynia stołowe i sztućce muszą być poddane myciu i dezynfekcji termicznej w zmywarko – wyparzarkach. Nie dopuszcza się mycia ręcznego.

75. Wykonawca będzie wydawał posiłki pacjentom w następujących porach:

* śniadania i II śniadania w godzinach od 08:00 do 09:00,
* obiady w godzinach od 13:00 do 14:00,
* podwieczorki w godzinach od 15:30 do 16:00,
* kolacje w godzinach od 17:30 do 18:30.

76. Wykonawca zatrudni własny personel do porcjowania i dystrybucji posiłków wśród pacjentów w liczbie osób zapewniającej sprawne wydawanie posiłków pacjentom. Zamawiający sugeruje minimalną obsadę według poniższej tabeli:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lokalizacja kuchenki*** | ***Obsługiwany obszar*** | ***7:00-19:00*** |
| Oddział Ginekologii | Oddział GinekologiiOddział Chirurgii Onkologicznej | 1 osoba |
| Oddział Pediatrii | Oddział PediatriiOddział Patologii NoworodkaOddział Położnictwa (I p.) | 1 osoba |
| Oddział Chirurgii Onkologicznej | Blok PorodowyPododdział Patologii CiążyDomy Narodzin | 1 osoba |
| Oddział Położnictwa | Oddział PołożnictwaOddział Rekonwalescencji i Leczenia Noworodków | 2 osoby |

77. W zakresie dystrybucji posiłków wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć personel uczestniczący w świadczeniu usług w:

* odzież ochronną (spodnie, fartuch/ bluza medyczna/ koszulka, czepek/opaska ochronna, obuwie) – minimum dwa komplety, w jednej wersji kolorystycznej dla całego zespołu, z widocznym logo. Preferowana kolorystyka: biało-granatowa.
* identyfikatory imienne,
* rękawice jednorazowego użytku,
* maseczki ochronne,
* środki do mycia i dezynfekcji rąk,
* środki do mycia i dezynfekcji obsługiwanych pomieszczeń,
* środki do odkamieniania zmywarko-wyparzarek oraz czajników (preferowany kwasek cytrynowy),
* preparaty do mycia i dezynfekcji, nabłyszczania naczyń w profesjonalnych zmywarko-wyparzarkach.

78. Osoby, którymi będzie się posługiwał wykonawca przy wykonywaniu umowy powinny posiadać aktualne badania lekarskie związane z wykonywaniem przedmiotu zamówienia pozwalające na dopuszczenie ich do pracy w placówce służby zdrowia i przy pracach związanych z przygotowaniem posiłków. Ponadto powinny dobrze porozumiewać się w języku polskim.

**WYMAGANIA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE**

79. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm).

80. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

81. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, do utrzymania ich w bieżącej czystości.

82. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek pokonsumpcyjnych i żywieniowych co najmniej jeden raz dziennie.

83. Wykonawca zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

84. W przypadku resztek pokonsumpcyjnych po pacjentkach zakaźnych, wykonawca umieści je w oddzielnych, szczelnie zamkniętych i oznakowanych pojemnikach.

85. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno –epidemiologicznym kuchni wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników, w których dostarczana jest żywność.

86. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni wykonawcy.

87. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków. W tym celu wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku diety podstawowej – zapakowanej odrębnie i opisanej „Porcja degustacyjna”

88. Wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.

89. Wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu uczestniczącego w produkcji i wydawaniu posiłków. Badania przeprowadzane są co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie wykonawca.

90. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić zamawiającemu na jego żądanie wyniki badań wody oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.

91. W przypadku wątpliwości zamawiający może zlecić dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków. W razie stwierdzenia nieprawidłowości kosztami badania obciążony będzie wykonawca.

**POZOSTAŁE WYMAGANIA STAWIANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

92. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi dysponować lokalem, w którym będą przygotowywane posiłki dla zamawiającego.

93. Zamawiający wymaga możliwości wyboru obiadu w wersji wegetariańskiej dla wszystkich pacjentów (zamówienie na wyżej wymienione obiady będą składane przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem).

94. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 2.000.000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiejkolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna musi zostać automatycznie odnowiona.

**IV. Termin i warunki wykonania zamówienia.**

Wymagany termin wykonania zamówienia zamawiający określa na 24 miesiące (730 dni) od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2023 r. Zamawiający wymaga w tym terminie nieprzerwanego, codziennego wykonywania usług objętych zamówieniem.

Zamawiający przewiduje przeprowadzanie audytu w siedzibie wykonawcy z uwzględnieniem kuchni, w której przygotowywane są posiłki dla zamawiającego nie częściej niż raz na kwartał.

**V. Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia oraz spełniają warunki dotyczące:

1. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na sumę gwarancyjną co najmniej 2.000.000,00 zł.

2. Zdolności technicznej lub zawodowej.

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

a) Ma doświadczenie w żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących oraz dzieci, a w szczególności w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonywał lub wykonuje usługi żywienia pacjentów przez okres nieprzerwanie co najmniej 12 miesięcy w co najmniej jednym szpitalu posiadającym oddział położniczy i w co najmniej jednym szpitalu posiadającym oddział pediatryczny lub w co najmniej jednym szpitalu posiadającym oddziały położniczy i pediatryczny, przy czym wartość co najmniej jednej z tych usług nie może być niższa niż 1.000.000,00 zł netto.

b) Stosuje u siebie system HACCP i posiada certyfikat ISO 22000.

c) Dysponuje zawodowym dietetykiem z co najmniej 2-letnim doświadczeniem oraz środkiem transportu przeznaczonym do przewozu żywności,

d) Dysponuje kuchnią podstawową znajdującą się w odległości do 30 km od siedziby zamawiającego, w której przygotowywane będą posiłki dla zamawiającego przez cały okres realizacji zamówienia. Kuchnia ta musi być zatwierdzona przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przygotowywania posiłków oraz ich wywozu do odbiorcy oraz posiadać certyfikat ISO 22000.

e) Dysponuje kuchnią zapasową znajdującą się w odległości do 50 km od siedziby zamawiającego, zatwierdzoną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przygotowywania posiłków.

Jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie, to powyższe warunki muszą spełniać łącznie wszyscy wykonawcy występujący wspólnie, zaś brak podstaw do wykluczenia z postępowania musi dotyczyć każdego z wykonawców występujących wspólnie.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie treści oświadczeń i dokumentów, jakich żąda zamawiający, według formuły spełnia - nie spełnia.

Złożenie nieprawdziwych informacji mających wpływ na wynik prowadzonego postępowania, jak również brak oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów potwierdzających spełnienie tych warunków albo złożenie dokumentów zawierających błędy, jak również brak oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania lub dokumentów potwierdzających brak takich podstaw spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania, z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

**VI. Wymagania stawiane wykonawcom dotyczące treści oferty.**

Zamawiający wymaga zaoferowania cen jednostkowych netto poszczególnych posiłków.

