



**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi  
„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sośnicowicach”**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Dom Pomocy Społecznej Ostoja

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000686693

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Kozielska 1

**1.5.2.) Miejscowość:** Sośnicowice

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 44-153

**1.5.4.) Województwo:** śląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL229 - Gliwicki

**1.5.7.) Numer telefonu:** 32 2387542

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** dpsostoja@poczta.onet.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.dpsostoja.pl

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ochrona socjalna

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Nie

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sośnicowicach”

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-844511dc-f248-11ee-ac52-ee29f86ffd4f

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00270355

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-04-04

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2024/BZP 00067551/01/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Usługa cateringowa w zakresie dostarczania obiadów dla mieszkank DPS "Ostoja"

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** Nie

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Nie

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

**SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA****3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-844511dc-f248-11ee-ac52-ee29f86ffd4f>

**3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie****3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak**

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** 1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim, pisemnie. Składanie ofert i komunikacja w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia (dalej jako Platforma) pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>.

Komunikacja za pośrednictwem Platformy jest preferowanym sposobem przekazywania informacji (a w przypadku składania ofert wymaganym bezwzględnie), natomiast Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres: [/dpsostoja@skrytka](mailto:dpsostoja@skrytka) lub [dpsostoja@poczta.onet.pl](mailto:dpsostoja@poczta.onet.pl)

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 4. Wymagania techniczne umożliwiające pracę za pośrednictwem Platformy:

- specyfikacja połączenia – formularze udostępniane są za pomocą protokołu TLS 1.2,
- oznaczenie czasu odbioru danych wszelkie operacje opierają się o czas serwera i dane zapisywane są z dokładnością co do sekundy.

Dostępny pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/> Regulamin Platformy e-Zamówienia określa pozostałe szczegółowe minimalne wymagania dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z Platformy oraz zawiera informacje dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłania danych oraz kodowania i oznaczania czasu odbioru danych.

5. Sposób sporządzania dokumentów, oświadczeń, wniosków, ofert, pełnomocnictw czy innych informacji winien być zgodny z Rozporządzeniem 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 r., poz. 2452).

6. Informacje o sposobie składania ofert w postępowaniu zostały opisane w dokumencie „Oferty, wnioski i prace konkursowe” – instrukcja interaktywna, dostępnym pod adresem: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.2.pdf>

7. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy.

8. Informacja o sposobie komunikacji w postępowaniu opisana została w dokumencie „Komunikacja w postępowaniu”, dostępnym pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/komponent-edukacyjny/>

Przesyłanie przez Wykonawcę dokumentów, oświadczeń, wniosków, pełnomocnictw czy innych informacji, z wyłączeniem składania ofert, jest możliwe poprzez dostępne w ramach danego postępowania formularze do komunikacji (w sekcji Formularze prowadzonego postępowania). Możliwość korzystania w postępowaniu z formularzy do komunikacji w pełnym zakresie wymaga posiadania konta podmiotu „Wykonawca” oraz zalogowania się na Platformie. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce Komunikacja. W celu przesłania pisma o wyjaśnieniu treści dokumentów postępowania wystarczające jest posiadanie konta uproszczonego na Platformie.

9. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/> oraz uznaje go za wiążący,
- zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków.

10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się na stronie internetowej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/instrukcje/>.

11. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie****3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Zgodnie z treścią 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”, Zamawiający informuje, że:

- administratorem danych osobowych osoby fizycznej jest Dom Pomocy Społecznej „Ostoja”, ul. Kozielska 1, 44-153 Sośnicowice, tel. (32) 238 75 42,
- inspektor ochrony danych osobowych w Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Sośnicowicach jest dostępny pod nr telefonu: (32) 238 75 42 wew. 25, adres e-mail: iod\_dpsostoja@onet.pl
- dane osobowe osób fizycznych przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego jw.,
- odbiorcami osobowych osoby fizycznej będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o treść art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp,
- dane osobowe osoby fizycznej będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- obowiązek podania przez osobę fizyczną danych osobowych bezpośrednio jej dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z treści ustawy Pzp,
- w odniesieniu do danych osobowych osoby fizycznej, decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do treści art. 22 RODO,
- osoba fizyczna:
  - na podstawie art. 15 RODO - prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących,
  - na podstawie art. 16 RODO - prawo do sprostowania jej danych osobowych \*\*,
  - na podstawie art. 18 RODO - prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w treści art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych osoby fizycznej narusza przepisy RODO,
  - osobie fizycznej nie przysługuje:
    - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO - prawo do usunięcia danych osobowych,
    - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w treści art. 20 RODO,
    - na podstawie art. 21 RODO - prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych osoby fizycznej jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.
- \* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.
- \*\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania 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.
- \*\*\* Wyjaśnienie: 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.

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

### 4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: AG.261.1.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

### 4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

#### 4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw obiadów dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Sośnicowicach przy ul. Kozielskiej 1, przez wszystkie dni w okresie realizacji umowy. Posiłki należy przygotować z uwzględnieniem diet stosowanych w Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Sośnicowicach. Przy realizacji poniższych diet należy uwzględnić normy żywienia oraz dozwolone produkty i techniki kulinarne, zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011 r., „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., Wyd. PZWL, Warszawa 2014, „Normy Żywienia dla populacji Polski – nowelizacja 2017”, pod red. M. Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia 2017).

Zamawiający żywienie pensjonariuszy opiera na następujących dietach:

- 1) Dieta podstawowa
- 2) Dieta podstawowa – papkowata
- 3) Dieta łatwostrawna – niskotłuszczowa (wątrobowa)
- 4) Dieta łatwostrawna – niskotłuszczowa – papkowata
- 5) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów (cukrzycowa)
- 6) Dieta łatwostrawna płynna.

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta bezmleczna, niskobiałkowa, bezglutenowa).

Diety będą realizowane przez Wykonawcę na podstawie zaleceń dietetyka Zamawiającego.

Szczegóły dotyczące wymaganego składu diet, gramaturę posiłków, opis bmaru zawiera Szczegółowy Opis Zamówienia stanowiący załącznik nr 1 do SWZ.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15894220-9 - Posiłki szpitalne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 120 dni

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie jedyne kryterium ceny. Zamawiający określa kryterium ceny jako jedyne z uwagi na określenie w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Zamawiający wskazuje, iż przedmiot zamówienia jest ustandaryzowany, określony przepisami prawa powszechnie obowiązującego, zatem wymagania odnoszące się do jakości zamawianego produktu są tożsame dla wszystkich wykonawców.

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Wyłącznie kryterium ceny

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 100,00

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 4

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

1. Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym (wpis do rejestru zawodowego lub handlowego)

Określenie warunku:

Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Decyzja właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu od surowca do gotowej potrawy z uwzględnieniem działalności cateringowej (transportu posiłków).

2. Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunku:

Zamawiający uzna niniejszy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (produkcja posiłków) na sumę ubezpieczenia w wysokości co najmniej 300 000,00 złotych.

