Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku
ul. Słoneczna 15 D
76-200 Słupsk

Słupsk, dnia 15 lipca 2020 r.

MOPR.XVI.2610/02/2020

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi

Działając na podstawie art. 138h i 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych Zamawiający zamierza udzielić zamówienia publicznego o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ust. 1, na:

Usługę przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
55321000-6 Usługa przygotowywania posiłków
55322000-3 Usługa gotowania posiłków
55521200-0 Usługa dowożenia posiłków
55320000-9 Usługa podawania posiłków

.....
Sporządził

KIEROWNIK
Działu Administracyjno-Gospodarczego
Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie
w Słupsku
mgr Radosław Szycko

.....
Sprawdził

KIEROWNIK
Dziennego Domu
Pomocy Społecznej w Słupsku
„Bezpieczna Przystań"
mgr Małgorzata Mogielnicka

.....
Podpis Dyrektora

DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie
w Słupsku
Marcin Treder

Integralną część ogłoszenia stanowią wzory następujących dokumentów:
Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy
Załącznik Nr 2 - Projekt umowy
Załącznik Nr 3 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
Załącznik nr 4 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
Załącznik nr 5 - Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
Załącznik nr 6 - Wykaz osób
Załącznik nr 7 - Wykaz usług
Załącznik nr 8 - Wykaz narzędzi
Załącznik nr 9 - Zobowiązanie innego podmiotu
Załącznik nr 10 - Przykładowy jadłospis
Załącznik nr 11 - Rekomendacje dotyczące działalności placówek pobytu dziennego

Słupsk, dnia 15 lipca 2020 r.

Nazwa oraz adres Zamawiającego
Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie
76-200 Słupsk, ul. Słoneczna 15 d,
www.bip.mopr.slupsk.pl
tel. 59 814 28 01, fax 59 814 28 03
e-mail: mopr@sl.home.pl

1. **Informacje wprowadzające:**
   1.1. Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Słupsku zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843)
   1.2. Postępowanie jako zamówienie na usługi społeczne zostanie przeprowadzone w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Pzp oraz na zasadach określonych w niniejszym ogłoszeniu. W postępowaniu stosuje się odpowiednio wskazane w ogłoszeniu przepisy ww. ustawy Pzp oraz przepisy aktów wykonawczych wydanych na tej podstawie.
   1.3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia. Dokonaną zmianę Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano ogłoszenie, a także zamieści na stronie internetowej Zamawiającego.
   1.4. Ilekroć w ogłoszeniu jest mowa o:
      1) **Postępowanie** - postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszego ogłoszenia;
      2) **Zamawiającym** -należy przez to rozumieć Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku z siedzibą przy ul. Słonecznej 15d, 76-200 Słupsk, reprezentowany przez Dyrektora.
      3) **Wykonawcy** - należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.
      4) **Ustawie** - należy przez to rozumieć ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).
      5) **Zamówienie** - należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w punkcie 2 niniejszego ogłoszenia;
   1.5. **Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych:**
1.5.1 Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informuję, że:
      1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku, 76-200 Słupsk, ul. Słoneczna 15D;
      2) inspektorem ochrony danych osobowych w Miejskim Ośrodku Pomocy Rodzinie w Słupsku jest Pani Edyta Zubka, kontakt: adres e-mail: e.zubka©mopr.slupsk.pl;/[1];
      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;
      4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), dalej „ustawa Pzp";
      5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp oraz zgodnie z umową o dofinansowanie projektu.
      6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
      7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

---

[1] ***Wyjaśnienie:*** *informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych*

8) posiada Pani/Pan:
   - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
   - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych[2];
   - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO[3];
   - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:
   - 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 art. 20 RODO;
   - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO

1.5.2 Podanie danych osobowych w związku z udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne nie jest obowiązkowe, ale może być warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, zamawiający może żądać ich podania na podstawie odpowiednich przepisów.

1.5.3 Administrator na etapie postępowania o udzielenie zamówienia oraz po jego zakończeniu przetwarza dane osobowe (w tym je udostępnia) w sposób gwarantujący zabezpieczenie przed ich bezprawnym rozpowszechnianiem stosując jednocześnie dodatkowe zabezpieczenia praw i wolności osób, których dane dotyczą, w przypadku przetwarzania danych dotyczących wyroków skazujących i naruszeń prawa.

1.5.4 Zamawiający przypomina o ciążącym na Wykonawcy obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

2. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:** Zamówienie udzielane jest w następujących częściach:
   Usługa przygotowania i dowozu posiłków (obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej ,,Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9.

2.1.1 Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

Kod CPV	Opis
55321000-6	Usługa przygotowywania posiłków
55322000-3	Usługa gotowania posiłków
55521200-0	Usługa dowożenia posiłków
55320000-9	Usługa podawania posiłków

2.1.2 Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania posiłków (obiad) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9 w średniej ilości dziennej 45 zestawów obiadowych w okresie od 1 września 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. z wyjątkiem sobót i niedziel (średnia ilość liczona jest w stosunku do okresu trwania umowy). Przez święta rozumie się dni ustawowo wolne do pracy. Planuje się szacunkową wielkość zamówienia w ilości szacunkowej 3.780 szt obiadów.

2.1.3 Usługa objęta przedmiotem zamówienia powinna być wykonywana zgodnie z przepisami ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz.

[2] *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*

[3] *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*

1252 z późn. zm.), rozporządzeniami wykonawczymi, rozporządzeniami unijnymi, a zwłaszcza z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP.

