

**SAMODZIELNY PUBLICZNY  
ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ MSWiA W  
RZESZOWIE**  
35-111 RZESZÓW, UL. KRAKOWSKA 16  
TEL./17/86-43-312, FAX./17/850-70-53  
NIP: 813-28-92-063, REGON: 690028840

---

Rzeszów, dnia 06.07.2022 r.

ZNAK SPRAWY Z/ZZP.2375.17.22

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

p.n.

**USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA,  
DOSTARCZANIA I ROZWOŻENIA POSIŁKÓW**

CPV: 55321000-6, 55520000-1, 55521100-9

Specyfikację zatwierdza: \_\_\_\_\_

## Spis treści

I.	NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO .....	3
II.	ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ..	3
III.	TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA .....	3
IV.	INFORMACJA CZY ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI .....	3
V.	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA .....	3
VI.	PRZEMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE .....	4
VII.	TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA .....	4
VIII.	PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY .....	4
IX.	INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ .....	4
X.	TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ .....	6
XI.	OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY .....	6
XII.	SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT .....	7
XIII.	TERMIN OTWARCIA OFERT .....	8
XIV.	OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY .....	8
XV.	OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT .....	9
XVI.	INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY .....	9
XVII.	PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA .....	9
XVIII.	WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU .....	10
XIX.	OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ( <b>PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE</b> ) .....	11
XX.	POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW .....	12
XXI.	INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/KONSORCJA) .....	12
XXII.	INFORMACJA O PODWYKONAWSTWIE .....	13
XXIII.	OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH .....	13
XXIV.	WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM .....	13
XXV.	WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY .....	13
XXVI.	POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ .....	13
XXVII.	DODATKOWE INFORMACJE .....	14
XXVIII.	KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH .....	14
XXIX.	WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ .....	16

#### I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ  
MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI W RZESZOWIE  
ul. Krakowska 16, 35-111 RZESZÓW  
tel.: (17) 86-43-313  
e-mail: [zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl](mailto:zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl)  
[www.szpitalmsw.rzeszow.pl](http://www.szpitalmsw.rzeszow.pl)

#### II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej Zamawiającego:

<https://www.szpitalmsw.rzeszow.pl>

#### III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest **w trybie podstawowym**, na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129) (zwanej dalej także „Pzp”).
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia **nie przekracza** wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro, o której mowa w art. 359 pkt 2 ustawy Pzp.
3. Numer identyfikacyjny postępowania generowany przez miniPortal (ID) – **fe31e4d1-fd66-4994-ae57-bbb305dfa601**

#### IV. INFORMACJA CZY ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI

Zamawiający **nie przewiduje** wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

#### V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi całodobowe wyżywienie hospitalizowanych pacjentów SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie, poprzez świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczania gotowych posiłków w wyznaczonym czasie i miejscu do siedziby Zamawiającego oraz ich rozwożenia (dystrybucji).
2. Świadczenie usługi żywienia dla pacjentów szpitala musi się odbywać zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz zasadami systemu HACCP.
3. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz zgodnie z **jadłospisem sporządzonym przez dietetyka Wykonawcy**, przez okres 12 miesięcy.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 10 do SWZ.
5. Zamawiający informuje, że zapotrzebowanie na usługi określone w niniejszej SWZ jest szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamawianych posiłków (diet) dostosowując ją do ilości hospitalizowanych pacjentów, a tym samym obniżenia wartości umowy, przy czym nie będzie stanowiło to podstawy do żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy. Jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się do wykorzystania co najmniej 60 % wartości brutto umowy.
6. Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga przy realizacji zamówienia **zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w**

**pełnym wymiarze czasu pracy co najmniej pięciu osób wykonujących n/w czynności** związane z realizacją usługi w miejscu jej świadczenia (tzn. na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie) tj. wszystkie dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę.

#### **VI. PRZEMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE.**

W celu potwierdzenia, że oferowane usługi spełniają określone przez Zamawiającego wymagania, zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą:

**oświadczenia o wdrożeniu Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Żywności HACCP wraz z zobowiązaniem że wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego do wglądu aktualną dokumentację HACCP.**

Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający przewiduje wezwanie Wykonawcy do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

#### **VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie przez **12 miesiące** od dnia zawarcia umowy.

#### **VIII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY**

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby zawarł z nim umowę w sprawie Zamówienia, na warunkach określonych w **załączniku nr 11 do SWZ**.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 ustawy Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 11 do SWZ.

#### **IX. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ**

##### **1. Informacje ogólne**

- 1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu:
  - a) miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>,
  - b) ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal>,
  - c) poczty elektronicznej email [zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl](mailto:zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl)
- 2) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „**Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” oraz do „**Formularza do komunikacji**”.
- 3) Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).
- 4) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „**Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” i „**Formularza do komunikacji**” wynosi 150 MB.

- 5) Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
- 6) Dane postępowanie można wyszukać na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

## 2. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)

- 1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków (innych niż oferta), zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „**Formularz do komunikacji**” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP, lub ID postępowania).
- 2) Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email [zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl](mailto:zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl)
- 3) Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „**Formularza do komunikacji**” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 2) adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w 5 rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).
- 4) Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:  
Mariola Rząsa, tel. 17 86 43 283

## 3. Wyjaśnienie treści SWZ

- 1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wnioski o wyjaśnienie treści SIWZ należy przysyłać dedykowanego formularza: „**Formularz do komunikacji**” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. lub za pomocą poczty elektronicznej poprzez adres email: [zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl](mailto:zaopatr@szpitalmsw.rzeszow.pl)
- 2) Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 3) Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 2), przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
- 4) W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt 2), Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
- 5) Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt 3) nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
- 6) Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

#### **X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. do dnia **12.08.2022 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

#### **XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. **Ofertę składa się na formularzu ofertowym – zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.**  
**Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
  - oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (**zał. nr 3 do SWZ**),
  - pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców występujących wspólnie), o ile ofertę składa pełnomocnik,
  - zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XX pkt 3 SWZ (załącznik nr 7 do SWZ) - *jeżeli dotyczy*,
  - oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o którym mowa w Rozdziale XX pkt 8 SWZ (załącznik nr 8 do SWZ) - *jeżeli dotyczy*
  - oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia o którym mowa w Rozdziale XXI pkt 3 SWZ (załącznik nr 9 do SWZ) - *jeżeli dotyczy*.
4. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. W przypadku wspólnego ubiegania się przez Wykonawców o dzielenie zamówienia, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uprawnionego.

#### **Zalecenia Zamawiającego**

1. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do "Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych", zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.**
2. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**

3. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
  - a) .zip
  - b) .7Z
4. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
5. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
6. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
  - Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.**
  - Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym.** Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
  - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
7. Zamawiający zaleca aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
8. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
9. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
10. Zamawiający zaleca aby **nie** wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

## XII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie **do dnia 14.07.2022 r. do godz. 10.00**
2. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla Wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na który prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
4. **Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
5. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
6. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
7. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdziale XIX pkt 1 w formie elektronicznej lub

- w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
8. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
  9. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.
  10. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

### **XIII. TERMIN OTWARCIA OFERT**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **14.07.2022 r.**, o godzinie **10.30**
2. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
7. Zgodnie z ustawą Pzp Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania publicznego otwarcia ofert.

### **XIV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty i składniki związane z realizacją usługi na warunkach określonych w SWZ.
2. Wykonawca dokona obliczenia ceny ofertowej za wykonanie całości przedmiotu zamówienia na formularzu ofertowym oraz formularzu cenowym.
3. Ceny w formularzu muszą być podane w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty oraz prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
4. Wykonawca winien w formularzu ofertowym podać brutto całości zamówienia, ceny jednostkowe zgodnie z załączonym formularzem cenowym oraz wskazać stawkę podatku VAT.
5. Do obliczenia ceny ofertowej Zamawiający będzie brał pod uwagę ostateczną cenę oferty tj. cenę brutto wyliczoną za cały okres trwania umowy tj. 12 miesięcy.
6. Zamawiający informuje, że wysokość stawek netto za świadczenie usług stanowiących przedmiot umowy nie ulegnie zmianie przez okres trwania umowy.
7. Zamawiający informuje, że „Formularz cenowy” jest jedynie dokumentem pomocniczym do obliczenia ceny, jednakże wymaga jego dołączenia do oferty. Zamawiający poprawi omyłki polegające na błędnym wpisaniu ilości jednostek lub nazwy jednostki miary w treści złożonego przez Wykonawcę wraz z ofertą formularza cenowego, dostosowując ich treść do odpowiednich dokumentów wzorcowych zamieszczonych w SWZ. Brak jakiegokolwiek pozycji w złożonym przez Wykonawcę formularzu cenowym nie będzie poprawiony i skutkować będzie odrzuceniem ofert.. Zamawiający poprawi omyłki polegające na zdublowaniu tych samych pozycji w formularzu cenowym w następujący sposób:



- Zamawiający wykreśli z formularza cenowego zdublowane pozycje pozostawiając tylko jedną z nich,
  - po wykreśleniu zdublowanych pozycji Zamawiający zsumuje wartości podane w pozostawionych pozycjach formularza cenowego i tak obliczoną cenę przyjmie jako cenę ofertową,
  - w sytuacji kiedy zdublowane pozycje będą zawierać inne ceny Zamawiający wykreśli pozycję o wyższej cenie.
8. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, wykonawca ma obowiązek:
- 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
9. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

#### **XV. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium **najniższej ceny**.
2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

#### **XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie – Prawo zamówień publicznych, SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
2. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich, Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
3. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę.
4. Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do dostarczenia umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, jeżeli oferta tych wykonawców zostanie wybrana.

#### **XVII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

- 1) w art. 108 ust. 1 Pzp.;
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Pzp.
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawców na podst. art. 109 ustawy Pzp.

#### **XVIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale XVII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunek dotyczący:

**1) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej:**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada:

- a) zezwolenie wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług żywienia z uwzględnieniem świadczenia usług cateringowych,
- b) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021),

***Uwaga 1:*** W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wyżej wymieniony warunek musi być spełniony przez tego wykonawcę, który faktycznie będzie realizował część zamówienia objętą koniecznością posiadania powyższych uprawnień.

**2) zdolności technicznej lub zawodowej:**

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

- a) posiada wiedzę i doświadczenie, tj. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie) wykonał/wykonuje należycie minimum **jedną** usługę **w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia** o wartości nie mniejszej niż **750 000,00 zł** brutto.

***Uwaga 1:*** Przez jedno zamówienie Zamawiający rozumie jedną umowę, pojedyncze, odrębne zobowiązanie. Wykonawca nie może sumować kilku zamówień o mniejszym zakresie dla uzyskania wymaganym wartości.

***Uwaga 2:*** W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, spełnienie wyżej wymienionego warunku wykazuje jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Warunek nie będzie spełniony, jeżeli wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w sumie wykażą się wymaganym doświadczeniem, ale żaden z nich indywidualnie nie wykazał się całym wymaganym doświadczeniem opisanym powyżej.

***Uwaga 3:*** W przypadku gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe i ciągłe, Zamawiający dopuszcza nie tylko zamówienia wykonane (tj. zakończone), ale również wykonywane. W takim przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi wypełniać wymogi określone przez Zamawiającego.

- b) dysponuje **minimum jednym środkiem transportu** wraz z aktualną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych.
- c) dysponuje osobami zdolnymi do realizacji przedmiotu zamówienia oraz posiadającymi określone kwalifikacje i uprawnienia tj. co najmniej **jedną osobą**

z dyplomem (lub innym dokumentem) dietetyka,

**Uwaga 4:** W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunek określony w pkt. b), c) zostanie spełniony, jeżeli wykonawcy wykazą łącznie spełnienie warunku.