3. Zdolność techniczna lub zawodowa

a) Określenie warunku w zakresie doświadczenia Wykonawcy:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

A) Nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – należy zrealizować bądź realizuje na rzecz podmiotu świadczącego usługi żywienia zbiorowego/szpitala/domu opieki/ sanatorium/hotelu/szkolnej stołówki itp. co najmniej jedną usługę (Umowę) odpowiadającą swoim rodzajem i zakresem usługom stanowiącym przedmiot niniejszego zamówienia o wartości brutto 300 000,00 zł, (słownie: trzysta tysięcy złotych 00/100) dla jednego zamawiającego.

B) Dysponują osobą z odpowiednimi kwalifikacjami do pełnienia funkcji dietetyka (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 04 sierpnia 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U. 2023 poz. 1515)

C) Dysponują przynajmniej jednym środkiem transportu posiadającym decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającą go do przewozu żywności.

**5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak**

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:** oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp (oraz art. 125 ust. 5 ustawy pzp – w sytuacji, gdy Wykonawca polega na zdolnościach podmiotu trzeciego) – o treści ZAŁĄCZNIKA NR 3A do SWZ.

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: •**

Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;

- Opłaconą polisa OC w ramach prowadzonej działalności gospodarczej;
- 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, 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 były wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane w okresie ostatnich 3 miesięcy - ZAŁĄCZNIK NR 5 do SWZ;
- Wykaz osób (dietetyka), skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, 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;
- Wykaz sprzętu technicznego, w zakresie środka transportu posiadającego decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającą go do przewozu żywności wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi środkami – ZAŁĄCZNIK NR 7 do SWZ.

**5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie**

**5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

• Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. W takim przypadku Wykonawca składa wypełniony dokument – ZAŁĄCZNIK NR 8 do SWZ. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby winno potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia przewidziane względem Wykonawcy oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu:

a) przedstawia oświadczenie podmiotu trzeciego, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału

w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby – ZAŁĄCZNIK NR 8 do SWZ, oraz

b) przedstawia w odniesieniu do tych podmiotów dokumenty wymienione w ust. 2 pkt 1), na wezwanie Zamawiającego.

4. Zamawiający nie będzie wzywał Wykonawcy 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 ust. 1 pkt 1), dane umożliwiające dostęp do tych środków.

5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

2. Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunku:

Zamawiający uzna niniejszy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (produkcja posiłków) na sumę ubezpieczenia w wysokości co najmniej 300 000,00 złotych.

## **SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**

**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe:** Nie

**6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:** Nie

**6.4.) Zamawiający wymaga wadium:** Nie

**6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy:** Nie

**6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**  
3. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej zobowiązani będą do złożenia Zamawiającemu przed podpisaniem umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego – kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

**6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane:** Nie

## **SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

**7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek:** Nie

**7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy:** Tak

**7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:**  
Wzór umowy wraz z warunkami jej zmiany zawiera ZAŁĄCZNIK nr 4 do SWZ.

**7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia:** Nie

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert:** 2024-04-12 14:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** Oferty (wraz z wymaganymi załącznikami) należy złożyć za pośrednictwem Platformy .

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2024-04-12 14:10

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2024-05-11

## **SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE**

1. Termin wykonania zamówienia: w okresie 120 dni (na czas remontu kuchni w budynku DPS „Ostoja”), przybliżony okres realizacji przedmiotu zamówienia to maj – sierpień 2024 r.
2. Obowiązującą formą zapłaty za przedmiot zamówienia będzie wynagrodzenie ryczałtowe.

# Szczegółowy Opis Zamówienia

**Nr sprawy : AG.261.1 2024**

**Załączniki:**

**Załącznik nr 1 – Wymagana minimalna gramatura potraw na talerzu.**

**Załącznik nr 2 – Krata kontroli dostawy obiadów.**

**Załącznik nr 3 – Protokół wadliwych dostaw/usług.**



## I. Informacje ogólne dotyczące usługi

### 1. Przedmiot zamówienia

W zakres zamówienia wchodzi przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej Ostoja w Sośnicowicach przy ul. Kozielskiej 1.

### 2. Termin wykonania zamówienia w okresie 120 dni, **(przybliżony okres realizacji zamówienia od maja do sierpnia 2024 r).**

### 3. Obecnie w DPS „Ostoja” przebywa **123** podopiecznych, w tym:

- a) oddział I A – 27 osób
- b) oddział I B – 12 osób
- b) oddział II – 27 osób
- c) oddział III – 23 osoby
- d) oddział IV – 34 osoby

### 4. Szacunkowa ilość obiadów **na 120 dni** z podziałem na diety:

Lp.	Nazwa diety	Ilość obiadów (szt)
1	Podstawowa	8 160
2	Podstawowa - papkowata	2 280
3	Łatwostrawna – niskotłuszczowa (wątrobowa)	1 560
4	Łatwostrawna – niskotłuszczowa - papkowata	720
5	Łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów (cukrzycowa)	1 440
6	Łatwostrawna płynna	600
	<b>RAZEM</b>	<b>14 760</b>

## II. Wymagania dotyczące realizacji usługi.

### 1. Godziny dostaw posiłku

Obiady należy dostarczyć do wyznaczonego punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego w godzinach 12.00 - 12.30

### 2. Wykaz i charakterystyka diet stosowanych w DPS Ostoja

2.1 Posiłki należy przygotować z uwzględnieniem diet stosowanych w DPS Ostoja. Przy realizacji poniższych diet należy uwzględnić normy żywienia oraz dozwolone produkty i techniki kulinarne, zgodne z aktualnymi zleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.; „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” , Ciborowska H., Rudnicka A.,

Wyd. PZWL, Warszawa 2014, „Normy Żywienia dla populacji Polski-nowelizacja 2017”, pod red M. Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia 2017).

2.2 Zamawiający żywienie mieszkanek DPSu opiera się na następujących dietach:

- dieta podstawowa
- dieta podstawowa – papkowata
- dieta łatwo strawna – niskotłuszczowa (wątrobowa)
- dieta łatwo strawna – niskotłuszczowa – papkowata
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów (cukrzycowa)
- dieta łatwo strawna płynna

2.3. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. bezmleczna, niskobiałkowa, bezglutenowa). Diety te będą realizowane przez Wykonawcę na podstawie pisemnych zaleceń Dietetyka.