Zamawiający wymaga zaoferowania średniego dziennego kosztu surowców, z których będą przyrządzane posiłki (tzw. „wsad do kotła”), przy czym koszt ten nie może być niższy niż 11,00 zł netto pod rygorem odrzucenia oferty.

Zamawiający wymaga od wykonawcy samodzielnego przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala.

Zamawiający wymaga, aby zaoferowany termin płatności był nie krótszy niż 30 dni.

**VII. Wymagane dokumenty.**

Wykonawca składa ofertę zawierającą następujące dokumenty:

1. Formularz oferty sporządzony według wzoru podanego w Załączniku nr 1.

2. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

3. Dokument, w którym wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu lub reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie.

4. Pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli jest ona podpisana przez osobę lub osoby nie wymienione w dokumencie określającym status prawny wykonawcy.

5. Oryginał poręczenia lub gwarancji wadialnej, jeżeli wykonawca wnosi wadium w formie poręczenia lub gwarancji.

Wszystkie dokumenty sporządzane przez wykonawcę muszą być podpisane przez upoważnionych przedstawicieli wykonawcy, wymienionych w dokumencie określającym status prawny wykonawcy lub w pełnomocnictwie.

Brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów lub złożenie dokumentów w niewłaściwej formie (np. brak podpisu osoby uprawnionej) spowoduje wykluczenie wykonawcy albo odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 26. ust. 3. ustawy Prawo zamówień publicznych.

W terminie 3 dni od opublikowania przez zamawiającego na stronie internetowej www.szpitalmadalinskiego.pl informacji dotyczących kwoty, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie oraz ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach, wykonawcy którzy złożyli oferty zobowiązani są przekazać zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wraz ze złożeniem oświadczenia wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Zamawiający skorzysta z uprawnienia wynikającego z art. 24aa ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, zobowiązany będzie przedstawić zamawiającemu następujące dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu:

1. Dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na sumę gwarancyjną co najmniej 2.000.000,00 zł.

2. Wykaz usług żywienia kobiet ciężarnych i karmiących oraz dzieci, wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub są wykonywane.

3 Dokument potwierdzający dysponowanie wskazaną kuchnią podstawową przez cały okres realizacji przedmiotowej umowy znajdującą się w odległości do 30 kilometrów od siedziby zamawiającego.

4. Certyfikat ISO 22000 wydany dla kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla zamawiającego.

5. Wykaz zawodowych dietetyków, 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 publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi osobami.

6. Wykaz środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności, którymi wykonawca będzie dostarczał posiłki do zamawiającego, wraz z dokumentami potwierdzającymi spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych przez te środki transportu.

7. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego ze względu na miejsce prowadzonej działalności gastronomicznej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS).

8. Protokół z ostatniej kontroli inspekcji sanitarnej kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla zamawiającego.

9. Oświadczenie wykonawcy o wypełnieniu obowiązków informacyjnych przewidzianych 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, chyba że 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.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany będzie udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

Wszystkie dokumenty sporządzane przez wykonawcę muszą być podpisane przez upoważnionych przedstawicieli wykonawcy. Wszystkie pozostałe dokumenty należy przedstawić w oryginałach lub kopiach poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę lub osoby podpisujące ofertę. Do wszystkich dokumentów sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski.

Brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów lub złożenie dokumentów w niewłaściwej formie (np. kopie nie poświadczone za zgodność z oryginałem, brak podpisu osoby upoważnionej, brak tłumaczenia dokumentu obcojęzycznego, itp.) spowoduje bądź wykluczenie wykonawcy z postępowania z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych i odrzucenie oferty, bądź odrzucenie oferty.

**VIII. Wymagania dotyczące wadium.**

Dla uznania ważności oferty wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości 75.000,00 zł. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert. Wykonawcy, którzy złożą oferty niezabezpieczone wadium albo dla których wadium nie zostanie wniesione przed upływem terminu składania ofert, zostaną wykluczeni z postępowania, a ich oferty będą odrzucone.

Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:

- w pieniądzu;

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;

- gwarancjach bankowych;

- gwarancjach ubezpieczeniowych;

- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Wadium wnoszone w pieniądzu wykonawca zobowiązany jest wpłacić przelewem na rachunek bankowy zamawiającego w ING Banku Śląskim S.A., Oddział Warszawa, nr 63 1050 1025 1000 0022 9386 9893 w takim terminie, aby wpłynęło ono na rachunek zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Na poleceniu przelewu w rubryce „tytułem” należy wpisać „Wadium na przetarg na żywienie pacjentów”. Kopię polecenia przelewu lub wydruk z przelewu elektronicznego należy dołączyć do oferty.

Dla wadiów wnoszonych w innych formach oryginał poręczenia lub gwarancji należy dołączyć do oferty. W treści poręczenia lub gwarancji należy wskazać kwotę wadium i zamówienie, którego ono dotyczy.

**IX. Tryb udzielania wyjaśnień oraz informacje o sposobie kontaktowania się zamawiającego z wykonawcami.**

Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia wątpliwości związanych ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli odpowiedzi pod warunkiem, że zapytanie dotrze do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa polowa wyznaczonego terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie zamieszczona na stronie internetowej zamawiającego www.szpitalmadalinskiego.pl bez wskazania źródła zapytania.

Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie, telefaksem lub pocztą elektroniczną z zastrzeżeniem, że oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą telefaksu lub pocztą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu. Przy kontaktach pocztą elektroniczną wymagane jest potwierdzenie otrzymania informacji.

Zamawiający wymaga złożenia oferty w formie pisemnej.

Zamawiający informuje, że będzie administratorem danych osobowych osób fizycznych, pozyskanych w trakcie niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w szczególności danych osobowych:

- wykonawcy będącego osobą fizyczną,

- wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,

- pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),

- członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),

obowiązanym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO.

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

administratorem danych osobowych jest Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny SPZOZ, 02-544 Warszawa, ul. Antoniego Józefa Madalińskiego 25, tel. 22 4502200, faks 22 4502264, e-mail sekretariat@szpitalmadalinskiego.pl;

inspektorem ochrony danych osobowych w Szpitalu Specjalistycznym im. Świętej Rodziny jest Zbigniew Dziarnowski, tel. 22 4512604, e-mail z.dziarnowski@szpitalmadalinskiego.pl;

dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem nr 44/2020 o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Świętej Rodziny, prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych;

odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;

dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio dotyczących osób fizycznych wymienionych powyżej jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

osoby fizyczne wymienione powyżej posiadają na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących, na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych ich dotyczących, na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO;

osobom fizycznym wymienionym powyżej nie przysługuje prawo do usunięcia danych osobowych w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**X. Osoby uprawnione do kontaktowania się z wykonawcami.**

Do kontaktowania się z wykonawcami są upoważnieni:

w sprawach merytorycznych – Karolina Gora, dietetyk, tel. 22 4502297 e-mail k.gora@szpitalmadalinskiego.pl

w sprawach proceduralnych –Grażyna Pawłowska, Dział Zamówień Publicznych, tel. 22 4502284, , e-mail zam.publiczne@szpitalmadalinskiego.pl.