3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

**XIX. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOŁĄCZYĆ DO OFERTY WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)**

1. **Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, które Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą :**
- a) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ.**
  - b) zezwolenie wydane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług żywienia z uwzględnieniem świadczenia usług cateringowych,
  - c) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021),
  - d) **wykazu narzędzi**, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami (**załącznik nr 5 do SWZ**);
  - e) Oświadczenie Wykonawcy o wdrożeniu systemu HACCP w miejscu wykonywania usługi,
  - f) **wykaz usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, 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 sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy - **załącznik nr 4 do SWZ**;
  - g) **wykaz osób**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - **załącznik nr 6 do SWZ.**
5. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał

w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

6. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
7. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

## **XX. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby składa, wraz z ofertą, **zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 7 do SWZ**.
4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
6. **UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale XIX ust. 1 SWZ, także **oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby**, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 8 do SWZ**.

## **XXI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/KONSORCJA)**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do

reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.**

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale XIX pkt. 1 SWZ, **składa każdy z wykonawców.** Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.** Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 9 do SWZ.**
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania **składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.**

## **XXII. INFORMACJA O PODWYKONAWSTWIE**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

## **XXIII. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamówienie nie posiada części, które mogłyby zostać wyodrębnione. Brak jest możliwości realizowania zamówienia przez różnych wykonawców. Usługa żywienia pacjentów Szpitala musi być wykonywana w sposób kompleksowy. Pozwoli to na zachowanie ciągłości dostarczanych posiłków.

## **XXIV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **XXV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XXVI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ**

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy PZP
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
  - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

#### XXVII. DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
2. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
3. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
7. Zamawiający nie wymaga odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

#### XXVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

INFORMACJA O ZASADACH PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH W ZWIĄZKU Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO	
<b>TOŻSAMOŚĆ ADMINISTRATORA</b>	<b>Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Rzeszowie</b> ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów, e-mail: sekretariat@szpitalmsw.rzeszow.pl, tel.: 17 86 43 313
<b>INSPEKTOR OCHRONY</b>	Imię i nazwisko: <b>Przemysław Tuleja</b> , adres email: kancelaria.tuleja@gmail.com

<b>DANYCH</b>	
<b>CELE PRZETWARZANIA I PODSTAWY PRAWNE</b>	<p>Dane osobowe będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.</p> <p>Podstawę prawną przetwarzania stanowi art. 6 ust. 1 lit. c) Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych oraz przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej: „p.z.p.”)</p>
<b>ODBIORCY DANYCH</b>	<p>Dane osobowe mogą być przekazywane tylko takim podmiotom, które są do tego uprawnione na podstawie przepisów prawa i tylko w takim zakresie, jaki jest niezbędny do realizacji ich uprawnienia. Odbiorcami danych osobowych będą więc wszelkie osoby i podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na gruncie art. 8 oraz art. 96 ust. 3 p.z.p., z zachowaniem ograniczeń zasady jawności wskazanych w ww. przepisach.</p> <p>Każdy wniosek o udostępnienie danych podlega weryfikacji pod względem jego legalności oraz adekwatności żądanego zakresu danych.</p>
<b>OKRES PRZECHOWYWANIA DANYCH</b>	<p>Dane osobowe Wykonawcy, któremu udzielono zamówienia publicznego będą przechowywane przez <b>cztery lata</b>, a jeżeli umowa zawarta została na dłużej: <b>do czasu wygaśnięcia umowy</b> - po tym okresie zostaną wybrakowane. Zasada ta wynika z art. 97 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.</p> <p>Dane osobowe pozostałych Wykonawców będą przechowywane przez <b>pięć lat</b> - po tym okresie zostaną wybrakowane. Zasada ta wynika z Ustawy z dnia z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach oraz Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych.</p>
<b>PRAWA PODMIOTÓW DANYCH</b>	<p>Na warunkach Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych podmiotom danych <b>przysługują</b> następujące prawa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dostępu do treści swoich danych (art. 15 RODO);</li> <li>• do sprostowania danych (art. 16. RODO);</li> <li>• do ograniczenia przetwarzania danych (art. 18 RODO);</li> <li>• prawo do niepodlegania procesom zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym profilowania (art. 22 RODO).</li> </ul> <p>W przypadku, gdy realizacja prawa dostępu do danych wymagałaby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.</p> <p>Skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych, zaś skorzystanie z prawa do ograniczenia przetwarzania nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.</p> <p>Podmiotom danych <b>nie przysługują</b> następujące prawa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;</li> <li>• prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;</li> <li>• na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.</li> </ul>
<b>PRAWO WNIESIENIA SKARGI DO ORGANU NADZORCZEGO</b>	<p>Podmiotom danych przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych w państwie członkowskim ich zwykłego pobytu, miejsca pracy lub miejsca popełnienia domniemanego naruszenia.</p> <p>Polskim organem nadzoru jest <b>Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych</b> z siedzibą pod adresem 00-193 Warszawa, ul. Stawki 2, adres email: <b>kancelaria@uodo.gov.pl</b>.</p>

<b>ŹRÓDŁO POCHODZENIA DANYCH OSOBOWYCH</b>	Dane osobowe pochodzą z ofert złożonych w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz z przedłożonych, na żądanie zamawiającego, oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania.
<b>INFORMACJA O DOWOLNOŚCI LUB OBOWIĄZKU PODANIA DANYCH</b>	Podanie treści danych osobowych jest warunkiem koniecznym do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Niepodanie treści danych osobowych może skutkować wezwaniem do złożenia oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania lub brakiem możliwości wzięcia udziału w postępowaniu, odrzuceniem oferty.
<b>INFORMACJA O ZAUTOMATYZOWANYM PODEJMOWANIU DECYZJI ORAZ PROFILOWANIU</b>	Państwa dane osobowe nie będą przedmiotem zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym profilowania.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

#### **XXIX. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ**

- Załącznik nr 1 Formularz ofertowy.
- Załącznik nr 2 Oświadczenie o grupie kapitałowej
- Załącznik nr 3 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
- Załącznik nr 4 Wykaz wykonanych usług.
- Załącznik nr 5 Wykaz środków transportowych.
- Załącznik nr 6 Wykaz osób.
- Załącznik nr 7 Zobowiązanie – udostępnienie zasobów.
- Załącznik nr 8 Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby.
- Załącznik nr 9 Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- Załącznik nr 10 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
- Załącznik nr 11 Projekt umowy realizacji usługi.
- Załącznik nr 12 Projekt umowy najmu pomieszczeń.



**OFERTA**

Przedmiot zamówienia: usługi w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków (spr. nr Z/ZZP.2375.17.22).

**SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie**  
ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów

**W celu ułatwienia wprowadzania danych do formularzy prosimy o wypełnienie następujących danych:**

Odpowiadając na ogłoszenie o postępowaniu na świadczenie usług w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków, zgodnie z wymaganiami określonymi w SWZ podajemy:

Pełna nazwa Wykonawcy, adres:

KRS nr

PESEL (w przypadku osób prowadzących działalność w oparciu o wpis do CEIDG)

NIP

REGON

Województwo

Adres skrzynki ePUAP

Adres e-mail (na które Zamawiający ma przysyłać korespondencję)

Osoba upoważniona do kontaktów:

<input type="text"/>	tel. <input type="text"/>
----------------------	---------------------------

Dane umieszczone w umowie dotyczące składanych zamówień:

fax: <input type="text"/>	e-mail: <input type="text"/>
---------------------------	------------------------------

**Składając ofertę na wykonanie kompletnej usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków przez 12 miesięcy oferujemy stawkę dzienną dla jednego pacjenta wynoszącą:**

..... zł netto x 90 posiłków dziennie x 365 dni = ..... zł

netto + ..... zł VAT (..... %) = ..... zł brutto

słownie: (..... ) złotych brutto

UWAGA: w/w obliczeń oraz wypełnienia w wykropkowanych miejscach dokonuje wykonawca

W oferowanej stawce dziennej dla jednego pacjenta udział wartościowy posiłków:

- Śniadanie - 25 % stawki dziennej
- Obiad - 50 % stawki dziennej
- Kolacja - 25 % stawki dziennej

**Powyższe uwzględnia wszelkie koszty niezbędne do realizacji oferty, które zostaną poniesione przez Wykonawcę.**

**Oświadczam, że:**

- zapoznaliśmy się ze Specyfikacją warunków zamówienia i akceptujemy wszystkie warunki w niej zawarte,
- uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty,
- akceptujemy wskazany w Specyfikacji warunków zamówienia czas związania ofertą,
- zapoznaliśmy się z Projektami umów, określonymi w Załącznikach nr 11 oraz 12 do SWZ,
- **zatrudnimy na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy co najmniej pięć osób wykonujących czynności** związane z realizacją usługi w miejscu jej świadczenia (tzn. na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie) tj. wszystkie czynności dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę.

**Oświadczam, że:**

- zamówienie wykonam samodzielnie\*
- część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom (określić zakres):\*

--

Podwykonawcy/ów/:

--

**Oświadczam, że przedsiębiorstwo które reprezentuję jest\*:**

- mikroprzedsiębiorstwem
- małym przedsiębiorstwem
- średnim przedsiębiorstwem
- jednoosobowa działalność gospodarcza
- osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- inny rodzaj

\*niewłaściwe usunąć lub przekreślić

**W przypadku wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do:**

Podpisania umowy na warunkach zawartych w załączniku nr 11 do SWZ – projekt umowy, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Wskazujemy następujące osoby do umieszczenia w umowie, jako reprezentacja Wykonawcy, zgodnie z wpisem w CEiDG/w Krajowym Rejestrze Sądowym /udzielonym pełnomocnictwem\*:

Imię i Nazwisko	stanowisko/funkcja

\*niewłaściwe usunąć

**„Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*”**

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

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

Wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

*Uwaga: Dokument składany na wezwanie Zamawiającego*

**OŚWIADCZENIE  
O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na wykonanie **usług w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków** (spr. nr Z/ZZP.2375.17.22), oświadczam, że:

.....  
(nazwa Wykonawcy)

1. nie należy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 2020, poz. 1076) \*
2. należy do grupy kapitałowej:\*

....., dnia .....

.....  
(podpis osoby/osób upoważnionej)

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

**Wykonawca:**

.....

.....

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

**SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie**  
ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**  
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.  
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie [usług w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwoju posiłków](#), oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

.....

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w **rozdziale XIX SWZ**.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

.....  
(Wykonawca)

### Wykaz wykonanych usług

Lp.	Nazwa instytucji na rzecz której wykonano usługę	Adres	Termin realizacji	Przedmiot zamówienia opis wykonanej usługi	Wartość zamówienia
1.					
2.					
3.					

**Uwaga:**

Aby wykaz spełniał wymagania Zamawiającego należy podać z okresu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- z tego okresu, minimum jedną usługę w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia, o wartości nie mniejszej niż **750 000,00 zł** brutto.

**UWAGA!**

Do wykazu należy załączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie.