### 3. Opis diet oraz wymagana zawartość posiłków.

#### 3.1. Dieta podstawowa:

a) dietę stosuje się u pensjonariuszy nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się różnorodne produkty i techniki obróbki potraw (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie)

b) założenia diety (zawartość składników pokarmowych na dobę):

wartość energetyczna diety 2100-2300kcal

białko 10-15% całodziennej energii

tłuszcze 30% energii

węglowodany 45-65% energii

błonnik pokarmowy >25g

c) obiad – w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić

- 3 dni: zupa + II danie: mięso w porcji (tj. niemielone, nierozdrobnione) np. udko, szynka wieprzowa pieczona, kotlet z fileta drobiowego itp. – należy stosować różne rodzaje mięs oraz różnorodne metody obróbki termicznej + ziemniaki (zamiennie – kluski, kopytka, ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna

- 2 dni: zupa + II danie: porcja mięsa rozdrobnionego, zmielonego np. kotlet mielony, pulpet, gulasz, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie – kluski, kopytka, ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna

- 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy półmięsnej np. risotto/kasza z mięsem drobiowym i warzywami + sos; gołąbek z sosem pomidorowym + ziemniaki ; zupa + kluski z mięsem podane z sosem + surówka; zupa + łazanki z kapustą i mięsem lub kielbasą; zupa + makaron z sosem bolońskim,

- 2 dni: zupa + II danie potrawa bezmięsna – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko np. ryż na mleku z musem jabłkowym, naleśniki z serem/dżemem, makaron z serem,

- 1 dzień: zupa + II danie ryba(filet w całości) + ziemniaki + surówka/sałatka

Kasze jako dodatek węglowodanowy do obiadu należy uwzględnić przynajmniej 1x na dekadę.

#### Uwaga:

- **kapusta biała/czerwona do surówek musi być drobno poszatkowana .**

#### 3.2. Dieta łatwostrawna niskotłuszczowa:

a) założenia diety:

wartość energetyczna diety 2100-2300kcal

białko 10-15% całodziennej energii

tłuszcze 15- 20% energii

węglowodany 60-65% energii

błonnik pokarmowy <25g

b) obiad w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 3 dni: zupa + II danie: mięso w porcji (tj. niemielone, nierozdrobnione) np. chude mięso wieprzowe, schab, z kurczaka, indyka + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + dozwolone warzywa

gotowane/duszone w diecie np. marchewka, szpinak, buraki,

- 2 dni: zupa + II danie: porcja mięsa rozdrobnionego, zmielonego np. pulpet, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + w. dozwolone warzywa gotowane lub surowe

- 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy półmięsnej np. risotto/kasza z mięsem drobiowym i warzywami + sos;

- 2 dni: zupa + II danie potrawa bezmięsna – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko np. jajko, kefir, ser biały

- 1 dzień: zupa + II danie ryba(filet w całości) + ziemniaki + ww. dozwolone warzywa gotowane lub surowe

Kasze jako dodatek węglowodanowy do obiadu należy uwzględnić przynajmniej 1x na dekadę.

#### **Uwaga:**

**W diecie należy stosować produkty dozwolone w diecie łatwostrawnej, należy wyeliminować luszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs.**

### **3.3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów:**

Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się tłuszcze nasycone.

a) założenia diety:

wartość energetyczna diety 2100-2300kcal

białko 15-20% całodziennej energii

tłuszcze 30- 35% energii

węglowodany 40-50% energii, głównie o niskim indeksie glikemicznym (IG<50)

błonnik pokarmowy >30g

b) warzywa do obiadu podawać w postaci surówek.

c) w diecie nie należy planować dań obiadowych w postaci pierogów, klusek, kopytek itp.

d) należy uwzględnić kasze gruboziarniste do II dań 1x na dekadę.

e) obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 3 dni: zupa + II danie: mięso w porcji (tj. niemielonego) np. chude mięso wieprzowe, schab, z kurczaka, indyka +ziemniaki (zamiennie – ryż brązowy, kasza gruboziarnista) + surówka warzywna

- 2 dni: zupa + II danie: porcja mięsa rozdrobnionego, zmielonego np. pulpet z mięsa drobiowego, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + surówka warzywna

- 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy półmięsnej np. risotto z ryżu brązowego/kasza pęczak z mięsem drobiowym i warzywami

- 2 dni: zupa + II danie potrawa bezmięsna – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko

- 1 dzień: zupa + II danie ryba(filet w całości) + ziemniaki + surówka /sałatka

### **3.4. Dieta podstawowa papkowata**

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety podstawowej, zestawienie posiłków takie samo jak w diecie podstawowej.

Obiad – zupy przecierane, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki purre, warzywa drobno krojone, przetarte lub zmielone, reszta dań tylko te które dają się zmielić . Dania nie mielone zastępujemy dietą łatwo stawną papkowatą.

### **3.5. Dieta łatwostrawna papkowata**

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo stawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.

Obiad – zupa jarzynowa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki purre, warzywa gotowane i przetarte lub zmielone

### **3.6. Dieta łatwostrawna płynna**

Nie bierze się pod uwagę wartości energetycznej i odżywczej diety.

Obiad na bazie miksowanych zup z dodatkiem mięsa, ziemniaków i warzyw

## **4. Zamawianie posiłków.**

**4.1.** Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez dietetyka lub upoważnionego pracownika DPSu. Zapotrzebowanie na obiady będzie przesyłane pocztą elektroniczną lub faksem. Wzór zamówienia zostanie ustalony z przedstawicielem wykonawcy po podpisaniu umowy.

**4.2.** Zamawianie obiadów odbywa się na następujących zasadach:

- do godziny 10.00 – przesyłanie zapotrzebowania na obiady na dzień następny (z możliwością telefonicznej korekty do godziny 8.00 dnia następnego)

**4.3.** Na soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy ilości będą podawane w piątek lub dzień poprzedzający dzień ustawowo wolny.

**4.4.** Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości obiadów z podziałem na oddziały i przedstawiał tę ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie dostarczonych posiłków będące podstawą do wystawienia faktury musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

## **5. Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:**

**5.1.** Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania obiadów. Termosy i pojemniki GN należy oznakować informacjami ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków : nr oddziału, rodzaj diety, ilość porcji

**5.2.** Posiłki winny być dostarczone w termosach i pojemnikach GN w odpowiedniej konfiguracji. Pojemniki transportowe nie mogą być uszkodzone czy popękane

**5.3.** Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury, określonej w pkt 5.7

**5.4.** Ewentualne pieczywo do obiadu dostarczać pokrojone i zapakowane w folię

**5.5.** Każda dostawa posiłku będzie kontrolowana przez dietetyka lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli

**5.6.** Wzór karty kontroli stanowi załącznik nr 2. Kontrola będzie obejmowała m.in.;

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN

- ocenę higieny kierowcy

- ocenę organoleptyczną posiłków

- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem

- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków

- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczania do punktu odbioru.

**5.7.** Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:

- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa –temp. nie niższą niż 75°C, II danie temp. nie niższa niż 63°C (+/-2°C)

**5.8.** Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i zdezynfekowaniu rąk

## **6. Niezgodności w dostawie posiłków/nadzór i kontrola.**

**6.1.** W sytuacji, gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź

w przypadku nieprzestrzegania harmonogramu dostaw albo rażących zaniedbań w jakości i higienie dostaw posiłków oraz powtarzających się uwag oraz innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją. Zamawiający ma prawo do wystawienia protokołu dostawy/usługi (wzór- załącznik nr3)

**6.2.** Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków będą przekazywane Wykonawcy telefonicznie oraz zapisywane w zeszycie uwag, które następnie będzie przekazywany do zapoznania i podpisu pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi

**6.3.** Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia kontroli doraźnej oraz audytu w miejscu przygotowywania posiłków. Audyt będzie przeprowadzany w ustalonym terminie po uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy i podaniu zakresu, natomiast kontrola doraźna nie będzie zapowiedziana. Kontroli doraźnej podlega m.in. przestrzeganie przez wykonawcę zasad higieniczno-sanitarnych produkcji i transportu posiłków, warunków magazynowania żywności, kontrola badań lekarskich personelu.