2.1.4 Dodatkowo usługa objęta przedmiotem umowy powinna być wykonywana zgodnie z przepisami ustawy z 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 374) oraz rekomendacji dotyczącej działalności placówek pobytu dziennego wydanych przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

2.1.5 Osoby wykonujące przedmiot zamówienia posiadają wymagane uprawnienia, określone w ustawie z dn. 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r., poz. 1239 z późn. zm.) .

2.1.6 Wykonawca będzie przygotowywał posiłki objęte przedmiotem zamówienia we własnych obiektach z użyciem własnych urządzeń, materiałów i produktów oraz będzie dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

2.1.7 Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości obiadów w okresie objętym przedmiotem zamówienia, ze względu na frekwencję osób korzystających z tej formy pomocy. Z racji zmniejszenia liczby przygotowywanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.

2.1.8 Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę prawidłowo przygotowanych i dostarczonych posiłków po cenie jednostkowej brutto wynikającej z oferty Wykonawcy.

2.1.9 Wykonawca będzie dostarczał posiłki do zamawiającego na własny koszt (w ramach oferowanej ceny jednostkowej) oraz będzie wydawał posiłki w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu DDPS w niżej podanych terminach i godzinach posiłków. Posiłki wydawane będą na naczyniach dostarczonych przez wykonawcę i odbieranych po spożyciu posiłku. W trakcie pandemii COVID -19 dopuszcza się podawania posiłków w punktach ich spożywania w naczyniach jednorazowych.

2.1.10 Posiłki objęte przedmiotem zamówienia będą przeznaczone do grupy odbiorców po 60 roku życia, celem żywienia jest aktualne pokrycie potrzeb organizmu z uwzględnieniem ograniczeń związanych z zaburzeniami w odczuwaniu smaku i zapachu oraz łagodzeniem ewentualnych dolegliwości. Obiad powinien mieć formę dwudaniowego zestawu (zupa + drugie danie) z napojem. Posiłki powinny być przygotowane i wydane zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, właściwymi przepisami i zasadami systemu HACCP, odpowiednimi dla żywienia zbiorowego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi wymaganymi prawem dla przedmiotu zamówienia.

2.1.11 Posiłki przygotowywane będą zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Muszą być zróżnicowane, sporządzane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla osoby starszej przy zapotrzebowaniu 1850 kcal/dzień zapewniając jej przy procentowym podziale: 35% obiad nie mniej niż 1100 kcal. Biorąc pod uwagę zapotrzebowanie na podstawowe składniki pokarmowe. Węglowodany powinny zapewnić ok. 55-60% energii (przy 10% udziale cukrów prostych i oraz błonnika pokarmowego w ilości 25-30g/dobę), tłuszcze 25-30% energii a białko nie mniej niż 0,75g/kg m.c./dobę z uwzględnieniem witamin i składników mineralnych.

2.1.12 Ustala się gramaturę posiłków:
- zupa o pojemności nie mniejszej niż 500ml
- drugie danie o pojemności: porcja mięsa -100g; ziemniaki, makaron, ryż- 200g;
- surówka- 100g,
- napój- 200ml

2.1.13 Obiad w rozkładzie tygodniowym powinien wyglądać następująco - poniedziałek to dania z kurczakiem (np.: porcja kurczaka, pierś, potrawka z kurczaka); wtorek i czwartek dania półmięsne (np.: bigos, łazanki, fasola po bretońsku, gołąbki i in.); środa dania z porcją mięsa; piątek z uwzględnieniem ryby (np.: porcja ryby, kotlet rybny, śledź w śmietanie lub makarony czy ryż z dodatkami).

2.1.14 Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant.

2.1.15 W przypadku zup - nie mogą być za kwaśne i za słone biorąc pod uwagę zaburzenia odczuwania smaku przez osoby starsze.

2.1.16 W przypadku drugiego dania - podstawą powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa, ryb, podrobów, jaj, sera lub z tzw. Potraw półmięsnych złożonych z mięsa i warzyw lub produktów

mącznych albo bezmięsna uzupełniona produktami białkowymi (twarogiem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Surówki powinny być dobrze rozdrobnione.

2.1.17 Posiłki powinny być urozmaicone o dobranej kolorystyce, podawane o temperaturze zupy 75°C, drugie dania 65°C. Dania nie mogą powtarzać się w okresie 10 dni.

2.1.18 W dniach:

• 1 października 2020 r. – **Dzień Seniora**, zupa - rosół królewski, drugie danie mięsne (np.: zraz zawijany, udo z kurczaka faszerowane) z dwoma surówkami plus tort okazjonalny.

• 23 grudnia 2020 r. – **Wigilia** zamiast obiadu Wykonawca przygotuje tradycyjny posiłek wigilijny o uroczystym charakterze z 12 potrawami (barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikiem z kapustą i grzybami, kapusta postna, ryba w sosie greckim, ziemniaki, śledź w oleju, śledź po kaszubsku, sałatka jarzynowa, kompot z suszu, pieczywo, herbata z cytryną) plus ciasto (makowiec lub piernik). Posiłek podczas uroczystości wigilijnej ma zostać wydany w godzinach od 10^{30} do 12^{00}.