**XI. Termin związania ofertą.**

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

**XII. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Wykonawca sporządza i przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający wymaga złożenia oferty w formie pisemnej.

2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Do wszystkich dokumentów wystawionych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenia na język polski.

3. Formularz oferty należy sporządzić zgodnie ze wzorem podanym w Załączniku nr 1. Formularz cenowy należy sporządzić zgodnie ze wzorem podanym w Załączniku nr 2.

4. Wszystkie dokumenty składające się na ofertę - pod rygorem jej odrzucenia - muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela lub upoważnionych przedstawicieli wykonawcy.

5. Wszystkie poprawki w treści oferty winny być parafowane przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.

8. Ze względów porządkowych prosimy o sporządzenie oferty w postaci zeszytu ze stronami ułożonymi w następującej kolejności:

- formularz oferty,

- formularz cenowy,

- oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,

-pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie,

- pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli jest wymagane,

- oryginał poręczenia lub gwarancji wadialnej, jeżeli wadium jest wnoszone w formie poręczenia lub gwarancji.

9. Jeżeli oferta zawiera informacje utajnione dla innych, poza zamawiającym, uczestników postępowania, to należy je wyodrębnić i wyraźnie oznaczyć.W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert.

10. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponoszą wykonawcy.

11. Ofertę zawierającą wszystkie wymagane dokumenty należy umieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej imieniem i nazwiskiem lub nazwą i adresem wykonawcy oraz napisem:

„Oferta na usługi żywienia pacjentów.

Nie otwierać do dnia 20.01.2020 r. do godz. 10:15.”

12. Jeżeli oferta będzie dostarczana zamawiającemu pocztą lub przesyłką kurierską, to kopertę z ofertą, oznakowaną w sposób podany w p. 11., należy włożyć do opakowania transportowego operatora pocztowego lub firmy kurierskiej w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania transportowego nie otworzyć koperty z ofertą. Opakowanie transportowe nie będzie uważane za kopertę z ofertą, której nie wolno otworzyć przed terminem składania ofert, i nie może być oznakowane w sposób podany w p. 11.

**XIII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.**

Oferty należy składać do dnia 20 stycznia 2021 r. do godz. 10.00 w siedzibie zamawiającego - Warszawa, ul. Antoniego Józefa Madalińskiego 25 - w Kancelarii Szpitala. Otwarcie ofert odbędzie się w siedzibie zamawiającego w dniu 20.01.2021 r. o godz. 10:15.

**XIV. Opis sposobu obliczenia ceny.**

Ceny jednostkowe netto poszczególnych posiłków wykonawca określa jako wartości średnie dla różnych rodzajów diet. Cen jednostkowych netto posiłków zamieszczanych w formularzu cenowym nie należy różnicować w zależności od diety i wieku pacjenta.

Wykonawca podaje w formularzu cenowym:

1. Ceny jednostkowe netto dla poszczególnych rodzajów posiłków, obliczone według sposobu podanego powyżej,

2. Miesięczne wartości netto dla poszczególnych rodzajów posiłków obliczone przez pomnożenie cen jednostkowych netto przez średnią miesięczną liczbę posiłków podaną w rubryce, stawki podatku VAT i miesięczne wartości brutto dla poszczególnych rodzajów posiłków obliczone przez dodanie wartości netto i kwoty podatku VAT,

3. Wartości netto i brutto wszystkich posiłków obliczone przez pomnożenie sumy miesięcznych wartości netto i brutto poszczególnych rodzajów posiłków przez liczbę miesięcy wskazaną w rubryce,

4. Cenę jednostkową netto zestawu dodatków, wartość netto zestawów dodatków obliczoną przez pomnożenie ceny jednostkowej netto przez liczbę zestawów podaną w rubryce, stawkę podatku VAT i wartość brutto zestawów dodatków, obliczoną przez dodanie wartości netto i kwoty podatku VAT,

5. Łączne wartości netto i brutto oferowanych usług, obliczone jako sumy wartości netto i brutto posiłków i zestawów dodatków.

Łączną wartość brutto oferowanych usług należy wpisać jako cenę oferty w formularzu oferty.

Oprócz tego wykonawca podaje w formularzu oferty średni dzienny koszt surowców (tzw. „wsad do kotła”), przy czym nie może on być niższy niż 11,00 zł netto.

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

Kryteria oceny ofert i ich wagi są następujące:

 „Cena” 60 %,

 „Koszt surowców” 40 %.

Wartością kryterium „Cena” będzie liczba, zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, obliczona ze wzoru:

PC = (Cmin / Cbad) x 60

gdzie:

PC - wartość kryterium „Cena” badanej oferty;

Cmin - cena brutto najtańszej oferty;

Cbad - cena brutto badanej oferty.

Wartością kryterium „Koszt surowców” będzie liczba, zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, obliczona ze wzoru:

PS = (Sbad / Smax) x 40

gdzie:

PS - wartość kryterium „Koszt surowców” badanej oferty;

Sbad – średni dzienny koszt surowców oferowany w badanej ofercie,

Smax – największy zaoferowany średni dzienny koszt surowców.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, dla której suma wartości obu kryteriów (PC + PS) będzie największa.

**XVI. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu podpisania umowy.**

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do stawienia się w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego w celu podpisania umowy.

**XVII. Warunki i ustalenia, które będą wprowadzone do umowy.**

Warunki i ustalenia, które będą wprowadzone do umowy, określają ogólne warunki umowy, przedstawione w Załączniku nr 3.

**XVIII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.**

Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5 % zaoferowanej ceny brutto, zaokrąglonej w górę do pełnych tysięcy złotych najpóźniej przed terminem zawarcia umowy. Zabezpieczenie może być wniesione według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:

- w pieniądzu,

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

- gwarancjach bankowych,

- gwarancjach ubezpieczeniowych,

- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Zamawiający nie wyraża zgody na inną formę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Wadium wniesione w pieniądzu przez wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana, może za jego zgodą zostać zaliczone na poczet zabezpieczenia.

Wybraną przez wykonawcę formę zabezpieczenia należytego wykonania umowy należy wpisać w formularzu oferty.

