

 **7 SZPITAL MARYNARKI WOJENNEJ Z PRZYCHODNIĄ**

 Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

 im. kontradmirała profesora Wiesława Łasińskiego

 80-305 Gdańsk, ul. Polanki 117

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

USŁUGA PRZYGOTOWANIA I DOSTAWY CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM DIET I KALORYCZNOŚCI ORAZ PRODUKCJI I DOSTAWIE POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW SZPITALA - CATERING

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. art. 359 pkt 2 - zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi

**ZATWIERDZIŁ:**

kmdr dr n. med. **Krzysztof SZABAT**

Komendant 7 Szpitala Marynarki Wojennej w Gdańsku

Gdańsk

2022

1. **Nazwa oraz adres Zamawiającego**

Nazwa oraz adres Zamawiającego: **7 Szpital Marynarki Wojennej z Przychodnią** Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia kontradmirała profesora Wiesława Łasińskiego, 80 – 305 Gdańsk, ul. Polanki 117

Numer tel.: 58 552 63 01

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@7szmw.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: [www.7szmw.pl](http://www.7szmw.pl)

1. **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: [www.7szmw.pl](http://www.7szmw.pl) .

1. **Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019) [zwanej dalej także „pzp”] w związku z art. art. 359 pkt 2 - zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usług.

1. **Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji**

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala z uwzględnieniem diet i kaloryczności oraz zabezpieczeniu żywienia podczas realizowanych zadań mobilizacyjnych i wprowadzanych stanów gotowości bojowej, według norm i należności żywieniowych obowiązujących w Wojsku Polskim.
3. Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55322000-3 – usługi gotowania posiłków

55321000-6 - usługi przygotowania posiłków

55520000-1 - usługi dostarczania posiłków

1. Przewidywana, łączna ilość osobodni rocznie **45 625 x 2 lata = 91 250**

UWAGA: Termin wykonania zamówienia wynosi 24 miesiące tak więc podaną wyżej ilość osobodni należy przemnożyć przez 2 - diety obejmują co najmniej 3 posiłki dziennie

1. Ustala się miesięczną średnią liczbę zlecanych posiłków całodziennych ok. 3 904 w tym posiłków z diety:
* podstawowa ok. 1 801 posiłków
* łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego ok. 584 posiłków
* z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych ok. 585 posiłków
* wegetariańska ok. 265
* inne ok. 669 posiłków
1. oraz ok. 150 posiłków profilaktycznych (przez okres 5 miesięcy w roku na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. nr 60, poz. 279 ze zm.) w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów), przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji (roszczeń), jeśli ilość ta będzie większa lub mniejsza w zależności od aktualnej ilości hospitalizowanych pacjentów, jak również pracowników uprawnionych do otrzymywania posiłków profilaktycznych.
2. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa składnika** | **Zalecane ilości** |
| Kalorie | 1800 - 2100 |
| Węglowodany | ok. 203 – 368g |
| Białko | ok. 45 – 105g |
| Tłuszcz | ok. 40 – 82g |

Białko powinno pokrywać 10-20% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 35% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Zamawiający oświadcza że wskazana powyżej ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego podmiot niniejszego postępowania wynikać będzie z liczby leczonych pacjentów w ramach kontraktu z NFZ.

1. Zakres świadczenia usługi :

Usługa będzie polegała na:

1. zapewnieniu codziennej produkcji i dowozie transportem Wykonawcy posiłków dla pacjentów szpitala wraz z dystrybucją pracownikami Wykonawcy do łóżka chorego z użyciem zastawy ceramicznej lub jednorazowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby
2. odbiór naczyń od pacjenta po posiłku i zmywaniu, wyparzaniu naczyń w kuchenkach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy;
3. odbiór, wywóz z terenu szpitala i utylizacja poza terenem szpitalnym resztek pokonsumpcyjnych;
4. zabezpieczeniu żywienia podczas organizowanych przez Zamawiającego konferencji, szkoleń, narad i innych doraźnych spotkań i przedsięwzięć;
5. zabezpieczeniu żywienia podczas realizowanych zadań mobilizacyjnych i wprowadzanych stanów gotowości bojowej, według norm i należności żywieniowych obowiązujących w Wojsku Polskim.
6. Organizacja żywienia
7. posiłki w ilościach i o strukturze diet zgodnych ze wcześniejszym zamówieniem złożonym przez oddziałowe/dietetyka czy inne osoby reprezentujące szpital będą staraniem Wykonawcy produkowane poza obiektami Zamawiającego w kuchni zewnętrznej Wykonawcy i dostarczane do kuchenek oddziałowych, porcjowane i wydawane wg. ustalonego harmonogramu godzinowego.
8. do obowiązków Wykonawcy będzie należało również:
* utrzymywanie nakryć stołowych i sztućców w czystości zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi;
* przewożenie posiłków w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących zachowanie ich temperatury i jakości, szczelnie zamykane tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu;
* utrzymanie termosów, pojemników, zastawy stołowej i sztućców w czystości bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Muszą posiadać atest PZH do żywności umożliwiający bezpieczny transport i przechowywanie w nich produktów żywnościowych;
* przechowywanie opakowań i sztućców jednorazowych w opakowaniach zbiorczych oraz uzupełnianie ich braków na kuchenkach oddziałowych;
* utrzymywanie w sprawności technicznej profesjonalnych wyparzarek do naczyń stanowiących wyposażenie kuchenek oddziałowych oraz przeprowadzanie na własny koszt ich ewentualne remonty i naprawy;
* wyposażenie na własny koszt kuchenek oddziałowych w wózki bemarowe zapewniające utrzymywanie odpowiedniej temperatury (minimum 65 stopni C – drugie danie, 70 stopni C - zupa) w okresie wydawania posiłków, pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie wydawania posiłków na oddziałach;
* wyposażenie na własny koszt kuchni oddziałowych w lodówki z termometrami do przechowywania produktów i posiłków przygotowanych do wydania w godzinach późniejszych;
* wyposażenie na własny koszt personel w jednolite ubrania oraz czepki firmowe i obuwie oraz identyfikator zawierający imię i nazwisko pracownika jak również nazwę firmy;
* dostarczanie jadłospisów dekadowych podstawowych, tzn. na dietę podstawową, cukrzycową z ograniczeniem nasyconych kw. tłuszczowych i cukrów prostych, rozdrobnioną, wegetariańską i łatwostrawną, na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem nowej dekady w celu weryfikacji i akceptacji przez Dietetyka Zamawiającego; następnie po akceptacji dostarczenie jadłospisu na pozostałe diety;
* dostarczanie codziennie wykazu poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem gramatury, wartości energetycznej i odżywczej każdego posiłku jak również całodziennej racji pokarmowej;
* pobierania i przechowywania w pomieszczeniach kuchni Wykonawcy próbek wszystkich posiłków i potraw w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i momentu podania; pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz. U. z dnia 09.05.2007 roku nr 80 poz. 545);
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do :
* kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania dokumentów przychodowych oraz asygnat, w razie wątpliwości raz na kwartał Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy do weryfikacji kaloryczności oraz gramatury posiłków przez PIH lub WOMP lub Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną; średnia dzienna wartość wsadu do kotła określona w jadłospisie może wahać się w okresie tygodnia w granicach +/- 5%;
* kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji;
* za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli przez organa kontrolujące np. Sanepid wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą uwagi w tym mandaty, kary odpowiada Wykonawca;
1. Sposób dostarczania posiłków:
2. przygotowane posiłki będą przewożone w specjalistycznych pojemnikach i termosach do kuchenek oddziałowych specjalistycznym transportem gdzie będą porcjowane i wydawane pacjentom;
3. gorące napoje (herbata, kawa) sporządzane będą w kuchenkach oddziałowych przy użyciu produktów, które dostarczy Wykonawca;
4. posiłki dystrybuowane będą na oddziałach z użyciem wózków bemarowych oraz zastawy ceramicznej i sztućców metalowych; w specjalnych przypadkach zastawa i sztućce jednorazowe.
5. produkty typu wędlina, nabiał, surówki, sałatki, pasty muszą być przechowywane w termosach lub lodówkach z zachowaniem temp. do +4°C (termometr wewnątrz pojemnika);
6. produkty na śniadanie i kolację powinny być osobno porcjowane w pojemnikach, przez porcjowanie Zamawiający rozumie podział posiłków na poszczególne oddziały, wyjątek stanowi oddział (OIOM), gdzie drugie danie i dodatki obiadowe muszą być porcjowane na poszczególnych pacjentów i dostarczane w naczyniach jednorazowych (OIOM od kilku do kilkunastu posiłków w skali miesiąca).
7. Zasady planowania żywienia i określania liczby posiłków:
8. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami i normami dotyczącymi składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w zakładach Służby Zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw z uwzględnieniem sezonowości i świąt;
9. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudniania dietetyka odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami;
10. w procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni wytyczne żywieniowe - posiłki będą posiadały wartość energetyczną i odżywczą przewidywaną dla poszczególnych diet i grup konsumentów;
11. śniadania będą składały się co najmniej z następujących potraw:
* zupa mleczna (co drugi dzień) w pozostałe kawa zbożowa,
* gorący napój / herbata/;
* pieczywo jasne /mieszane/;
* dodatek tłuszczowy – masło extra /nie masłopodobne/;
* dodatek białkowy;
* dodatek owocowy lub warzywny;
1. drugie śniadanie to koktajl owocowy albo sok warzywny z dodatkiem węglowodanowym, kefir/jogurt/owoc/ciasto
2. obiady będą składały się co najmniej z następujących potraw:
* zupa;
* drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (ziemniaki, makaron, kasze… w tym kaszę co najmniej 2 razy na dekadówkę,), białkowego (min. 1 raz w tygodniu ryba), warzywnego (surowego lub przetworzonego);
* herbaty owocowej,
* w przypadku dania głównego niewymagającego warzyw, np. makaron z np. sosem mięsnym, powinien być dołączony owoc;
1. podwieczorek to kisiel, budyń, owoc lub galaretka;
2. kolacje będą składały się co najmniej z następujących potraw:
* gorący napój / kakao lub kawa z mlekiem/;
* pieczywo /mieszane/;
* dodatek tłuszczowy – masło extra /nie produkty masłopodobne/;
* dodatek białkowy;
* dodatek warzywny;
1. w dekadówkach powinny pojawiać się produkty oraz dania sezonowe, np. truskawki latem, dynia jesienią, chłodnik.
2. podwieczorki i 2 śniadania powinny się różnić, np. błędem jest jogurt na śniadanie i na podwieczorek.
3. dania obiadowe nie powinny powtarzać się w danej diecie w trakcie obowiązywania danej dekadówki.
4. kolacja powinna się różnic od śniadania, np. twaróg na śniadanie i wędlina na kolację z dodatkami.
5. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:
6. uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dla diety podstawowej, (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia);
7. uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet;
8. Wykonawca do produkcji potraw używał będzie wyłącznie produktów najwyższej jakości;
9. Wykonawca nie będzie używał produktów typu instant oraz gotowych a wędliny mają być wysokiej jakości, nie zawierać skrobi, soi itp. z zawartością mięsa min. 80%;
10. Wykonawca będzie zobowiązany do:
11. stosowania środków spożywczych zgodnie z obowiązującymi polskimi normami jakości;
12. stosowania środków do utrzymania higieny i czystości oraz pozostałych środków materiałowych, posiadających atesty lub certyfikaty jakości wydane przez uprawnione do tego instytucje;
13. bezwzględnego przestrzegania wymogów i nakazów Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej w Gdyni, ul. Grudzińskiego 4, 81-103 Gdynia oraz Wojskowego Instytutu Higieny i Epidemiologii, w zakresie przedmiotu niniejszej umowy;
14. zakupu produktów mięsnych i nabiału, wyłącznie od dostawców, objętych nadzorem weterynaryjnym,
15. przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w Zakładach Służby Zdrowia, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw;
16. Wykonawca będzie przygotowywał i przewoził posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie zatrudnionego personelu oraz warunków produkcji, transportu i dystrybucji zgodne ze standardami HACCP, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność.
17. w przypadku roszczeń odszkodowawczych pacjentów z tytułu zatruć pokarmowych kierowanych do Zamawiającego, zastrzega on sobie prawo regresu w stosunku do Wykonawcy.
18. posiłki przygotowywane i dostarczane będą na podstawie dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet złożonych w programie komputerowym - tzw. elektroniczny system zamawiania posiłków - składanego Wykonawcy do godz. 10:00 na dzień bieżący obejmujący obiad, podwieczorek i kolację natomiast na dzień następny obejmujący śniadanie i II śniadanie do godziny 13:00. W przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na okres tych dni, przy czym w sytuacjach szczególnych korekta stanu żywionych dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach jw.
19. Elektroniczny system zamawiania posiłków:
20. Zamawiający wymaga, aby posiłki były zamawiane drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji www zainstalowanej u Zamawiającego i połączonej z systemem produkcji Wykonawcy.
21. Wykonawca umożliwi dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Zamawiającego; w tym celu Wykonawca udostępni i wdroży w jednostkach organizacyjnych Zamawiającego aplikację webową umożliwiającą dokonywanie co najmniej:
* zamówień posiłków w poszczególnych dietach;
* dokonywanie korekt zamówień;
* składania reklamacji (przynajmniej dla: dostarczonych posiłków i produktów spożywczych);
* rozliczeń kosztów realizacji zamówień;
* zamawianie diet indywidualnych;
* możliwość raportowania i analizy zgłoszeń oraz rozliczeń online wg jednostek organizacyjnych/ośrodków kosztów;
* możliwość oceny jadłospisów i norm diet;
1. Wykonawca zobowiązany jest wdrożyć elektroniczny system zamawiania posiłków we wszystkich jednostkach organizacyjnych Zamawiającego nie później niż do 45 dni od daty rozpoczęcia obowiązywania umowy i kontynuować przez cały okres jej obowiązywania.
2. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych kosztów ww. systemu związanych z jego dostarczeniem, wdrożeniem lub użytkowaniem.
3. Wykonawca zobowiązuje się, że elektroniczny system zamawiania posiłków będzie spełniał następujące kryteria:
* internetowa transmisja danych będzie szyfrowana. Wykonawca dostarczy certyfikat SSL dla domeny, którego zweryfikowanie nie wymaga instalacji dodatkowych CA w przeglądarkach Firefox, Opera, Chrome oraz Safari w najnowszej możliwej wersji oprogramowania;
* system będzie komunikował się z użytkownikiem w języku polskim;
* system będzie uwzględniał uwierzytelnianie dostępu do danych opartą o konta użytkowników;
* system umożliwi utworzenia nowych kont;
* system będzie uwzględniał autoryzację dostępu do danych w oparciu o poziomy dostępu dla kont użytkowników; wykonawca zaimplementuje autoryzację według wytycznych uzgodnionych z Zamawiającym;
* system musi poprawnie wyświetlać strony internetowe w przeglądarkach: Firefox, Opera, Chrome oraz Safari w najnowszej możliwej wersji oprogramowania oraz walidować kod CSS, HTML;
1. system musi umożliwiać:
* zaznaczenie rodzaju zamawianych diet;
* zaznaczenie rodzaju oraz ilości posiłków dla diet;
* dokonanie korekty zamówienia;
* zgłoszenie reklamacji;
* zapis czasu zgłoszenia zamówienia i korekty, reklamacji.
* możliwość tworzenia raportów z zamówień okresowych i dziennych,
1. Wykonawca przeszkoli pracowników 7 Szpitala Marynarki Wojennej w Gdańsku w zakresie użytkowania programu oraz dostarczy pełną instrukcję użytkownika w ilości nie mniejszej niż 10 kopii; szkolenia ponawiane będą na życzenie 7SzMW w Gdańsku; koszty szkoleń i instrukcji nie będą obciążały 7 SzMW w Gdańsku.
2. W trakcie trwania umowy Wykonawca będzie utrzymywał w sprawności i ciągłości działania systemu elektronicznego zamawiania posiłków - dopuszczalny sumaryczny czas niesprawności poniżej 24 h/m-c; czas reakcji w przypadku awarii nie przekroczy 4 godz., a czas usuwania błędów 12h; w przypadku awarii krytycznej uniemożliwiającej zamówienie posiłków i 48h w przypadku awarii normalnej.
3. Wykonawca zobowiązuje się do poprawy błędów dotyczących funkcjonowania systemu, zgłoszonych przez Zamawiającego; w przypadku zgłoszenia potrzeby modyfikacji programu Wykonawca przeprowadzi go we własnym zakresie i na własny koszt; zgłaszanie awarii realizowane będzie w systemie HelpDesk, udostępnionym przez Wykonawcę.
4. 7 Szpital Marynarki Wojennej w Gdańsku dopuszcza, w okresie wdrożenia elektronicznego systemu zamawiania posiłków oraz w sytuacjach awaryjnych (tj. np. na wypadek awarii systemu lub sieci), iż zgłoszenia zamówień, korekty, reklamacje odbywać się będą telefonicznie i e-mail (każde zgłoszenie telefoniczne zostanie potwierdzone pisemnie).
5. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, gotowości do współpracy w zakresie integracji oprogramowania z firmami, będącymi dostarczycielami i producentami oprogramowania obecnie używanego w 7 Szpitalu Marynarki Wojennej w Gdańsku.
6. Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926) i obowiązującymi przepisami do zachowania w tajemnicy wszelkich danych osobowych, udostępnionych mu w związku z wykonywaniem niniejszej umowy; wykonawca zobowiązuje się w szczególności do nierozpowszechniania, nierozprowadzania i nieujawniania osobom trzecim w/w danych i nie wykorzystywania tychże danych w żaden inny sposób nie służący wykonaniu niniejszej umowy.
7. Wykonawca będzie podawał tygodniowy/dzienny jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu poprzez wywieszenie wydruku jadłospisu na każdym oddziale w widocznym miejscu, najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień dekady w którym obowiązuje.
8. Godziny dystrybucji posiłków :
* śniadanie - 08:00 – 09:00;
* II śniadanie – 10.30 – 11.00;
* obiad – 12.30 – 13:30;
* podwieczorek – 15.30 – 16.00;
* kolacja - 17:30 – 18:30.
1. Wykonawca, po zakończeniu miesiąca, dostarczy Zamawiającemu miesięczne rozliczenie wydanych posiłków z uwzględnieniem oddziałów i liczby pacjentów w celu uzgodnienia ilości wydanych posiłków, co będzie podstawą wystawienia faktury za usługę; w razie wystąpienia diet niepełnych przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej osobodnia do rozliczeń:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Posiłek /3 porcje/** | **Rodzaj posiłku** | **Udział %** |
|  | śniadanie | 35% |
| obiad  | 40% |
| kolacja | 25% |
| OSOBODZIEŃ | **100%** |
| **Posiłek /5 porcji/** | **Rodzaj posiłku** | **Udział %** |
|  | śniadanie | 25% |
| II śniadanie | 10% |
| obiad | 40% |
| podwieczorek | 5% |
| kolacja | 20% |
| OSOBODZIEŃ | **100%** |