2.1.19 Koszt wykonania poszerzonego jadłospisu jest wkalkulowany w cenę jednostkową usługi.

2.1.20 Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i przesyłania do akceptacji Zamawiającego tygodniowego jadłospisu (do godziny 12^{00} każdego piątku tygodnia poprzedzającego jego realizację) z podaniem gramatury i kaloryczności posiłków. Jadłospis może zostać przesłany drogą elektroniczną. Brak uwag ze strony Zamawiającego do godziny 15^{30} dnia, w którym przesłano jadłospis, uważany będzie za jego akceptację.

2.1.21 Ilość zamawianych posiłków zamawiający będzie zgłaszał wykonawcy najpóźniej do godziny 14^{00} dnia poprzedzającego.

2.1.22 Wykonawca wywiesi w widocznym miejscu w lokalu wydawania i spożywania posiłków jadłospis z podaniem gramatury posiłków na dany dzień żywieniowy.

2.1.23 Posiłki będą wydawane przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach 13^{00} - 13^{45}

2.1.24 Posiłki dostarczane przez Wykonawcę powinny być transportowane w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, zgodnie z wymaganymi warunkami sanitarno-epidemiologicznymi dla tego rodzaju transportu oraz zasadami systemu HACCP.

2.1.25 Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania prób pokarmowych dostarczanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówce przez okres 72 godzin od momentu pobrania posiłku. Każda próba ma zawierać w opisie: gramaturę produktu, datę, godzinę i podpis osoby pobierającej próbę.

2.1.26 Posiłki podawane powinny być:

- w naczyniach wielorazowego użytku, przy czym obowiązek mycia i dezynfekcji naczyń spoczywa na Wykonawcy i będzie dokonywany poza budynkiem Zamawiającego.
- w pojemnikach jednorazowych (zgodnie z zaleceniami pkt 2.1.4)

2.1.27 Każda zmiana dotycząca rodzaju dostarczanych naczyń oraz cena za posiłek będzie poprzedzona wydaniem Zarządzenia Dyrektora MOPR w Słupsku.

2.1.28 Odpady pokonsumpcyjne (oraz naczynia jednorazowe) Wykonawca będzie zabierał ze sobą.

2.1.29 Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

2.1.30 Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu przyrządzania i dowozu posiłków.

2.1.31 Przedstawiciel Zamawiającego będzie mieć prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzanie posiłki a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

2.1.32 Pracownicy uprawnieni do kontaktu zostaną wskazani przez Zamawiającego i Wykonawcę w Umowie.

2.1.33 W przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłku powyżej 40 minut względem godzin określonych w ogłoszeniu albo nie dostarczenia ww. posiłków w ogóle, Zamawiający ma prawo do zakupu niedostarczonych posiłków we własnym zakresie od innego, dowolnie wybranego dostawcy, za dowolnie ustaloną cenę, oraz dochodzenie od Wykonawcy zwrotu wszystkich poniesionych z ww. tytułów kosztów (umowne wykonawstwo zastępcze).

3. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE:

3.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

4. **OFERTA WARIANTOWA:**
   4.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

5. **INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 67 UST. 1 PKT 6:**
   Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia na podstawie art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy.

6. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**
   6.1 Od dnia 01.09.2020 r. do dnia 31.12.2020 r.

7.WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

7.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy

7.1.1 nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy pzp

7.1.2 spełnią warunki udziału w postępowaniu

7.2 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki określone w art. 22 ust. 1a i 1b. ustawy Pzp, Zamawiający ustala następujące warunki udziału w postępowaniu:

7.2.1 warunki udziału dotyczące **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże, że:

- posiada aktualną decyzję podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego kuchnię, w której wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności,
- posiada aktualną decyzję podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności (dotyczy środków transportu z których Wykonawca będzie korzystał przy realizacji usługi).

7.2.2 warunki udziału dotyczące **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:** Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.

7.2.3 warunki udziału dotyczące **zdolności technicznej lub zawodowej:**
Zamawiający uzna spełnienie tego warunku, jeśli Wykonawca wykaże, że:

a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli ten okres był krótszy – wykonał lub wykonuje usługi w kuchni w której będzie przygotowywał posiłki będące przedmiotem umowy – przedstawi poniżej usługi wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których zostały wykonane lub są należycie wykonywane.

- minimum jedno zamówienie obejmujące swym zakresem przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadów, dostarczanych przez pięć dni w tygodniu, o wartości całego zamówienia minimum 50 000 złotych brutto

b) będzie dysponował osobami:
- min. 1 osobę posiadającą minimum średnie wykształcenie dietetyka lub technika technologii żywności, posiadającą minimum 2 letni staż pracy na tym stanowisku,
- min 1 osobę posiadającą wykształcenie na stanowisku kucharz, posiadającą min 2 letni staż pracy na tym stanowisku.
- min 1 osobę z tytułem mistrza kucharskiego potwierdzoną dyplomem, poświadczającym umiejętności, doświadczenie i wykształcenie zawodowe

c) będzie dysponował środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, tj. minimum jeden samochód spełniający wymogi potwierdzone dokumentem terenowo podległego organu P.I.S. wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami

d) będzie dysponował obiektem spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi (pkt d dotyczy obu części)

7.3 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części polegać na zdolnościach technicznych

lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

8. **PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW:**
   8.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
   8.2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.
   8.3. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawianie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Regulacji, o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
   8.4. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19, przed wykluczeniem Wykonawcy, Zamawiający zapewni temu Wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji. Zamawiający wskazuje w protokole sposób zapewnienia konkurencji.
   8.5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

