



INSTYTUT GRUŹLICY I CHOROÓB PŁUC

01-138 Warszawa, ul. Płocka 26

Tel. +48224312301 Fax. +48224312452

KRS: 0000141482 NIP: 525-00-08-838 REGON: 000288490

Warszawa, dnia 29.12.2020 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

**W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
na świadczenie usług społecznych o wartości poniżej 750 000 EURO, do których zastosowanie
ma przepis art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r.
poz. 1843 z późn. zm.),**

**na świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów
polegających na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych
dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie.**

ZATWIERDZAM

***Zastępca Dyrektora ds.
Administracyjno-Technicznych
mgr inż. Marek Marszałkowski***

1. Nazwa, adres zamawiającego, adres e-mail oraz strona www.

Zamawiający: Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc
ul. Płocka 26
01-138 Warszawa
Tel. +48-22-43-12-301
Fax. +48-22-43-12-452
e-mail: l.nowak@igichp.edu.pl
www.igichp.edu.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia.

- 2.1 Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) dalej zwaną „ustawą Pzp” na usługi społeczne, których wartość zamówienia nie przekracza kwoty 750 000,00 EURO.
- 2.2 Do czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w postępowaniu oraz w sprawach nieuregulowanych w postępowaniu stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019 r. poz. 1149 z późn. zm.) i innych przepisów powszechnie obowiązującego prawa.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

- 3.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług całodziennego żywienia chorych oraz pracowników w Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie 01-138, ul. Płocka 26.
- 3.2 Usługa żywienia obejmuje:
1. przygotowanie (wyprodukowanie) posiłków w ilościach zgłoszonych przez zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych;
 2. dostawę gotowych, odpowiednio porcjowanych posiłków:
 - 2.1. ciepłe posiłki i napoje w przystosowanych do przechowywania i przewozu posiłków termosach (pojemniki GN i termoporty);
 - 2.2. zimne posiłki w opakowaniach zbiorczych (plastikowe pojemniki na wędlinę i warzywa oraz kosze plastikowe na pieczywo);
 3. dystrybucję posiłków do kuchенок oddziałowych;
 4. odbiór, mycie i dezynfekcja pojemników, pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu;
 5. odbiór (2 razy dziennie – po śniadaniu oraz po obiedzie) i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.
- 3.3 Zamawiający wymaga, aby usługi objęte zamówieniem były zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021). Ponadto wymaga się aby usługi świadczone były zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
- 3.4 Ilekcć w postępowaniu jest mowa o „osobo posiłku” rozumie się przez to indywidualny zestaw posiłków składający się ze śniadania, obiadu oraz kolacji, z zastrzeżeniem pkt 3.9.
- 3.5 Zamawiający przewiduje odebranie od wykonawcy średnio 240 osobo posiłków dziennie.
- 3.6 Odbieranie osobo posiłków w liczbie mniejszej niż 240 ale większej niż 200 nie stanowi zmiany warunków zamówienia. W okresach świątecznych lub w sytuacjach, na które zamawiający nie ma wpływu np. w sytuacjach epidemicznych, liczba osobo posiłków może być mniejsza niż 200, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegółkolwiek roszczenia.
- 3.7 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 280 osobo posiłków w sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a związanej ze zwiększonym napływem chorych.
- 3.8 Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć przygotowane posiłki do 8 kuchенок oddziałowych oraz na stoółkę szpitalną:
- I Klinika Chorób Płuc (łącznie 58 łózek):
- Odcinek A – (35 łózek),
 - Odcinek B – (23 łózek).
- II Klinika Chorób Płuc:
- Oddział II A (32 łózka),
 - Oddział II B (12 łózek).
- III Klinika Chorób Płuc:
- Oddział X (23 łózek),
 - Oddział XII (21 łózek).
- Oddział XI (18 łózek).
- Oddział Chirurgii Klatki Piersiowej (łącznie 76 łózek):
- Odcinek A – 21 łózek,
 - Odcinek B – 34 łózka,
 - Odcinek C – 21 łózek.
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (22 łózka)
- Stoółka szpitalna (ok. 6 osób). Posiłki dostarczane na stoółkę szpitalną powinny być zapakowane w oddzielne jednorazowe opakowania.
- W okresie od 2 listopada do 31 marca (od poniedziałku do piątku) dodatkowo będą zamawiane posiłki profilaktyczne dla pracowników Instytutu (ok. 3 posiłki/dzień). Posiłki profilaktyczne powinny być

zapakowane w oddzielne jednorazowe opakowania. Temperatura i gramatura tych posiłków powinna być zgodna ze specyfikacją żywienia szpitalnego. Dodatkowo przez cały okres trwania umowy (od poniedziałku do niedzieli) zamawiane będzie całodienne wyżywienie dla pracowników technicznych (2 osoby). Posiłki zapakowane będą w oddzielne jednorazowe opakowania. Temperatura i gramatura zgodna ze specyfikacją żywienia.

3.9 Cztery posiłki dziennie (dodatkowo II śniadanie) przysługują pacjentom na diecie trzustkowej. Pięć posiłków dziennie (dodatkowo II śniadanie i podwieczorek) przysługują pacjentom na diecie cukrzycowej, bogatobiałkowej, wrzodowej, wątrobowo - cukrzycowej oraz wysokokalorycznej. Podwieczorki i II śniadania stanowią średnio 20% wszystkich diet.

3.10 Zamawiane diety będą zgodne z nomenklaturą szpitalną. W szpitalu obecnie stosowane są następujące diety:

a) Dieta podstawowa – powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych (np. boczku, słoniny, smalcu, tłustych wędlin, tłustego mięsa) i produktów wzdymających. Zawartość składników odżywczych powinna być zgodna z danymi przedstawionymi w pkt 3.12.

b) Dieta lekkostrawna (dieta łatwo strawna) – Dieta łatwo strawna jest modyfikacją żywienia podstawowego. W diecie tej należy bezwzględnie wyeliminować produkty ciężkostrawne oraz stosować odpowiednie techniki kulinarne takie jak: gotowanie, gotowanie na parze, duszenie bez uprzedniego obsmażania, pieczenie w folii aluminiowej.

Produkty zalecane w diecie łatwo strawnej to:

- Produkty zbożowe: pieczywo jasne (pszenne), bułki (np. kajzerki), biszkopty, sucharki, drobne kasze (np. manna jęczmienna), ryż biały, drobne makarony.
- Mleko i produkty mleczne: jogurt naturalny, kefir, biały ser chudy, serek homogenizowany.
- Mięso, ryby, wędliny: mięso bez skóry z kurczaka, indyka, wołowina, cielęcina; chude ryby np. dorsz, sandacz, szczupak, leszcz; chude wędliny np. polędwica, szynka.
- Tłuszcze: oleje roślinne: rzepakowy, słonecznikowy, oliwa, masło.
- Owoce: obrane, bez skórki i pestek, gotowane owoce (np. jabłka, brzoskwinie), kompoty, przeciery owocowe.
- Warzywa: gotowane (np. szpinak, buraczki, marchew, dynia), rozdrobnione, bez skórki pomidory, zielona sałata.

c) Dieta cukrzycowa (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) – W diecie tej ogranicza się łatwo przyswajalne węglowodany. Dieta dla pacjentów chorych na cukrzycę powinna zawierać produkty o niskim indeksie glikemicznym (IG <55). Zadaniem diety jest utrzymanie optymalnych parametrów gospodarki węglowodanowej. Dozwolone produkty to np. produkty zbożowe (chleb żytni pełnoziarnisty, ryż brązowy, kasze gruboziarniste: gryczana, pęczak, makaron ugotowany al dente), świeże warzywa i owoce, nabiał (mleko do 2% tł., ser biały chudy lub półtłusty, jogurt naturalny, chudy kefir i maślanka), ryby (gotowane, duszone lub pieczone), mięso (indyki i kurczaki bez skóry, cielęcina, chuda wołowina, wędliny typu polędwica i szynka – drobiowe, wołowe, wieprzowe). Należy uważać na gotowane owoce i warzywa, w szczególności z diety należy wykluczyć gotowaną marchewkę ze względu na wysoki indeks glikemiczny.