W przypadku Oddziału Psychiatrycznego śniadanie, obiad, kolacja będą liczone według stawki za 3 posiłki i dodatkowo pacjenci będą mieli II śniadanie i podwieczorek liczone odpowiednio jako udział 10% i 5% od osobodnia, gdyż na tym oddziale ma być zwiększona energetyczność posiłków; jednak będą te przekąski wydawane podczas śniadania i obiadu.

1. Wykonawca będzie odpowiadał za utrzymanie w czystości naczyń stołowych, które będą myte, wyparzane i przechowywane w kuchenkach oddziałowych.
2. Na czas porcjowania, podgrzewania potraw oraz zmywania naczyń stołowych Zamawiający użyczy Wykonawcy pomieszczenia kuchenek oddziałowych, ponosił będzie również koszty zużytych z tego tytułu mediów.
3. Wykonawca zagospodaruje odpady pokonsumpcyjne we własnym zakresie (tj. zbierze je po posiłkach, wywiezie z terenu Zamawiającego oraz przekaże firmie utylizacyjnej).
4. W cenie kosztu osobodnia należy uwzględnić wszystkie koszty związane z świadczeniem usługi tj. koszt surowców, koszty przygotowania posiłków, koszty transportu do siedziby zamawiającego, koszty dystrybucji posiłków, utrzymania czystości i wysokiego stanu sanitarno-higienicznego bloku żywnościowego, koszty zatrudnienia personelu;
5. Wartość wsadu do kotła określa się na poziomie min. 19,00 złotych brutto;
6. W przypadku, kiedy Wykonawca powierzy podwykonawcy powyższą usługę zobowiązany jest do wskazania w ofercie części której to dotyczy i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
7. W przypadku braku takiego wskazania Zamawiający uzna, iż Wykonawca samodzielnie wykona całość zamówienia.
8. Zamawiający żąda aby Wykonawca, przed przystąpieniem do wykonania zamówienia, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w realizację przedmiotu zamówienia w zakresie czynności, które mają być wykonywane w miejscu podlegającym bezpośredniemu nadzorowi Zamawiającego; Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację przedmiotu zamówienia.
9. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
10. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.
11. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
12. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
13. posiadania odpowiedniej sytuacji ekonomicznej i finansowej;
14. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
15. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał niezbędne do wykonania zamówienia narzędzia t.j.:
* lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków;
* środek transportu przystosowany do przewozu posiłków;
* zastępczy środek transportu używany w przypadku awarii podstawowego środka transportu;
1. Wykonawca musi dysponować niezbędnym do wykonania usługi potencjałem kadrowym tj. personelem posiadającym kwalifikacje niezbędne do wykonania zamówienia w tym co najmniej:
* technolog żywienia;
* dietetyk;
* kucharz;
* kierowca;
* personel do dystrybucji.
1. posiadania wiedzy i doświadczenia w prowadzeniu przedmiotowej działalności.
2. **Termin wykonania zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 36 miesięcy od daty zawarcia umowy.

1. **Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną̨ wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w **załączniku nr 1** do SWZ.

1. **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**
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu https://miniportal.uzp.gov.pl/, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>.
3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi.aspx oraz Regulaminie ePUAP.
5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
7. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
8. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP).
9. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: przetargi@7szmw.pl .
10. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email: przeatrgi@7szmw.pl. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w 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. 2020 poz. 2452).
11. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
12. **Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Arkadiusz Dębicki - kierownik Działu Zamówień Publicznych,