9. **WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA:**
   9.1. Do oferty sporządzonej w oparciu o Formularz oferty, stanowiący Załącznik nr 1 do SIWZ należy dołączyć w formie pisemnej aktualne na dzień składania ofert:
      1) oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp w związku z art. 22 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, stanowiące Załącznik nr 4 do ogłoszenia,
      2) oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp w związku z art. 24 ust. 1 pkt 12-22 dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, stanowiące Załącznik nr 3 do ogłoszenia.
   9.2. Wykonawca w terminie do 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Propozycję treści oświadczenia stanowi Załącznik nr 5 do ogłoszenia.
   9.3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia.
   9.4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniach, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia.
   9.5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenia, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
   9.6. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
   9.7. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowaniu o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, a jeżeli zachodzą

uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

9.8. Zgodnie z art. 24aa Zamawiający może, w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

9.9. W przypadku Wykonawców z zagranicy są oni zobowiązani do podania w ofercie rejestrów publicznych danego kraju, z których Zamawiający może pobrać bezpłatnie dokumenty dotyczące Wykonawców. Jeżeli Wykonawca zagraniczny nie wskaże danego rejestru, Zamawiający uzna, że dany dokument nie jest dostępny bezpłatnie w rejestrze publicznym i Wykonawca będzie zobowiązany do jego przedłożenia.

9.10. W przypadku, o którym mowa w pkt. 9.9 Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

9.11. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

10. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA:

10.1. Do oferty sporządzonej w oparciu o Formularz oferty, stanowiący Załącznik nr 1 do SIWZ należy dołączyć w formie pisemnej aktualne na dzień składania ofert:

1) oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp w związku z art. 22 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, stanowiące Załącznik nr 4 do ogłoszenia,
2) oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp w związku z art. 24 ust. 1 pkt 12-22 dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, stanowiące Załącznik nr 3 do ogłoszenia.

10.2. Dodatkowo w zakresie wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków określonych art. 22 ust. 1 i ust. 1 b ustawy Pzp, należy przedłożyć :

10.2.1 Aktualne decyzje terenowo podległego organu Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, potwierdzające, że:
-obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi,
-Wykonawca może produkować i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym.

10.2.2Wykaz usług wykonanych (lub wykonywanych) przez wykonawcę w kuchni w której będzie przygotowywał posiłki z okresu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), z podaniem: wartości przedmiotu zamówienia, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – Załącznik nr 7 do ogłoszenia,

10.2.3Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, wraz z informacjami dotyczącymi ich wykształcenia, doświadczenia zawodowego, które są niezbędne do wykonywania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz podstawie do dysponowania tymi osobami – Załącznik nr 6 do ogłoszenia,

10.2.4Wykaz narzędzi dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami – Załącznik nr 8 do ogłoszenia

10.3. Wykonawca w terminie do 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie

o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Propozycję treści oświadczenia stanowi Załącznik nr 5 do ogłoszenia.

10.4. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia.

10.5. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniach, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia.

10.6. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenia, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

10.7. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

10.8. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowaniu o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

10.9. W przypadku Wykonawców z zagranicy są oni zobowiązani do podania w ofercie rejestrów publicznych danego kraju, z których Zamawiający może pobrać bezpłatnie dokumenty dotyczące Wykonawców. Jeżeli Wykonawca zagraniczny nie wskaże danego rejestru, Zamawiający uzna, że dany dokument nie jest dostępny bezpłatnie w rejestrze publicznym i Wykonawca będzie zobowiązany do jego przedłożenia.

10.10. W przypadku, o którym mowa w pkt. 9.9 Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

10.11. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

11. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22A USTAWY PZP ORAZ ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM:

11.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

11.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia - Załącznik nr 9 do ogłoszenia.

11.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja zawodowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22.

11.4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeżeli podmioty te realizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

11.5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub

zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną.

11.6. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a Ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą

11.7. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt. 9.1 ogłoszenia.

12. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE, KONSORCJA):

12.1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W takim przypadku należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

12.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenia sporządzone odpowiednio według Załącznika nr 3 i Nr 4 do SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

12.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt. 9.2 ogłoszenia składa każdy z wykonawców.

12.4. Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

13. PODWYKONAWSTWO:

13.1. Zgodnie z art. 36a ust. 1 ustawy Pzp Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

13.2. Na podstawie art. 36b ust. 1 ustawy Pzp Zmawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w formularzu ofertowym:

1) części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom,
2) podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp Ustawy, w celu wskazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp.

13.3. W przypadku zamówień na roboty budowlane lub usługi, które mają być wykonane w miejscu podlegającym bezpośredniemu nadzorowi Zamawiającego, Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w takie roboty budowlane lub usługi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zadaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację robót budowlanych lub usług.

13.4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu

wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

13.5. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

14. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

14.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

14.2. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują, zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. 2019, poz. 123 ze zm.).

14.3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku nie wywiązania się przez Wykonawcę z powyższego obowiązku, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na adres e-mail wskazany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się z jego treścią.

14.4. Domniemywa się, że pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu lub adres e-mail podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający Wykonawcy zapoznanie się z treścią pisma. Chyba, ze Wykonawca wezwany przez Zamawiającego do potwierdzenia otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji o sposób określony w pkt 14.3 oświadczy, iż ww. wiadomości nie otrzymał.