Dozwolone techniki przygotowywania potraw to: gotowanie, pieczenie, duszenie bez uprzedniego obsmażania, pieczenie w folii aluminiowej, gotowanie na parze.

d) Dieta trzustkowa/ dieta wątrobowa (dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu):

Grupa produktów.	Produkty zalecane.	Produkty przeciwwskazane.
Produkty zbożowe.	Pieczywo jasne (pszenne), sucharki, płatki owsiane, biały ryż, drobne kasze i makarony.	Pieczywo z pełnego ziarna, kasze gruboziarniste, ryż brązowy, makarony razowe, rogaliki francuskie, słodkie bułki, drożdżówki, krakersy, ciasta.
Mleko i produkty mleczne.	Mleko niskotłuszczowe, ser biały chudy, serek homogenizowany chudy.	Mleko tłuste, śmietana, mleko skondensowane, zabielače do kawy, sery pełnotłuste, sery topione, sery pleśniowe, sery żółte.
Mięso, ryby.	Drób bez skóry (indyk, kurczak), cielęcina, chuda wołowina, ryby np. dorsz, sola, sandacz, mintaj, pstrąg - gotowane – bez skóry. Chude wędliny.	Tłuste części mięsa wieprzowego, mięso gęsi, kiełbasy, salami, pasztety mięsne, mielone mięso, konserwy, parówki, ryby smażone. Konserwy rybne np. tuńczyk w oleju, sardynki w sosie, oraz ryby tłuste np. karp, węgorz, śledź, ryby wędzone.
Zupy i sosy.	Zupy na wywarach warzywnych, zupy przecierane, zupa krupnik. Sosy o łagodnym smaku np. koperkowy, jarzynowy.	Tłusty rosół, zupa grzybowa, zupy z zasmażkami. Sosy majonezowe, sosy na bazie śmietany.
Tłuszcze.	W ograniczonych ilościach: oleje np. słonecznikowy, kukurydziany, rzepakowy, oliwa z oliwek, masło, margaryna.	Smalec, słonina, margaryny twarde, tłuszcze uwodornione.
Owoce i warzywa.	Pomidory bez skóry, marchew, dynia, buraki, koperek, sałata, gotowane jabłka i brzoskwinie. Zalecane warzywa i owoce gotowane, przetarte lub drobno posiekane.	Warzywa smażone na tłuszczu, Warzywa konserwowane. Warzywa takie jak: groch fasola, soja, fasolka szparagowa, kalarepa, kapusta, brukiew, rzodkiewka, ogórki, cebula, czosnek, pory, czereśnie, gruszki, śliwki, porzeczka, borówki, agrest.
Napoje.	Woda niegazowana, soki wyciskane, soki warzywne, kompoty owocowe, słaba herbata.	Napoje słodkie gazowane, płynna czekolada, soki dosładzane, mocna kawa i herbata.

e) Dieta wątrobowo – cukrzycowa (dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) – dobór produktów w diecie wątrobowo – cukrzycowej powinien być jak

w diecie wątrobowej (dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu), układając jadłospis należy wziąć pod uwagę produkty o niskim indeksie glikemicznym.

- f) Dieta wrzodowa (dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielania soku żołądkowego):

Grupa produktów.	Produkty zalecane.	Produkty przeciwwskazane.
Produkty zbożowe.	Pieczywo jasne, sucharki, płatki owsiane, biały ryż, drobne kasze i drobne makarony, ciasto drożdżowe, biszkopty.	Pieczywo z pełnego ziarna, kasze gruboziarniste, ryż brązowy, makarony razowe, rogaliki francuskie, słodkie bułki, drożdżówki, krakersy, ciasta.
Mleko i produkty mleczne.	Mleko 2% tł., chudy twaróg.	Mleko tłuste, mleko skondensowane, sery pełnotłuste, sery topione, sery pleśniowe, sery żółte tłuste.
Mięso i ryby.	Drób bez skóry (indyk, kurczak), cielęcina, chuda wołowina, ryby np. dorsz, sola, sandacz, mintaj, pstrąg - gotowane – bez skóry. Chude wędliny.	Tłuste części mięsa wieprzowego, mięso gęsi, kiełbasy, salami, pasztety mięsne, mielone mięso, konserwy, parówki, ryby smażone. Konserwy rybne np. tuńczyk w oleju, sardynki w sosie oraz ryby tłuste np. karp, węgorz, śledź. Mięso i ryby marynowane lub wędzone.
Zupy.	Zupy na słabych wywarach warzywnych, zupy przecierane, zupa krupnik, zupa koperkowa, zupa ziemniaczana.	Zupy przygotowywane na wywarach z kości lub mięsa, zupy z zasmażkami, zupy przygotowywane z kostek rosółowych. Tłusty rosół, zupa grzybowa, kapuśniak, zupa cebulowa, grochówka.
Tłuszcze.	Oleje roślinne np. słonecznikowy, kukurydziany, rzepakowy, oliwa z oliwek, masło, margaryna.	Smalec, słonina, margaryny twarde, tłuszcze uwodornione.
Owoce.	Dojrzałe, soczyste, bez skórki, przeciery owocowe. Gotowane jabłka i brzoskwinie.	Czereśnie, wiśnie, gruszki, agrest, śliwki, owoce suszone, orzechy.
Warzywa.	Warzywa gotowane. Marchew, ziemniaki, buraki, szpinak, dynia oraz sałata zielona i pomidor bez skórki.	Warzywa kapustne, czosnek, por, cebula, rzodkiew, rzepa, kalarepa, grzyby, kukurydza, ogórki, papryka.
Rośliny strączkowe.	---	Wszystkie np. soja, soczewica, bób, fasola.
Napoje	Kawa zbożowa z mlekiem, słaba herbata, herbata z mlekiem, rozcieńczone soki, woda niegazowana.	Płynna czekolada, kakao, mocna herbata, kawa, napoje gazowane, sok pomidorowy.

- g) Dieta wysokokaloryczna – dieta o zwiększonej wartości energetycznej o 30 – 50% w porównaniu do diety podstawowej.
- h) Dieta bogatobiałkowa (dieta łatwo strawna bogatobiałkowa) – w diecie tej należy wybierać produkty wg zasad diety łatwo strawnej; zwiększa się natomiast ilość białka w diecie. Zalecane jest zwiększone spożycie produktów mlecznych oraz mięsa o obniżonej zawartości tłuszczu. Minimalna zawartość białka w diecie to 100 g na dzień.
- i) Dieta niskokaloryczna (dieta ubogoenergetyczna) – dieta z ograniczoną ilością tłuszczów i łatwo przyswajalnych węglowodanów bez ograniczenia spożycia białka.
- j) Dieta płynna.
- k) Dieta lekkostrawna mielona.
- l) Dieta bogatobiałkowa mielona bezmleczna.
- m) Dieta niskobiałkowa (dieta łatwo strawna niskobiałkowa) – dieta łatwo strawna z ograniczeniem białka do 40 – 50 g/dobę (ilość białka powinna być dostosowana do każdego chorego indywidualnie).
- n) Dieta ziemniaczana – dieta dla pacjentów z niewydolnością nerek – indywidualnie dostosowana dla każdego pacjenta.
- o) Dieta bezglutenowa - z diety należy wykluczyć gluten, czyli pszenicę, żyto, jęczmień, owies oraz produkty, które je zawierają. W poniższej tabeli przedstawiono produkty dozwolone i przeciwwskazane w diecie bezglutenowej:

Nazwa produktu lub potrawy.	Produkty/potrawy dozwolone.	Produkty/potrawy przeciwwskazane.
Produkty zbożowe.	Zboża i produkty ze zbóż niezawierających glutenu tj. ryżu, kukurydzy, gryki, prosa; pieczywo przygotowywane z mąki bezglutenowej; makarony przygotowywane z mąki ryżowej, kukurydzianej, ziemniaczanej lub sojowej, ryż biały i brązowy, płatki ryżowe, kaszki ryżowe, kasza kukurydziana, płatki i chrupki kukurydziane, kasza gryczana, płatki gryczane, kasza jaglana, produkty oznaczone symbolem „Przekreślony kłós”.	Wszystkie produkty zawierające pszenicę, żyto, jęczmień, owies (bułki, chleb pszenny, razowy, pumpernikiel), płatki (owsiane, pszenne, jęczmienne, żytnie, musli), kasze (manna, kuskus, jęczmienna, pęczak), mąki, makarony.
Zupy.	Domowe zupy i buliony przygotowane z warzyw świeżych lub mrożonych oraz z dozwolonych produktów.	Zupa z proszku, kostki bulionowe.
Mięso, ryby, jaja.	Wszystkie gatunki świeżego mięsa, ryb, niektóre wędliny (tj. szynka, polędwica – jeżeli oznaczono na opakowaniu jako bezglutenowe). Jajka gotowane	Produkty mięsne i wędliny mogące zawierać dodatek produktów zawierających pszenicę, żyto, owies, jęczmień (np. parówki, mielonki, pasztety, salceson, wędliny rozdrobnione). Potrawy mięsne i rybne z dodatkiem bułki – pulpety, krokiety, pieczeń rzymska.
Tłuszcze.	Masło, margaryna, oleje.	Niektóre dressingi, niektóre majonezy.

Ziemniaki.	W każdej postaci, mąka ziemniaczana.	
Owoce i warzywa.	Wszystkie świeże i mrożone.	
Cukier.	Cukier, miód, dżem.	
Przyprawy.	Sól, pieprz, zioła, goździki, cynamon, gałka muszkatołowa, koncentrat pomidorowy.	Niektóre rodzaje curry oraz mieszanek przypraw, gotowe sosy, niektóre rodzaje ketchupu.
Napoje.	Herbata, kakao prawdziwe, soki owocowe i warzywne, kompoty owocowe, wody mineralne.	Kawa zbożowa, kakao owsiane, herbaty i napoje zawierające sól z jęczmienia.

- p) Dieta bezsolna (dieta niskosodowa) - dieta przygotowywana bez dodatku soli oraz z wykluczeniem produktów o dużej zawartości sodu, np. wędliny, ser żółty.
- r) Dieta bezmięсна (dieta wegetariańska) – dieta jest modyfikacją diety podstawowej. Z jadłospisu wyklucza się mięso oraz potrawy, które zostały przygotowane na mięsie (np. zupy przygotowane na wywarze mięsny).
- s) Dieta bezmleczna – dieta przeznaczona jest dla osób, które nie tolerują białek mleka i laktozy. Jest to dieta eliminacyjna – z diety należy wykluczyć mleko oraz wszystkie produkty mleczne (tj. jogurt, kefir, maślanka, serki homogenizowane, desery mleczne, sery żółte, sery topione, sery pleśniowe, śmietanę oraz masło).
- t) Kleik.
- u) Marchwianka.
- v) Dieta indywidualna – dieta indywidualnie dostosowana do potrzeb chorego – przygotowywana wg zaleceń dietetyka zamawiającego.