## **7. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów i realizacji usługi.**

**7.1.** Wykonawca ma obowiązek sporządzić 10-dniowy jadłospis obiadów dla diety podstawowej, łatwostrawnej niskotłuszczowej i łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów.

**7.2** Jadłospis dekadowy należy przedłożyć Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań obiadu oraz wyliczenia jego wartości energetycznej i odżywczej.

**7.3** W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczać dzienne zestawienie uwzględniające : objętość diety, wykaz ilości produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem kaloryczności i wartości odżywczej diety.

**7.4** Informacje dotyczące wartości energetycznej i odżywczej dla innych diet, nie wymienionych w punkcie 7.2 i 7.3 przedstawiane będą w wyznaczonym terminie na żądanie Zamawiającego

**7.5** Dietetyk Zamawiającego w ciągu 2 dni ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w sytuacji, kiedy nie będzie on spełniał wymogów zawartych w pkt 3”Zawartość posiłków”, a także będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy zasadami układania jadłospisów (np. brak urozmaicenia w doborze produktów i technik kulinarnych, nieodpowiednie zestawienie kolorystyczne, smakowe) . Po uzgodnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu.

**7.6** Każdy jadłospis należy opatrzyć pieczętą i podpisem osoby sporządzającej oraz pieczętą firmową

**7.7** Wykonawca ma obowiązek dostarczyć dzień wcześniej jadłospis z obiadami na dzień następny, uwzględniający każdą zamówioną dietę

**7.8** W jadłospisie należy umieścić informację o alergenach, zgodnie z listą alergenów zawartą w załączniku do Rozporządzenia UE Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Sposób umieszczenia informacji o alergenach zostanie ustalony z Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji usługi

**7.9** W jadłospisach należy zapewnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw/owoców

**7.10** Wykonawca ma obowiązek zgłaszania propozycji zmian w jadłospisie w trakcie jego realizacji. Zmiany mogą być wprowadzone tylko po ich zaakceptowaniu przez Zamawiającego

**7.11** Dostarczane posiłki – obiady muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej

**7.12** Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości

**7.13** Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 70%

**7.14** Zamawiający wyklucza:

a ) ryby z intensywnych hodowli – panga, tilapia

b) uwzględnienie w jadłospisie kotletów lub pulpetów z mielonych filetów rybnych – dozwolone są

tylko filety rybne w porcji (niemielone)

c) stosowanie przeznaczonych do gastronomii gotowych jaj w zalewie

d) przygotowywanie posiłków z półproduktów/produktów wysoko przetworzonych (np. gotowe gołąbki/pulpety, paluszki rybne, panierowane mrożone kostki rybne, koncentraty w proszku, puree w proszku, mrożone produkty garmażeryjne)

e) produkty, w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie

f) uwzględnianie ryżu, makaronu jajko dodatku do II dania częściej niż 1 raz na dekadę

g) planowanie w jadłospisie gulaszu częściej niż 1 raz na dekadę

7.15 Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia wymagań dotyczących środków spożywczych (np. podczas audytu u Wykonawcy), może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet, specyfikacji itp.

7.16 W przypadku diet eliminacyjnych np. bezglutenowa, bezlaktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. przetwory mleczne bez laktozy, produkty bezglutenowe itp.

7.17 Do zup należy dodawać drobno posiekaną zieleninę – koperek lub pietruszkę

## **8. Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy, zatrudnionego przy realizacji usługi.**

**8.1.** Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania na piśmie w dniu podpisania umowy informacji o osobie wyznaczonej do bieżących kontaktów z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia i bieżącego aktualizowania tej informacji w przypadku zmian personalnych. Należy podać imię i nazwisko tej osoby oraz numer służbowego telefonu komórkowego.

**8.2.** Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe oraz zezwolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

## **9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.**

**9.1.** Środek transportu musi posiadać decyzję inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności. W przypadku zmiany środka transportu niezwłocznie należy przedstawić Zamawiającemu nową decyzję sanitarną.

**9.2.** Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji.

**9.3.** Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć higieniczny i estetyczny wygląd, być ubrany w czysty fartuch ochronny wraz z identyfikatorem. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

## **10. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.**

**10.1.** Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy, którego numer należy udostępnić przedstawicielowi Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia

**10.2.** W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia mieszkańek. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla podopiecznych we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia różnicy w kosztach ich zakupu.

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA POTRAW NA TALERZU**

<b>Lp</b>	<b>Rodzaj potrawy</b>	<b>Gramatura</b>	<b>Uwagi</b>
1	Zupa	350ml	
2	Ziemniaki/kasze/ryż – II danie	200g	
3	Kluski śląskie, kopytka	250g	
4	Makaron do zup	50g	masa po ugotowaniu
5	Sosy	80-100g	
6	Surówki, sałatki, warzywa duszone	150g	
7	Sałata zielona	80g	
8	Udko z kurczaka	1szt/ok. 150g	
9	Gulasze, potrawki	180g, mięso -80g, sos 100g	
10	Kotlet z kurczaka/schabowy	80g	
11	Zrazy zawijane	100g	
12	Kotlet mielony, pulpet, pieczeń rzymska	100g	
13	Sztuka mięsa – pieczeń wieprzowa, filet z kurczaka, schab	100g	
14	Wątróbka	100g	
15	Bitek wieprzowy	100g	
16	Ryba w jarzynach	120g ryba, jarzyny -100g	
17	Filet z ryby smażony	120g	
18	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
19	Fasolka po bretońsku	250g	
20	Bigos	400g	
21	Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
22	Kluski z mięsem	250g	
23	Kotlet z jaj	100g	
24	Gołąbki z mięsem i ryżem /sos	250g/100g	
25	Naleśniki z serem/ z dżemem	250g	
26	Placki ziemniaczane	250g	
27	Makaron z serem białym	300g	
28	Makaron, ryż na sypko do II dania	150g	
29	Makaron z mięsem i warzywami	350g	
30	Ryż z jabłkiem	250g	
31	Pierogi	220g	

**PROTOKÓŁ WADLIWYCH  
DOSTAW/USŁUG  
NR ..... /.....**

Nazwa i adres dostawcy wadliwej dostawy :

.....  
.....

Data przyjęcia wadliwej dostawy .....

Nazwa i typ dostarczonego towaru .....

.....  
.....

Rodzaj i/lub numer dowodu dostawy, umowy .....

Stwierdzone Usterki/Niezgodności

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

.....  
podpis przedstawiciela  
Wykonawcy

.....  
data i podpis osoby upoważnionej  
stwierdzającej niezgodność

**Wynik Reklamacji**

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

.....  
data i podpis osoby upoważniającej  
-stwierdzającej niezgodność

.....  
data przyjęcia i podpis osoby przyjmującej  
protokół do Działu adm. gospodarczego





**F O R M U L A R Z   O F E R T Y**

Nazwa i siedziba Wykonawcy albo imię i nazwisko, adres zamieszkania i adres Wykonawcy

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

Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym (imię, nazwisko, stanowisko):

.....  
Nr telefonu .....  
NIP: .....  
Województwo .....  
Internet: http://.....  
e-mail: .....@.....