14.5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

14.6. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

1) p. Radosław Szycko, tel. +48 59 814 28 15, e-mail: r.szycko@mopr.slupsk.pl

15. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

15.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

15.2. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia orzeczenia przez Krajową Izbę Odwoławczą.

15.3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody o przedłużenie terminu na oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

16. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

16.1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą realizację przedmiotu zamówienia. Treść oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu.

16.2. Ofertę stanowi wypełniony Formularz ofertowy.

16.3. Ofertę należy sporządzić wg Formularza oferty (załącznik nr 1 do ogłoszenia) oraz załączyć wymagane oświadczenia i dokumenty.

16.4. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

16.5. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.

16.6. Wszystkie strony oferty zaleca się kolejno ponumerować. Wszystkie strony (kartki) zaleca się spiąć (zszyć) w sposób uniemożliwiający dekompletację.

16.7. Błędy zaleca się poprawiać poprzez skreślenie z utrzymaniem czytelności skreślonych wyrażeń lub liczb. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty zaleca się parafować i datować własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

16.8. Wraz z ofertą powinny być złożone:

16.8.1 Formularz oferty stanowiący załącznik nr 1
16.8.2 Oświadczenie dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4;
16.8.3 Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3;
16.8.4 w przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika, pełnomocnictwo, z którego treści będzie wynikać zakres udzielonego umocowania. Dodatkowo, w przypadku oferty składanej przez konsorcjum, do oferty powinno zostać załączone pełnomocnictwo dla osoby uprawnionej do reprezentowania członków konsorcjum w trakcie postępowania.
16.8.5 Zobowiązanie podmiotu trzeciego, jeżeli dotyczy- załącznik nr 9;

16.9. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem ofert niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawcy zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zmawiającego, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.

16.10. Ofertę należy złożyć w dwóch kopertach: zewnętrznej i wewnętrznej. Kopertę zewnętrzną należy zabezpieczyć w sposób trwały i oznaczyć napisem: **„OFERTA na usługę przygotowania i dowozu posiłków DDPS w Słupsku- nie otwierać przed terminem otwarcia ofert.** Na kopercie wewnętrznej należy podać nazwę i adres Wykonawcy.

16.11. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej. W takim przypadku należy powiadomić Zamawiającego, składając zmiany lub powiadomienie o wycofaniu oferty według takich samych zasad jak składanie oferty, tj. w kopertach, odpowiednio oznakowanych „zmiana oferty" lub „wycofanie oferty".

16.12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za otwarcie oferty w przypadku nieprawidłowego oznaczenia na kopercie.

16.13. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa winny być załączone w osobnej kopercie, opatrzone napisem *„Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - nie udostępniać"*, z zachowaniem kolejności numerowania stron.

17. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

17.1. Oferty należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie, ul. Słoneczna 15D, 76-200 Słupsk, w terminie **do dnia 27.07.2020 r., do godz. 10:00.**

17.2. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

17.3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie, ul. Słoneczna 15D, 76-200 Słupsk, **w dniu 27.07.2020 r. o godz. 10:30** w pok. nr 222.

17.4. Otwarcie ofert jest jawne.

18. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:

18.1. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące oraz podatek VAT w ustawowej wysokości, z uwzględnieniem wprowadzonych zmian na etapie postępowania przetargowego.

18.2. Cena oferty ma być wyrażona w PLN zgodnie z polskim systemem płatniczym, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

18.3. Zadeklarowana cena przez cały okres realizacji umowy nie będzie podlegała zmianom z wyjątkiem okoliczności przewidzianych we wzorze umowy.

18.4. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego

obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

19. Waluta oferty oraz waluta rozliczeń związanych z realizacją niniejszego zamówienia publicznego:

19.1. Wszelkie rozliczenia i płatności pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami dokonywane będą w walucie polskiej PLN. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w żadnej obcej walucie.

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

20.1. Przy wyborze oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Przy wyborze i ocenie złożonych ofert Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

1.1 kryterium cena brutto razem za obiady w naczyniach wielokrotnego użytku oraz w naczyniach jednorazowych – waga 60

1.2 Termin dostarczenia jadłospisu na kolejny tydzień – waga 20

1.3 Powtarzalność dań - waga 20

20.2. Sposób oceny ofert w ramach kryteriów:

20.2.1 W zakresie kryterium 1.1 ocena zostanie dokonana wg wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \left[\left(\frac{\text{cena brutto najniższa spośród złożonych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}}\right) \times 60\right] \times 100{,}00$$

Pod sformułowaniem „cenę brutto" Zamawiający rozumie cenę brutto razem za obiady w naczyniach wielokrotnego użytku oraz w naczyniach jednorazowych.

20.2.2 W zakresie kryterium 1.2 ocena zostanie dokonana wg wzoru:

1) Termin dostarczenia jadłospisu na kolejny tydzień do piątku poprzedzającego tydzień, którego dotyczy jadłospis do godziny 12.00 Wykonawcy przyznanych zostanie 0 pkt;
2) Termin dostarczenia jadłospisu na kolejny tydzień do czwartku poprzedzającego tydzień, którego dotyczy jadłospis do godziny 12.00 Wykonawcy przyznanych zostanie 10 pkt;
3) Termin dostarczenia jadłospisu na kolejny tydzień do środy poprzedzającego tydzień, którego dotyczy jadłospis do godziny 12.00 Wykonawcy przyznanych zostanie 20 pkt;

20.2.3 W zakresie kryterium 1.3 ocena zostanie dokonana wg wzoru:

1) Wykonawca oferuje usługę, w ramach której posiłki powtarzają się w okresie dwóch tygodni - przyznanych zostanie 0 pkt
2) Wykonawca oferuje usługę, w ramach której posiłki nie będą się powtarzały w okresie dwóch tygodni, jednak będą się powtarzały w okresie trzech tygodni (bez uwzględnienia surówek i napojów) - przyznanych zostanie 10 pkt
3) Wykonawca oferuje usługę, w ramach której posiłki nie będą się powtarzały w okresie co najmniej trzech tygodni (bez uwzględnienia surówek i napojów) - przyznanych zostanie 20 pkt

20.3. W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

20.4. Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

20.5. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

20.6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.