3.11 Wartość energetyczna oraz zawartość podstawowych składników odżywczych powinna być zgodna z normami ustanowionymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

3.12 Zamawiający wymaga aby zawartość składników pokarmowych w diecie podstawowej była zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz danymi przedstawionymi w poniższej tabeli:

Składnik pożywienia.	Jednostka.	Zalecenia.
Tłuszcze ogółem.	(%E)	20 -30
Węglowodany ogółem.	(%E)	45 -65
Cukry rafinowane.	(%E)	<10
Białko.	(%E)	10 –15
Cholesterol pokarmowy.	(mg)	< 300
Błonnik pokarmowy.	(g)	> 25
Sól.	(g)	< 6

3.13 Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamawiającemu „suche” produkty (w cenie osobo posiłku) wg średniego zapotrzebowania, tj.:

- herbata (10 dkg / tydzień/na cały szpital),
 - cukier (1 kg / tydzień/na cały szpital),
- oraz:
- sól (max 1 kg / tydzień),
 - płatki ryżowe (max 0,5 kg / tydzień),
 - kasza manna (max 0,5 kg / tydzień),
 - ryż (max 0,5 kg / tydzień),
 - kleik ryżowy błyskawiczny (max 3 opakowania / tydzień).

3.14 Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych zestawień sporządzonych przez upoważnionego przedstawiciela zamawiającego (np. dietetyk). Złożenie zamówienia odbywać się będzie poprzez wysłanie e-mail z zestawieniem diet z poszczególnych oddziałów.

Zamawianie poszczególnych posiłków:

Dietetyk zamawiającego składa zamówienie z informacją dotyczącą ilości posiłków i rodzajów diet do godziny 9.30 na dzień bieżący (dotyczy obiadu, kolacji) oraz śniadania dnia następnego.

Zamawiający może dokonać korekt w przesłanym zamówieniu:

- do godziny 10.30 (dotyczy obiadu),
- do godziny 13.00 (dotyczy kolacji),
- po godzinie 13.00 (dotyczy śniadania dnia następnego).

W piątki do godziny 13.30 przedstawiciel zamawiającego składa zamówienie na sobotę, niedzielę oraz poniedziałek (śniadanie).

3.15 W nagłych przypadkach nie wynikających z winy zamawiającego strony dopuszczają złożenie zamówienia w godzinach późniejszych.

- 3.16** Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, wartości energetycznej, wartości odżywczej i gramatury posiłków. Posiłki muszą odpowiadać wszystkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.
- 3.17** Posiłki będą dostarczane o określonych przez zamawiającego godzinach tzn.:
- Śniadanie: 7:00 – 7:30.
 - Obiad 12.00 – 12.30. Obiad na poszczególne oddziały powinien być dostarczany nie później niż o godzinie 13 i nie wcześniej niż o godzinie 12.
 - Kolacja 16:00 – 16:30.
 - Drugie śniadanie dostarczane będzie wraz ze śniadaniem, a podwieczorek z obiadem.
- 3.18** Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad i kolacja) muszą zawierać pełnowartościowe białko (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodany złożone (głównie pochodzące z produktów zbożowych, owoce i warzywa) oraz tłuszcz (masło, oleje roślinne), o ile nie zostały wykluczone zgodnie z zasadami diet opisanymi w ust. 3.10.
- 3.19** Zamawiający wymaga, aby forma dostarczanych posiłków umożliwiała ich estetyczne i apetyczne porcjowanie i serwowanie.
- 3.20** Wykonawca planując całodienne wyżywienie pacjentów hospitalizowanych zobowiązany jest wziąć pod uwagę następujące elementy:
- Urozmaicenie posiłków.
 - Konsystencje i kolorystykę posiłków.
 - Jakość surowców użytych do przyrządzania potraw (produkty świeże i wysokiej jakości).
 - Walory smakowe.
 - Dodatek warzyw i/lub owoców.
 - Rodzaj mięsa i wędlin – ograniczenie mięsa czerwonego.
 - Spożycie jaj (do 2 szt. tygodniowo, w tym co najmniej jedno).
 - Spożycie ryb.
- 3.21** Wykonawca zobligowany jest do sezonowego urozmaicania posiłków oraz odpowiedniego wzbogacania ich w dni świąteczne.
- 3.22** W jadłospisie uwzględnione będą (o ile nie zostały wykluczone zgodnie z zasadami diet opisanymi w ust. 3.10.):
- Śniadanie:**
- Zupa mleczna (min. 5 razy w tygodniu) - 400 ml.
Kawa zbożowa lub kakao (2 razy w tygodniu) - 400 ml.
Pieczywo mieszane (porcjowane) - 100 g.
Dodatek tłuszczowy (masło 82% tł.) - 15 g.
Dodatek białkowy (chuda wędlina o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70% – 40g, ser żółty – 50 g, jajka – 1 szt., ser biały – 90 g).
Dodatek warzywny lub owocowy – min. 40 g.
Herbata - 400 ml.
- II śniadanie:**
- Jogurt naturalny, kefir, maślanka, owoce o niskiej zawartości cukru, kisiel, budyń, kanapka (pieczywo (50g), masło (5g), chuda wędlina o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70% (30g) lub ser żółty (30g) lub ser biały (50g)), ciasto drożdżowe, galaretki, serek homogenizowany.
- Obiad:**
- Zupa (przygotowana na chudym mięsie lub wywarze warzywnym) - 400 ml.
II danie:
- Ziemniaki, makaron, ryż, kasze - 170 g.
Składnik białkowy tj. mięso, ryby - 100g (po obróbce technologicznej). W przypadku części kurczaka w którym podawane jest mięso z kością np. noga, podudzie, udziec, udko itp. minimalna gramatura powinna wynosić 150g.
Składnik warzywny (surówka lub warzywa gotowane) - 120 g.
Kompot (przygotowany z owoców świeżych lub mrożonych) - 300 ml.
- Podwieczorek:**
- Jogurt naturalny, kefir, maślanka, owoce o niskiej zawartości cukru, kisiel, budyń, ciasto drożdżowe, galaretki, serek homogenizowany.
- Kolacja:**
- Herbata - 400 ml.
Pieczywo mieszane (porcjowane) - 150 g.
Dodatek tłuszczowy (masło 82% tł.) - 15 g.
Dodatek białkowy (chuda wędlina o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70% – 40g, ser żółty – 50 g, jajka – 1 szt., ser biały – 90 g).
Dodatek warzywny lub owocowy – min. 40 g.
Lub potrawy takie jak sałatki (mięsno - warzywne), naleśniki z serem białym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem.
- 3.23** Zamawiający wymaga aby (o ile potrawy te nie zostały wykluczone zgodnie z zasadami diet opisanymi w ust. 3.10.):
- Mięso/ryba w kawałku planowana była min 5 razy w dekadzie tj. 10 dni.

- Ser biały/twarożek planowany był min. 4 razy w dekadzie.
- Ryba była planowana min. 1 raz w tygodniu (piątek). Zamawiający nie dopuszcza planowania pulpetów z ryby ani pasty z ryby. Ryba powinna być planowana w kawałku w postaci smażonej na dietę podstawową, wysokokaloryczną i beźmięsną oraz gotowana/pieczona na inne diety.
- Schab lub filet z kurczaka Wykonawca planował min. 2 razy w dekadzie.
- Na dietę cukrzycową dostarczane było min. 250 g/osobę/dzień pieczywa żytniego lub razowego.
- Na dietę wysokokaloryczną i bogatobiałkową dostarczany był zróżnicowany podwójny dodatek białkowy na śniadanie i kolacje np. ser biały + wędlina itp.
- Na dietę: wysokokaloryczną, cukrzycową i bogatobiałkową na II śniadanie lub podwieczorek jogurt naturalny w oryginalnym (jednostkowym) opakowaniu producenta dostarczany był min. 2 razy w dekadzie, a kefir w oryginalnym (jednostkowym) opakowaniu producenta dostarczany był min. 1 raz w dekadzie.
- Na dietę wysokokaloryczną dostarczany był podwójny, zróżnicowany dodatek na podwieczorek np. jogurt + banan, kisiel + ciasto drożdżowe itp.
- Na dietę podstawową i wysokokaloryczną na śniadanie lub kolacje dostarczany był ser żółty 50g min. 1 raz w dekadzie.

3.24 Z jadłospisu wyklucza się:

- Produkty ciężkostrawne, wzdymające, tłuste oraz ostro doprawione.
- Mięsa tłuste, ze ścięgniami lub kośćmi, mięsa odpadkowe.
- Tłuszcze tj. smalec, słonina, boczek.
- Wyroby wędliniarskie niskiej jakości, takie jak: mortadela, salceson, konserwy, mielonki i inne wyroby rozdrobnione.
- Pikantne przyprawy, zasmażki.
- Potrawy bardzo kwaśne lub zakwaszane octem.
- Produkty typu instant lub gotowe produkty (np. pierogi mrożone, gołąbki).
- Pieczywo barwione karmelem.
- Pokarmy zawierające silne alergenów (np. truskawki, cytrusy, orzechy).