Dla:

**Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Sośnicowicach  
ul. Kozielska 1, 44-153 Sośnicowice**

Nawiązując do ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych  
w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym pod nazwą:  
**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej OSTOJA  
w Sośnicowicach”.**

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w Specyfikacji  
Warunków Zamówienia za niżej wymienioną stawkę:

Cena jednego obiadu: ..... zł , w tym ..... % podatku VAT , tj. kwota brutto ..... zł,

(słownie brutto:.....).

Na podstawie następującej kalkulacji cenowej:

Lp.	Nazwa posiłku	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (3 x 4)	Podatek VAT	Wartość brutto (5 + 6)
1	2	3	4	5	6	7
1	Obiad	14 760				
x	x	x	<b>RAZEM</b>			

- Oświadczamy, że projekt umowy, stanowiący załącznik Nr ..... do SWZ, został przez nas zaakceptowany w całości i bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zaproponowanych warunkach.
- Zobowiązujemy się zrealizować przedmiot zamówienia w okresie 120 dni licząc od .....2024 r do ..... 2024 r.
- Potwierdzamy spełnienie wymaganego przez Zamawiającego terminu płatności, tj. 14 dni licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia.
- Oświadczenie dotyczące podwykonawstwa (należy zaznaczyć właściwy kwadrat):**
  - Nie zamierzam(-y) powierzyć podwykonawcom żadnej części zamówienia
  - Zamierzam(-y) następujące części zamówienia powierzyć podwykonawcom:

Lp.	Nazwa/firma, adres podwykonawcy	Powierzone czynności	Uwagi

*(wypełnić, jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć prace podwykonawcom)*

- Zamówienie zrealizujemy (**należy zaznaczyć właściwy kwadrat**):

sami

w konsorcjum z:

.....

- (Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę jako konsorcjum). Oświadczamy, że sposób reprezentacji konsorcjum dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

.....

.....

.....

**8. Oświadczam, że moje przedsiębiorstwo jest:**

- mikro przedsiębiorcą,
- małym przedsiębiorcą
- średnim przedsiębiorcą
- prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą,
- osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej
- inny .....

Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>2</sup>.

**9. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi integralną jej część są:**  
(numerowany wykaz załączników wraz z tytułami):

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

Miejscowość, ..... dnia ..... r.

---

1  
2

**Wykonawca:**

_____	
imię i nazwisko lub nazwa (firma) wykonawcy	
_____	
adres wykonawcy	
_____	_____
NIP/PESEL	KRS

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY  
o aktualności informacji zawartych w  
oświadczeniu składanym na podstawie art. 125 ust. 1 (Wykonawca)  
lub 5 (Podmiot trzeci) ustawy Pzp**

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą:

**gotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sońcicach”**

„Przy

oświadczam, że informacje dotyczące braku podstaw wykluczenia zawarte w oświadczeniu:

- a) złożonym uprzednio na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy pzp,
- b) podmiotu trzeciego złożonego na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy pzp \*

są / nie są aktualne \*.

Nieaktualne jest oświadczenie w zakresie podstawy wykluczenia wynikającej z ..... (wskazać nieaktualną podstawę wykluczenia) w stosunku do mnie / podmiotu trzeciego \*

\_\_\_\_\_

miejsowość, data

\_\_\_\_\_

podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

**UWAGA: Poniższa treść dotyczy wyłącznie Wykonawcy!**

Oświadczam(y), że zachodzą w stosunku do mnie/nas 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 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem/podjęliśmy następujące środki naprawcze:

.....

\_\_\_\_\_

miejsowość, data

\_\_\_\_\_

podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

\* niepotrzebne skreślić

**Wykonawca:**

\_\_\_\_\_  
imię i nazwisko lub nazwa (firma) wykonawcy

\_\_\_\_\_  
adres wykonawcy

\_\_\_\_\_  
NIP/PESEL

\_\_\_\_\_  
KRS

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY  
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sośnicowicach”**

oświadczam(y), co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY**

1. Oświadczam(y), że nie podlegam(y) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam(y), że nie podlegam(y) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 poz. 1497)

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

Oświadczam(y), że zachodzą w stosunku do mnie/nas 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 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem/podjęliśmy następujące środki naprawcze:

.....

.....

.....

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**  
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawą Pzp,

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sońnicowicach”**

Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w rozdz. 8 specyfikacji warunków zamówienia dotyczące: ..... (należy wskazać, które warunki udziału w postępowaniu wykonawca spełnia, lub wpisać że spełnia wszystkie warunki).

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
–  
podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**

Oświadczam(y), że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdz. 8 specyfikacji warunków zamówienia, polegamy(y) na zasobach następującego/yh podmiotu/ów:

Imię i nazwisko lub nazwa/firma	Adres/siedziba	Zakres, w jakim wykonawca polega na zasobach innego podmiotu

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
–  
podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

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

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
–  
podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

## UMOWA - WZÓR

Zawarta w dniu ..... pomiędzy **Powiatem Gliwickim NIP 631 26 06 158, ul. Zygmunta Starego 17, 44-100 Gliwice**, reprezentowanym przez :  
**Jarosława Mencfel – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Sośnicowicach, ul. Kozielska 1, 44-153 Sośnicowice**,  
zwanym dalej **Zamawiającym lub Stroną**,

a

.....  
.....  
zwanym dalej **Wykonawcą lub Stroną**,

wyłonionym w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) – dalej: ustawa Pzp, o następującej treści:

### § 1 Przedmiot Umowy

1. Przedmiot umowy obejmuje przygotowanie i dostarczenie do siedziby Zamawiającego codziennych obiadów dla podopiecznych DPS „Ostoja” w Sośnicowicach z uwzględnieniem diet, zgodnie ze złożoną ofertą z dnia ..... oraz Specyfikacją Warunków Zamówienia, które stanowią integralną część niniejszej umowy.

### § 2 Warunki realizacji przedmiotu umowy

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę cateringową w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia oraz święta.
2. Wykonawca zobowiązuje się do:
  - a) świadczenia usługi przygotowania i transportu codziennych obiadów dla podopiecznych z uwzględnieniem diet stosowanych w DPS „Ostoja”;
  - b) przestrzegania zapisów Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy;
  - c) prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym, zgodnie z Załącznikiem nr 1;
  - d) sporządzania 10-dniowego jadłospisu dla diety podstawowej, łatwostrawnej – niskotłuszczowej, łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów zgodnie z wymogami przedstawionymi w Szczegółowym Opisie Zamówienia (zwanym dalej SOZ). Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań. Jadłospis dekadowy musi zostać przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Zamawiający w ciągu 2 dni od dostarczenia jadłospisu ma prawo do wniesienia poprawek, w przypadku gdy nie będzie on spełniał wymogów zawartych w SOZ, a także będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy



zasadami układania jadłospisów. Po uwzględnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu do 2 dni roboczych;

e) przedstawiania wraz z jadłospisem dekadowym informacji o wartości energetycznej i odżywczej jadłospisu dla diety podstawowej, łatwostrawnej niskotłuszczowej, łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów obejmujących: energię (kcal), białko (g), tłuszcze ogółem (g), tłuszcze nasycone (g), węglowodany (g), % energii z białka, tłuszczów, węglowodanów. Obliczenia wartości odżywczej i energetycznej dla innych diet należy sporządzić na żądanie Zamawiającego. Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w odniesieniu do części jadalnych produktów. W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczaćienne zestawienie uwzględniające: objętość diety, wykaz ilości produktów używanych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem wartości energetycznej i odżywczej diety.