Edyta Brzywca – Kozłowska - specjalista ds. sprzedaży i zamówień publicznych

e-mail: przetargi@7szmw.pl

tel. 58 552 64 07

1. **Termin związania ofertą**
2. Wykonawca jest związany ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, 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.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
5. **Opis sposobu przygotowania oferty**
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej w formacie danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf,. xps, .odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. Wykonawca w celu poprawnego zaszyfrowania oferty powinien mieć zainstalowany na komputerze .NET Framework 4.5. Aplikacja działa na platformie Windows (Vista SP2, 7, 8, 10). Aplikacja nie jest dostępna dla systemu Linux i MAC OS.
8. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
9. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
10. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Następnie z tego folderu Wykonawca zrobi folder .zip (bez nadawania mu haseł i bez szyfrowania). W kolejnym kroku za pośrednictwem Aplikacji do szyfrowania Wykonawca zaszyfruje folder zawierający dokumenty składające się na ofertę.
11. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 pzp.
12. DO OFERTY NALEŻY DOŁĄCZYĆ **oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu** w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
13. DO PRZYGOTOWANIA OFERTY ZALECA SIĘ wykorzystanie z Formularza Oferty, którego wzór stanowi **załącznik nr 2** do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
14. DO OFERTY NALEŻY DOŁĄCZYĆ:
15. pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
16. pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
17. oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania - wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu stanowi **załącznik nr 3** do SWZ; w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepoleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców;
18. następujące podmiotowe środki dowodowe:
* aktualna decyzja właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy potwierdzająca, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz zapewnienia ich właściwej jakości zdrowotnej.
* aktualna decyzja właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzająca środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych.
* dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, na który składają się:

GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna;

GHP – Dobra Praktyka Higieniczna;

HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

* dokument potwierdzający kwalifikacje zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka i kucharza bądź oświadczenie potwierdzające powyższe.
1. przedmiotowe środki dowodowe: brak
2. Oferta oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu muszą być złożone w oryginale.
3. Zamawiający zaleca ponumerowanie stron oferty.
4. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (t.j. 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 upełnomocnionego.
5. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia, w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni terminie, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych.
6. Jeżeli Wykonawca nie złoży podmiotowych lub przedmiotowych środków dowodowych lub złożone podmiotowe lub przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
7. Postanowień ust. 13 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzaniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
8. **Sposób oraz termin składania ofert**
9. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
10. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 28.07.2022r., do godz. 8.15.
11. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
12. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
13. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na „ekranie sukcesu” otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
14. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
15. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
16. **Termin otwarcia ofert**
17. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 28.07.2022r. , o godzinie 8.30.
18. Otwarcie ofert jest niejawne.
19. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
20. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
21. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
22. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
23. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
24. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
25. **Podstawy wykluczenia**
26. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę:
27. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
28. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
29. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
30. o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
31. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
32. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
33. pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
34. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
35. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
36. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;
37. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
38. wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
39. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
40. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
41. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
42. **Sposób obliczenia ceny**
43. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do SWZ, jako cenę netto oraz cenę brutto [z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT)] z wyszczególnieniem stawki podatku od towarów i usług (VAT).
44. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
45. Wykonawca poda w Formularzu Ofertowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert.
46. **Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**
47. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium najniższej ceny.
48. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
49. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.
50. 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.
51. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
52. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
53. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
54. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
55. **Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**
56. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
57. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
58. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
59. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik nr 1 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
60. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
61. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
62. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**
63. Na pokrycie roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy ustala się zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości w przybliżeniu 2 % wartości wynagrodzenia Wykonawcy (brutto).
64. Zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie wniesione przez Wykonawcę najpóźniej z datą zawarcia Umowy, w formie – zgodnie z art. 450 ust 1. Pzp.
65. Zamawiający może, na pisemny wniosek Wykonawcy, wyrazić zgodę na zmianę formy wniesionego zabezpieczenia; zmiana formy zabezpieczenia dokonywana jest w sposób zachowujący ciągłość zabezpieczenia i nie może powodować zmniejszenia jego wysokości.
66. Wykonawca będzie zobowiązany do przedłużenia ważności zabezpieczenia, jeżeli data jego wygaśnięcia przypadnie przed końcem obowiązywania Umowy; koszt przedłużenia ważności zabezpieczenia jest kosztem Wykonawcy.
67. Zamawiający zwróci Wykonawcy zabezpieczenie należytego wykonania Umowy, po zakończeniu obowiązywania Umowy.
68. **Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**
69. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów pzp.
70. Odwołanie przysługuje na:
71. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
72. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
73. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
74. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
75. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” pzp.
76. **Załączniki do SWZ**

 Integralną częścią niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego – załącznik nr 1;
2. Formularz Ofertowy - załącznik nr 2;
3. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu – załącznik nr 3;
4. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych - załącznik nr 4;
5. Szczegółowe zasady realizacji umowy – załącznik nr 5.

**Załącznik nr 2** do SWZ

**FORMULARZ OFERTY**

Postępowanie nr \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ja/my\* niżej podpisani:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kraj: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NIP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

KRS: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adres skrzynki ePUAP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

adres e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(na które Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Wykonawca jest mikro/ małym/ średnim przedsiębiorcą (podkreślić właściwe)

Osoba umocowana do podpisywania umowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Osoba odpowiedzialna za realizację umowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fax. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ adres e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, na następujących warunkach:
2. ilość dni w okresie obowiązywania umowy (2 lata):
3. przewidywana, łączna ilości osobodni rocznie : 45 625 osobodni x 2 lata = 91 250 osobodni
4. wartość umowy w czasie jej trwania (24 miesięce) wynosi:

 łącznie:

* netto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PLN (słownie:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)
* brutto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PLN (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

 w tym:

* cena całodziennego (osobodnia) wyżywienia pacjentów wynosi netto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł; brutto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł, przy czym ceny jednostkowe poszczególnych posiłków wynoszą:

 ceny jednostkowe za model 3 - posiłkowy:

* śniadanie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł netto; \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,
* obiad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł netto; \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,
* kolacja \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł netto; \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,

 ceny jednostkowe za model 5 - posiłkowy:

* śniadanie\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł netto; \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,
* II śniadanie\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł netto;\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,
* obiad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł netto; \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,
* podwieczorek \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł netto;\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto,
* kolacja \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł netto; \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto.
1. powyższe uwzględnia wszelkie koszty, które zostaną poniesione przez Wykonawcę.
2. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i akceptujemy wszystkie warunki w niej zawarte.
3. **OŚWIADCZAMY**, że uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
4. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy związani niniejszą ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
5. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi w załączniku nr 1 do Specyfikacji Warunków Zamówienia i **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ**, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach w nich określonych.
6. **OŚWIADCZAMY**, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*
7. SKŁADAMY ofertę na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ stronach.
8. Wraz z ofertą SKŁADAMY następujące oświadczenia i dokumenty:
9. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_ \_\_\_ 2022 r.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (podpis)

**Informacja dla Wykonawcy:**

Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

\* niepotrzebne skreślić

\*\* 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 Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).