3.25 Wykonawca zobligowany jest do sporządzania i przesyłania dekadowych jadłospisów (wraz z podaniem gramatury) upoważnionemu przedstawicielowi zamawiającego na 5 dni roboczych przed terminem realizacji.

3.26 Zamawiający zobowiązany jest do zatwierdzenia jadłospisu lub zgłoszenia uwag w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania. Jadłospis niezatwierdzony przez zamawiającego nie może być realizowany.

3.27 W przypadku zastrzeżeń zamawiającego odnośnie zamawianych diet wykonawca jest zobowiązany wprowadzić zaproponowane zmiany.

3.28 Wykonawca jest zobowiązany przysyłać mailowo codzienny jadłospis z podziałem na wszystkie diety do Zamawiającego (tnz. Sekcji Zabezpieczenia Żywności) dzień przed wprowadzeniem jadłospisu w celu ewentualnej korekty błędów. W przypadku diet indywidualnych Wykonawca przysyłał będzie e-mail z propozycją jadłospisu na następny dzień w celu akceptacji lub modyfikacji. Wykonawca codziennie na wszystkie oddziały dostarczał będzie jadłospisy z podaną gramaturą, oznaczeniem alergenów oraz z podziałem na wszystkie zamówione danego dnia diety. Jadłospis na dietę indywidualną Wykonawca dostarczy na dany oddział wraz z jadłospisem ogólnym.

3.29 Wykonawca codziennie do Sekcji Zabezpieczenia Żywności dostarczał będzie jadłospis (na dzień bieżący) z podaniem: gramatury, wartości energetycznej i zawartości w diecie podstawowych składników odżywczych: białko, tłuszcz, węglowodany oraz błonnik. Ponadto na prośbę zamawiającego (1 raz w dekadzie) wykonawca zobowiązuje się przedstawić wyliczenia dotyczące zawartości poszczególnych składników mineralnych i witamin w zamawianych w danym dniu dietach.

3.30 Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. poz. 545).

3.31 Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w pojemnikach, które zabezpieczają posiłki przed nadmiernym obniżeniem temperatury, zabezpieczą posiłki przed czynnikami zewnętrznymi i które będą posiadały stosowne atesty lub certyfikaty, a w szczególności dopuszczone do kontaktu z żywnością i wymaganej temperatury. Dostarczane pieczywo będzie pokrojone i przywożone w oryginalnych, foliowych opakowaniach producenta. Na każdy dzień tygodnia pieczywo będzie oznaczone innym kolorem metki. W przypadku pacjentów zakażonych koronawirusem (SARS-CoV-2) wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki dla tych chorych w oddzielnych, jednorazowych opakowaniach (przeznaczonych do żywności).

3.32 Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termopory będą szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

3.33 Pojemniki, w których dostarczane będą posiłki wymaga się, aby były opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.

3.34 Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji pracy, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do zamawiającego.

3.35 Zamawiający będzie dokonywał codziennej kontroli dostarczanych posiłków przez wyznaczonego i uprawnionego do tego celu pracownika.

- 3.36** Zamawiający informuje, iż dysponuje urządzeniem niezbędnym do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, których temperatura pomiaru po dostarczeniu do kuchенок oddziałowych musi mieć co najmniej:
- Temperatura zupy (min. 75°C);
 - Temperatura II dania (mięso, ziemniaki) (min. 65°C);
 - Gorące napoje (min. 80°C).
- 3.37** Wykonawca jest zobowiązany do przyjmowania i reagowania na reklamacje ilościowe i jakościowe odnośnie dostarczanych posiłków. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na „Karcie reklamacji” (uwzględniającej m.in.: jakość posiłków, ilość posiłków, skład posiłków, temperaturę oraz stan termoportów i beczek na odpady pokonsumpcyjne) (wzór Karty reklamacyjnej stanowi załącznik nr 1 do umowy). Kopia karty reklamacji pozostanie w siedzibie zamawiającego. Na wszystkie pisemne reklamacje zamawiający wymaga pisemnej odpowiedzi od wykonawcy w ciągu 5 dni roboczych. Dodatkowo reklamacje mogą być zgłaszane Wykonawcy telefonicznie wskazanym przez niego osobom.
- 3.38** W przypadku braków w dostarczonych posiłkach, wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków lub pojedynczych produktów w terminie do 60 minut od momentu zgłoszenia.
Jest możliwość dostarczenia do Sekcji Zabezpieczania Żywności nadwyżki/rezerwy do śniadania.
W przypadku braku produktów na oddziałach brakująca żywność zostanie wydana w pierwszej kolejności z rezerwy. W przypadku niedostarczenia rezerwy lub poszczególnych produktów Wykonawca zobowiązany jest dowieźć brakującą żywność w wymaganym czasie.
- 3.39** Zamawiający będzie dokonywał comiesięcznej oceny wykonawcy (wzór Karty oceny stanowi załącznik nr 2 do umowy) odnośnie żywienia na podstawie prowadzonych na oddziałach zeszytów uwag oraz codziennej oceny żywienia. Na prośbę wykonawcy comiesięczna ocena zostanie udostępniona.
- 3.40** Personel wykonawcy uczestniczący w świadczeniu usługi na terenie szpitala obowiązkowo musi posiadać:
- odzież ochronną (fartuchy, czepki, rękawiczki ochronne) – odzież ochronna powinna być bezzwzględnie czysta i wyprasowana;
 - identyfikatory imienne.
- * Zamawiający wymaga, aby pracownicy wykonawcy zmieniali odzież ochronną (w siedzibie zamawiającego) przed dystrybucją posiłków na oddziały.
Ponadto personel wykonawcy zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
- 3.41** Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.
- 3.42** Przed rozpoczęciem świadczenia usług wykonawca dostarczy i zainstaluje (na czas trwania umowy) w siedzibie zamawiającego 8 zmywarek do naczyń stołowych każda z zewnętrznym uzdatniaczem wody (oraz z niezbędnym osprzętem – podesty, dozowniki na płyny myjące - nabłyszczające). Zmywarki nie mogą być wyprodukowane wcześniej niż w 2018 roku. Zmywarki muszą spełniać następujące wymagania:
- regulowany czas cyklu mycia (zakres 0 – 240 sek.), w wyposażeniu 2 kosze, pojemnik na sztućce, kosz w zmywarce o wielkości ok. 500 x 500 mm, wymiary urządzenia ok.: 600 x 600 x 820 mm, temperatura wyparzania 85 – 90°C, zasilanie 1x230 V 50 Hz, moc znamionowa poniżej 4 kW.
- 3.43** Wykonawca przed rozpoczęciem świadczenia usług dostarczy na każdy z oddziałów i stołówkę szpitalną (na czas trwania umowy) wózki bemarowe do podgrzewania i transportu potraw w ilości 11 szt. oraz 1 warnik do wody o pojemności 20 litrów. Urządzenia nie mogą być wyprodukowane wcześniej niż w 2018 roku. Wózki muszą spełniać następujące wymagania:
- wózki dwu – (2 x 1/1 GN) - 2 sztuki i trzy- komorowe (3 x 1/1 GN) – 9 sztuk, wielkość dostosowana do ilości łózek na oddziale, wymiary urządzenia: długość 1100 – 1200 mm, szerokość 580 – 620 mm, wysokość 820 – 870 mm. Zamawiający wymaga aby wózki były bez rozsuwanych blatów, z możliwością grzania każdej komory oddzielnie, zasilanie 1x230 V 50 Hz, moc znamionowa poniżej 2,5 kW.
- 3.44** Ponadto przed rozpoczęciem świadczenia usług wykonawca dostarczy (na czas trwania umowy) 3 wózki transportowe z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, które będą służyły w siedzibie zamawiającego do dystrybucji posiłków (do transportu posiłków z samochodu dostawczego Wykonawcy do poszczególnych kuchенок oddziałowych).
- 3.45** Przed dostarczeniem sprzętu wymienionego w punktach 3.42, 3.43, 3.44, szczegóły montażu i instalacji sprzętu zostaną ustalone z przedstawicielem zamawiającego.
- 3.46** Zamawiający będzie korzystał ze sprzętu wymienionego w punktach 3.42, 3.43, 3.44, od pierwszego dnia świadczenia usług.
- 3.47** Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć pojemniki GN, termoporty, beczki na odpady pokonsumpcyjne od pierwszego dnia świadczenia usług.
- 3.48** Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania na własny koszt i we własnym zakresie koniecznych napraw i bieżącej konserwacji zmywarek wraz z zainstalowanym osprzętem (odkamenianie, dobór/regeneracja/wymiana złoża w uzdatniaczach wody dostosowane do twardości wody), wózków bemarowych i transportowych oraz warnika, a w przypadku wystąpienia awarii do usunięcia jej w najbliższym dniu roboczym w przeciągu 24 h. W przypadku braku możliwości przywrócenia do pracy urządzenia w terminie jak wyżej, Wykonawca dostarczy i zainstaluje na własny koszt urządzenie zastępcze służące temu samemu celowi, do czasu zakończenia naprawy. Zamawiający wymaga cyklicznego odkameniania zmywarek oraz regeneracji złoża w uzdatniaczach wody nie rzadziej niż 1 raz na kwartał.