**f) dostarczania obiadów do wyznaczonego punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego w godzinach: 12.00 – 12.30.**

g) dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,

h) zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków wymaganej w SOZ,

i) mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie,

j) pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z **Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2023 poz. 1448 z późn. zm.)** Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do niezapowiedzianej kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę,

k) przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,

l) reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,

ł) na żądanie Zamawiającego przekazywania kopii protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną.

### **3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby dysponował dietetykiem.**

4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.

5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków.

6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia podopiecznych. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.

7. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku, o którym mowa w pkt 6, w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie zachowania reżimu sanitarnego.

**8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości obiadów, niż określone w SWZ. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.**

9. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na obiady przez dietetyka lub innego upoważnionego pracownika.

### § 3 Czas trwania umowy

Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres 120 dni, tj. od..... do .....

### § 4 Wynagrodzenie

1. Cena jednego obiadu wynosi zgodnie z ofertą:

obiad: ..... zł netto, w tym ..... % podatku VAT, tj. kwota brutto ..... zł,  
(słownie brutto: .....).

2. Wartość umowna zgodnie z ofertą wynosi netto ..... zł + VAT , tj. brutto .....zł  
(słownie brutto: .....).

3. Zapłata należności następować będzie za okresy miesięczne na podstawie prawidłowo wystawionych faktur VAT, do 14 dni od daty doręczenia faktury, przelewem na konto Wykonawcy:  
.....

4. Za realizację przedmiotu umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie stanowiące sumę wszystkich wydanych w ciągu miesiąca posiłków w oparciu o cenę określoną w § 4.1. umowy.

5. Podstawą wystawienia faktury jest zestawienie ilości przyjętych obiadów, potwierdzone przez dietetyka lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

6. W przypadku zwłoki w terminie płatności, Wykonawcy przysługuje prawo żądania odsetek za każdy dzień zwłoki w wysokości ustawowej.

7. Nieterminowe regulowanie należności przez Zamawiającego nie stanowi podstawy rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

### § 5 Nadzór nad realizacją umowy

1. Do nadzoru realizacji umowy ze strony Zamawiającego upoważniony jest dietetyk lub inna osoba – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy.

2. Wykonawca ma obowiązek wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnić z nią stały kontakt telefoniczny, zgodnie z Załącznikiem nr 1. Zamawiający musi być pisemnie poinformowany przez Wykonawcę o zmianie osoby wyznaczonej do kontaktu w trakcie trwania umowy.

3. Upoważniony pracownik Zamawiającego będzie przeprowadzał codzienną kontrolę dostaw obiadów oraz na jej podstawie będzie dokonywał zapisów w **Karcie kontroli dostawy obiadów**.

4. Kontrola obejmuje m.in.:

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
- ocenę higieny kierowcy,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,

- f) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli doraźnej oraz audytu w obiekcie Wykonawcy w zakresie prawidłowości przygotowania i transportu posiłków. Audyt będzie przeprowadzony w ustalonym terminie po uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy i podaniu zakresu, natomiast kontrola doraźna nie będzie zapowiedziana.
6. Podczas kontroli/audytu, o którym mowa w pkt 5, Zamawiający ma prawo do:
- kontroli warunków przygotowania posiłków, jakości i warunków magazynowania surowców,
  - kontroli przechowywania próbek żywności z posiłków dostarczonych do Zamawiającego,
  - wglądu do dokumentacji, a w szczególności takich jak: dokumentacja HACCP, GMP/GHP, szkoleń personelu przygotowującego posiłki,
  - kontroli zgodności gramatury używanych składników z przedstawionym jadłospisem dekadowym, wymogami SWZ i raportami magazynowymi, które Wykonawca jest zobowiązany przechowywać przez okres 60 dni po dostawie posiłków do Zamawiającego,
  - zgłaszania stwierdzonych nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.
7. Z kontroli/audytu zostanie sporządzony protokół, podpisany przez obie Strony. W przypadku wystąpienia ewentualnych niezgodności może zostać wystawiony Protokół wadliwej dostawy/usługi, skutkujący karą finansową.
8. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

## **§ 6 Odpowiedzialność**

- Wykonawca odpowiada za wszystkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
- Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy do posiadania ważnej polisy ubezpieczeniowej w zakresie prowadzonej działalności z tytułu odpowiedzialności cywilnej. Wartość polisy nie może być niższa niż 300 000 zł.
- Wykonawca zobowiązany jest do odnawiania polisy OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy i po zawarciu nowej umowy ubezpieczenia niezwłocznego dostarczenia Zamawiającemu kopii nowej polisy w terminie 7 dni od daty jej zawarcia.

## **§ 7 Kary umowne**

- Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości szacunkowej niezrealizowanej części umowy brutto za odstąpienie przez Wykonawcę od wykonania umowy w całości lub części z przyczyn, za które Zamawiający nie odpowiada lub za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub z winy Wykonawcy.
- Zamawiający może wystawić Protokół wadliwej dostawy/usługi (Załącznik nr 2) w przypadku, gdy Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami umowy / warunkami specyfikacji warunków zamówienia/ oferty, a w szczególności w takich przypadkach jak:
  - opóźnienie w dostawie posiłków,
  - dostarczenie potraw niewłaściwej jakości,
  - dostarczanie posiłków o temperaturze, nie spełniającej wymagań określonych w SWZ,
  - braki ilościowe w dostawie i nie dostarczenie na żądanie Zamawiającego brakujących porcji obiadu do godz. 12.30,
  - zaniżona waga posiłków,
  - realizowanie jadłospisów nie zaakceptowanych przez Zamawiającego i nie odpowiadających wymaganiom SWZ oraz nie spełniających wymagań dietetycznych,