**XIX. Obowiązki zamawiającego.**

1. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

2. Podczas otwarcia ofert zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności.

3. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o dokonanym wyborze oferty wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

**XX. Prawo wykonawców do odwołań i skarg.**

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo Zamówień Publicznych.

**XXI. Załączniki:**

Załącznik nr 1: Wzór formularza oferty.

Załącznik nr 2: Wzór formularza cenowy posiłków.

Załącznik nr 3: Ogólne warunki umowy z załącznikami.

Załącznik nr 1 - wzór formularza oferty

...........................................

 *pieczęć firmowa wykonawcy*

**OFERTA**

**Nazwa wykonawcy:** .........................................................................................................

 .........................................................................................................

 .........................................................................................................

**Adres wykonawcy:** .........................................................................................................

 .........................................................................................................

**NIP:……………………………………………REGON**……………………………………………..

**Numer telefonu (z numerem kierunkowym):** ..........................................................

**Numer faksu (z numerem kierunkowym):** ..........................................................

**Adres poczty elektronicznej:** ..........................................................

 Przystępując do postępowania nr 44/2020 o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Świętej Rodziny, oferujemy wykonywanie usług objętych zamówieniem za cenę brutto .......... zł, słownie ......................................................... złotych, zgodnie z załączonym formularzem cenowym.

Oferujemy średni dzienny koszt surowców w wysokości ……………..zł netto.

Oferujemy następujący termin wykonania zamówienia: 24 miesięcy od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2023 r.

Oferujemy następujące warunki płatności: ...............................

Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, w tym z ogólnymi warunkami umowy, i nie wnosimy w tym zakresie zastrzeżeń.

Jesteśmy związani ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

W razie wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach podanych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesiemy w formie ................................

.................................................. ..................................................

*miejscowość i data podpis upoważnionego*

 *przedstawiciela wykonawcy*

Załącznik nr 2 - wzór formularza cenowego

............................................

 *pieczęć firmowa wykonawcy*

**FORMULARZ CENOWY**

**Nazwa wykonawcy:** ....................................................................................................

 ....................................................................................................

 ....................................................................................................

**Adres wykonawcy:** ....................................................................................................

 ....................................................................................................

**Numer telefonu (z numerem kierunkowym):** ...........................................................

**Numer faksu (z numerem kierunkowym):** ................................................................

**Adres poczty elektronicznej:** .......................................................................................

|  |  |
| --- | --- |
| I. | **Posiłki** |
| ***Lp.*** | ***Rodzaj posiłku*** | ***Cena jednostkowa netto*** | ***Średnia miesięczna liczba posiłków*** | ***Wartość netto*** | ***Stawka podatku VAT*** |
| 1 | Śniadanie |  | 4500 |  |  |
| 2 | II śniadanie |  | 3555 |  |  |
| 3 | Obiad |  | 4550 |  |  |
| 4 | Podwieczorek |  | 3000 |  |  |
| 5 | Kolacja |  | 4550 |  |  |
| 6 | Razem posiłki przez 24 miesiące |  |  |
| II. | **Dodatki** |
|  | ***Opis*** | ***Cena jednostkowa netto*** | ***Liczba zestawów dodatków*** | ***Wartość netto*** | ***Stawka podatku VAT*** |
| 8 | Zestaw dodatków |  | 105 |  |  |
| Razem |  |  |

.................................................. ..................................................

*miejscowość i data podpis upoważnionego*

 *przedstawiciela wykonawcy*

*Załącznik nr 3 - ogólne warunki umowy*

**UMOWA nr 44/2020/1**

**w sprawie zamówienia publicznego na usługi**

zawarta w dniu ........ 2021 r. w Warszawie w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, pomiędzy:

Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny, Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej, z siedzibą w Warszawie przy ul. Antoniego Józefa Madalińskiego 25, wpisanym do wpisanym do rejestru prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000080373, reprezentowanym przez

Dyrektora Szpitala mgr inż. Marię Dziurę

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym

i firmą .............................................................. z siedzibą w .......................................... przy ul. ..............................................., wpisaną do ........................................................, reprezentowaną przez .......................................................,

zwaną w dalszej części umowy Wykonawcą,

następującej treści:

**§ 1.**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi całodziennego żywienia pacjentów Zamawiającego, polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i podawaniu posiłków pacjentom, przez okres 24 miesięcy od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2023 r., odpowiednio do zamówień Zamawiającego.

2. Pod pojęciem „żywienie pacjentów” rozumie się codzienne samodzielne przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków: śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji, w liczbie, w rodzajach diet i o wartości odżywczej określonych przez Zamawiającego, codzienna dostawa tych posiłków do Zamawiającego w godzinach ustalonych w Załączniku nr 1 i codzienna dystrybucja tych posiłków wśród pacjentów, a także cotygodniowa dostawa zestawu dodatków, jak również każdorazowy odbiór od Zamawiającego brudnych naczyń transportowych i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach.

3. Zakres, terminy i sposób świadczenia usług przez Wykonawcę jest przedstawiony w Załączniku nr 1.

**§ 2.**

1. Ceny jednostkowe poszczególnych rodzajów posiłków i zestawu dodatków podane są w Załączniku nr 3.

2. Całkowite szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenie usług objętych umową ustala się na ..... zł netto, słownie ..... złotych netto i na ..... zł brutto, słownie ..... złotych brutto.

3. Rzeczywiste wynagrodzenie netto Wykonawcy za żywienie pacjentów, wynikające z protokołu rozliczeniowego sporządzanego przez Strony, w dwóch egzemplarzach, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, będzie obliczane jako suma iloczynów ilości dostarczonych posiłków poszczególnych rodzajów i zestawów dodatków i ich cen jednostkowych netto wymienionych w Załączniku nr 3, a wynagrodzenie brutto jako wynagrodzenie netto powiększone o podatek VAT. Okresem obliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy. Ilości dostarczonych posiłków wpisanych do protokołu rozliczeniowego określone będą na podstawie protokołu codziennych dostaw posiłków, którego wzór stanowi Załącznik nr 4. Wzór protokołu rozliczeniowego sporządzanego na koniec miesiąca, potwierdzającego ilość wykonanych usług, stanowi Załącznik Nr 5.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie wypłacane jako wynagrodzenie miesięczne w terminie ..... dni po przedłożeniu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury wraz ze zbiorczym miesięcznym protokołem rozliczeniowym, o którym mowa w ust. 3. powyżej, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

5. Ceny jednostkowe netto poszczególnych rodzajów posiłków i zestawu dodatków będą aktualizowane po upływie pierwszego roku trwania umowy co 6 miesięcy o wskaźnik cen żywności ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na pisemny wniosek Wykonawcy.