3.49 Kody CPV przedmiotu zamówienia: 55.32.20.00-3, 55.32.10.00-6.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6. Termin wykonania zamówienia.

Czas trwania realizacji zamówienia: umowa obowiązuje w okresie od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2022 r.

7. Informacje dotyczące warunków składania ofert przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.

- 7.1 W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwóch lub więcej wykonawców (konsorcja/spółki cywilne):
- 1) w przypadku konsorcjum, wykonawcy są zobowiązani ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.
 - 2) w przypadku spółki cywilnej wykonawcy są zobowiązani przedłożyć wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo, chyba że pełnomocnictwo wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
 - 3) oferta musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.

8.1 Dodatkowe informacje dla wykonawców.

8.1 Zamawiający informuje, że w prowadzonym postępowaniu zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę przedmiotu zamówienia w zakresie przygotowania posiłków.

8.2 Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

9. Inne formularze i dokumenty, które wykonawca winien dołączyć do oferty lub złożyć na wezwanie zamawiającego:

- 9.1 Do oferty wykonawca dołącza wypełniony Formularz ofertowy dołączony do postępowania jako Załącznik Nr 1.
- 9.2 Dokumenty, w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, potwierdzające uprawnienie osób do podpisania oferty i innych dokumentów, oraz złożenia oświadczeń o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dołączonych do oferty dokumentów rejestrowych.
- 9.3 Do oferty wykonawca dołącza oświadczenie wykonawcy że usługi świadczone będą zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Treść oświadczeń zawarta jest w Załączniku Nr 1.

10. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.

- 10.1 Postępowanie prowadzi się z zachowaniem jako podstawowej formy pisemnej.
- 10.2 Z zastrzeżeniem postanowień zawartych w pkt 10.3 zamawiający dopuszcza, aby komunikacja pomiędzy zamawiającym a wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 2188 z późn. zm.), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniach usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344 z późn. zm.).
- 10.3 W przypadku wezwania przez zamawiającego do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia, dokumentów lub pełnomocnictw, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć w formie wskazanej przez zamawiającego w wezwaniu.
- 10.4 Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną strona, która je otrzymuje jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Adres, numer telefonu, numer faksu oraz adres poczty elektronicznej zamawiającego zostały podane w pkt. 1.
- 10.5 Osoba uprawniona do kontaktowania się z wykonawcami jest: Łukasz Nowak tel. +48224312301; faks +48224312452; kom. +48660790578; e-mail: l.nowak@igichp.edu.pl
- 10.6 Godzinami pracy osoby, o której mowa w pkt 10.5, są godz. od 08:00 do 15:00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz sobót.
- 10.7 Postępowanie prowadzi się w języku polskim.
- 10.8 Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie nr faksu oraz adres poczty elektronicznej (e-mail) na które będą przekazywane, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przez zamawiającego.

11. Opis sposobu udzielania wyjaśnień i zmian treści ogłoszenia o zamówieniu.

- 11.1 Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 11.2 Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu wpłynie po upływie terminu, o którym mowa w pkt 11.1 lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 11.3 Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu.
- 11.4 Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekaze wykonawcom, którym przekazał treść ogłoszenia o zamówieniu, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści na stronie podmiotowej zamawiającego Biuletynu Informacji Publicznej.
- 11.5 Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę postępowania zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano treść ogłoszenia o zamówieniu, oraz zamieści na stronie podmiotowej zamawiającego Biuletynu Informacji Publicznej.
- 11.6 Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wykonawców.
- 11.7 W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią postępowania a treścią udzielonych wyjaśnień oraz zmian treści ogłoszenia o zamówieniu, jako obowiązujące należy przyjąć treść informacji zawierającej późniejsze oświadczenie zamawiającego.

12 Termin związania z ofertą.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od terminu składania ofert wskazanego w pkt 16. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

13 Wymagania dotyczące wniesienia wadium.

Nie jest wymagane.

14 Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

Nie jest wymagane.

15 Opis sposobu przygotowania ofert.

- 15.1 Oferta musi być sporządzona zgodnie z zasadami wynikającymi z treści niniejszego ogłoszenia o zamówieniu. Treść ogłoszenia o zamówieniu oraz wszystkie dokumenty do niego dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
- 15.2 Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.
- 15.3 Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 15.4 Oferta musi być podpisana przez osoby umocowane do zaciągania zobowiązań w imieniu wykonawcy.
- 15.5 Ofertę w formie pisemnej należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
- 15.6 Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:
Adres wykonawcy.
„Oferta na świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie” Nie otwierać przed 22.01.2021 r., godz. 09:15.
- 15.7 Oferta musi zawierać wszystkie dokumenty wskazane w postępowaniu. Dokumenty muszą mieć formę oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem na każdej stronie zawierającej treść przez wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawców lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty.
- 15.8 Wszelkie skreślenia, poprawki, których dokonał wykonawca w ofercie muszą być paraflowane przez osobę podpisującą ofertę.
- 15.9 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 15.10 Wskazane jest, aby strony oferty (wszystkie dokumenty składające się na ofertę) były trwale ze sobą połączone, kolejno ponumerowane, a informacja o ilości stron, zamieszczona w treści oferty.
- 15.11 W przypadku przedłożenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wykonawca winien w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż

zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wskazane jest, aby informacje te były umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane.

- 15.12 Wszystkie strony oferty w formie pisemnej powinny być podpisane lub parafowane przez wykonawcę.
- 15.13 Przed upływem terminu składania ofert, wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zmiany oferty albo jej wycofanie winny być doręczone zamawiającemu, pod rygorem nieważności, na piśmie, opakowane tak jak oferta i oznaczone wyrazem: „ZMIANA” albo „WYCOFANIE OFERTY”, przed upływem terminu składania ofert wraz z oświadczeniem o wprowadzeniu zmian albo wycofaniu. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
- 15.14 Dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 15.15 Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wynikać z niezachowania powyższych wymagań będą obciążały wykonawcę.

16 Miejsce i termin składania ofert.

- 16.1 Oferty należy składać w Instytucie Gruzlicy i Chorób Płuc, ul. Płocka 26, 01-138 Warszawa, budynek „E”, lok. Nr 14 w terminie do dnia 22.01.2021 r. do godz. 09:00.
- 16.2 Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która została złożona po terminie.

17 Miejsce i termin otwarcia ofert.

- 15.16 Otwarcie ofert nastąpi w dniu 22.01.2021 r. o godz. 09:15 w siedzibie zamawiającego budynek „E”, lok. Nr 14.
- 15.17 Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 15.18 Podczas otwarcia ofert podane zostaną nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 15.19 Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
- 15.20 Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty, zostanie udostępniona na tablicy ogłoszeń zamawiającego oraz na stronie podmiotowej zamawiającego Biuletynu Informacji Publicznej.
- 15.21 Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich wykonawców. Wybranemu wykonawcy zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.
- 15.22 Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie podmiotowej Biuletynu Zamówień Publicznych informację o udzieleniu zamówienia. Na tej samej stronie zostanie zamieszczona informacja o nieudzieleniu zamówienia.

18 Sposób obliczenia ceny oferty.

- 18.1 Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia w szczególności wszystkie opłaty i podatki (także podatek od towarów i usług), koszty produktów i materiałów niezbędnych do realizacji umowy, koszty transportu i rozładunku oraz ewentualne upusty i rabaty.
- 18.2 Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające z treści ogłoszenia o zamówieniu i należy ją traktować jako wynagrodzenie ostateczne.
- 18.3 Ceny wszystkich elementów zamówienia określone przez wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianie, z wyłączeniem przypadków określonych w projekcie umowy.
- 18.4 Cena powinna być wyrażona w złotych polskich.
- 18.5 Cena musi być podana w złotych cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
- 18.6 Rozliczenia między zamawiającym, a wykonawcą będą regulowane w złotych polskich.
- 18.7 Wykonawca kalkulując wysokość wynagrodzenia za realizację przedmiotu postępowania powinien uwzględnić wszelkie koszty jakie będzie on zobowiązany ponieść w czasie trwania realizacji zamówienia.

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

- 19.1 W odniesieniu do wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

Nr kryt.	Kryterium oceny.	Znaczenie.
1.	Cena.	100%

- 19.2 Punkty przyznawane za kryterium będą liczone wg następującego wzoru:

Projekt.
Liczba punktów = $C_n/C_b \times 100$ pkt. gdzie: - C_n – najniższa cena spośród wszystkich ofert ważnych;

- Cb – cena oferty badanej.

- 19.3 Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.
- 19.4 Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym postępowaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę, której projekt stanowi załącznik do niniejszego postępowania.

20 Projekt umowy oraz okoliczności, w których zamawiający może wyrazi zgodę na zmianę umowy.

Projekt umowy określa Załącznik Nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu.

21. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

- 21.1 Zamawiający zawiadomi wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć umowę zgodnie z projektem umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia o zamówieniu.
- 21.2 Przed podpisaniem umowy wybrany wykonawca przekaze zamawiającemu informacje o osobach które będą podpisywać umowę oraz przedstawi umowę regulującą współpracę podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (o ile występują).
- 21.3 Zamawiający zawrze umowę w terminie do 10 dni od daty rozstrzygnięcia postępowania.
- 21.4 Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, wzywany dwukrotnie do podpisania umowy we wskazanym terminie nie podpisze jej, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
- 21.5 Przed podpisaniem umowy wykonawca jest obowiązany posiadać ubezpieczenie i przedstawić potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 600 000,00 PLN (słownie: sześćset tysięcy 00/100 PLN).

22. Postanowienia końcowe.

- 22.1 Zamawiający odrzuci ofertę:
- 1) zawierającą nieprawdziwe informacje,
 - 2) jeżeli wykonawca określi przedmiot oferty w sposób niezgodny z ogłoszeniem o zamówieniu lub nie podał proponowanej ilości lub ceny posiłków,
 - 3) jeżeli wykonawca złoży ofertę alternatywną,
 - 4) jeżeli wykonawca lub oferta nie będą spełniać wymaganych warunków określonych w bezwzględnie obowiązujących przepisach prawa oraz warunków określonych w ogłoszeniu o zamówieniu,
 - 5) zawierającą rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 22.2 Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku, gdy:
- 1) nie wpłynie żadna oferta,
 - 2) zostaną odrzucone wszystkie oferty,
 - 3) kwota najkorzystniejszej oferty będzie przewyższać kwotę, którą zamawiający przeznaczył na finansowanie zamówienia,
 - 4) nastąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub zawarcie umowy nie leży w interesie zamawiającego czego nie można było wcześniej przewidzieć.
- 22.3 Zamawiający uzna cenę za rażąco niską jeżeli będzie ona niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 ustawy Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert.
- 22.4 Zamawiający może wzywać wykonawcę do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
- 22.5 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia przetargu bez wybrania którejkolwiek ze złożonych ofert bez podania przyczyn.

23. Załączniki stanowiące integralną część postępowania.

Załącznik Nr 1: Oferta.

Załącznik Nr 2: Projekt umowy.

Załącznik Nr 3: Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.

Załącznik Nr 1.**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa:

Siedziba: ulica, nr domu, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, województwo.

ul.

Nr NIP: Nr REGON:

INTERNET http://

E-mail:

Tel.: Faks:

Adres e-mail na który będą składane zamawiane posiłki:

Imiona i nazwiska osób, reprezentujących wykonawcę:

Pan/Pani tel.

Pan/Pani tel.

OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu na świadczenie usług społecznych których przedmiotem jest świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie, składamy niniejszą ofertę:

1. Zobowiązujemy się wykonać przedmiot zamówienia, zgodnie z wymogami zawartymi w postępowaniu za cenę:

Lp.	Przedmiot zamówienia.	Ilość.	Cena jedn. netto.	Wartość netto.	VAT%.	Wartość brutto.
1.	Śniadanie.	87600				
2.	Obiad.	87600				
3.	Kolacja.	87600				
4.	Drugie śniadanie.	17520				
5.	Podwieczorek.	17520				
6.	Posiłki profilaktyczne.	318				
7.	Posiłki dla pracowników technicznych – całodienne wyżywienie.	730				
Razem:						

2. Oświadczamy, że w cenie ofertowej zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Oświadczamy, że:
- 1) zobowiązujemy się wykonać zamówienie w okresie od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2022 r.,
 - 2) termin płatności: 60 dni.
4. Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej:
- Nazwisko, imię:
- Stanowisko:
- Telefon: Fax.:
- Nazwa firmy:
- Siedziba i adres:
- Telefon: Fax.:
- Osoby upoważnione do reprezentacji:
- Zakres - do reprezentowania w postępowaniu lub zawarcia umowy*.
5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni, od upływu terminu składania ofert.
6. Oświadczamy, że niniejsza oferta zawiera/nie zawiera* na stronach nr od ____ do ____ informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
7. Zapoznaliśmy się z treścią ogłoszenia o zamówieniu i przyjmujemy ją bez zastrzeżeń.
8. Akceptujemy projekt umowy i w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w ogłoszeniu, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

9. Oświadczamy, iż przewidujemy/nie przewidujemy* powierzenie podwykonawcom realizacji zamówienia w części, wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy
10. Oświadczamy, że usługi świadczone będą zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), na co w czasie trwania umowy będziemy posiadali zawsze aktualny certyfikat.
11. Informujemy, że wybór oferty będzie prowadził/nie będzie prowadził* do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług. W przypadku gdy wybór oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, to obowiązek ten powstanie w odniesieniu do (należy wskazać nazwy (rodzaj) towaru lub usługi) o wartości bez kwoty podatku od towarów i usług:
12. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu**.
13. Oświadczamy, że mamy/nie mamy* status małego/średniego przedsiębiorstwa* w rozumieniu przepisów rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. uznające niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 Traktatu (Dz. U. UE L 187 z 26.06.2014, str. 1).

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

- 1.
- 2.

Na kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty.

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

* niewłaściwe 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 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 tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

.....
(podpis osoby upoważnionej do
reprezentowania wykonawcy)

Załącznik Nr 2.

UMOWA Nr

zawarta w dniuw Warszawie

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)

pomiędzy:

Instytutem Gruźlicy i Chorób Płuc z siedzibą w Warszawie 01-138, ul. Płocka 26, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy pod nr KRS 0000141482, posiadającym NIP nr 525-000-88-38, REGON nr 000288490, reprezentowanym przez:

1.,
zwanym dalej **Zamawiającym**,

a

..... z siedzibą w....., ul....., wpisaną do pod numerem, w....., NIP nr, REGON nr, reprezentowaną przez:

1.,
zwaną dalej „Wykonawcą”,

§1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawarty jest w treści ogłoszenia o zamówieniu stanowiącym integralną część umowy, a zawarty w załączniku nr 5 do umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia świadczenia, o którym mowa w ust. 1 z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w sposób określony w ogłoszeniu o zamówieniu.

§2

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że narzędzia i urządzenia do realizacji przedmiotu niniejszej umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty wydane przez podmioty do tego uprawnione.

§3

Wykonawca nie może realizować części lub całości umowy w sposób odmienny niż przewidziany w ogłoszeniu o zamówieniu, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej Umowy.

§4

Umowa obowiązuje w okresie od dnia 01.03.2021 r. do dnia 28.02.2022 r.

§5

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki w oparciu o własnych pracowników, narzędzia i urządzenia niezbędne do realizacji Umowy przez okres określony w §4.
2. Wykonawca zobowiązuje się zaopatrywać we własnym zakresie i na własny koszt w produkty i materiały niezbędne do realizacji Umowy przez okres określony w §4.

§6

1. Strony ustalają cenę netto jednego osobo posiłku na kwotę: PLN (słownie: PLN). Wartość ta obejmuje cenę za śniadanie, obiad, kolację. Strony uzgadniają następującą cenę jednostkową posiłku:
 - 1) śniadanie: wartość netto PLN, (słownie: PLN);
 - 2) obiad: wartość netto PLN, (słownie: PLN);
 - 3) kolacja: wartość netto PLN, (słownie: PLN);
 - 4) drugie śniadanie: wartość netto PLN, (słownie: PLN);
 - 5) podwieczorek: wartość netto PLN, (słownie: PLN);
 - 6) posiłek profilaktyczny: wartość netto PLN, (słownie: PLN);
 - 7) posiłki dla pracowników technicznych – całodzienne wyżywienie: wartość netto PLN, (słownie: PLN).
3. Ceny uwzględniają wszelkie koszty spełnienia świadczeń, o których mowa w §8 ust. 1 oraz ogłoszeniu o zamówieniu.
4. Wysokość wynagrodzenia z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty brutto: PLN (słownie: PLN).
5. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy. Różnice te będą wahały się nie więcej niż $\pm 20\%$. Zmiany w tym zakresie nie będą stanowiły zmiany umowy. Zamawiający przewiduje odebranie od wykonawcy średnio 240 osobo posiłków dziennie. Odbieranie osobo posiłków w liczbie mniejszej niż 240 ale większej niż 200 nie stanowi zmiany warunków umowy. W okresach świątecznych lub w sytuacjach na które zamawiający nie ma wpływu np. w sytuacjach epidemiologicznych, liczba osobo posiłków może być również mniejsza niż 200, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wykonawcy z

tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 280 osobo posiłków w sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a związanej ze zwiększonym napływem chorych.

6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na konto Wykonawcy przelewem na podstawie faktury VAT, w ciągu 60 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie potwierdzenie przez przedstawiciela Zamawiającego kompletne wykonanie usługi w postaci podpisanego protokołu odbioru posiłków.
7. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
8. Wysokość wynagrodzenia za dany miesiąc stanowić będzie iloczyn sumy wszystkich dostarczonych w ciągu miesiąca posiłków i cen jednostkowych określonych w ust. 1. Do wynagrodzenia zostanie doliczony podatek od towarów i usług zgodnie ze stawką wskazaną w ofercie.

§7

1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych u Zamawiającego oraz wg. zaleceń dietetyka i lekarzy Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania certyfikowanego systemu HACCP przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy i systematycznego monitorowania jakości świadczonych usług.