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

.....  
(Wykonawca)

**Wykaz środków transportowych  
przewidzianych do wykonania zamówienia:**

Lp.	Marka samochodu	Nr rejestracyjny	Informacja o podstawie do dysponowania (zasób własny / oddane do dysponowania przez inne podmioty)

Oświadczam, że w/w środek transportowy jest dostosowany do przewozu żywności i został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

.....  
(Wykonawca)**WYKAZ  
osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia**

Lp.	Nazwisko i Imię	Funkcja (przewidziana do realizacji w ramach zamówienia)	Kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie	Informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami*
		dietetyk		

\*(należy wpisać dokument regulujący współpracę pomiędzy Wykonawcą a wykazaną osobami np. umowę o pracę, umowę zlecenie lub zobowiązanie wymienionej osoby do realizacji zadania)

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*



**ZOBOWIĄZANIE**  
**do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy**  
**wykonaniu zamówienia**

Ja (/My) niżej podpisany(ni) .....  
(imię i nazwisko składającego oświadczenie)  
będąc upoważnionym(i) do reprezentowania:

.....  
(nazwa i adres podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

**o ś w i a d c z a m (y),**

że wyżej wymieniony podmiot, stosownie do art. 118 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.), odda Wykonawcy:

.....  
(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę)

do dyspozycji niezbędne zasoby<sup>1</sup>:

.....  
(zakres udostępnianych zasobów – np. wiedza i doświadczenie, potencjał techniczny, osoby)

na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia na wykonanie [usług w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków](#) (znak sprawy Z/ZZP.2375.17.22) przez cały okres realizacji zamówienia i w celu jego należytego wykonania.

**Zakres zobowiązania:**

1. Sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania ww. zasobów przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia<sup>2</sup>:

.....  
.....

W przypadku, gdy podmiot udostępniający będzie udostępniał zasoby w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących **wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia**, zobowiązany jest podać w jakim zakresie zrealizuje roboty budowlane, których zdolności dotyczą.

.....  
.....

Ponadto oświadczam(y), iż solidarnie z Wykonawcą ponosimy odpowiedzialność za szkodę powstałą u Zamawiającego z powodu nieudostępnienia zasobów, do których zobowiązaliśmy się w niniejszym dokumencie.

**Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

---

<sup>1</sup> Zakres udostępnianych zasobów niezbędnych do potwierdzenia spełnienia warunku:

- sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
- zdolności technicznej lub zawodowej,

<sup>2</sup> np. podwykonawstwo, konsultacje, doradztwo. W sytuacji, gdy przedmiotem udzielenia są zasoby nierozdzielnie związane podmiotem ich udzielającym, niemożliwe do samodzielnego obrotu i dalszego udzielenia ich bez zaangażowania tego podmiotu w wykonanie zamówienia, taki dokument powinien zawierać wyraźne nawiązanie do uczestnictwa tego podmiotu w wykonaniu zamówienia.

**Podmiot udostępniający zasoby:**

.....  
.....

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

**SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie**  
ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów

**OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY**

składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie [usług w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków](#) (znak sprawy Z/ZZP.2375.17.22) oświadczam/-y, że reprezentowany przeze mnie/przez nas podmiot, udostępniający Wykonawcy zasób w postaci

.....  
.....

1. nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp;
2. nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7 ustawy Pzp;
3. spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w specyfikacji warunków zamówienia w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na te zasoby.

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

**Wykonawcy wspólnie ubiegający się  
o udzielenie zamówienia:**

.....

.....

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

**Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia  
składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień  
publicznych (dalej jako: Pzp)**

**DOTYCZĄCE USŁUG, KTÓRE WYKONAJĄ POSZCZEGÓLNI WYKONAWCY**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie [usług w zakresie przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków](#) (znak sprawy Z/ZZP.2375.17.22) oświadczam, że:

• Wykonawca

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

zrealizuje następujące usługi:

.....

• Wykonawca

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

zrealizuje następujące usługi:

.....

• Wykonawca

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

zrealizuje następujące usługi:

.....

*Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### USŁUGA ŻYWIENIA PACJENTÓW SAMODZIELNEGO PUBLICZNEGO ZAKŁADU OPIEKI ZDROWOTNEJ MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH i ADMINISTRACJI W RZESZOWIE.

- Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi całodobowego żywienia pacjentów zgodnie z wymogami i standardami obowiązującymi w służbie zdrowia z uwzględnieniem diet indywidualnych i specjalnych oraz transport do łóżka chorego na oddziałach szpitalnych.
- Udostępnienie 4 pomieszczeń do przyjmowania i dystrybucji potraw oraz przechowywaniu między posiłkami wózków do rozwożenia posiłków; mycia i dezynfekcji naczyń, wózków, sprzętu.

Szczegółowy opis planu dystrybucji posiłków w SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie stanowi załącznik nr.1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

#### • ZADANIA WYKONAWCY

1. Przygotowanie całodziennego wyżywienia w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia – średnio dziennie ok. **90** osobodni, przy czym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić talerze lub opakowania jednorazowego użytku, kubki oraz sztućce do użytku w ilości odpowiadającej łącznej ilości łóżek w oddziałach:

- 1.Wewnętrzny – 25 łóżek;
- 2.Neurologia -28 łóżek;
- 3.Kardiologii – 36 łóżek;
- 4.Chirurgii Ogólnej z Endoskopią Zabiegową - 17 łóżek;
- 5.Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 6 łóżek;
- 6.Rehabilitacji Neurologicznej – 25 łóżek.

W sytuacjach zmian liczby łóżek wykonawca dostosowuje ilość w/w asortymentu do aktualnej podanej przez Dietetyka Zamawiającego liczby.

2. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek, oraz wydanie posiłków z punktu dystrybucji posiłków na oddziały odbywać się będzie w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej.
3. Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku śniadaniowego najpóźniej do godziny 7:15, a posiłku obiadowego do godziny 12:15
4. Określa się następujące godziny wydawania posiłków w oddziałach szpitalnych:
  - pierwsze śniadanie – 7:30 – 8:30 (rozdanie w oddziałach);
  - drugie śniadanie – 10:30 – 11:00 (dieta cukrzycowa, diety indywidualne);
  - obiad – 12:30 – 14:00 ( rozdanie w oddziałach);
  - podwieczorek – 15:00 - 15:30 (dieta cukrzycowa, diety indywidualne);
  - kolacja – 17:30 – 18:30 (rozdanie w oddziałach);
  - posiłek nocny (dodatkowa kolacja cukrzycowa) – wydawana przy kolacji w formie zapakowanej, indywidualnej, opisanej oddziałem, porcji.
5. Struktura diet.
  - Dieta Podstawowa Energia 2200 kcal(+/-10%), Białko 82,5g, Tłuszcze 73g, Węglowodany 302,5g
  - Dieta Lekkostrawna E=2200kcal, B=82,5g, Tł=73g, W=302,5g
  - Dieta Lekkostrawna Bezmleczna
  - Dieta Wątrobowa
  - Dieta Cukrzycowa 5-cio posiłkowa

- Dieta Cukrzycowa 6-cio posiłkowa
- Dieta Cukrzycowa Bezmleczna
- Dieta Bogatobiałkowa
- Dieta Niskotłuszczowa
- Dieta Płynna 3x500ml/dobę
- Dieta Płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa 3x500ml/dobę
- Dieta Płynna Bezmleczna 3x 500ml/dobę
- Dieta Papkowata
- Dieta Kleikowa 3x500ml/dobę + 300g sucharów/dobę
- Dieta Bezglutenowa
- Dieta Lekkostrawna mielona
- Inne diety specjalne zlecone indywidualnie przez lekarza w trakcie trwania umowy (np. dieta ziemniaczana, ubogoenergetyczna, niskosodowa, niskobiałkowa, bogatoresztkowa, wrzodowa, cukrzycowa wątrobowa, ubogoresztkowa, biegunkowa, wegetariańska).
- Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia oddziałów: Wewnętrznego, Neurologii, Chirurgicznego z Endoskopią Zabiegową, Kardiologicznego i Rehabilitacji Neurologicznej, (raz w tygodniu, w wyznaczonym dniu) w herbatę ekspresową w ilości 50g i cukru w ilości 0,50kg. Produkty te należy dostarczyć Dietetykowi Szpitala, który następnie przekazuje Pielęgniarsce Oddziałowej. Produkty te są przeznaczone dla pacjentów.

6. Wartości gramowe (gotowe do spożycia) przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet:

Lp.	Nazwa grupy i rodzaj produktu spożywczego	Zastosowanie	Ilość w gramach
1.	Produkty zbożowe:		
	- pieczywo		100
		Dodatek do zup	80
	- makaron, kasza, ryż, płatki kukurydziane(gotowe do spożycia)	Samodzielne danie	200-250g
		Dodatek do zup	30-40
2.	Produkty mleczne:		
	- mleko 2 % tłuszczu	Zupa mleczna	350
		Jako napój	300
	- jogurty, kefir	Dodatek do pieczywa	
		II śniadanie, podwieczorek	150-200
	- sery twarogowe, podpuszczkowe	Dodatek do pieczywa	60
		Dodatek do 2 dania	100
3.	Mięso, wędliny, ryby oraz jaja		

	- mięso (gotowe do spożycia, bez sosu)	Kotlet/filet panierowany	140
		Pieczeń,	120
		Bitki, Gulasz	120
		Wątróbka, Kaszanka	120
		Sos mięsny do makaronu, ryżu	120 (mięsa)
		Kurczak – kura	200-250
	- wędliny minimum 70% mięsa	Dodatek do pieczywa	60
		Dodatek do pieczywa przy sałatce np. jarzynowej	50
	- parówki	Dodatek do pieczywa	140-150
	galaretka drobiowa		150
	- ryby (gotowe do spożycia)	Gotowane, pieczone bez panierki	120
		Kotlety panierowane	140
	- jaja	Dodatek	1-2sztuki L
4.	Warzywa i owoce		
	- ziemniaki- ugotowane	Dodatek do 2 dania	250
	- inne warzywa	Dodatek do 2 dania	150-200
		Dodatek do pieczywa (śniadania, kolacja)	50
		- pomidor średniej wielkości	70 - 1szt./osobę
		- sałata zielona	30
	- rośliny strączkowe suche	Samodzielne danie	100-150
		Dodatek do zup	50-80
	- owoce	Dodatek do potraw	100-150
		Dodatek do: śniadania, kolacji	100- 150
		II śniadania, podwieczorki	150

5.	Tłuszcze		
	- masło	Do chleba	20
	- oleje roślinne	Dodatek do potraw	30
6.	Cukier i słodcyce		
	- miód, dżem, marmolada	Dodatek do pieczywa	60
	- cukier	Dodatek do napojów	60
7.	Inne		
	- pasztet drobiowy pakowany w jednorazowe porcje	Dodatek do pieczywa	50
	- pasty	Dodatek do pieczywa	60
	- sałatki jarzynowe i inne	Dodatek do pieczywa	100

**Przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej.**

Posiłek	Nazwa potrawy	Ilość
<b>Dzień 1</b>		
<b>Śniadanie</b>	Płatki kukurydziane na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Powidło Herbata z cytryną	350ml 80g 10g 50g 300ml
<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa z zacierką Ziemniaki Ryba pieczona Surówka z kapusty kiszzonej Kompot	450ml 250g 120g 150g 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Pasta z jajka i szczypiorku Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
<b>Dzień 2</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Ser żółty Papryka czerwona	300ml 100g 10g 60g 50g
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z ryżem Pierś z kurczaka duszona Ziemniaki Surówka wielowarzywna Kompot	450ml 120g 250g 150g 300ml

<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Ogórek kiszony	300ml 100g 10g 60g 50g
<b>Dzień 3</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Pasta z konserwy rybnej i sera Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
<b>Obiad</b>	Rosół z makaronem Udko z kurczaka pieczone Ziemniaki Ćwikła z chrzanem Kompot	450ml 210g 250g 150g 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Musztarda	300ml 100g 10g 60g 20g
<b>Dzień 4</b>		
<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Jajo Herbata z cytryną	350ml 80g 10g 50g 300ml
<b>Obiad</b>	Zupa ogórkowa Makaron z sosem bolognese z łop.wp. Brokuł gotowany Kompot	450ml 400g 150g 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Ser topiony Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
<b>Dzień 5</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Ogórek świeży	300ml 100g 10g 60g 50g
<b>Obiad</b>	Krupnik Sztuka mięsa w sosie Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej Kompot	450ml 120g/30g 250g 150g 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Parówki drobiowe Ketchup	300ml 100g 10g 140g 20g