**Załącznik nr 3** do SWZ

**OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU**

Wykonawca:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

reprezentowany przez:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: Pzp) DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ prowadzonego przez 7 Szpital Marynarki Wojennej z Przychodnią Samodzielny publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia kontradmirała profesora Wiesława Łasińskiego w Gdańsku, **OŚWIADCZAM**, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (podpis)

**OŚWIADCZAM**, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (podpis)

**Załącznik nr 4** do SWZ

**KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

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

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **7 Szpital Marynarki Wojennej z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia kontradmirała profesora Wiesława Łasińskiego, 80 – 305 Gdańsk, ul. Polanki 117**;
2. w sprawach związanych z Pani/Pana danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt pisemny za pomocą poczty tradycyjnej na adres: 7 Szpital Marynarki Wojennej z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia kontradmirała profesora Wiesława Łasińskiego, 80 – 305 Gdańsk, ul. Polanki 117 , pocztą elektroniczną na adres e-mail: iod@7szmw.pl;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Posiada Pan/Pani:
9. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
10. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
11. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
12. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
13. Nie przysługuje Pani/Panu:
14. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
15. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
16. 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.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym 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 wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

**Załącznik nr 5** do SWZ

SZCZEGÓŁOWE ZASADY REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

**I. WYMAGANIA OGÓLNE**

1. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP).
2. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności ustawy z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171, poz. 1225) wraz ze zmianami.
3. Usługi muszą być wykonywane z zachowaniem reżimów:
4. **dietetycznych -** wynikających z charakterystyki diet i zakresu ich stosowania; procedury przygotowania diet i szczegółowe opracowanie diet zostaną ustalone na etapie zawarcia umowy z Wykonawcą; w przypadku braku porozumienia jadłospis i diety opracuje Zamawiający.

Rodzaje diet występujących u Zamawiającego:

* podstawowa,
* łatwostrawna,
* łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
* łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu,
* z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych,
* inne:
* ubogoenergetyczna,
* bogatoresztkowa,
* łatwostrawna niskobiałkowa,
* łatwostrawna bogatobiałkowa,
* eliminacyjne,
* indywidualna (na zlecenie lekarza lub dietetyka Zamawiającego),
* wegetariańska
* kleik z ryżu, kaszy manny
* kisiel z cukrem i bez
* łatwostrawna o zmienionej konsystencji:
* rozdrobniona,
* papkowata,
* płynna,
* płynna wzmocniona,
* do żywienia przez zgłębnik lub przetokę
1. **sanitarnych** - określonych obowiązującymi w tym zakresie przepisami; Wykonawca ma obowiązek przedstawić wyniki badań z wymazów mikrobiologicznych przeprowadzonych w kuchenkach oddziałowych jak również w samochodzie dostawczym przynajmniej co 6 m-cy na swój koszt.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości świadczonych usług nawet
w sytuacjach awaryjnych, w których wystąpią przeszkody w przygotowaniu posiłków, zgodnie z warunkami umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia upoważnionym pracownikom Zamawiającego oraz pracownikom WOMP-u przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku kontroli przez upoważnione do tego służby zewnętrzne Wykonawca zobowiązany jest przekazać każdorazowo Zamawiającemu kserokopie protokołów pokontrolnych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do:
5. podjęcia natychmiastowych (najpóźniej w ciągu 24 godzin) działań i likwidacji nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego w formie reklamacji;
6. niezwłocznego przekazania próby żywnościowej do badań mikrobiologicznych w Laboratorium Akredytowanym w przypadku złożonej przez Zamawiającego reklamacji na piśmie i niezwłoczne dostarczenia Zamawiającemu otrzymanego wyniku;
7. wymiany zakwestionowanych posiłków na koszt Wykonawcy w czasie 1 godziny od obowiązujących godzin wydawania posiłków.