§8

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymaganiami zawartymi w ogłoszeniu o zamówienia, a w szczególności do:
 - 1) wykonywania usługi zgodnie z warunkami zawartymi w ogłoszeniu o zamówieniu przez cały okres obowiązywania umowy;
 - 2) zapewnienia ciągłości w świadczeniu usług żywienia przez 7 dni w tygodniu w tym w dni ustawowo wolne od pracy, z zachowaniem reżimu sanitarno – epidemiologicznego całodziennego wyżywienia pacjenta;
 - 3) przestrzegania przepisów dotyczących organizacji żywienia zbiorowego;
 - 4) przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545);
 - 5) zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków;
 - 6) sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet indywidualnych na zlecenie Zamawiającego;
 - 7) sporządzania i przesyłania dekadowych jadłospisów (wraz z podaniem gramatury) upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego na 5 dni roboczych przed terminem realizacji;
 - 8) dostarczania codziennie na wszystkie oddziały oraz do Sekcji Zabezpieczenia Żywienia jadłospisu z podaną gramaturą, oznaczeniem alergenów oraz z podziałem na wszystkie zamówione danego dnia diety;
 - 9) dostarczania codziennie do Sekcji Zabezpieczenia Żywienia jadłospisu (na dzień bieżący) z podaniem: gramatury, wartości energetycznej i zawartości w diecie podstawowych składników odżywczych: białko, tłuszcz, węglowodany oraz błonnik.
 - 10) zapewnienia posiłków dla ilości pacjentów, zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego;
 - 11) zapewnienia pacjentom z określoną jednostką chorobową odpowiedniej diety;
 - 12) transportu posiłków do Zamawiającego;
 - 13) dostarczania posiłków o określonych przez Zamawiającego godzinach:
Śniadanie: 7:00 – 7:30;
Obiad: 12.00 – 12.30;
Kolacja: 16:00 – 16:30;
 - 14) odbioru, mycia i dezynfekcji pojemników, pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu;
 - 15) odbioru (2 razy dziennie) i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
 - 16) zainstalowania w siedzibie Zamawiającego oraz odinstalowania po zakończeniu umowy i utrzymania na swój koszt 8 zmywarek do naczyń stołowych z zewnętrznym systemem uzdatniania wody (oraz z niezbędnym osprzętem – podesty, dozowniki);
 - 17) dostarczenia na każdy z oddziałów i stołówkę szpitalną wózków bimarowych – 11 szt. oraz 1 warnik na wodę o pojemności 20 litrów;
 - 18) zapewnienia i utrzymania w sprawności na swój koszt 3 wózków transportowych z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, które będą służyły w siedzibie Zamawiającego do dystrybucji posiłków na oddziały.

§9

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w takim terminie, aby ich wydawanie możliwe było w godzinach wydania zaplanowanych przez Zamawiającego. W przypadku braków w dostarczonych

posiłkach, Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków lub pojedynczych produktów w terminie do 60 minut od momentu zgłoszenia braku.

2. Wykonawca jest zobowiązany do przyjmowania i reagowania na reklamacje ilościowe i jakościowe odnośnie dostarczanych posiłków. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na „Karcie reklamacji” (uwzględniającej m.in.: jakość posiłków, ilość posiłków, skład posiłków, temperaturę oraz stan termoportów i beczek na odpady pokonsumpcyjne) (wzór Karty reklamacyjnej stanowi załącznik nr 1 do Umowy). Kopia karty reklamacji pozostanie w siedzibie Zamawiającego. Dodatkowo reklamacje będą zgłaszane telefonicznie osobom wskazanym przez Wykonawcę.
3. Zamawiający będzie dokonywał comiesięcznej oceny Wykonawcy (Karta oceny stanowi załącznik nr 2 do Umowy) odnośnie żywienia na podstawie zeszytów uwag na oddziałach oraz codziennej oceny żywienia. Na prośbę Wykonawcy comiesięczna ocena zostanie udostępniona.

§10

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zatrudniony przez niego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolony personel, spełniający wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

§11

1. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających realizację jego siłami przedmiotu umowy.
2. Wykonawca, w przypadku, o którym mowa w ust. 1, zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o zaistniałej okoliczności Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
3. Niezapewnienie ciągłości żywienia pacjentów w sytuacji awarii lub innej okoliczności uniemożliwiającej realizację umowy stanowi podstawę do wypowiedzenia umowy w trybie §16 ust. 2 niniejszej Umowy.
4. Niezależnie od skorzystania z uprawnienia przewidzianego w ust. 3, Zamawiający może żądać w przypadku uchybienia obowiązkom, o którym mowa w ust. 2 zapłaty kary umownej w wysokości 5% wartości wynagrodzenia miesięcznego brutto Wykonawcy otrzymanego za miesiąc bezpośrednio poprzedzający miesiąc, w którym miało miejsce zdarzenie stanowiące podstawę do naliczenia kary umownej.

§12

1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji niniejszej Umowy do bezwzględnego przestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych i innych określonych przepisami prawa.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru oraz kontroli w każdym czasie w zakresie przewidzianym w ust. 1 po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron. Kontrola będzie się odbywała w obecności uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
3. Wykonawca odpowiada za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem warunków, o których mowa w ust. 1.
4. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Zamawiającego, w tym kontroli mikrobiologicznej.
5. Wykonawca jest zobowiązany w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy w kuchni produkującej posiłki dla Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi uchybieniami w toku kontroli, o której mowa w ust. 2.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia kaloryczności przygotowywanych posiłków, na koszt Wykonawcy.

§13

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej Zamawiającemu lub osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 600 000,00 PLN (słownie: sześćset tysięcy 00/100 PLN) przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy i kolejne 30 dni po jej zakończeniu.
3. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa wcześniej niż termin obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jego przedłużenia.

§14

1. W przypadku, gdy Wykonawca:
 - 1) uchyla się od realizowania zobowiązań określonych w umowie,
 - 2) realizuje umowę w sposób odmienny niż przewidziany niniejszą umową,
 - 3) uchyla się od wykonania zaleceń pokontrolnych, o których mowa w § 12 niniejszej umowy,Zamawiający może w formie pisemnej wyznaczyć termin na wyeliminowanie stwierdzonych uchybień.
2. W przypadku, gdy Wykonawca w terminie, o którym mowa w ust. 1 nie wyeliminuje stwierdzonych uchybień, Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 0,5% wartości wynagrodzenia miesięcznego brutto Wykonawcy otrzymanego za miesiąc bezpośrednio poprzedzający miesiąc, w którym stwierdzono uchybienia, za każdy dzień zwłoki w wyeliminowaniu stwierdzonych uchybień.

3. Zamawiającemu, niezależnie od postanowień ust. 1 i 2, przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w trybie przewidzianym §16 ust. 2 niniejszej Umowy.

§ 15

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych:
 - 1) w przypadku niewykonania umowy w wysokości dwukrotnych kosztów dokonania przez Zamawiającego zakupu usług objętych przedmiotem umowy u innego podmiotu;
 - 2) za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy w danym miesiącu – w wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego brutto przysługującego Wykonawcy za miesiąc bezpośrednio poprzedzający miesiąc, w którym stwierdzono uchybienie, z zastrzeżeniem § 14 ust. 2,
 - 3) 5% całkowitej kwoty, o której mowa w § 6 ust. 3, w przypadku wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego w okolicznościach, o których mowa w § 16 ust. 2.
 - 4) w razie wystąpienia opóźnienia w usunięciu awarii sprzętu Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,5% wynagrodzenia miesięcznego brutto przysługującego Wykonawcy za miesiąc bezpośrednio poprzedzający miesiąc, w którym wystąpiła awaria, za każdy dzień opóźnienia w usunięciu awarii.
2. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30% kwoty, o której mowa w § 6 ust.4.
3. Zapłata kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego roszczeń odszkodowawczych do wysokości faktycznie poniesionej szkody.
4. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia kar umownych z należnego mu wynagrodzenia, na podstawie noty obciążeniowej, bez uprzedniego pisemnego wezwania do zapłaty kary umownej. W przypadku gdy nie będzie możliwe potrącenie kary umownej z należnego wynagrodzenia wykonawcy, kara płatna będzie w terminie 7 dni od otrzymania wezwania do jej zapłaty przez Wykonawcę.

§ 16

1. Strony zastrzegają sobie prawo do wypowiedzenia umowy za 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:
 - 1) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
 - 2) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia działalności Wykonawcy, bądź pomimo dwukrotnych pisemnych zaleceń pokontrolnych nie przeprowadza w określonym terminie czynności pokontrolnych, o których mowa w §12 niniejszej Umowy,
 - 3) mimo dwukrotnych pisemnych upomnień Zamawiającego nadal narusza inne postanowienia niniejszej Umowy lub wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami umowy lub warunkami postępowania bądź oferty.