<b>Dzień 6</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Pasta z wędliny i jajka Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
<b>Obiad</b>	Zupa Brokułowa Pierogi ruskie z masłem Kompot	450ml 12szt. 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Paszтет drobiowy Ogórek kiszony	300ml 100g 10g 50g 50g
<b>Dzień 7</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kasza manna na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Miód Herbata z cytryną	350ml 80g 10g 50g 300ml
<b>Obiad</b>	Zupa kminkowa z ziemniakami Kasza gryczana Stek wieprzowo-drobiowy Marchewka got. z groszkiem Kompot	450ml 200g 120g 150g 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata Pieczywo pszenno-żytnie Masło Galaretka drobiowa Cytryna	300ml 100g 10g 150g 10g
<b>Dzień 8</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kakao Pieczywo pszenno-żytnie Masło Ser biały Dżem	300ml 100g 10g 60g 50g
<b>Obiad</b>	Barszcz czerwony z ziemniakami Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem Sos jogurtowy Kompot	450ml 350g 100g 300ml
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Sałatka jarzynowa Wędlina	300ml 100g 10g 100g 50g
<b>Dzień 9</b>		
<b>Śniadanie</b>	Kawa zbożowa z mlekiem Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Pomidor	300ml 100g 10g 60g 70g
<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa z makaronem Wątróbka drobiowa	450ml 120g

	Ziemniaki Surówka z marchwi i pora Kompot	250g 150g 300g
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Tuńczyk Ogórek świeży	300ml 100g 10g 60g 50g
<b>Dzień 10</b>		
<b>Śniadanie</b>	Płatki jęczmienne na mleku Pieczywo pszenno-żytnie Masło Twaróg ze szczypiorkiem Herbata Jabłko	350ml 80g 10g 50g 300ml 100g
<b>Obiad</b>	Zupa grysikowa Bitki wieprzowe w sosie Ryż Surówka z czerwonej kapusty Kompot	450ml 120g/30g 200g 150g 300g
<b>Kolacja</b>	Herbata z cytryną Pieczywo pszenno-żytnie Masło Wędlina Rzodkiewka	300ml 100g 10g 60g 50g

7. Wykonawca zapewni napoje do dań głównych w ilości 300ml na osobę.
8. Wykonawca zapewni na jednego pacjenta zupę w ilości 450ml.
9. Wykonawca zapewni dla diety cukrzycowej chleb żytni razowy.
10. W przypadku specyficznych schorzeń Dietetyk Zleceniodawcy opracuje diety z uwzględnieniem dozwolonych potraw i produktów w porozumieniu z lekarzem prowadzącym i pielęgniarką oddziałową.
11. Wykonawca obliczy i przedstawi Zamawiającemu na jego żądanie średnią stawkę za osobodzień z uwzględnieniem w/w diet oraz określi ilość i wartość cenową produktów użytych do przygotowania danego posiłku /" wsad do kotła"/.
12. Dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospis dekadowy w cyklu 10-14 dniowym stanowiący podstawę zamówienia posiłków dla diety podstawowej, lekkostrawnej wątrobowej i cukrzycowej z podaniem gramatury. Przedstawia go do wglądu i akceptacji Dietetykowi ze strony Zamawiającego z jednotygodniowym wyprzedzeniem wraz z wyliczeniem wartości odżywczej (kcal, białka, tłuszcze, węglowodany) poszczególnych diet ujętych w tym jadłospisie dla poszczególnych dni.
13. W celu oceny prawidłowości diety codzienny jadłospis na każdy oddział będzie dostarczany przez Wykonawcę i będzie zawierał: nazwę posiłku, gramaturę, wartość kaloryczną (energetyczną posiłków) oraz średnią wartość wskaźników odżywczych (białko, tłuszcze, węglowodany). Ponadto dzienny jadłospis będzie zawierał informacje o alergenach pokarmowych w dostarczanych produktach i potrawach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego, do wiadomości pacjentów i personelu najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień obowiązywania jadłospisu, który zawiera przeliczenie gramatury wydawanych porcji na miary gospodarcze (np. 2 plastry, 3 łyżki, pół szklanki, 2 kromki, 1jajo, 1pomidor itp.). Codzienne jadłospisy na każdy oddział będą podbite pieczętą oraz podpisane przez Wykonawcę.
14. Wykonawca dostarcza na każdy oddział informacje o alergenach zawartych we wszystkich posiłkach i potrawach.
15. Posiłek całodobowy składa się z:
  - śniadania stanowiącego 25% kosztu całodobowego
  - obiadu stanowiącego 50% kosztu całodobowego

- kolacji stanowiącego 25% kosztu całodobowego
- Dodatkowo dla pacjentów z dietą cukrzycową przewiduje się:
- drugie śniadanie
  - podwieczorek
  - jeśli pacjentowi podaje się insulinę to posiłek nocny.
- Głodówka nie będzie wliczana do kosztów żywienia.

16. W przedstawionych przez Wykonawcę jadłospisach uwzględnione zostaną:

- Mięso oraz ryby do obiadu w całości (nie dopuszcza się potraw z mięsa rozdrobnionego typu potrawka lub kotletów z dodatkiem ryby).
- Minimum raz w tygodniu podać do obiadu ryby (smażonej i pieczonej),
- 1 raz w tygodniu potrawy jarskiej lub półmięsnej.
- Podaż wędlin różnego gatunku, dla diet chude wysokogatunkowe wędliny drobiowe i wieprzowe mające powyżej 70% mięsa nie oddzielonego mechanicznie wraz z dostawą wędliny pokazać etykietę produktu Dietetykowi Zamawiającego
- Nie podawać wędlin niskiej jakości typu, mortadela, baton drobiowy, kiełbasa wileńska, mielonka itp.
- Paszтет do śniadania i kolacji w postaci jednorazowego wyporcjowanego opakowania
- Posiłek nocny w postaci kanapki chleba razowego graham 25g, masła extra 82 % 5g oraz pasztetu drobiowego 15 g (na osobę).
- Zupy mleczne 3 razy w tygodniu w ilości 350 ml na osobę, w dni pozostałe napoje mleczne typu kawa zbożowa, kakao,
- W dniu w którym będzie zupa mleczna wykonawca uwzględni również dodatek do pieczywa np. miód, dżem, ser biały, topiony, pasty serowe, jajko itp. w ilości nie mniej niż 50g,
- Podaż masła ekstra 82% tł, Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie w posiłkach produktów masłopodobnych i margaryn typu mix,
- Podawanie parówek w których występuje powyżej 70 % mięsa nie oddzielonego mechanicznie
- Podawanie na oddziały jajek bez łupy
- Podawanie do mięs mielonych sosu
- Podawanie dietom cukrzycowym na II śniadania lub podwieczorki: soki pomidorowe (w oryginalnych opakowaniach typu butelka/kartonik), różne owoce np. grejpfrut, pomarańcze, brzoskwinie, jabłka; jogurty naturalne (w oryginalnych opakowaniach wraz z plastikowymi jednorazowymi łyżeczkami), podkłomyki, biszkopty bez cukru, paluszki.
- Dodatki tj. musztarda, chrzan, ketchup, cytryna do herbaty- minimum 3 x w tygodniu
- Do śniadania i kolacji warzywa i owoce sezonowe dostosowane odpowiednio do diety w ilości podanej w zał. nr 8, rozdziale II pkt 6, warzywa i owoce podaje się w sztukach, całe - nie dopuszcza się niepełnych sztuk np. pół pomidora
- Do dań jednogarnkowych np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. ma być planowana osobna porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych.
- Kompot do obiadu z mrożonych lub świeżych owoców sezonowych,
- Podaż pieczywa i makaronów razowych naprzemiennie z makaronem białym na dietę cukrzycową, oraz podać pieczywa i makaronów bezglutenowych na dietę bezglutenową,
- Podaż różnorodnych kasz ( gryczana, jęczmienna, pęczak, manna, kukurydziana)
- W sezonie wiosenno-letnim ( od 1.04 do 30.09) podawanie w przeważającej ilości surówek z surowych warzyw i owoców sezonowych oraz warzyw takich jak kalafior, brokuły w postaci gotowanej do II dania
- Podaż najpóźniej od 10 czerwca ziemniaków młodych,
- Wykonawca dostarczy 1 porcję posiłku obiadowego dodatkowo, na potrzeby oceny organoleptycznej ze strony Zamawiającego.
- W przypadku jeżeli Zamawiający zgłosi Wykonawcy fakt, że dana potrawa/produkt z przyczyn smakowych lub/i estetycznych nie spełnia norm, zostanie ta potrawa/produkt wykluczony z dalszego planowania w jadłospisach.
- Minimum 1 raz w miesiącu wskazane alternatywnie takie potrawy jak:
  1. Gołąbki około 300g /2sztuki
  2. Płatki kukurydziane do mleka
  3. Zupa grochowa lub fasolowa
  4. Pierogi ruskie 10-12szt
  5. Kopytka (pierogi leniwe)
  6. Naleśniki ok. 300g/2szt

17. Wykonawca zapewni również:

- Podaż pieczywa dobrej jakości z aktualnym okresem przydatności do spożycia
- Zabezpieczenie depozytu żywnościowego w razie ewentualnych braków (10 x masło 82 % w opakowaniach 10 g, 1 x opakowanie serka homogenizowanego, 5 x paszтет drobiowy 50 g, 10 x miód w opakowaniach 25 g, 2 x dżem w słoiku, 2 x paprykarz).
- Wymagane jest aby w okresie letnim transport śniadań, II śniadań, podwieczorków i kolacji odbywał się w lodówkach turystycznych (przenośnych) lub w pojemnikach termoizolacyjnych z monitoringiem temperatury.

18. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przekładać Dietetykowi Szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie w dniu następnym, który zatwierdza wykaz zestawień z miesięcznego okresu. Wykaz będzie załącznikiem do faktury zbiorczej. Wystawianie faktur następuje 1 raz na miesiąc.

19. Przykład rozliczenia na 1 dzień:

90 śniadań x 25% x stawka żywieniowa = C1

90 obiadów x 50% x stawka żywieniowa = C2

90 kolacji x 25% x stawka żywieniowa = C3

**Jednodniowy koszt żywienia pacjentów wyniesie: C1+C2+C3= C**

Całkowity miesięczny koszt wykonania usługi żywienia chorych, określony będzie przez pomnożenie ilości poszczególnych rodzajów posiłków w skali miesiąca (przyjmuje się 30 dni) przez ich ceny jednostkowe brutto/ przy uwzględnieniu wyżej opisanego procentowego podziału/.W skali roku przyjmuje się 365 dni.

20. Posiłki przysługujące pacjentowi w zależności od godziny przyjęcia w oddziałach:

1. przyjęcie pacjenta do godziny 5.50 żywienie całodzienne
2. przyjęcie pacjenta do godziny 9.50 - 2 posiłki; obiad +kolacja
3. w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie i obiad.

21. Wykonawca powiadomi ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych i realizowanych jadłospisach, w przypadkach których wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć. W sytuacjach nagłych nie możliwych do przewidzenia wcześniej, odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca.

22. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna w zależności od ilości pacjentów.