6. Zamawiający i Wykonawca dopuszczają zmiany cen wykonania usługi w przypadku zmiany:

a) stawki podatku od towarów i usług,

b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne

o ile zmiany te mają wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę i pod warunkiem bezspornego wykazania przez Wykonawcę tego wpływu i jego wielkości.

**§ 3.**

1. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania i gromadzenia w 2 egzemplarzach protokołów wykonania usług, w których osoby upoważnione przez Zamawiającego i Wykonawcę będą potwierdzać ilość, jakość i terminowość wykonanych usług. Wzór protokołu jest przedstawiony w Załączniku nr 4.

2. Na podstawie protokołów, o których mowa w ust. 1., Wykonawca będzie sporządzał comiesięczny zbiorczy protokół rozliczeniowy według wzoru stanowiącego Załącznika nr 5, którego 1 egzemplarz będzie dołączał do faktury.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania audytu wewnętrznego u Wykonawcy z uwzględnieniem kuchni, w których przygotowywane są posiłki dla Zamawiającego nie częściej niż raz na kwartał. Wyniki audytu oraz wnioski i sposób ich realizacji będą przedstawiane Wykonawcy przez Zamawiającego, a sposób ich realizacji będzie każdorazowo wspólnie ustalany przez Strony.

**§ 4.**

1. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania norm dla poszczególnych rodzajów diet, zawartych w Załączniku nr 2 do umowy. Zmiany norm możliwe są tylko w razie zmiany przepisów dotyczących tych norm, przy czym wówczas nie jest konieczne podpisanie aneksu do Umowy, a Wykonawca jest zobowiązany do poinformowania pisemnie Zamawiającego o wprowadzeniu przez Wykonawcę zmienionych norm dla poszczególnych rodzajów diet i do ich przestrzegania.

2. W razie dostarczenia przez Wykonawcę posiłków niezgodnych z normą, a także o nienależytej jakości lub niewłaściwej temperaturze, Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych uchybień i dostarczenia posiłków o parametrach zgodnych z umową w czasie nie dłuższym niż 1 godzina od chwili stwierdzenia i poinformowania Wykonawcy o nieprawidłowościach.

3. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną za niewłaściwe wykonywanie umowy, na podstawie punktów karnych naliczonych Wykonawcy za odstępstwa od wymagań Zamawiającego uwidocznionych w Karcie kontroli dostaw posiłków, w następującej wysokości:

a) opóźnienie w dostawie – 1 pkt,

b) zbyt mała liczba porcji – 1 pkt (pomimo obowiązku dowiezienia brakujących porcji),

c) zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt,

d) niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt,

e) nieprawidłowa temperatura dostarczonych posiłków – 1 pkt,

f) złe cechy organoleptyczne (np. potrawy za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt,

g) brudne termoporty, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt,

h) nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt.

Wartość 1 punktu karnego ustala się na kwotę 35,00 zł brutto. Kara umowna zostanie odliczona przez Zamawiającego od wartości faktury za miesiąc, którego dotyczy. Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

**§ 5.**

1. Wykonawca zapewnia, że stosowane przez niego produkty oraz sposoby przygotowywania posiłków są zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.).

2. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu, co sześć miesięcy. Badania będą wykonywane na koszt Wykonawcy przez właściwą Stację Sanitarno - Epidemiologiczną lub inne akredytowane laboratorium. Wyniki badań Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu na każde wezwanie, w szczególności podczas audytu, o którym mowa wyżej w § 3 ust. 3.

3. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania Zamawiającemu protokołu z kontroli inspekcji sanitarnej u Wykonawcy (w szczególności w pomieszczeniach, w których przygotowywane są przedmiotowe posiłki) - po każdej kontroli przeprowadzonej u Wykonawcy, przy czym Wykonawca zobowiązuje się doprowadzić do przeprowadzenia u siebie kontroli nie rzadziej niż 1 raz w roku.

4. Jeżeli na Zamawiającego zostanie nałożona kara przez uprawniony organ, spowodowana przyczynami leżącymi po stronie lub zawinionymi przez Wykonawcę, to Zamawiający potrąci kwotę kary z wynagrodzenia Wykonawcy lub z zabezpieczenia. Wykonawca wyraża zgodę na takie potrącenie.

5. W przypadku zasądzenia prawomocnym wyrokiem sądu lub na mocy ugody stron - na rzecz osoby trzeciej odszkodowania od Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie lub zawinionych przez Wykonawcę, to Zamawiający potrąci kwotę odszkodowania i wszelkich związanych z nim kosztów, w tym kosztów sądowych i egzekucyjnych - z wynagrodzenia Wykonawcy lub z zabezpieczenia albo Zamawiającemu będzie przysługiwać roszczenie w stosunku do Wykonawcy – o zwrot kwot zapłaconych na rzecz osoby trzeciej do wysokości odszkodowania oraz wszelkich związanych z nim kosztów, w tym kosztów sądowych i egzekucyjnych.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną wobec Zamawiającego jak i bezpośrednio wobec osób trzecich, za wszelkie szkody wyrządzone wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, spowodowane przez pracowników Wykonawcy lub osób, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonywaniu niniejszej umowy, w tym powstałe wskutek czynu niedozwolonego.

7. Wykonawca jest zobowiązany do legitymowania się w okresie obwiązania umowy aktualną polisą ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie objętym przedmiotem umowy. Suma ubezpieczenia, na którą wystawiona jest polisa, nie może być niższa niż 2.000.000,00 zł. Kopia polisy zostanie przedłożona Zamawiającemu przy zawieraniu niniejszej Umowy i jest Załącznikiem nr 6 do Umowy.

8. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie przedkładać Zamawiającemu każdą kolejną umowę ubezpieczeniową OC (polisę) na kolejne okresy, w których obowiązuje niniejsza umowa zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.

**§ 7.**

Wykonawca przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości ..... zł, słownie ...... złotych, w formie ..... i przekazał odpowiednie dokumenty Zamawiającemu. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy musi obejmować cały okres trwania umowy.

**§ 8.**

1. Z zastrzeżeniem ust. 3 poniżej Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron - bez podania przyczyn - za 90-dniowym wypowiedzeniem. Wypowiedzenie musi być dokonane pisemnie.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia (ze skutkiem natychmiastowym), jeżeli Wykonawca, mimo uprzedniego pisemnego upomnienia, dopuszcza się w dalszym ciągu rażącego naruszenia obowiązków wynikających z umowy, w szczególności gdy:

- powtarzają się - co najmniej dwukrotnie - przypadki nienależytego wykonania umowy, w szczególności przypadki niedostarczenia posiłków w wymaganej ilości lub jakości;

- Wykonawca działa na szkodę Zamawiającego;

- Wykonawca nie wypełnia warunków określonych w umowie.

3. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy za 30-dniowym wypowiedzeniem w przypadku opóźnienia Zamawiającego w płatności którejkolwiek z faktur Wykonawcy przez okres dłuższy niż 30 dni od daty wymagalności danej faktury, po bezskutecznym upływie dodatkowego 14-dniowego terminu na dokonanie zapłaty, wyznaczonego Zamawiającemu przez Wykonawcę w pisemnym wezwaniu do zapłaty skierowanym do Zamawiającego.

**§ 9.**

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Każda ze Stron jest zobowiązana bezzwłocznie poinformować drugą stronę na piśmie o zmianie swojego adresu do korespondencji. W przypadku uchybienia temu obowiązkowi, korespondencja wysyłana pod dotychczas znanym adresem jest uznawana za doręczoną skutecznie.

**§ 10.**

Umowa zostaje zawarta na okres 24 miesięcy i obowiązuje od dnia 1 marca 2021 r. do dnia 28 lutego 2023 r.

**§ 11.**

W przypadku niespłaconych zobowiązań Zamawiającego wobec Wykonawcy zakazuje się ich cesji.

**§ 12.**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 13.**

Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie, a w razie niedojścia do ugody będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 14.**

1. Wszystkie Załączniki stanowią integralną część umowy.

2. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca, a dwa Zamawiający.

Zamawiający Wykonawca

Załączniki:

Załącznik nr 1: Zakres i sposób świadczenia usług przez Wykonawcę.

Załącznik nr 2: Rodzaje diet i normy wartości odżywczych.

Załącznik nr 3: Formularz cen jednostkowych.

Załącznik nr 4: Wzór protokołu codziennych dostaw posiłków.

Załącznik nr 5: Wzór protokołu miesięcznego rozliczenia posiłków.

Załącznik nr 6: Kopia polisy OC Wykonawcy.

Załącznik nr 7: Porozumienie w sprawie powierzenia przetwarzania danych osobowych

**Załącznik nr 1**

**do umowy nr 44/2020/1 zawartej w dniu ........... 2021 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Zakres i sposób świadczenia usług przez Wykonawcę**

1. Wykonawca jest zobowiązany do:

* opracowywania jadłospisów 14-dniowych dla odpowiednich rodzajów diet stosowanych w Szpitalu z obliczoną wartością odżywczą zgodną z normami żywienia i przedkładania ich do weryfikacji i akceptacji przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed ich wprowadzeniem,
* telefonicznego powiadamiania o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach, których Wykonawca nie mógł przewidzieć,
* dostarczania wraz ze śniadaniem wydruków jadłospisów jednodniowych w ilości odpowiadającej liczbie kuchenek oddziałowych,
* zapewnienia personelu obsługującego kuchenki oddziałowe,
* przygotowywania posiłków na dany dzień według zamówienia z uwzględnieniem szczególnych wymagań Zamawiającego w zakresie diet oraz wydawania ich pacjentom,
* urozmaicania asortymentu potraw z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych,
* zapewnienia odpowiedniej jakości posiłków i ich wartości odżywczej, a także odpowiedniej temperatury posiłków w momencie ich dostarczenia do Szpitala:
* dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:
	+ gorące zupy – min. 75 °C
	+ gorące II dania (mięso, sos, ziemniaki) – min. 65 °C
	+ gorące napoje – min. 80 °C
	+ dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, takiej jak wyroby garmażeryjne, wędliny i nabiał, temperatura nie może być wyższa niż 4 °C, a dla sałatek, surówek – 4 - 8 °C.

Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie dostawy.

* dostarczania posiłków w godzinach podanych w punkcie 4,
* odbioru swoich brudnych naczyń oraz zagospodarowania i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ze Szpitala,
* zapewnienia dobrego stanu technicznego pojemników transportowych (tj. GN, termoporty), a w miarę ich eksploatacyjnego zużywania się wymiany na nowe,
* regularnego dostarczania zestawu dodatków.
* Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zamówienia na poszczególne posiłki w następujących godzinach:
	+ I i II śniadanie do godz. 05:30,
	+ obiad i podwieczorek do godz. 09:30,
	+ kolacja do godz. 14:00.
* Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szpitala w następujących porach:
	+ I i II śniadanie do godz. 07:30,
	+ obiad i podwieczorek do godz. 12:30,
	+ kolację do godz. 16:30.
* W przypadku późniejszego dostarczenia posiłków Wykonawca będzie zobowiązany do telefonicznego poinformowania pracownika Szpitala.
* Wykonawca będzie wydawał posiłki pacjentom w następujących porach:
	+ śniadania i II śniadania w godzinach od 08:00 do 09:00,
	+ obiady w godzinach od 13:00 do 14:00,
	+ podwieczorki w godzinach od 15:30 do 16:00,
	+ kolacje w godzinach od 17:30 do 18:30.
* Dodatki Wykonawca będzie dostarczał w ustalonym dniu raz w tygodniu.
* Odbioru posiłków od Wykonawcy będzie dokonywał upoważniony pracownik Zamawiającego. Pracownik ten będzie potwierdzał zgodność dostawy z zamówieniem oraz jakość potraw poprzez próbowanie.
* Wykonawca będzie spełniał wymagania wynikające z Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz przygotowywał posiłki z zachowaniem obowiązujących norm higieniczno - sanitarnych.

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 2**

**do umowy nr 44/2020/1 zawartej w dniu ........... 2021 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Rodzaje diet i normy wartości odżywczych**

1. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów zgodnej z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych powinny być zgodne z aktualnymi Normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez ekspertów NIZP-PZH (Warszawa, 2020 r.) oraz zaleceniami opartymi na podstawie monografii „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” wyd. Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa, 2011 r.) i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” (Warszawa, 2001), a w przypadku diet ciężarnych oraz karmiących z wytycznymi „Standardu szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1537)4