§ 17

1. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian w umowie, które będą mogły być dokonane z powodu zaistnienia okoliczności, niemożliwych do przewidzenia w chwili zawarcia umowy lub w przypadku wystąpienia którejkolwiek z następujących sytuacji:
 - 1) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy, w tym świadczenia stron umowy,
 - 2) konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem okoliczności wynikających z realizacji umów zawartych pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, związanych z realizacją przedmiotu umowy.
2. Zmiany postanowień umowy w okolicznościach, o których mowa w ust. 1, mogą dotyczyć zmiany:
 - 1) terminu wykonania umowy,
 - 2) sposobu wykonania umowy,
 - 3) wynagrodzenia,
 - 4) sposobu płatności.
3. Zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę tj. zmniejszenie lub zwiększenie wynagrodzenia, będą dokonywane według następujących zasad. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu kalkulację ceny z uwzględnieniem wszystkich składników cenotwórczych, również tych które będą podlegały zmianom oraz uzasadnienie ewentualnych zmian i propozycję wysokości zmiany kwoty. Zamawiający dokona weryfikacji przedłożonej kalkulacji pod kątem zgodności z prawnymi i faktycznymi podstawami zmiany. W przypadku nieadekwatnej zmiany wynagrodzenia w stosunku do zaistniałych okoliczności będących podstawą do zmiany w ocenie Zamawiającego, strony przystąpią do ustalenia poziomu zmiany w wyniku obopólnych ustaleń - negocjacji, z tym zastrzeżeniem, że dopuszczalna jest wyłącznie zmiana proporcjonalna do poziomu wynikającego z okoliczności będących podstawą do jej wprowadzenia. W przypadku gdy wskazane okoliczności miałyby prowadzić do zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawca przedstawi na wezwanie Zamawiającego kalkulację, o której mowa w zdaniu drugim.
4. Zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy spowodowane wzrostem albo zmniejszeniem stawki VAT, będą dokonywane według następujących zasad. Jeśli zmiana stawki VAT będzie powodować zwiększenie ceny przedmiotu umowy po stronie Wykonawcy, zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi o kwotę

równą różnicy w kwocie podatku VAT zapłaconego przez Wykonawcę. Jeśli zmiana stawki VAT będzie powodować zmniejszenie ceny po stronie Wykonawcy, zmniejszenie wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi o kwotę stanowiącą różnicę kwoty podatku VAT zapłaconego przez Wykonawcę.

5. Zmiana wysokości wynagrodzenia nastąpi od momentu jej wprowadzenia przez Strony, przy czym jeżeli zmiana kosztów Wykonawcy nastąpiła przed dokonaniem zmiany Umowy, zmiana wysokości wynagrodzenia będzie uwzględniała także zmianę wysokości kosztów ponoszonych po dacie zmiany odpowiednich przepisów prawa, a przed datą dokonania zmiany Umowy.

§18

W przypadku niedotrzymania terminu zapłaty Wykonawca ma prawo do odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.

§ 19

1. Wykonawca oświadcza, iż zmywarki będą spełniać wymagania Zamawiającego a wózki bemarowe i transportowe będą posiadać cechy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy oraz zobowiązuje się do utrzymania ich na własny koszt w stanie zdatnym do użytku zgodnie z ich przeznaczeniem przez okres obowiązywania umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia na swój koszt pracowników do obsługi zmywarek, udostępnienia pomieszczeń, w których zmywarki i ich akcesoria zostaną zainstalowane, ponoszenia kosztów energii elektrycznej i wody jak również, środków chemicznych niezbędnych do ich eksploatacji.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania na własny koszt i we własnym zakresie koniecznych napraw i bieżącej konserwacji zmywarek wraz z zainstalowanym osprzętem (regeneracja/wymiana złoza w uzdatniaczach wody) oraz wózków bemarowych i transportowych, a w przypadku wystąpienia awarii do usunięcia jej w przeciągu 24 h w najbliższy dzień roboczy licząc od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego awarii, faxem (na nr faxu:) lub pocztą elektroniczną (adres e-mail:). W przypadku braku możliwości naprawy w w/w terminie, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na czas naprawy sprzęt zastępczy o nie gorszych parametrach technicznych. W przypadku zmiany adresów komunikacyjnych Wykonawca każdorazowo powiadomi o tej zmianie Zamawiającego w formie pisemnej w ciągu 24 godzin od zaistniałej zmiany.

§ 20

Osoby uprawnione do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy:

ze strony Zamawiającego: e-mail, tel.

ze strony Wykonawcy: e-mail, tel.

§ 21

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 22

1. W związku z zawarciem umowy Wykonawca udostępnia Zamawiającemu dane osobowe osób wskazanych w §20 w zakresie w nim określonym.
2. Z chwilą udostępnienia danych osobowych administratorem tych danych staje się Zamawiający.
3. Udostępnione dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego w celu realizacji umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz.U.UE.L.2016.119.1), zwanym dalej „RODO”.
4. Wykonawca zobowiązuje się poinformować na piśmie osoby, o których mowa w ust. 1, o udostępnieniu ich danych osobowych Zamawiającemu oraz o przysługujących tym osobom prawach z tym udostępnieniem związanych, zgodnie z art. 14 ust. 1 i 2 RODO.
5. Wykonując obowiązek, o którym mowa w ust. 4, Wykonawca uwzględni poniższe informacje:
 - 1) administratorem danych jest Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc z siedzibą w Warszawie;
 - 2) dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych Osobowych Zamawiającego e-mail: iod@igichp.edu.pl, tel. +48-22-43-12-235;
 - 3) dane osobowe są przechowywane przez okres obowiązywania umowy oraz do czasu wygaśnięcia wzajemnych roszczeń wynikających z umowy;
 - 4) po upływie okresu przechowywania dane osobowe są usuwane;
 - 5) odbiorcami danych są komórki organizacyjne Zamawiającego właściwe w zakresie realizacji umowy;
 - 6) udostępnione dane nie będą przekazywane innym podmiotom, za wyjątkiem upoważnionych organów publicznych, dla których podstawę prawną stanowi przepis prawa;
 - 7) osobie, której dane osobowe zostały udostępnione, przysługuje prawo żądania dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w razie uznania, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO lub inne przepisy określające sposób przetwarzania i ochrony danych osobowych.
6. Wykonawca przetwarza udostępnione mu dane osobowe pracowników Zamawiającego, wskazanych w §20 w zakresie w nim określonym, wyłącznie w celu realizacji umowy.
7. Z chwilą udostępnienia tych danych przez Zamawiającego, administratorem tych danych staje się Wykonawca.
8. Wykonawca oświadcza, że zna i stosuje przepisy RODO oraz inne obowiązujące przepisy z zakresu ochrony danych osobowych, jak również daje gwarancję wdrożenia odpowiednich środków technicznych

i organizacyjnych, aby przetwarzanie danych osobowych spełniało wymogi RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.

§23

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.
2. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia w terminie 30 dni od przekazania wniosku o ugodowe załatwienie sprawy drugiej Stronie, spory będzie rozstrzygał Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca nie może przenosić na osoby trzecie żadnych praw i obowiązków oraz wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.
4. Na podstawie art. 4c ustawy z dnia 9 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 935 z późn.zm.) Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 powyższej ustawy.

§24

Załącznikami do umowy stanowiącymi jej integralną część są:

- 1) Wzór Karty reklamacji – załącznik nr 1,
- 2) Wzór Karty oceny – załącznik nr 2,
- 3) Kopia oferty wykonawcy – załącznik nr 3,
- 4) Odpis polisy ubezpieczeniowej – załącznik nr 4.
- 5) Ogłoszenie o zamówieniu – załącznik nr 5

§25

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc
ul. Płocka 26
01-138 Warszawa

Załącznik Nr 1 do umowy

KARTA REKLAMACJI
z dnia

Dzień

Nazwa posiłku (śniadanie; obiad; kolacja; drugie śniadanie; podwieczorek, posiłek profilaktyczny)

Rodzaj diety

Uchybienia/uwagi.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
Podpis upoważnionego
Przedstawiciela Wykonawcy

.....
Podpis upoważnionego
Przedstawiciela Zamawiającego

**KARTA OCENY
COMIESIĘCZNA
OCENA DOSTARCZANIA
POSIŁKÓW PRZEZ WYKONAWCĘ**

Oceniane parametry	Uwagi	Ocena (skala ocen 1 – 5)
Dostarczanie posiłków: Śniadanie: 7.00 – 7.30; Obiad: 12.00 – 12.30; Kolacja 16.00 – 16.30.		
Zgodność diet z codziennym zamówieniem.		
Zgodność gramatury dostarczanych posiłków z gramaturą wskazaną w jadłospisie.		
Prawidłowa wartość energetyczna i zawartość podstawowych składników odżywczych w dostarczanych dietach.		
Posiłki dostarczane zgodnie z zapisem w umowie, opisane z podziałem na diety i oddziały.		
Stan środka transportu.		
Stan higieniczny termoportów, pojemników GN oraz wózków transportowych.		
Dostarczanie jadłospisu dekadowego na 5 dni przed terminem realizacji.		
Dostarczanie jadłospisu z podaniem gramatury na dzień bieżący.		

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.

Na podstawie 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 tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE 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 tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), zwanego dalej „RODO”, informujemy, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc z siedzibą w Warszawie, ul. Płocka 26, 01-138 Warszawa.
- 2) Inspektorem Ochrony Danych w Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie jest Pan Bogdan Goźliński, mail: iod@igichp.edu.pl, tel. +48-22-43-12-235.
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie.
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą
 - a) osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”,
 - b) inne podmioty upoważnione na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa do ich otrzymania.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
- 6) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych 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 związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści swoich danych, do ich sprostowania oraz ograniczenia ich przetwarzania.
- 8) W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych nie przysługuje Pani/Panu prawo do usunięcia danych osobowych; przenoszenia danych osobowych, oraz prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 9) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych w Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 10) Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.