Transport posiłków będzie się odbywał dwa razy dziennie:

- transport I obejmuje śniadanie oraz II śniadanie,
- transport II obejmuje obiad, podwieczorek, kolację i posiłek nocny.

23. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnych Korekt raportów o stanie żywionych na dany dzień.

Korekty te będą składane z podziałem na oddziały oraz rodzaje diet przez Dietetyka Zamawiającego – w dni robocze od poniedziałku do piątku.

W weekendy, dni ustawowo wolne od pracy, święta oraz w godzinach porannych (śniadania i II śniadania) korekty wysyłane będą indywidualnie z podziałem na rodzaje diet przez personel dyżurny poszczególnych Oddziałów Szpitala.

Dostarczany będzie Wykonawcy Raport o planowanym stanie żywionych do godz. 11:30 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia (w dni robocze wysyłany przez Dietetyka Zamawiającego, zaś w pozostałe ww. dni wysyłany przez personel dyżurny poszczególnych Oddziałów Szpitala).

24. Wykonawca zobowiązuje się do przyjmowania korekt diet i ilości żywionych pacjentów w dniu ich realizacji:

1. Śniadanie i II śniadanie korekta do godz. 6.00 (osoby z personelu dyżurnego poszczególnych oddziałów Szpitala zgłaszają pisemnie zapotrzebowanie Wykonawcy).
2. Obiad i kolacja korekta do godz. 10.00 (Dietetyk Zamawiającego zgłasza pisemnie Wykonawcy).
3. Raport o planowanym stanie żywionych na następny dzień do godz. 11:30 (Dietetyk Zamawiającego zgłasza pisemnie Wykonawcy).

Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

1. Przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu dekadowego obejmującego 10-14 dni,
2. Uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym, że diety indywidualne będą wykonywane na polecenie lekarza,
3. Posiłki wykonywane będą pod nadzorem Dietetyka Wykonawcy.

25. Do przygotowywania posiłków należy używać wysokiej jakości naturalnych i świeżych produktów mięsnych, przygotowanych metodą tradycyjną bez używania gotowych produktów jak: mrożone klopsy, kiełbasy wymagające odgrzewania czy mrożone pierogi. Posiłki muszą być świeże i posiadać odpowiednią temperaturę, przygotowywane w dniu dostawy. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów oraz potraw z proszku.

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców i warunków, w jakich są przetwarzane.
27. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, niewłaściwa temperatura posiłku itp. na podstawie *Protokołu Zwrotu Posiłków* według załączonego wzoru. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym lub Zamawiający zamówi posiłki u innego Dostawcy na koszt Wykonawcy.
28. Zamawiający W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków Zamawiający sporządzi *Protokół Zwrotu Posiłków*, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający zastosuje kary umowne opisane w umowie.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do szczegółowej gramatury dla wszystkich produktów oraz gramatury i receptury potraw z produkowanych i dostarczanych posiłków. Personel cateringu na prośbę Dietetyka Zamawiającego będzie dokonywał pomiaru wagi dostarczanych potraw i produktów.
30. Wykonawca będzie odpowiedzialny za:
  - zapewnienie możliwości podgrzania posiłków dla pacjentów przebywających na badaniach diagnostycznych, lub z zaleceniem spożycia posiłku w późniejszych godzinach, oraz dostarczenie ich na oddział po zgłoszeniu pielęgniarki; śniadanie do godziny **11.30**, obiad do godziny **15.30**
  - smarowanie kanapek dla pacjentów z niedowładami kończyn górnych oraz pacjentów leżących,
  - zapewnienie możliwości rozdrobnienia posiłków (blender, mikser) w razie nieprzewidzianej wcześniej konieczności zmiany konsystencji posiłku.
  - zapewnienie kubków do picia przystosowanych dla pacjentów leżących, których karmienie odbywa się w pozycji półleżącej (nie mniej niż 10 sztuk).
  - estetyczne wydawanie i porcjowanie posiłków,
  - dostarczanie żywności oraz naczyń niezbędnych do wykonania zamówienia podczas transportu na oddziały w zamkniętych pojemnikach termoizolacyjnych, szafkach lub wózkach,
  - bieżące uzupełnianie naczyń oraz sprzętu z atestem do żywności w ilości niezbędnej do należytego wykonywania usługi,
  - zapewnienie sztućców oraz naczyń/pojemników jednorazowego użytku dla pacjentów izolowanych
  - zapewnienie jednorazowych sztućców i naczyń dla osoby oceniającej posiłek pod względem organoleptycznym i smakowym ze strony Zamawiającego
  - nie dopuszcza się stosowania zastawy stołowej (miski, talerze, kubki, sztućce) aluminiowej, ubitej lub uszczerbanej
  1. właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.),
  2. higienę produkcji, postępowanie zgodne z przepisami sanitarnymi z naczyniami, sposób wydawania i dystrybucji na oddziały szpitalne,
  3. za mycie i dezynfekcję wszystkich urządzeń i sprzętu służącego do przewozu, przechowywania i podawania posiłków do łóżka chorego zgodnie z przepisami sanitarno - epidemiologicznymi i normami HACCP do których szpitale są zobligowane,
  4. mycie i dezynfekcję termosów, naczyń, sztućców, kubków użytych przez pacjentów,
  5. utrzymanie w czystości pojemników, pomieszczeń oraz samochodu do przewożenia posiłków,
  6. zapewnienie odpowiedniej ilości odzieży roboczej jednakowej dla wszystkich pracowników, obuwia oraz czepków ochronnych które osoby rozdające i porcjujące na ten czas mają obowiązek zakładać,
  7. jakościową i ilościową ocenę przygotowywanych posiłków. (Temperatura posiłków będzie kontrolowana wyrywkowo codziennie przez Dietetyka ze strony Zamawiającego),
  8. pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
  9. Dokonywanie na bieżąco napraw i wymiany uszkodzonego sprzętu oraz wózków transportowych
  10. umożliwienie stałego i bezpośredniego kontaktu personelu Zamawiającego z personelem Wykonawcy pracującego w siedzibie Zamawiającego poprzez telefon komórkowy

11. Wykonawca będzie minimum raz na 2 miesiące kontrolować swoich pracowników w SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie w obecności osoby odpowiedzialnej ze strony Zamawiającego.
31. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić w całości usługi żywienia:
  - przygotowanie posiłków zgodnie z wymaganiami oraz rodzajem diet stosowanych przez Zamawiającego,
  - sezonowość na rynku artykułów rolno-spożywczych,
  - potrawy okolicznościowe z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocnych z uwzględnieniem produktów cukierniczych typu ciasto drożdżowe, biszkopty, oraz przestrzeganie dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne.
32. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
33. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.
34. Wykonawca ponosi całkowite koszty produktów do sporządzania posiłków, koszty przygotowania posiłków oraz eksploatacji dzierżawionych pomieszczeń, w tym koszty zakupu środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych, sprzętu niezbędnego do eksploatacji pomieszczeń, wydawania posiłków i utrzymania czystości oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych a także utrzymania pomieszczeń w prawidłowych warunkach sanitarnych i technicznych.
35. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniej liczby Personelu niezbędną do dystrybucji posiłków na oddziałach tak aby przebiegała ona szybko i sprawnie, muszą być to osoby o nienagannym wyglądzie, schludne ubrane w odzież ochronną i posiadające identyfikator. Muszą w właściwy sposób podawać chorym posiłek z zastosowaniem zasad sanitarno – higienicznych.
36. Powinien być to Personel, który będzie przydzielony wyłącznie do pracy przy dystrybucji posiłków oraz do czynności związanych z obsługą Punktu Cateringowego.
37. Mycie (dezynfekcja) brudnych naczyń używanych przez chorych, termosów zbiorczych, wózków do transportu posiłków oraz usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych będzie wykonywane w pomieszczeniu na poziomie przyziemia. Proces ten powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi i sanitarnymi. Mycie i dezynfekcję pomieszczeń dystrybucji posiłków należy przeprowadzać 3 razy dziennie.
38. Wszystkie środki stosowane przez Wykonawcę muszą posiadać stosowne atesty, certyfikaty, świadectwa dopuszczające do używania w placówkach służby zdrowia. Dodatkowo preparaty do dezynfekcji i mycia stosowane w pomieszczeniach dystrybucji posiłków muszą posiadać udokumentowane dopuszczenie do stosowania w kontakcie z żywnością.
39. Raporty - listy które personel firmy cateringowej dostaje na oddziałach i według których rozdaje posiłki w dniu następnym będą przekazywane Dietetykowi Zamawiającego.
40. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Zamykane pojemniki na posiłki i odpady stanowią własność Wykonawcy. Brudne pojemniki na posiłki i odpady pokonsumpcyjne będą zabierane codziennie po każdorazowej dostawie posiłków.
41. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015 Nr 0 poz.594 z dnia 25.08.2006r.), w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli (HACCP).
42. Obowiązkiem wykonawcy będzie posiadanie:
  1. urządzeń, sprzętu, mebli potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania dystrybucji posiłków.
  2. wózków typu Bemar w odpowiedniej ilości i wielkości( wskazane z rozsuwanymi blatami) lub/i wózków kelnerskich do transportu posiłków w opakowaniach jednorazowych w zamkniętych pojemnikach termoizolacyjnych zawierających posiłki na poszczególne oddziały Szpitala.
  3. termosów różnej wielkości pozwalających zachować odpowiednią temperaturę posiłków,
  4. innych pojemników dopuszczalnych do transportu i przechowywania żywności. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie temperatury,
  5. sztućców niezbędnych do porcjowania posiłków,
  6. naczyń do podawania posiłków chorym,
43. Wykonawca powinien posiadać środki transportu niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia. Środki te powinny spełniać obowiązujące przepisy sanitarne w tym względzie.
44. W zakresie obowiązków Wykonawcy będzie wywóz odpadów pokonsumpcyjnych na jego koszt zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W przypadku żądania przez Państwowego Inspektora Sanitarnego MSW dla województwa podkarpackiego w/w dokumentów udostępni je.

45. Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym ustawą z dnia 8 kwietnia 2015r. r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015. poz. 594 z późn. zmianami), wdrożonym systemem Analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zwany „systemem HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz innymi obowiązującymi przepisami wykonawczymi, a także zaleceniami i wytycznymi organów.
46. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkoleń doształcających dla pracowników, które mają na celu uaktualnić wiedzę i umiejętności praktyczne, przeprowadzone minimum 1 raz na rok oraz dodatkowo w okresie wdrażania nowych procedur i standardów. Szkolenia te powinny obejmować następujące zagadnienia:
  - BHP, p/pożarowe,
  - przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie z żywnością (tzw. minimum sanitarnego),
  - sprzątanie, mycie oraz dezynfekcję użytkujących pomieszczeń,
  - higiena osobista personelu,
  - organizacja dystrybucji posiłków na oddziałach,
  - źródła szerzenia się zakażeń szpitalnych oraz sposoby ich zapobiegania.Wykonawca jest zobowiązany do realizacji szkoleń w zaplanowanych terminach i przekładania Głównemu Dietetykowi zaświadczeń lub protokołów każdorazowo po odbytych szkoleniach.
47. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Dietetykowi Zamawiającego w każdym miesiącu grafiku pracy personelu firmy cateringowej na terenie jednostki Zamawiającego.
48. Koszt leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
49. Zamawiający ma prawo do kontroli stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń kuchni, w tym sprawdzania czystości pomieszczeń do produkcji i dystrybucji posiłków oraz urządzeń i wyposażenia kuchni oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i p. poż.
50. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich dietetyczności, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków podawanych poszczególnym pacjentom, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego prób żywieniowych z każdego rodzaju diet i posiłków, zgodnie z odpowiednimi przepisami.
51. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia codziennej oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem oraz do kontroli warunków pomieszczeń i urządzeń pod względem czystości w siedzibie Zamawiającego.
52. Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy 1 raz w roku badanie kaloryczności posiłków wykonanych przez Sanepid i dostarczy wynik Zamawiającemu.
53. Wykonawca na obowiązek raz w roku przedłożyć zamawiającemu aktualny protokół z badania wody pobranej w kuchni centralnej oraz w pomieszczeniach dystrybucji u zamawiającego.
54. Stawka żywieniowa nie ulega zmianie przez okres 12 miesięcy, chyba, że zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
55. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektorat Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych ( za wystarczający dokument uważa się zapis na fakturze dostarczonej przez zakłady mięsne, iż zakład ten znajduje się pod stałą kontrolą weterynaryjną).
56. Zamawiający wyklucza możliwość cedowania praw i obowiązków wynikających z zawartej umowy na rzecz innych podmiotów gospodarczych.
57. Wykonawca podda się kontroli ze strony Inspektora Sanitarnego MSW w Rzeszowie.
58. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) pojemników, jest obowiązkiem Wykonawcy.
59. Wykonawca zobowiązany jest do 3 miesięcy od zawarcia umowy z Zamawiającym, oraz w następujących latach trwania umowy raz w roku, wykonania i przedstawienia mikrobiologicznych prób czystościowych naczyń, urządzeń i rąk personelu, mających kontakt z żywnością. Kosztami powyższych badań obciążony będzie wykonawca. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania własnych wymazów czystościowych w chwili dostarczenia posiłków do Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy

60. Wykonawca posiada doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego.
61. Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenie dystrybucji posiłków i stanowiące strefę dla przyjęcia wózków z pożywieniem, oraz ich ekspedycji (mycie, dezynfekcja i przechowywanie między posiłkami).
62. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za stan sanitarny i techniczny dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
63. Wykonawca będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów za zużywaną energię elektryczną, wodę, centralne, wywóz nieczystości.
64. Zamawiający okresowo dokonuje oceny anonimowych ankiet wypełnionych przez pacjentów na temat jakości posiłków. Kserokopia analizy ankiet przedstawiona jest Wykonawcy.
65. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zwiększonej ilości posiłków w sytuacji ogłoszenia militaryzacji, zagrożenia państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrof.
66. W sytuacji ogłoszenia militaryzacji, zagrożenia państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrof, Wykonawca ma obowiązek dostarczać wyporcjowane posiłki w opakowaniach jednorazowych (z podaną nazwą diety), hermetycznie zamkniętych (zabezpieczonych folią zgrzewczą), umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych chroniących przed wystudzeniem potraw.
67. Wykonawca ma obowiązek wskazać zapobiegawczo inną niż wiadomość e-mail formę przekazu zamówień posiłków (z określoną ilością oraz rodzajami diet chorych) do firmy cateringowej, na wypadek utraty łączności internetowej wynikającej ze zdarzeń o charakterze terrorystycznym.

Plan dystrybucji posiłków w SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie stanowi załącznik nr 1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.



**Załącznik nr 1**  
do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia

**PLAN DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW W SP ZOZ MSWiA w RZESZOWIE**

Pracownicy którzy biorą udział w rozdawaniu posiłków na każdym oddziale zobowiązani są do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz założenia czepka i odzieży ochronnej.

Poziom -1 Pomieszczenie tzw. Dystrybucji Posiłków:

- Do budynku szpitala samochód Wykonawcy dostarcza posiłek w szczelnie zamkniętych pojemnikach termoizolacyjnych , termosach.
- Samochód z posiłkiem dla chorych zostaje rozładowany przez pracowników Wykonawcy ubranych w odzież ochronną.
- Wózki typu Bemar znajdują się w pomieszczeniach Dystrybucji Posiłków, do których następuje przełożenie wsadów z termosów. Wózki 30 min. przed posiłkiem włączone są do sieci elektrycznej celem podgrzania.  
Jeżeli posiłki dystrybuowane są w opakowaniach jednorazowych, hermetycznie zamkniętych, następuje porcjowanie posiłków do opakowań i zabezpieczanie folią zgrzewczą, opis diety oraz umieszczenie w pojemniku termoizolacyjnym.
- Dietetyk Szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie jeden raz dziennie sprawdza temperaturę przywożonych posiłków i wpisuje do zeszytu – *Rejestr temperatur przywożonych posiłków*.
- Po przełożeniu wsadów, wózki Bemar wyjeżdżają na oddziały, gdzie następuje porcjowanie posiłków przy sali chorych przez pracowników Wykonawcy. Wyporcjowany posiłek podaje pacjentowi do łóżka.  
W przypadku dystrybucji w opakowaniach jednorazowych pojemniki termoizolacyjne wraz z posiłkami umieszczone są na wózkach kelnerskich i wyjeżdżają na oddziały, gdzie następuje dystrybucja posiłków przez pracowników Wykonawcy bezpośrednio pacjentowi do łóżka.
- W pomieszczeniu Dystrybucji Posiłków, oprócz przełożenia wsadów z żywnością (dotyczy wózków typu Bemar) dokonuje się pobrania talerzy, misek, kubków i sztućców.  
W przypadku opakowań jednorazowych dokonuje się pobrania kubków i sztućców.
- Po rozdaniu posiłków wózki Bemar wraz z wsadami lub wózki kelnerskie wraz z pojemnikami termoizolacyjnymi są zwożone do umycia, dezynfekcji i przygotowane do następnego posiłku.
- Po każdym posiłku wózki do przewożenia żywności (platformy) wraz z zebranymi brudnymi naczyniami przez pracownika Wykonawcy zwożone są do Punktu Mycia Naczyń.  
W przypadku pojemników jednorazowych opakowania zbierane są do worków przez personel Wykonawcy i następnie zwożone do miejsca składowania odpadów.
- W pomieszczeniu mycia naczyń stołowych następuje mycie i dezynfekcja wózków oraz mycie, wyparzenie naczyń i sztućców. Czyste wózki bemarowe/kelnerskie oraz czyste naczynia stołowe pozostają w pomieszczeniu do przechowywania naczyń. Za mycie i dezynfekcję wózków oraz mycie, wyparzenie i przechowywanie naczyń stołowych odpowiedzialny jest Wykonawca.

(PROJEKT UMOWY)

UMOWA NR .....

zawarta w dniu ..... w Rzeszowie pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie**,  
wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji  
i samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej KRS, prowadzonego przez Sąd  
Rejonowy w Rzeszowie XII Wydział Gospodarczy KRS pod numerem KRS 0000020148  
adres: ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów, NIP: 813 28 92 063 zwanym dalej **Kupującym**  
reprezentowanym przez:

Zbigniewa Widomskiego – kierownika publicznego zakładu opieki zdrowotnej uprawnionego  
do reprezentacji Kupującego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu z  
KRS z dn. ...., która stanowi załącznik do umowy

a

.....wpisanym  
do KRS pod numerem ....., NIP: ..... zwanym w treści umowy  
**Wykonawcą** reprezentowanym przez .....

Strony umowy oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku postępowania na  
usługę społeczną, nr sprawy **Z/ZZP.2375.17.22**, opartego na przepisach Ustawy z dnia 29  
stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).

**§ 1**

**Przedmiot Umowy**

1. Na podstawie niniejszej umowy, Kupujący zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na kompleksowym przygotowywaniu całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zgłaszanych diet, dostarczaniu ich do punktu dystrybucji znajdującego się w budynku Szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 oraz rozwożenia ich (dystrybucji) na oddziały szpitalne.
2. Całodzienne wyżywienie, o którym mowa w ust. 1 obejmować będzie:
  - a) Śniadanie (pieczywo z dodatkami, kawa zbożowa z mlekiem, kakao lub herbata, zupa mleczna 3 razy w tygodniu),
  - b) Obiad (zupa, drugie danie, kompot ze świeżych lub mrożonych owoców),
  - c) Kolacja (pieczywo z dodatkami, kawa z mlekiem lub herbata, zupa wg diet).
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej Usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej Usługi tj. na potrzeby pacjentów Szpitala.

**§ 2**

**Czas trwania Umowy**

1. Umowa zawarta zostaje na czas oznaczony **12 miesięcy** i obowiązuje od .....r.  
do dnia .....r.

**§ 3**

**Sposób realizacji Umowy**

**I. Harmonogram wydawania posiłków.**

1. Ustala się następujący harmonogram dystrybucji posiłków, o których mowa w § 1 ust. 2 niniejszej Umowy:

Codziennie- godziny rozdania posiłku we wszystkich oddziałach:

Śniadanie	godz. 07:30 – 8:30
Obiad	godz. 12:30 – 14:00
Kolacja	godz. 17:30 – 18:30

## II. Zapotrzebowanie

1. Dostawa posiłków organizowana będzie na podstawie zbiorczych raportów o stanie żywionych przekazanych przez Kupującego poprzez wiadomość e-mail, do Wykonawcy do godz. 11:30 dnia poprzedzającego realizację zamówienia oraz na podstawie korekt przekazanych w ten sam sposób w dniu realizacji zamówienia.

Ważne i wiążące dla Wykonawcy są raporty podpisane przez Dietetyka Kupującego oraz personel dyżurny poszczególnych Oddziałów Szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie.

Wzory zbiorczych raportów o stanie żywionych stanowią załącznik nr 2.

1. Dopuszcza się możliwość korekty ilościowej i asortymentowej zapotrzebowania przez Kupującego:
  1. Śniadanie – do godz. 6:00 w dniu dostawy,
  2. Obiad i kolacja – do godz. 10:00 w dniu dostawy.Akceptacja korekty na podstawie wcześniej dokonanej przedmiotowej zmiany nastąpić może wyłącznie przez Dietetyka Szpitala, natomiast w dni wolne od pracy przez personel dyżurny poszczególnych Oddziałów Szpitala.

## § 4

### Obowiązki Wykonawcy

#### I. Jakość zdrowotna żywności

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
2. Przez odpowiednią jakość zdrowotną żywności rozumie się ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd barwę i konsystencję.
3. Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja i dystrybucja żywności, z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią, odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.
4. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U.2019, poz.1252).
5. Wykonawca po podpisaniu umowy w ciągu 14 dni przedstawi:
  1. Procedury i instrukcje dostosowane bezpośrednio dla szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie dotyczące:
    1. mycia i dezynfekcji powierzchni,
    2. mycia (dezynfekcji) sprzętu kuchennego, dystrybucyjnego oraz naczyń stołowych
    3. postępowania ze sprzętem do sprzątnięcia,
    4. postępowania z brudnymi mopami,

5. postępowania z odpadami komunalnymi i pokonsumpcyjnymi
  6. postępowania z termometrem do mierzenia temperatury potraw
  7. transportu posiłków z kuchni centralnej do pomieszczeń cateringowych
  8. postępowania podczas dystrybucji posiłków
  9. przestrzegania zasad higieny osobistej pracowników
  10. odbioru opakowań transportowych (GN, termosy)
  11. postępowania w przypadku awarii lodówki
  12. postępowania w przypadku spadku temperatury posiłków poniżej punktu krytycznego
  13. transportu brudnych naczyń po posiłkach
- 
2. Umowę z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne,
  3. Umowę z firmą piorącą mopy i odzież ochronną pracowników,
  4. Badanie próbek wody z kuchni centralnej firmy cateringowej i pomieszczeń dystrybucji posiłków w SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie,
  5. Ksero książeczek zdrowia i orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno epidemiologicznych pracowników dystrybucji i kierowców,
  6. Ksero protokołu z ostatniej kontroli sanitarnej z kuchni centralnej firmy cateringowej,
  7. Zaświadczenie przedstawiające temperaturę mycia i wyparzania zmywarko-wyparzarki,
  8. Zaświadczenie iż termosy i GN stosowane przez firmę cateringową spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  9. Karty charakterystyki wszystkich środków przeznaczonych do mycia i dezynfekcji, używanych w pomieszczeniach cateringowych.
- 
6. Wszystkie czynności związane z realizacją usługi na terenie SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie tj. dotyczące dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych oraz mycie i dezynfekcję naczyń i pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę w ramach realizacji umowy będą wykonywane przez **co najmniej pięć osób** zatrudnionych w pełnym wymiarze na umowę o pracę art. 95 ust. 1 Ustawy pzp, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks (Dz. U. z 2014 r., poz. 1502 z późn. zm.), zgodnie z oświadczeniem złożonym w treści Formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do przedmiotowej swz.
  7. Wykonawca będzie przedstawiał Kupującemu na każde jego żądanie w terminie nie dłuższym niż 5 dni robocze, zanonimizowane kopie umów o pracę z tymi pracownikami, skierowanymi do wykonywania czynności opisanych w ust.6
  8. W przypadku zmiany osoby , która jest zatrudniona na podstawie umowy o pracę, nowa osoba musi być zatrudniona u Wykonawcy na podstawie stosunku pracy w takim samym lub wyższym wymiarze pracy. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć na każde żądanie kopię umowy o pracę dla danej osoby. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych oraz pisemnego upoważnienia do udostępnienia umowy o pracę Kupującemu.