- g) wprowadzanie zmian do jadłospisu, bez pisemnej zgody Zamawiającego,
  - h) brak bieżącego nadzoru nad usługą ze strony Wykonawcy,
  - i) niewłaściwy stan higieniczny dostawy, samochodu, kierowcy,
  - j) brak próbek pokarmowych lub pobieranie i przechowywanie próbek niezgodnie z aktualnym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia – stwierdzone podczas kontroli u Wykonawcy.
3. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 500,00 zł za wystawiony Protokół wadliwej dostawy/usługi.
4. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do wystawienia noty księgowej bez swego podpisu. Kary, o których mowa w pkt. 3 Wykonawca zapłaci przelewem na wskazany przez Zamawiającego rachunek bankowy, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia mu uzasadnionego żądania (noty księgowej) Zamawiającego do zapłaty takiej kary umownej. Po bezskutecznym upływie terminu Zamawiający ma prawo potrącić kary umowne z należnego wynagrodzenia Wykonawcy.
5. W przypadku niedostarczenia posiłków do godziny określonej w pkt. 2 f) niniejszego paragrafu, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu posiłków dla pensjonariuszy we własnym zakresie, a różnicą w kosztach obciąży Wykonawcę. Niezależnie od powyższego zapisu może zostać naliczona kara umowna w wysokości 500,00 zł zgodnie z pkt. 3 niniejszej umowy.
6. W przypadkach losowych tj. wypadek komunikacyjny sytuacja rozpatrywana będzie indywidualnie, pod warunkiem poinformowania Zamawiającego do 1 godziny od zaistnienia sytuacji.
7. W sytuacji, gdy kary umowne przewidziane w umowie nie pokrywają szkody, bądź w wypadku wystąpienia szkody z przyczyn nie wymienionych w umowie, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

## **§ 8**

### **Dopuszczalne zmiany umowy**

1. Strony przewidują możliwość dokonania zmiany niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
- a) zmiany danych Stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy, osób reprezentujących Strony itp.), zmiana ta wymaga sporządzenia aneksu do umowy,
  - b) zmiany osób wyznaczonych przez Wykonawcę do nadzoru niniejszej umowy, zmiany rachunków bankowych – zmiany te następują poprzez pisemne zgłoszenie tego faktu drugiej stronie i nie wymagają zawarcia aneksu do umowy.
2. Strony postanawiają, że dokonają zmiany wynagrodzenia, określonego w § 4 w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, przy czym wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy się nie zmienia, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów. Powyższa zmiana obowiązuje od chwili wejścia w życie powszechnie obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie i wymaga zachowania formy aneksu.
3. Umowa nie podlega zmianom w razie zmian powszechnie obowiązujących przepisów chyba, że powszechnie obowiązujące przepisy przewidują zmiany wpływające na treść umowy.
4. Jakikolwiek zmiany niniejszej umowy mogą być dokonane wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

## **§ 9**

### **Wypowiedzenie i rozwiązanie umowy**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy za 30-dniowym pisemnym wypowiedzeniem z winy Wykonawcy (z zastrzeżeniem art. 145 Ustawy Prawo zamówień publicznych) w sytuacji gdy Wykonawca:
- a) mimo pisemnego wezwania Zamawiającego nadal w sposób uporczywy uchyla się od wykonania umowy,
  - b) w przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę posiłków, przewidzianych do zapewnienia żywienia podopiecznym przez okres 1 doby,

- c) w sposób rażący narusza postanowienia niniejszej umowy, warunki SWZ bądź oferty.  
**Rażącym naruszeniem umowy będzie co najmniej 5-krotne uchybienie w wykonaniu przedmiotu umowy, potwierdzone Protokołem wadliwej dostawy/usługi.**
- d) mimo pisemnego wezwania Zamawiającego nie prześle aktualnego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie OC (np. uwierzytelnionej kopii polisy OC).
2. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w winy Wykonawcy w przypadku, gdy:
- Wykonawca utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
  - Wykonawca nie zapewnia ciągłości żywienia podopiecznym w sytuacji awarii lub innej okoliczności uniemożliwiającej realizację umowy przez okres powyżej 1 doby,
  - wobec Wykonawcy zostanie wszczęte postępowanie upadłościowe lub likwidacyjne.
3. W razie istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadkach, o których mowa w pkt. 1, 2, 3 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Wykonawcy przysługuje prawo do rozwiązania umowy za 30-dniowym okresem wypowiedzenia w przypadku wystąpienia zaległości w regulowaniu należności przekraczającej 30 dni od terminu płatności wskazanego na fakturze.

## **§ 10 Podwykonawcy\***

\*(W przypadku zadeklarowania w ofercie, że Wykonawca nie powierzy podwykonawcom żadnej części zamówienia – w ust. 1 wpisuje się: „NIE DOTYCZY”).

1. Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia (stosownie do zastrzeżenia Zamawiającego zawartego w SWZ, nie mogą być powierzone podwykonawcom czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków):\*

.....

2. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie lub zmianę podwykonawcy na etapie realizacji zamówienia pod warunkiem, że nowy podwykonawca wykaże spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie nie mniejszym niż wskazany na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, dotychczasowy podwykonawca. Zamawiający może żądać okazania umowy z podwykonawcą.

3. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.

## **§ 11 Klauzula poufności**

Wykonawca ma prawo do umieszczenia nazwy Zamawiającego oraz ogólnej informacji dotyczącej Przedmiotu Umowy w liście referencyjnej klientów oraz w materiałach informacyjnych i promocyjnych. Rozszerzenie zakresu danych wymaga zgody Zamawiającego.

## **§ 12 Siła wyższa**

1. Żadna ze Stron Umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy, spowodowane przez okoliczności traktowane jako siła wyższa.

2. Dla celów Umowy, Siła Wyższa oznacza zdarzenia pozostające poza kontrolą każdej ze Stron, których Strony nie mogły przewidzieć, ani zapobiec i które zakłócają lub uniemożliwiają realizację Umowy.
3. W przypadku zaistnienia Siły Wyższej strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań, niezwłocznie nie później jednak niż w ciągu 2 dni, powiadomi drugą Stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie.
4. W przypadku wystąpienia Siły Wyższej, decyzje co do dalszego przebiegu realizacji Przedmiotu Umowy podejmują upoważnieni przedstawiciele Stron.
5. W przypadku, gdy Siła Wyższa stwarza konieczność rozwiązania Umowy, decyzja taka może być podjęta wyłącznie przy jednoczesnej zgodzie obu Stron.

### **§ 13**

#### **Rozstrzygnięcie sporów**

1. Wszelkie wątpliwości i spory związane z ważnością, interpretacją lub wykonaniem Umowy, Strony będą starały się rozstrzygnąć polubownie w drodze negocjacji lub wyjaśnień.
2. W trakcie trwania Umowy, Strony zobowiązują się do rozwiązywania wszelkich zaistniałych problemów i nieprzewidzianych sytuacji zgodnie z zasadami dobrej współpracy, przy uwzględnieniu interesów prawnych i ekonomicznych każdej ze Stron oraz mając na uwadze realizację celu niniejszej Umowy.
3. W przypadku niemożności polubownego rozstrzygnięcia sporu, Strony poddają spór pod rozstrzygnięcie sądu właściwego ze względu na miejsce siedziby Zamawiającego.