**II. WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE**

1. **Wymagania dotyczące posiłków**:
2. posiłki muszą być produkowane z surowców najwyższej jakości, przy uwzględnieniu zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, jak również opracowanej i przyjętej do stosowania u Zamawiającego nomenklatury diet uszczegółowionej na etapie zawierania Umowy oraz aktualnych zleceń lekarzy,
3. całodzienne standardowe wyżywienie jednego pacjenta musi obejmować: śniadanie, obiad i kolację, a w przypadku diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, bogatobiałkowych, wysokoenergetycznych, płynnych, rozdrobnionych, śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. Ilość posiłków może być zmienna w zależności od zlecenia diet indywidualnych,
* 2022 (styczeń – czerwiec ) roku średnia dzienna ilość posiłków wynosiła: 123 śniadań, 125 obiadów, 126 kolacji,
* przewidywana liczba posiłków dla pacjentów w skali jednego roku – średnio dziennie 425,
1. posiłki profilaktyczne wydawane pracownikom Zamawiającego muszą spełniać wymagania wynikające z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279). W 2018 roku ilość posiłków profilaktycznych wynosiła miesięcznie ok. 824 (średnia z miesięcy wydawania posiłków profilaktycznych),
2. posiłki (śniadanie, obiad kolacja) dla lekarza dyżurującego, próbki dla dietetyka (śniadanie, obiad – zupa plus drugie danie z dodatkiem białkowym z dwóch diet różnych, kolacja),
3. rzeczywiste ilości posiłków będą wynikały z bieżących potrzeb Zamawiającego, określonych w zapotrzebowaniach składanych przez oddziały szpitalne a w przypadku posiłków profilaktycznych przez uprawnione komórki organizacyjne Zamawiającego,
4. koszt surowca w stawce osobodnia (tzw. „wsad do kotła”) nie może być niższy niż 19,00 zł brutto w żywieniu pacjentów Wymaga to udokumentowania raz w miesiącu na podstawie dokumentów przedłożonych przez Wykonawcę,
5. procentowy udział cenowy/surowcowy poszczególnych posiłków wydawanych pacjentom w ciągu jednego dnia powinien kształtować się na poziomie:
* posiłek /3p/ - śniadanie 35%, obiad – 40%, kolacja – 25% /osobodzień 100%/
* posiłek /5p/ - śniadanie – 25%, II śniadanie – 10%, obiad – 40%, podwieczorek – 5%, kolacja – 20% /osobodzień 100%/
1. przedmiotem zamówienia będą również produkty spożywcze (tj. mleko, chleb, cukier, sok do rozcieńczania, herbata, kleik ryżowy w proszku, dżem, wafle ryżowe/sucharki, kawa zbożowa) dostarczane (przy śniadaniu i kolacji) bezpośrednio na oddziały Zamawiającego zgodnie z zapotrzebowaniami lub pozostawione w kuchenkach oddziałowych i uzupełniane zgodnie ze zużyciem, których wartość należy wkalkulować w wartość stawki surowcowej. Wymienione produkty muszą być z aktualnym okresem przydatności do spożycia,
2. na diety będzie obowiązywał dekadowy jadłospis opracowany przez Wykonawcę; przykładowy jadłospis dekadowy zostanie określony przez Zamawiającego na etapie zawierania Umowy; jadłospis podstawowy powinien być przedstawiony Zamawiającemu (z 5-dniowym wyprzedzeniem dni roboczych) do akceptacji przez uprawionego przedstawiciela Zamawiającego, następnie jadłospis z pozostałymi dieta po akceptacji dekadówki podstawowej.
3. do posiłków należy przewidzieć: śniadanie – zupę mleczną, herbatę, kawę zbożową; obiad – herbatę owocową, sok; kolacja –kakao lub kawę zbożową na mleku, herbatę
4. w planowaniu śniadań i kolacji należy uwzględnić wędliny, nabiał (twaróg, ser żółty, jajko), galaretki mięsne, galaretki z ryb, pasty mięsno-jarzynowe, pasty z wędliny i jaj, sałatki jarzynowe oraz dodatki tj. surowe owoce i warzywa, kefiry, jogurty, soki,
5. pacjentom diet należy podawać dodatkowe produkty według ustaleń dokonanych na etapie zawarcia Umowy,
6. dla pacjentów z dietą eliminacyjną należy uwzględnić produkty odpowiednie dla danej grupy diet (np. dla pacjentów z dietą eliminacyjną należy uwzględnić produkty bez laktozy np. mleko UHT bez laktozy, mleko sojowe, mleko ryżowe, desery bez laktozy np. budyń sojowy),
7. posiłki powinny być przygotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, kostki rosołowe, syropy owocowe na bazie syropu glukozowo-fruktowego, serek topiony) oraz produktów o niskiej wartości odżywczej,
8. wędliny powinny być wysokiej jakości (niekruszące się gatunki o niskiej zawartości tłuszczu), masło świeże typu „ekstra”, mięso nie może być MOM (mięso oddzielone mechanicznie,
9. pieczywo (mieszane) pokrojone w asortymencie uzależnionym od rodzaju diety według ustaleń na etapie zawierania Umowy,
10. w okresach świątecznych należy przewidzieć potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze, dla każdej z diet odpowiednio zmodyfikowane, np. dla diety „cukrzycowej” bez dodatku cukru.
11. posiłki muszą być podawane w sposób estetyczny,
12. dania gorące powinny mieć temperaturę adekwatną dla danego rodzaju potrawy; temperatura nie powinna być niższa niż 60 st. C– danie ciepłe, 70°C – zupa,
13. gramatura posiłków powinna zgadzać się z tą przedstawianą w jadłospisach,
14. produkty typu wędlina, nabiał, surówki, sałatki, pasty muszą być przechowywane w termosach lub lodówkach z zachowaniem temp. do +4oC (termometr wewnątrz pojemnika);
15. wymagane sztućce ze stali nierdzewnej, zastawa stołowa wielokrotnego użytku.
16. kuchnie oddziałowe powinny być zaopatrzone w jednorazowe sztućce i naczynia.

**2. Wymagania dotyczące infrastruktury świadczenia usług:**

1. czynności objęte Umową wykonywane będą przez Wykonawcę:
* na bazie kuchni zewnętrznej zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego;
* w pomieszczeniach kuchenek oddziałowych udostępnionych przez Zamawiającego (w celu porcjowania posiłków, podgrzewania ich gdy mają zbyt niską temp., ich wydawania i zmywania oraz wyparzania naczyń).
* w celu realizacji przedmiotu Umowy Zamawiający, na czas wykonywania usługi żywienia, użyczy Wykonawcy nieodpłatnie pomieszczenia kuchenek oddziałowych
1. do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności: zapewnia transport potraw w specjalistycznych termosach transportowych, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, do kuchenek oddziałowych oraz wyposażenie na własny koszt kuchenek oddziałowych: w lodówki z termometrami do przechowywania produktów i posiłków przygotowanych do wydania w godzinach późniejszych, w kuchenki mikrofalowe i w profesjonalne wózki bemarowi (co najmniej 5 szt.),
2. utrzymanie termosów, pojemników, zastawy stołowej i sztućców w czystości bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Muszą posiadać atest PZH do żywności umożliwiający bezpieczny transport i przechowywanie w nich produktów żywnościowych, utrzymywanie w sprawności technicznej profesjonalnych zmywarek do naczyń stanowiących wyposażenie kuchenek oddziałowych oraz przeprowadzanie na własny koszt ich ewentualnych remontów i napraw;