2. Diety stosowane w szpitalu:

a) **dieta podstawowa –** opracowana dla pacjentów niewymagających specjalnych diet,
o kaloryczności około 2100 kcal, oparta na zasadach racjonalnego sposobu odżywiania, zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka, obejmująca 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolację,

b) **dieta lekkostrawna pooperacyjna –** opracowana dla pacjentów po operacjach,
o kaloryczności około 2100 kcal, przy czym 15% energii powinno pochodzić z białka, lekka i zróżnicowana, z ograniczeniem błonnika nierozpuszczalnego, obfitująca w wysokowartościowe źródła białka (z wyłączeniem słodkiego mleka), obejmująca 4 posiłki dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, kolację

c) **dieta ciężarnych (I, II, III trymestr) -** opracowana dla kobiet w ciąży, spełniająca wymagania określone w dokumencie „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy”

d) **dieta karmiących –** opracowana dla matek karmiących, spełniająca wymagania określone w dokumencie „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy”

d) **dieta cukrzycowa –** opracowana dla pacjentów obciążonych cukrzycą, o kaloryczności około 2000 kcal-2400kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce z niskim IG, kasze i pełnoziarniste pieczywo (w tym pieczywo o obniżonej zawartości węglowodanów) oraz wysokowartościowe źródła białka, uwzględniająca 6 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, posiłek nocny,

e) **dieta wegetariańska –** opracowana dla pacjentów niespożywających mięsa i ryb, o kaloryczności 2100 kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i pełnoziarniste pieczywo oraz wysokowartościowe źródła białka pochodzenia roślinnego, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację

f) **dieta II roku życia –** opracowana dla dzieci w wieku 1-3 lat, kaloryczność 1000 kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i różne rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, z ograniczeniem soli i cukru, dostosowane do wieku, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,

g) **dieta lekkostrawna pediatryczna -** opracowana dla dzieci w wieku powyżej 3 r.ż., kaloryczność 1500 kcal, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i różne rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,

h) **dieta biegunkowa –** opracowana dla dzieci z występującą biegunką, kaloryczność 1500 kcal, lekka i zróżnicowana, z ograniczeniem błonnika nierozpuszczalnego, kwasów organicznych, cukrów prostych, tłuszczu, mająca na celu ograniczenie objawów, obfitująca w dozwolone warzywa i owoce, kasze i różne rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,

i) **diety indywidualne –** niskotłuszczowa (wątrobowa),niskobiałkowa, bezglutenowa, eliminacyjne, o zmienionej konsystencji (płynna, półpłynna, papkowata), małoresztkowa, wysokoresztkowa, koszerna, wegańska.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 3**

**do umowy nr 44/2020/1 zawartej w dniu ........... 2021 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Formularz cen jednostkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Opis | Cena jednostkowa netto | Stawka podatku VAT |
| Śniadanie |  |  |
| II śniadanie |  |  |
| Obiad |  |  |
| Podwieczorek |  |  |
| Kolacja |  |  |
| Zestaw dodatków |  |  |

Koszt surowców .......... zł netto.

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 4**

**do umowy nr 44/2020/1 zawartej w dniu ........... 2021 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Wzór protokołu codziennych dostaw posiłków.**

|  |
| --- |
| **KARTA KONTROLI DOSTAW POSIŁKÓW****do umowy nr z firmą .....** |
| **ŚNIADANIE I II ŚNIADANIE** |
| Godzina dostawy | Punkty karne |
| wymagana | faktyczna |  |
| 07:30 |  |  |
| Liczba porcji |  |
| zamówiona | faktyczna |  |
|  |  |  |
| Gramatura |  |
| zgodna\* | niezgodna\* |  |
| Dostarczony asortyment |  |
| zgodny\* | niezgodny\* |  |
| Temperatura przy dostawie |  |
| prawidłowa\* | nieprawidłowa\* |  |
| Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo |  |
| czyste\* | brudne\* |  |
| **OBIAD I PODWIECZOREK** |
| Godzina dostawy | Punkty karne |
| wymagana | faktyczna |  |
| 12:30 |  |  |
| Liczba porcji |  |
| zamówiona | faktyczna |  |
|  |  |  |
| Gramatura |  |
| zgodna\* | niezgodna\* |  |
| Dostarczony asortyment |  |
| zgodny\* | niezgodny\* |  |
| Temperatura przy dostawie |  |
| prawidłowa\* | nieprawidłowa\* |  |
| Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo |  |
| czyste\* | brudne\* |  |
| **KOLACJA** |
| Godzina dostawy | Punkty karne |
| wymagana | faktyczna |  |
| 16:00 |  |  |
| Liczba porcji |  |
| zamówiona | faktyczna |  |
|  |  |  |
| Gramatura |  |
| zgodna\* | niezgodna\* |  |
| Dostarczony asortyment |  |
| zgodny\* | niezgodny\* |  |
| Temperatura przy dostawie |  |
| prawidłowa\* | nieprawidłowa\* |  |
| Czystość genów, termoportów, koszy na pieczywo |  |
| czyste\* | brudne\* |  |
| Łączna liczba punktów karnych |  |
| Data |  | Podpis osoby przyjmującej dostawę |

\* - zakreślić właściwe

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 5**

**do umowy nr 44/2020/1 zawartej w dniu ........... 2021 r.**

**pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny**

**i ..........................................................**

**Wzór protokołu miesięcznego rozliczenia posiłków**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Posiłek*** | ***Liczba posiłków*** | ***Cena netto*** | ***Wartość netto*** | ***Podatek VAT*** | ***Wartość brutto*** |
| Śniadanie |  |  |  |  |  |
| II śniadanie |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |
| Podwieczorek |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |
| Zestaw dodatków |  |  |  |  |  |

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 7**

**do umowy nr ………………. zawartej w dniu ………….. pomiędzy Szpitalem Specjalistycznym im. Świętej Rodziny SPZOZ (Zamawiający) oraz ……………………………………… (Wykonawca).**

**Porozumienie w sprawie powierzenia przetwarzania danych osobowych**

**§ 1.**

**Zakres i cel powierzenia przetwarzania danych osobowych**

1. Zamawiający oświadcza, że przetwarza dane osobowe osób fizycznych (dalej Dane Osobowe):

a) pacjentów w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych na rzecz tych osób, w tym osób zainteresowanych świadczeniami zdrowotnymi udzielanymi przez Zamawiającego,

b) pracowników w związku z wykonywaniem zadań administratora danych osobowych odnoszących się do ich zatrudnienia.

2. W związku z realizacją umowy nr ……………… z dnia ………… (dalej „Umowa”) Zamawiający w trybie art. 28 Rozporządzenia powierza niniejszym Wykonawcy w celu i zakresie niezbędnym do realizacji postanowień Umowy Dane Osobowe pacjentów
i pracowników Zamawiającego, na rzecz których udzielane są usługi przez Wykonawcę, w zakresie danych zwykłych oraz danych szczególnych kategorii.

**§ 2.**

**Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania niniejszego Porozumienia, w tym do przetwarzania Danych Osobowych zgodnie z zakresem Umowy, przestrzegając postanowień Umowy i obowiązujących przepisów regulujących kwestię ochrony danych osobowych; w szczególności Ustawy oraz Rozporządzenia.

2. Wykonawca zobowiązuje się:

a) przy przetwarzaniu powierzonych Danych Osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzykom związanym z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 Rozporządzenia,

b) dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu powierzonych Danych Osobowych,

c) nadać upoważnienia do przetwarzania danych osobowych wszystkim swoim pracownikom, którzy będą przetwarzali powierzone Dane Osobowe w celu realizacji umowy,

d) prowadzić ewidencję osób upoważnionych do przetwarzania powierzonych Danych Osobowych,

e) zapewnić zachowanie w tajemnicy (o której mowa w art. 28 ust. 3 pkt b) Rozporządzenia) przetwarzanych Danych Osobowych oraz sposobów ich zabezpieczenia, zarówno w trakcie współpracy jak i po ustaniu współpracy
z Zamawiającym.