20.7. Zamawiający poprawia w ofercie:

1) oczywiste omyłki pisarskie,
2) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek,
3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

— niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

21. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

21.2. Przed podpisaniem umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu następujące dokumenty:

21.1.1 w przypadku udzielenia zamówienia wykonawcom wspólnie ubiegającym się o zamówienie, o których mowa w art. 23 ust 1 ustawy pzp - umowy regulującej współpracę tych Wykonawców;

21.1.2 W przypadku realizacji zamówienia przy pomocy podwykonawców, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu szczegółową informację dotyczącą nazw podwykonawców oraz zakresu i wartości zleconych usług.

21.3. Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, wymaga się przedstawienia umowy regulującej współpracę wykonawców.

21.4. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

21.5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w pkt. 21.3, jeżeli złożono tylko jedną ofertę lub upłynął termin do wniesienia odwołania na czynności Zamawiającego wymienione w art. 180 ust. 2 ustawy Pzp lub w następstwie jego wniesienia Izba ogłosiła wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze.

21.6. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba ze zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.

22. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:

22.2. Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

23. WZÓR UMOWY W SPRAWIE NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

23.2. Wzór umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego zawarty jest w załączniku nr 2 do ogłoszenia.

23.3. Zgodnie z treścią art. 144 ust. 1 Ustawy Zamawiający przewidział w ogłoszeniu możliwość dokonania zmiany Umowy zgodnie z postanowieniami Wzoru Umowy (Załącznik Nr 2 do ogłoszenia).

23.4. Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.

24. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ:

24.2. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

24.3. Szczegóły wnoszenia środka odwoławczego określa dział VI ustawy Prawo zamówień publicznych od art. 179 do art. 198 g ustawy.

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

MOPR.XVI.2610-02/2020

FORMULARZ OFERTY

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dowóz posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku.

Nazwa i adres Zamawiającego
Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie
76-200 Słupsk, ul. Słoneczna 15 d,
www.bip.mopr.slupsk.pl
tel. 59 814 28 01, fax 59 814 28 03
e-mail: mopr@sl.home.pl
Nazwa firmy: .....
Siedziba firmy: .....
Województwo: .....
Nr telefonu/fax: .....
E-mail: .....
Nr NIP: .....
Nr REGON: .....
w zależności od podmiotu: PESEL, KRS/CEiDG): .....
reprezentowany przez:
.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu na Usługę przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

lp	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
	Rodzaj naczyń	*Ilość posiłków*	*Cena netto*	*Vat %*	*Cena brutto (3*4)*	*Razem (2*5)*
1	Naczynia wielorazowego użytku	780		8 %		
2	Naczynia jednorazowego użytku	3000		8%		
					Razem	

2) Oferujemy dostarczanie jadłospisów w terminie (należy zaznaczyć właściwe):

☐ do piątku do godziny 12.00

☐ do czwartku do godziny 12.00

☐ do środy do godziny 12.00

3) Oferujemy usługę, w ramach której posiłki (należy zaznaczyć właściwe):

☐ będą powtarzały się w okresie dwóch tygodni

☐ nie będą się powtarzały w okresie dwóch tygodni, jednak będą się powtarzały w okresie trzech tygodni (bez uwzględnienia surówek i napojów)

☐ nie będą się powtarzały w okresie co najmniej trzech tygodni (bez uwzględnienia surówek i napojów)

OŚWIADCZAMY, ŻE:

1. Zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
2. Uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania i złożenia oferty oraz wykonania zamówienia.
3. Posiadamy niezbędną wiedzę i uprawnienia do wykonania przedmiotu zamówienia.
4. Przedmiot zamówienia zobowiązujemy się wykonywać w wymaganym terminie, zgodnie ze wszystkimi warunkami zawartymi w postępowaniu.
5. Przedmiot zamówienia wykonamy zgodnie z obowiązującymi na dzień odbioru normami oraz przepisami prawa.
6. Cena wskazana w niniejszej ofercie zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
7. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w postępowaniu.
8. Akceptujemy warunki umowy zawarte we wzorze umowy stanowiącym załącznik Nr 2 do ogłoszenia.
9. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
10. Oświadczamy, iż zamówienie wykonamy sami / następujące części zamówienia powierzymy podwykonawcom[4]:

Część zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy	Nazwa firmy podwykonawcy	Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom

Brak wpisu/skreślenia powyżej rozumiany jest, iż przedmiotowe zamówienie realizowane będzie bez udziału podwykonawców.

11. Na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oświadczamy, że żadne z informacji zawartych w ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji/wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być one udostępniane, w szczególności innym uczestnikom postępowania[5]:

.....
.....

12. W przypadku utajnienia informacji zawartych w ofercie należy poniżej wykazać, że utajnione informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:

.....
.....