**3. Sposób dostarczania posiłków**

1. posiłki będą dostarczane w specjalistycznych termosach i pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, szczelnie zamykanych – tak aby podczas transportu do kuchenek oddziałowych nie uległy rozlaniu, plastikowe opakowania czy pokrywki pęknięciu, a następnie porcjowane i serwowane chorym,
2. Na oddziale psychotycznym posiłki będą wydawane na stołówce oraz wyznaczonym pacjentom, podane do łózka
3. w przypadku pakowania dań obiadowych w plastikowe opakowania, powinny one być zgrzewana próżniowo,
4. posiłki dystrybuowane będą na oddziałach z użyciem wózków bemarowych oraz zastawy wielokrotnego użytku (porcelanowej) i sztućców metalowych,
5. w przypadku pojawiania się reżimu sanitarno - epidemiologicznego, ognisk zakaźnych czy zgłoszenia takiej konieczności przez Pielęgniarkę Epidemiologiczną, należy posiłki pakować w opakowania jednorazowe oraz używać sztućców jednorazowych.
6. gorące napoje (herbata, kawa, itp.) sporządzane będą w kuchenkach oddziałowych przy użyciu produktów, które dostarczy Wykonawca,
7. produkty na śniadanie i kolację powinny być osobno porcjowane w pojemnikach; **przez porcjowanie Zamawiający rozumie** podział posiłków na poszczególne oddziały, wyjątek stanowi oddział (OIOM), produkty i potrawymuszą być porcjowane na poszczególnych pacjentów i dostarczane w naczyniach jednorazowych (OIOM od kilku do kilkunastu posiłków w skali miesiąca),
8. personel Wykonawcy wyda posiłki pacjentom oddziałów przy współudziale personelu Zamawiającego z uwagi na konieczność identyfikacji pacjenta i zakresu rzeczowego zamówienia.

**4. Wymagania dotyczące organizacji świadczenia usług.**

 Świadczenie usług przez Wykonawcę powinno odbywać się z zachowaniem następujących zasad:

1. Wykonawca będzie produkował, przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki Zamawiającemu zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie: higieny osobistej personelu ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży, aktualności książeczek zdrowia personelu udostępnianych do wglądu na każde żądanie Zamawiającego, warunków przygotowania, transportu,
2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80 poz. 545),
3. Wykonawca będzie prowadził i na bieżąco dokumentował monitoring temperatury posiłków podawanych pacjentom,
4. Wykonawca będzie serwował posiłki na podstawie dziennych zapotrzebowań żywnościowych na każdy posiłek oddzielnie, składanych na bieżąco przez Zamawiającego w formie elektronicznej poprzez udostępniony przez Wykonawcę program do zamawiania posiłków: śniadanie, II śniadanie – dnia poprzedniego do godz. 13:30, obiad, podwieczorek, kolacja – do 10:00;
5. Zamawiający będzie miał możliwość zgłaszania korekt dotyczących zakwalifikowania pacjenta do żywienia w systemie restauracyjnym (konieczność podania posiłku w oddziale), w czasie do pół godziny przed rozpoczęciem wydawania każdego rodzaju posiłku,
6. Wykonawca upoważni osobę koordynującą, która będzie przyjmować od Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki i korekty,
7. pacjenci powinni otrzymywać posiłki o stałych godzinach: śniadanie - 08:00 – 09:00; II śniadanie – 10.30 – 11.00; obiad – 12.30 – 13:30; podwieczorek – 15.30 – 16.00; kolacja - 17:30-18:30,
8. pacjenci żywieni w ramach diet składających się z 5 posiłków będą otrzymywali dodatkowo II śniadanie i podwieczorek,
9. gdy dany oddział zgłosi konieczność pracownikowi dystrybucji, posiłki dla pacjentów będących w trakcie przygotowywań do badań (na czczo) w czasie wydawania, będą mieli pakowny posiłek w opakowania jednorazowe i i przekazane na oddział,
10. Wykonawca powinien uwzględnić konieczność: dostarczenia posiłku na oddział pacjentowi, poza ustalonymi godzinami wydawania posiłków,
11. Wykonawca będzie dostarczał z jednodniowym wyprzedzeniem lub tego samego dnia (przed śniadaniem) dzienne jadłospisy na diety indywidulane czy specjalne, których nie będzie w dekadówkach.
12. w jadłospisach winna być informacja o występowaniu w potrawie produktów alergennych lub podany wykaz składników alergennych jak również gramatura produktów i potraw oraz wartość energetyczna i odżywcza poszczególnych posiłków jak również ich dzienna wartość w poszczególnych dietach,
13. ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane przez Wykonawcę na podstawie zrealizowanych zapotrzebowań. Zestawienie zbiorcze codziennych ewidencji Wykonawca będzie składał Zamawiającemu w formie pisemnej wraz z fakturą. Okresem rozliczeniowym usługi jest 60 dni,
14. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość kontaktu telefonicznego z dietetykiem, z kierownikiem działu żywienia jak również wyznaczonym pracownikiem dystrybucji Wykonawcy odpowiedzialnego w danym dniu za prawidłowe wydanie posiłków na oddziałach,
15. przedstawiciel Zamawiającego oraz pracowniku WOMP ma prawo do sprawdzania jakości surowca na etapie dostawy, produkcji i magazynowania jak również do przeprowadzania oceny organoleptycznej posiłków na każdym etapie ich produkcji i dystrybucji,
16. pracownicy Wykonawcy uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia przebywający na terenie Szpitala winni posiadać identyfikatory z nazwą firmy jak również swoim imieniem i nazwiskiem,
17. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych, w szczególności Ustawą z 27 kwietnia 2001 o odpadach (Dz. U. z 2010 Nr 185 poz. 1243, ze zmianami) oraz na własny koszt zabezpiecza worki i pojemniki oraz odbiór odpadów.