## II. Transport żywności

1. Dostawa posiłków odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt.
2. Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia.
3. Środek transportu, o którym mowa w ust. 1 winien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku.

4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na żądanie Kupującego „Książki Mycia i Dezynfekcji” środków transportu, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby Kupującego. Wykonawca w ciągu 7 dni od momentu rozpoczęcia usługi przedstawi decyzję dopuszczającą pojazd (którym będą przywożone posiłki do szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie) do przewożenia żywności wydaną przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
5. Pożywienie winno być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności, pojemnikach transportowych.
6. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek oraz dostarczenie posiłków pacjentom odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia oraz odpowiedniej temperatury posiłków.

### **III. Przechowywanie próbek żywności**

1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu.
2. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

### **IV. Inne**

1. Dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospis dekadowy stanowiący podstawę zamówienia posiłków i przedstawia go do wglądu i akceptacji Dietetykowi ze strony Kupującego z jednotygodniowym wyprzedzeniem wraz z wyliczeniem wartości odżywczej (kcal, białka, tłuszcze, węglowodany) poszczególnych diet (diety podstawowej, lekkostrawnej, wątrobowej i cukrzycowej) ujętych w tym jadłospisie dla poszczególnych dni.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówioną ilość oraz asortyment posiłków (w podziale na oddziały), zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego z uwzględnieniem zaleceń Państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania. Wykonawca zobowiązuje się do wyraźnego opisywania pojemników przez umieszczenie nazwy oddziału i jego zawartości w sposób umożliwiający sprawne przekładanie do odpowiednich, przeznaczonych na poszczególne oddziały wózków; oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników w punkcie dystrybucji posiłków, przed ich kolejnym napełnieniem.
5. Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania posiłków z zachowaniem należytej temperatury, z uwzględnieniem zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej tj.:
  - a.1 Zupa - temp. nie niższa niż 80°C
  - a.2 napoje gorące – temp. 80°C
  - a.3 drugie danie – temp. nie niższa niż 70 °C
  - a.4 sałatki, surówki ,sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°CPoziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Kupującego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt. 1 niniejszej Umowy.
7. Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków bez względu na jakiegokolwiek przeciwieństwa.

8. W przypadku wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków Wykonawcy koszt leczenia pacjentów z ww. tytułu pokrywa Wykonawca.
9. Ustala się, że raz w miesiącu Wykonawca zobowiązany jest do uczestnictwa w spotkaniu przedstawicieli stron w siedzibie Kupującego celem oceny współpracy.
10. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest:  
.....\* tel. ....\*
11. Wykonawca zapewnia, że przez cały okres trwania umowy będzie posiadał aktualną polisę od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200 000 zł.

## § 5

### Obowiązki Kupującego

1. Ze strony Kupującego osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest Pani Mariola Rząsa – **Dietetyk Szpitalny SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie, tel. /17/ 86-43- 283.**

## § 6

### Kontrola realizacji świadczonej Usługi

1. Kupujący zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonania Umowy i przedstawiania na bieżąco swoich uwag Wykonawcy.
2. Kupujący zastrzega sobie możliwość sprawdzania warunków sanitarno-higienicznych w kuchni centralnej zarówno przed podpisaniem umowy jaki i w czasie jej obowiązywania.
3. Realizacja przedmiotowej kontroli następować będzie na podstawie i w granicach obowiązujących przepisów prawnych z uwzględnieniem odpowiednich zaleceń właściwego państwowego inspektora sanitarnego MSW dla województwa podkarpackiego.
4. Przyjmuje się, iż w ramach realizacji kontroli, o której mowa w niniejszej Umowie, Kupujący sporządzać będzie „Protokół z przywiezienia posiłku do SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie”, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszej Umowy.
5. Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
6. Kupujący ma prawo do kontroli stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń, sprzętu oraz jakości i stanu posiłków.
7. Kupujący ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
8. Kupujący może w każdym czasie, bez uzgodnienia z Wykonawcą przeprowadzić kontrolę warunków w jakich odbywa się transport posiłków.

## § 7

### Wynagrodzenie

- 1) Ustala się wynagrodzenie w oparciu o przedstawioną w Formularzu ofertowo – cenowym stawkę całodziennego wyżywienia jednego pacjenta, która wynosi:  
..... zł netto + ..... zł VAT (.....%) =  
..... zł brutto
- 2) Przyjmuje się, iż stawka netto ustalona w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres trwania umowy.
- 3) Zmiany w zakresie obowiązującej stawki VAT następują z mocy prawa.
- 4) Zmiany stawki dziennej, o których mowa w ust.3 i 4 wymagają ich wprowadzenia mocą pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.

- 5) Całkowitą wartość przedmiotu umowy ustala się w przybliżeniu na kwotę:  
 Stawka dzienna.....zł netto x 90 posiłków dziennie x 365 dni = .....zł netto + ..... zł VAT (.....%) = .....zł brutto.  
 Wartość umowy brutto wynosi .....zł  
 (słownie:.....)
- 6) Kupujący zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamawianych posiłków (diet) dostosowując ją do ilości hospitalizowanych pacjentów, a tym samym obniżenia wartości umowy, przy czym nie będzie stanowiło to podstawy do żadnych roszczeń ze strony **Wykonawcy**. Jednocześnie **Zamawiający** zobowiązuje się do wykorzystania co najmniej 60 % wartości brutto umowy.

## § 8

### Rozliczenia

- 1) Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
- 2) Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków w przyjętym okresie rozliczeniowym (zgodnie z danymi ilościowego wykazu przekazywanych posiłków – załącznik nr 3 do Umowy).
- 3) Wykonawca wystawia fakturę wraz ze zbiorczym zestawieniem ilości wydanych posiłków, w terminie do 7 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego.
- 4) Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 60 **dni** od daty otrzymania przez Kupującego faktury VAT.
- 5) Zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
- 6) Opóźnienie w zapłacie faktury przez Kupującego, skutkuje powstaniem po stronie Wykonawcy roszczeń o odsetki ustawowe.
- 7) Kupujący oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT. Kupujący upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez podpisu.
- 8) Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.
- 9) Wykonawca wyraża zgodę na kompensatę wzajemnych należności i zobowiązań.

## § 9

### Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od Umowy

- Opóźnienie Wykonawcy, z przyczyn od niego zależnych, o więcej niż 0,5 godziny w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt. 1 w danym miesiącu rozrachunkowym, spowoduje naliczanie przez Kupującego kary umownej w wysokości 1% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia notatki służbowej spisanej przez osobę upoważnioną przez Kupującego w obecności reprezentanta dostawcy posiłków tj. przedstawiciela Wykonawcy. Godziny dostarczania posiłków będą monitorowane przez Dietetyka Zamawiającego na podstawie Rejestru godzin dostarczania posiłków - Zał. nr 6. Rejestr ten na prośbę Wykonawcy może zostać udostępniony do wglądu.
- W przypadku, gdy w danym miesiącu nastąpi dwukrotne opóźnienie w prawidłowej dostawie posiłków, Kupujący, poza naliczaniem kar umownych w wysokości 1% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy, pisemnie powiadomi Wykonawcę o stwierdzeniu nienależytego wykonywania umowy informując jednocześnie o tym, iż w przypadku trzeciego i każdego następnego opóźnienia w danym miesiącu, będzie naliczana kara umowna w wysokości 2% brutto za dany miesiąc rozrachunkowy.
- W przypadku powtarzających się nieprawidłowości np. niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, zaniżona gramatura potraw lub niewłaściwa temperatura potraw, potwierdzonych 3 protokołami w ciągu jednego miesiąca podpisanymi przez przedstawiciela Kupującego i Wykonawcy, oraz za niedostarczanie na bieżąco wyliczeń wartości odżywczych, Kupujący naliczy kary umowne w wysokości 5% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy.

- W przypadku dostarczania posiłków nie spełniających norm jakościowych lub posiłków niezdatnych do spożycia z powodu przeterminowanych, zanieczyszczonych produktów Kupujący sporządzi Protokół Zwrotu Posiłków (załącznik nr 5 do umowy), oraz nie zapłaci Wykonawcy za zakwestionowany posiłek.
- Naliczone kary umowne obciążają Wykonawcę na podstawie wystawionych przez Kupującego not obciążeniowych. Brak terminowej płatności z powyższego tytułu uprawnia Kupującego do dokonania potrącenia należności z kwoty wynagrodzenia za dany miesiąc rozrachunkowy.
- Kupujący zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 2 miesięcy od złożenia drugiej stronie stosownego oświadczenia, w przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy z uwzględnieniem § 1 ust. 3 niniejszej umowy. Stwierdzenie rażącego naruszenia postanowień umowy wraz z uzasadnieniem nastąpi na piśmie, w którym Kupujący jednokrotnie wezwie Wykonawcę do zaniechania przedmiotowych naruszeń. Bezskuteczność wezwania spowoduje realizację przez Kupującego prawa odstąpienia.
- W przypadku odstąpienia od Umowy przez każdą ze stron z przyczyn zależnych od drugiej, strony zastrzegają sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto umowy pozostałej do realizacji. Skuteczność odstąpienia wymaga zachowania 2 miesięcznego okresu wyprzedzenia za stosownym oświadczeniem.
- W przypadku nie posiadania ważnej polisy ubezpieczeniowej, o czym mowa w § 4 rozdz. IV pkt 12 niniejszej umowy – Kupujący może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
- Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

## **§ 10 Spory**

1. Kupujący i Wykonawca podejmą starania w kierunku polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów mogących powstać na tle stosowania niniejszej Umowy.
2. Jeśli z upływem 30 dni od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji Strony nie dojdą do porozumienia, mogą poddać spór pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego wg siedziby Kupującego.