13. Oświadczamy, iż wybór naszej oferty będzie prowadził/nie będzie prowadził[6] do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

W przypadku treści pozytywnej proszę wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego oraz wartość tego towaru lub usług bez kwoty podatku:

.....
.....

Treść pozytywna będzie powodowała obowiązek doliczenia przez Zamawiającego do ceny oferty Wykonawcy podatku od towarów i usług.

---

[4] Niepotrzebne skreślić - W przypadku wykonywania części zamówienia przez podwykonawców należy wskazać część zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom oraz ich nazwy.

[5] Niepotrzebne skreślić. W przypadku zawarcia w ofercie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa należy wskazać ich zakres.

[6] Niewłaściwe skreślić. W przypadku powstania obowiązku podatkowe podać dodatkowe informacje zgodnie ze wskazanym zakresem.

14. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[7] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu[8].
15. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się „Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych".
16. Oświadczam, **że jesteśmy/nie jesteśmy (NIEPOTRZEBNE SKREŚLIĆ) mikroprzedsiębiorstwem/małym lub średnim przedsiębiorstwem (NIEPOTRZEBNE SKREŚLIĆ)** (zgodnie z definicją MŚP zawartą w załączniku I do Rozporządzenia Komisji UE Nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r.)[9]

UWAGA:

Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

Mikroprzedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 10 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 50 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami** i które **zatrudniają mniej niż 250 osób** i których **roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR

17. Oferta została złożona na ..... ponumerowanych stronach.
18. Załącznikami do niniejsze oferty są:

.....

.....

..... dnia ....

miejscowość) (podpis i pieczątka uprawomocnionego

....

Nazwa i adres Wykonawcy (lub pieczątka firmowa) upoważnionych) Imienna pieczątka i podpis (osoby upoważnionej lub osób

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

---

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

[8] 8 W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłącznie stosowanie obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 14 lub art. 14 ust. 5 RODO treść oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

[9] Zaznaczyć odpowiednie

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Projekt umowy

Umowa nr MOPR/...../OA/2020

zawarta w dniu .....2020 r. w Słupsku pomiędzy

..... reprezentowanym

przez ..... - .....

przy kontrasygnacie ..... - .....

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym",

a

.....

NIP:..... REGON:.....

reprezentowanym przez: .....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą".

Niniejsza umowa jest konsekwencją zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138h i 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty w postępowaniu Nr MOPR.XVI.2610-02/2020.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dowóz posiłków (obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9 w średniej ilości dziennej 45 zestawów obiadowych.
2. Posiłki mają być przygotowywane i wydawane zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu, która wraz z ofertą stanowi integralną część umowy.
3. Szacowana liczba osób uprawnionych i posiłków znajduje się w umowie.

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na okres od 01 września 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.
2. Wykonawcy należy się jedynie wynagrodzenie za faktycznie wykonaną usługę, tj. ilość faktycznie wydanych posiłków.

§ 3

1. Usługa objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), rozporządzeniami wykonawczymi, rozporządzeniami unijnymi, a zwłaszcza z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP.
2. Dodatkowo usługa objęta przedmiotem umowy powinna być wykonywana zgodnie z przepisami ustawy z 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 374) oraz rekomendacji dotyczącej działalności placówek pobytu dziennego wydanych przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.
3. Osoby wykonujące przedmiot zamówienia posiadają wymagane uprawnienia, określone w ustawie z dn. 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r., poz. 1239 z późn. zm.).
4. Wykonawca będzie realizował usługi objęte przedmiotem zamówienia we własnych obiektach z użyciem własnych urządzeń, materiałów i produktów oraz będzie dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości posiłków w okresie objętym przedmiotem zamówienia, ze względu na frekwencję osób korzystających z tej formy pomocy. Z racji zmniejszenia liczby przygotowywanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.

6. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę dostarczonych prawidłowo przygotowanych posiłków po cenie jednostkowej brutto wskazanej w § 5 ust. 1.
7. W ramach ceny jednostkowej brutto Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Zamawiającego oraz będzie wydawał posiłki w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu DDPS w niżej podanych terminach i godzinach posiłków.
8. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia będą przeznaczone do grupy odbiorców po 60 roku życia, celem żywienia jest aktualne pokrycie potrzeb organizmu z uwzględnieniem ograniczeń związanych z zaburzeniami w odczuwaniu smaku i zapachu oraz łagodzeniem ewentualnych dolegliwości. Zamawiane posiłki to obiad. Obiad powinien mieć formę dwudaniowego zestawu (zupa + drugie danie) z napojem. Posiłki powinny być przygotowane i wydane zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, właściwymi przepisami i zasadami systemu HACCP odpowiednimi dla żywienia zbiorowego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi wymaganymi prawem dla przedmiotu zamówienia. Nie dopuszcza się podawania posiłków w punktach ich spożywania w naczyniach jednorazowych.
9. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia muszą być zróżnicowane, sporządzane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, pokrywać 60% dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby starszej przy zapotrzebowaniu 1850 kcal/dzień zapewniając jej przy procentowym podziale na posiłki: 25% - śniadanie i 35% obiad nie mniej niż 1100 kcal.
10. Dodatkowe posiłki wliczone wkalkulowane w cenę jednostkową usługi:

    - 1 października 2020 r. – **Dzień Seniora**, zupa - rosół królewski, drugie danie mięsne (np.: zraz zawijany, udo z kurczaka faszerowane) z dwoma surówkami plus tort okazjonalny.