3. Wykonawca zobowiązuje się:

a) wywiązać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania jej praw określonych w rozdziale III Rozporządzenia (Prawa osoby, której dane dotyczą),

b) wywiązać się z obowiązków określonych w art. 32 - 36 Rozporządzenia,
w szczególności w przypadku stwierdzenia naruszenia zasad ochrony
i przetwarzania powierzonych Danych Osobowych, zgłosić je Zamawiającemu niezwłocznie, jednak nie później niż w terminie 24 godzin od chwili stwierdzenia naruszenia.

4. Wykonawca po zakończeniu trwania umowy jest zobowiązany do usunięcia lub/i zwrotu Zamawiającemu powierzonych Danych Osobowych, o ile przepis prawa powszechnie obowiązującego nie stanowi inaczej.

**§ 3.**

**Prawo do kontroli**

1. Zamawiający, zgodnie z art. 28 ust. 3 pkt h) Rozporządzenia, ma prawo kontroli, czy środki zastosowane przez Wykonawcę przy przetwarzaniu danych spełniają postanowienia umowy i Rozporządzenia.

2. Wykonawca, na każdy pisemny wniosek Zamawiającego, zobowiązany jest do udzielenia pisemnej informacji dotyczących przetwarzania powierzonych mu Danych Osobowych w terminie 14 dni od dnia otrzymania takiego wniosku.

3. Zamawiający ma prawo do faktycznej weryfikacji sposobu przetwarzania powierzonych Wykonawcy Danych Osobowych, po zgłoszeniu zamiaru takiej weryfikacji przez Zamawiającego z wyprzedzeniem minimum 7 dni.

4. Wykonawca udostępni Zamawiającemu wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązku określonego w art. 28 Rozporządzenia.

5. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego naruszeń ochrony powierzonych Danych Osobowych Wykonawca jest zobowiązany do ich usunięcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie dłuższym niż 7 dni.

**§ 4.**

**Podpowierzenie**

1. Zamawiający może upoważnić Wykonawcę do powierzania podwykonawcom przetwarzania Danych Osobowych, wskazanych w § 1 powyżej, jedynie w celu niezbędnym do wykonania umowy. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego na powierzenie podwykonawcom przetwarzania Danych Osobowych, wskazanych w § 1 powyżej.

2. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu listy podwykonawców, którym w celu realizacji umowy powierza Dane Osobowe do przetwarzania, w terminie 7 dni od daty podpisania niniejszego Porozumienia.

3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia, że podwykonawcy, o których mowa
w ust. 1 i 2 powyżej, spełniają lub spełnią takie same wymagania i obowiązki ochrony danych osobowych jak Wykonawca, w szczególności obowiązek zapewnienia wystarczających gwarancji wdrożenia odpowiednich środków organizacyjnych
i technicznych, aby przetwarzanie Danych Osobowych odpowiadało wymogom aktualnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie ochrony danych osobowych.

4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za naruszenie niniejszego Porozumienia przez podwykonawców, o których mowa w ust. 1 i 2 powyżej.

**§ 5.**

**Odpowiedzialność**

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za udostępnienie lub wykorzystanie Danych Osobowych niezgodnie z treścią umowy, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym.

2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za naruszenie postanowień ochrony danych osobowych przez podwykonawców, o których mowa
w §4 powyżej.

3. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego
o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności administracyjnym lub sądowym, dotyczącym przetwarzania przez Wykonawcę powierzonych Danych Osobowych, wskazanych w § 1 powyżej, oraz o jakiejkolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczącym przetwarzania tych danych skierowanych do Wykonawcy,
a także wszelkich planowanych lub realizowanych kontrolach i inspekcjach dotyczących przetwarzania przez Wykonawcę tych danych.

**§ 6.**

**Poufność**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Zamawiającego i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy, w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej („dane poufne”), zarówno w trakcie realizacji umowy jak i po jej zakończeniu.

2. Wykonawca oświadcza, że z zastrzeżeniem § 4 niniejszego Porozumienia, w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych, nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego w innym celu niż wykonanie umowy lub Porozumienia, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Porozumienia.

3. Strony zobowiązują się do dołożenia wszelkich starań w celu zapewnienia, aby środki łączności wykorzystywane do odbioru, przekazywania oraz przechowywania danych poufnych gwarantowały zabezpieczenie danych poufnych, w tym w szczególności Danych Osobowych powierzonych do przetwarzania, przed dostępem osób trzecich nieupoważnionych do zapoznania się z ich treścią.

**§ 7.**

**Kary i zwrot kosztów**

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody powstałej w wyniku nienależytego przetwarzania powierzonych jej przez Zamawiającego Danych Osobowych.
2. Warunkiem poniesienia  przez Wykonawcę  odpowiedzialności za nienależyte przetwarzaniem Danych Osobowych jest pisemne lub mailowe powiadomienie Wykonawcy przez Zamawiającego o każdym rzekomym naruszeniu ochrony Danych Osobowych, o zgłoszonych roszczeniach, czy wszczętych postępowaniach mogących skutkować odszkodowaniami lub nałożeniem kar finansowych – niezwłocznie po dowiedzeniu się przez Zamawiającego o takich zdarzeniach, w terminie umożliwiającym Wykonawcy wsparcie Zamawiającego w podjęciu obrony i działań zaradczych, przy czym termin zgłoszenia nigdy nie będzie dłuższy niż 7 dni roboczych.

**§ 8.**

**Postanowienia końcowe**

1. Porozumienie obowiązuje przez czas trwania Umowy i przestaje wiązać Strony
z dniem, z którym przestają być związane postanowieniami Umowy.

2. Zamawiający może rozwiązać niniejsze Porozumienie ze skutkiem natychmiastowym, gdy Wykonawca:

a) pomimo zobowiązania do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli nie usunie ich w wyznaczonym terminie,

b) przetwarza dane osobowe w sposób niezgodny z Porozumieniem,

c) powierzy przetwarzanie powierzonych sobie danych osobowych innemu podmiotowi bez zgody Zamawiającego.

3. Strony zgodnie uznają, że naruszenia Porozumienia, wskazane w ust. 2 powyżej, stanowić będą również naruszenia Umowy i mogą stanowić przesłankę do jej rozwiązania przez Zamawiającego bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.

4. Wszelkie zmiany niniejszego Porozumienia wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Zamawiający Wykonawca