## **§ 11 Postanowienia końcowe**

1. W przypadku militaryzacji SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie ilość dzienna posiłków dostarczana w ramach niniejszej umowy ulegnie zwiększeniu zgodnie z zamówieniem Kupującego, o nie więcej niż 100 %.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz Kodeksu cywilnego.
3. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w poszanowaniu art. 454-455 z dnia 11 września 2019 – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) i wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Integralną część umowy stanowią niżej wymienione załączniki:

1. Formularz ofertowo-cenowy - załącznik nr 1



2. Zbiorcze raporty o stanie żywionych – załącznik nr 2
3. Zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków – załącznik nr 3
4. Protokół z przywiezienia posiłku - załącznik nr 4
5. Protokół zwrotu posiłków – załącznik nr 5
6. [Rejestr godzin dostarczania posiłków - Załącznik nr 6](#)

**KUPUJĄCY**

**WYKONAWCA**

Załącznik nr 2 do umowy nr.....

ZBIORCZY RAPORT O PLANOWANYM STANIE ŻYWIONYCH NA DZIEŃ ..... R.

Nazwa oddziału	Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITIA			RAZEM			
	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	Śn	O b.	Ko l	
1 podstawowa																									
2 lekkostrawna																									
3 lekkostrawna bezmleczna																									
4 wątrobowa																									
5 cukrzycowa 5-cio posiłkowa																									
6 cukrzycowa 6-cio posiłkowa																									
7 cukrzycowa bezmleczna																									
8 niskotłuszczowa																									
9 płynna																									
10 1 płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																									
11 1 płynna bezmleczna																									
12 1 papkowata																									
13 1 kleikowa																									
14 1 bezglutenowa																									
15 1 Lekkostrawna mielona																									
16 1 inne diety specjalne																									
RAZEM																									

.....  
 podpis osoby sporządzającej

## ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA ŚNIADANIE NA DZIEŃ ..... R.

Nazwa oddziału		Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITiA			RAZEM		
		PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wy nik	PI an	Ko r.	Wyni k
1	podstawowa																								
2	lekkostrawna																								
3	lekkostrawna bezmleczna																								
4	wątrobowa																								
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																								
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																								
7	cukrzycowa bezmleczna																								
8	niskotłuszczowa																								
9	płynna																								
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																								
11	płynna bezmleczna																								
12	papkowata																								
13	kleikowa																								
14	bezglutenowa																								
15	Lekkostrawna mielona																								
16	inne diety specjalne																								

RAZEM																							
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

.....

podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIENIA NA OBIAD NA DZIEŃ ..... R.

Nazwa oddziału		Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITiA			RAZEM		
		Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik
1	podstawowa																								
2	lekkostrawna																								
3	lekkostrawna bezmleczna																								
4	wątrobowa																								
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																								
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																								
7	cukrzycowa bezmleczna																								
8	niskotłuszczowa																								
9	płynna																								
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																								
11	płynna bezmleczna																								
12	papkowata																								
13	kleikowa																								
14	bezglutenowa																								

15	Lekkostrawna mielona																								
16	inne diety specjalne																								
RAZEM																									

.....  
 podpis osoby sporządzającej

ZBIORCZY RAPORT O FAKTYCZNYM STANIE ŻYWIONYCH NA KOLACJĘ NA DZIEŃ ..... R.

Nazwa oddziału		Chirurgia Ogólna			P/O Endoskopii Zabiegowej			Rehabilitacja			Kardiologia			Wewnętrzny			Neurologia			OITiA			RAZEM		
		Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik	Plan	Kor.	Wynik
1	podstawowa																								
2	lekkostrawna																								
3	lekkostrawna bezmleczna																								
4	wątrobowa																								
5	cukrzycowa 5-cio posiłkowa																								
6	cukrzycowa 6-cio posiłkowa																								
7	cukrzycowa bezmleczna																								
8	niskotłuszczowa																								
9	płynna																								
10	płynna do sondy cukrzycowa bogatobiałkowa																								
11	płynna bezmleczna																								
12	papkowata																								

13	kleikowa																							
14	bezglutenowa																							
15	Lekkostrawna mielona																							
16	inne diety specjalne																							
RAZEM																								

.....  
 podpis osoby sporządzającej

Załącznik nr 3 do umowy .....

ZBIORCZE ZESTAWIENIE ILOŚCI WYDANYCH POSIŁKÓW DLA SP ZOZ MSWiA W RZESZOWIE

Za okres .....

DATA	ILOŚĆ WYDANYCH POSIŁKÓW		
	ŚNIADANIA	OBIADY	KOLACJE
RAZEM			

.....  
 podpis osoby sporządzającej

Załącznik nr 4 do umowy .....

PROTOKÓŁ Z PRZYWIEZIENIA POSIŁKU DO SZPITALA  
SP ZOZ MSWiA w RZESZOWIE

Data	Posiłek	Skład	Temperatura
	ŚNIADANIE	Dodatki (zupy mleczne, płyny)	
	OBIAD	Zupa Ziemniaki Mięso Sos Potrawka	
	KOLACJA	Dodatki (zupa, płyny)	

UWAGI .....

.....

.

.....

.

.....  
Dietetyk Szpitala SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie

.....  
Przedstawiciel Wykonawcy

Załącznik nr 5 do umowy .....

PROTOKÓŁ ZWROTU POSIŁKU

Data	Rodzaj posiłku S/O/K*	Rodzaj reklamowanej potrawy/posiłku	Powód reklamacji	Ilość reklamowanej potrawy / posiłku	Podjęte działania	Uwagi

\* - S - śniadanie, O - obiad, K – kolacja.

.....  
.....  
podpis osoby uprawnionej do składania reklamacji  
przyjmowania reklamacji

podpis osoby uprawnionej do





(PROJEKT)  
UMOWA NAJMU NR .....

zawarta w dniu ..... r. w Rzeszowie pomiędzy :

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Rzeszowie**, ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów, wpisanym do KRS pod numerem 0000020148 prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy KRS zwanym w treści umowy **Wynajmującym** reprezentowanym przez:

Dyrektora Zbigniewa Widomskiego

a

..... wpisanym do KRS pod numerem .....  
prowadzonym przez .....zwanym w treści umowy **Najemcą**  
reprezentowanym przez

.....  
o następującej treści:

§ 1

Wynajmujący oświadcza, że jest umocowany do administrowania przedmiotowej nieruchomości położonej w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16 w zakresie niniejszej umowy.

§ 2

Przedmiotem najmu są pomieszczenia o łącznej powierzchni 44,18 m<sup>2</sup> mieszczące się na parterze budynku szpitala SP MSWiA w Rzeszowie przy ul. Krakowskiej 16, 35-111 Rzeszów, dla potrzeb świadczenia usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów Szpitala SP MSWiA w Rzeszowie.

§ 3

- Działalność, o której mowa w § 2 będzie prowadzona codziennie.
- Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego podnajmować przedmiotu najmu, o którym mowa w § 2 ani oddawać go do bezpłatnego używania osobie trzeciej.
- Zmiany i przebudowa w przedmiocie najmu po przejęciu w najem, a także montaż dodatkowych urządzeń w tym obiekcie wymagają pisemnej zgody Wynajmującego.
- Najemca w trakcie eksploatacji najmowanych pomieszczeń jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt wykonywać bieżące remonty i konserwacje.
- Najemca zobowiązuje się do wykorzystywania pomieszczeń zgodnie z przeznaczeniem.

#### § 4

Najemca zobowiązuje się do:

- Zabezpieczenia na własny koszt przedmiotu najmu.
- Utrzymania przedmiotu najmu w należytym porządku /sprzątanie/ wraz z sąsiadującym najbliższym otoczeniem.
- Poddawania kontroli przedmiotu najmu przez państwowe organy zewnętrzne takie jak: PIS, PIP, PSP, PIH itp.
- Wykonania na własny koszt zaleceń pokontrolnych.
- Zawarcia umowy z firmą zewnętrzną na wywóz odpadów pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku świadczenia usługi, o której mowa w § 2.

#### § 5

1. Świadczenia Wynajmującego przewidziane umową tworzą usługę kompleksową tj.: usługę zasadniczą (czynsz najmu) oraz usługę pomocniczą (media i usługi).
2. Najemca zobowiązuje się płacić Wynajmującemu: za usługę zasadniczą - miesięcznie czynsz najmu w wysokości
  - a) ustalonej jako iloczyn powierzchni 44,18 m<sup>2</sup> i stawki 34,92 zł netto za 1m<sup>2</sup> + obowiązujący podatek VAT.
3. Czynsz najmu płatny jest z góry do 21 dnia miesiąca przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze.
4. Czynsz najmu podlega corocznie podwyższeniu w oparciu o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w stosunku do roku poprzedniego, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim, poczynając od miesiąca następnego po dniu ogłoszenia, bez konieczności sporządzania aneksu do umowy.
5. W przypadku zwłoki z zapłatą czynszu, za co najmniej dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący udzieli na piśmie Najemcy dodatkowego 14 dniowego terminu do zapłaty zaległych należności wraz z ustawowymi odsetkami, a po upływie w/w terminu Wynajmującemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia.
6. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień uznania konta bankowego Wynajmującego.
7. Najemca wyraża zgodę na kompensatę wzajemnych należności i zobowiązań.

#### § 6

1. Najemca zobowiązuje się płacić Wynajmującemu miesięcznie za usługę pomocniczą stanowiącą nierozłączny element usługi kompleksowej: za zużyte media oraz wymienione usługi tj:
  - a) za użycie wody ciepłej - według wskazań licznika, obowiązujących cen wody zimnej stosowanych wobec Wynajmującego oraz z kosztów własnych podgrzewu wody poniesionych przez Wynajmującego,
  - b) za użycie wody i kanalizacji – według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego,
  - c) za użycie energii elektrycznej - według wskazań licznika i obowiązujących cen stosowanych wobec Wynajmującego,
  - d) za użycie energii cieplnej do centralnego ogrzewania – według stawek wynikających z kosztów własnych wytworzenia ciepła poniesionych przez Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni,
  - e) usuwanie nieczystości stałych – według stawek stosowanych wobec Wynajmującego i w stosunku do zajmowanej przez Najemcę powierzchni.
2. Opłaty powyższe powiększone o podatek VAT płatne są z dołu na podstawie faktury w terminie 21 dni od daty jej wystawienia i na rachunek Wynajmującego w niej wskazany.

3. Unormowania dotyczące zapłaty i odsetek ustawowych określone w § 5 mają zastosowanie do płatności ujętych w niniejszym paragrafie

#### § 7

- Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy.
- Umowa może ulec rozwiązaniu w trybie natychmiastowym w razie:
  - 1) Zalegania przez Najemcę z zapłatą czynszu najmu za okres powyżej 3 miesięcy
  - 2) Naruszenia przez Najemcę zapisów § 3 ust. 2 umowy
  - 3) Użytkowania przedmiotu najmu w sposób niezgodny z umową
- Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest oddać przedmiot najmu w stanie nie pogorszonym poza urządzeniami będącymi własnością Najemcy. Wkład wniesiony przez Najemcę, o którym mowa w § 3 ust. 4 pozostaje własnością Wynajmującego
- Najemca po rozwiązaniu umowy najmu nie będzie żądał zwrotu kosztów z tytułu poniesionych przez siebie nakładów przebudowy, o której mowa w § 3 ust. 3 niniejszej umowy.

#### § 8

1. Wszelkie zmiany treści umowy mogą nastąpić w formie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.
2. Rozwiązanie umowy może nastąpić z ważnych powodów z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia. Wypowiedzenie umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności

#### § 9

Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy, strony będą starać się załatwić w sposób polubowny, a wobec niemożności takiego rozwiązania spory te rozpatrywać będzie właściwy dla siedziby Wynajmującego sąd powszechny.

#### § 10

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

#### § 11

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

**WYNAJMUJĄCY:**

**NAJEMCA:**