### **§ 14**

#### **Postanowienia końcowe**

1. Wykonawca nie może powierzyć osobom trzecim wykonanie prac, do których jest zobowiązany na podstawie Umowy.
2. Zamawiający nie wyraża zgody na ewentualny obrót przez Wykonawcę wierzytelnościami mogącymi wynikać z niniejszej umowy – w jakiegokolwiek formie i instytucji prawnej, nazwanej lub nienazwanej (w szczególności: cesja, factoring, forfaiting, zbycie wierzytelności, poręczenie, gwarancja, zarządzanie płynnością, podstawienie) – pod rygorem nieważności i bezskuteczności tych działań.
3. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się przepisy prawa powszechnie obowiązującego, w tym przepisy Ustawy Pzp i przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Wszelkie zmiany Umowy mogą być dokonywane za zgodą obu Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Załączniki do Umowy stanowią jej integralną część.
6. W przypadku, jeżeli którykolwiek z punktów Umowy utraci swoją ważność, pozostałe warunki Umowy pozostają w mocy.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

Załącznik nr 1

**Lokalizacje objęte umową:**

Kuchnia Wykonawcy: .....

adres: .....

tel/e-mail: .....

**Osoby odpowiedzialne za realizację umowy:**

**1. Ze strony Wykonawcy:**

imię i nazwisko: .....

stanowisko służbowe: .....

tel / e-mail: .....

**2. Ze strony Zamawiającego:**

imię i nazwisko: .....

stanowisko służbowe: dietetyk

tel / e-mail: .....

inna osoba upoważniona: .....

stanowisko służbowe: .....

tel /e-mail: .....

DPS Ostoja w Sośnicowicach

**Załącznik nr 2**

**PROTOKÓŁ WADLIWYCH  
DOSTAW/USŁUG  
NR ..... /.....**

Nazwa i adres dostawcy wadliwej dostawy :

.....

.....

Data przyjęcia wadliwej dostawy .....

Nazwa i typ dostarczonego towaru .....

.....

.....

Rodzaj i/lub numer dowodu dostawy, umowy .....

Stwierdzone Usterki/Niezgodności

.....

.....

.....

.....  
podpis przedstawiciela  
Wykonawcy

.....  
data i podpis osoby upoważnionej  
stwierdzającej niezgodność

### **Wynik Reklamacji**

.....

.....

.....

.....  
data i podpis osoby upoważnionej  
stwierdzającej niezgodność

.....  
data przyjęcia i podpis osoby przyjmującej  
protokół do Działu adm. gospodarczego



---

 nazwa (firma) wykonawcy
 

---



---

 adres wykonawcy
 

---

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG**

dotyczy postępowania:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sośnicowicach”**

Wykaz wykonanych usług wymagany jest w celu potwierdzenia warunku określonego w specyfikacji warunków zamówienia ( rozdział 8 pkt. 3 lit. A).

Lp.	Podmiot, na rzecz którego roboty zostały wykonywane	Przedmiot zamówienia	Wartość zamówienia	Data wykonania

Do wykazu należy dołączyć dowody określające, czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego roboty budowlane zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty.

---

 data i miejscowość

---

 imię i nazwisko

---

 podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

---

 nazwa (firma) wykonawcy
 

---



---

 adres wykonawcy
 

---

**WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

dotyczy postępowania:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
 Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sośnicowicach”**

Przedkładamy wykaz osób spełniających wymagania określone w specyfikacji warunków zamówienia (rozdział 9 oraz 11) .

Zakres wykonywanych czynności imię i nazwisko	Opis posiadanych uprawnień zgodnie z rozdziałem 8 pkt 3 B) SWZ	Informacja o podstawie do dysponowania wykazanymi osobami
Imię i nazwisko  .....  Dietetyk	<u>kwalfikacjami do pełnienia funkcji dietetyka:</u>  (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 04 sierpnia 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U. 2023 poz. 1515))	

---

 data i miejscowość

---

 imię i nazwisko

---

 podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

\* proszę wskazać

---

nazwa (firma) wykonawcy

---

---

adres wykonawcy

---

### WYKAZ SPRZĘTU

dotyczy postępowania:

#### **„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sośnicowicach”**

Przedkładamy wykaz sprzętu – samochód spełniających wymagania określone w specyfikacji warunków zamówienia (rozdział 8) .

Lp.	Opis posiadanego samochodu zgodnie z rozdziałem 8 pkt 3 C) SWZ	Informacja o podstawie do dysponowania

#### **Uwaga:**

W przypadku, gdy Wykonawca wykazując spełnienie warunku dysponowania potencjałem technicznym do wykonania zamówienia polegać będzie na sprzęcie innych podmiotów, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, zobowiązany jest udowodnić, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie podmiotów trzecich do oddania do dyspozycji Wykonawcy określonych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

---

data i miejscowość

---

imię i nazwisko

---

podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

\* proszę wskazać

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO ORAZ OŚWIADCZENIE**

\_\_\_\_\_  
(imię i nazwisko lub nazwa podmiotu)

\_\_\_\_\_  
(adres podmiotu)

NIP: \_\_\_\_\_ PESEL: \_\_\_\_\_ KRS: \_\_\_\_\_

Stosownie do art. 118 ustawy Pzp, zobowiązuję się do oddania do dyspozycji na rzecz wykonawcy tj.:

.....  
(nazwa i adres wykonawcy, któremu zostanie udostępniony potencjał)

na potrzeby realizacji zamówienia:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sońnicowicach”**

niezbędnych zasobów w zakresie:

**ZDOLNOŚCI TECHNICZNE LUB ZAWODOWE**

- zakres dostępnych wykonawcy zasobów:

.....  
(należy wpisać nazwę, przedmiot zrealizowanych zamówień, podczas których zdobyto doświadczenie, będące przedmiotem niniejszego zobowiązania, lub dane dot. udostępnianego personelu )

- sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia:

.....  
(należy wpisać w jaki sposób i przez jako okres zasób podmiotu będzie wykorzystana podczas realizacji zamówienia)

- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane, których wskazane zdolności dotyczą:

.....  
(należy wskazać, czy podmiot udostępniający zasób będzie realizował roboty których zdolności dotyczą)

\_\_\_\_\_  
(data i podpis podmiotu udostępniającego zasoby)

\* proszę wskazać

**OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY  
składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

W związku z udostępnieniem zasobów Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 poz. 129)

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

**OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY  
składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp,**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W związku z udostępnieniem zasobów Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w rozdz. 8 dotyczące

\_\_\_\_\_  
(wskazać warunki, na które powołuje się Wykonawca za pośrednictwem podmiotu udostępniającego zasoby)

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej

\_\_\_\_\_  
nazwa (firma) wykonawcy

\_\_\_\_\_  
adres wykonawcy

**INFORMACJE**  
**potwierdzające zasadność zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa**

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą:

**„Przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych  
Domu Pomocy Społecznej OSTOJA w Sońcownicach”**

oświadczamy, że dokumenty załączone do niniejszej informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Stanowią one informacje

.....  
(należy wpisać odpowiednio: np. techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa)

Nie zostały podane w żaden sposób do publicznej wiadomości.

Podjęliśmy w stosunku do nich następujące niezbędne działania w celu zachowania poufności:

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

\_\_\_\_\_  
miejsowość, data

\_\_\_\_\_  
imię i nazwisko

\_\_\_\_\_  
podpis wykonawcy lub osoby  
upoważnionej