    - 23 grudnia 2020 r. – **Wigilia** zamiast obiadu Wykonawca przygotuje tradycyjny posiłek wigilijny o uroczystym charakterze z 12 potrawami (barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikiem z kapustą i grzybami, kapusta postna, ryba w sosie greckim, ziemniaki, śledź w oleju, śledź po kaszubsku, sałatka jarzynowa, kompot z suszu, pieczywo, herbata z cytryną) plus ciasto (makowiec lub piernik). Posiłek podczas uroczystości wigilijnej ma zostać wydany w godzinach od 10^{30} do 12^{00}.

11. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i przesyłania do akceptacji Zamawiającego tygodniowego jadłospisu (do ..... tygodnia poprzedzającego jego realizację) z podaniem gramatury i kaloryczności posiłków. Jadłospis może zostać przesłany drogą elektroniczną. Brak uwag ze strony Zamawiającego do 15^{30} dnia, w którym przesłano jadłospis uważany będzie za jego akceptację.
12. Ilość zamawianych śniadań i obiadów zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godziny 14^{00} poprzedniego dnia.
13. Wykonawca wywiesi w widocznym miejscu w lokalu wydawania i spożywania posiłków jadłospis z podaniem gramatury posiłków na dany dzień żywieniowy.
14. Posiłki będą wydawane przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach: Obiady - 13^{00} - 13^{45}.
15. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę powinny być transportowane w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zgodnie z wymaganymi warunkami sanitarno-epidemiologicznymi dla tego rodzaju transportu.
16. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania prób pokarmowych dostarczanych posiłków w specjalnie przeznaczonej do tego celu lodówce przez okres 72 godzin od momentu pobrania posiłku. Każda próba ma zawierać w opisie: gramaturę produktu, datę, godzinę i podpis osoby pobierającej próbę.
17. W zależności od sytuacji COVID - 19 posiłki podawane powinny być na naczyniach wielorazowego użytku przy czym obowiązek mycia i dezynfekcji naczyń spoczywa na Wykonawcy w jego pomieszczeniach lub w naczyniach jednorazowego użytku.
18. Każda zmiana dotycząca rodzaju dostarczanych naczyń oraz ceny za posiłek będzie poprzedzona wydaniem Zarządzenia Dyrektora MOPR w Słupsku.
19. Odpady pokonsumpcyjne oraz zużyte pojemniki jednorazowe Wykonawca będzie zabierał ze sobą.
20. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

21. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
22. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu przyrządzania i dowozu posiłków, jeżeli będą one zgodne z ogłoszeniem.
23. Przedstawiciel Zamawiającego będzie mieć prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzanie posiłki a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

§ 4

W ramach zawartej umowy, poza obowiązkami wymienionymi w SIWZ, Wykonawca zobowiązany jest do:

1) przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowaniu żywności, warunków sanitarno - epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia - wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, warunków w trakcie pandemi COVID-19.
2) niezwłocznego zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych.

§ 5

1. Strony ustalają cenę:
   1) cenę za jeden posiłek-obiad w naczyniach wielorazowego użytku na kwotę brutto ..... zł (słownie: .... złotych), netto ..... zł (słownie: ..... złotych), co łącznie stanowi przy 780 posiłkach kwotę .....
   2) cenę za jeden posiłek-obiad w naczyniach jednorazowego użytku na kwotę brutto ..... zł (słownie: .... złotych), netto ..... zł (słownie: ..... złotych), co łącznie stanowi przy 3000 posiłkach kwotę .....

   co łącznie stanowi szacunkowo wartość całości umowy ..... zł brutto. (wartość netto ..... zł)
2. Cena określona w ust. 1 pkt. 1 i pkt. 2 będzie obowiązywała przez cały czas wykonywania przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie wydane posiłki.
4. Należność za obiady za dany miesiąc będzie przekazywana z dołu, na podstawie faktury. Faktura będzie opiewała na iloczyn ceny brutto określonej w ust. 1 pkt. 1 lub pkt. 2 oraz posiłków, których wydanie zostało potwierdzone przez osobę uprawnioną.
5. Należność z faktury będzie płatna w terminie do 14 dni od daty jej otrzymania wraz z załącznikiem o którym mowa w ust. 4. Bieg terminu dokonania płatności przez Zamawiającego rozpoczyna się z dniem otrzymania prawidłowo wystawionej i potwierdzonej przez Zamawiającego faktury.
6. Zgodnie z art. 2 ust. 1 ustawy o zasadach ewidencji i identyfikacji podatników i płatników, faktury winny zostać wystawione na Miasto Słupsk, Pl. Zwycięstwa 3, 76-200 Słupsk; NIP 839-10-05-507, a odbiorcą jest Dzienny Dom Pomocy Społecznej „Bezpieczna przystań", ul. Jaracza 9, 76-200 Słupsk.

§ 6

1. Osobą uprawnioną do nadzoru realizacji przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego jest Pani Małgorzata Mogielnicka , numer kontaktowy 59 842 49 00 , e-mail ddps@mopr.slupsk.pl .
2. Osobą uprawnioną do nadzoru realizacji przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy jest ....., numer kontaktowy ....., e-mail ..... .
3. Niezależnie od postanowień ust. 1 i ust. 2 wyżej, po zawarciu umowy strony ustalą w formie pisemnej inne dane kontaktowe telefoniczne, mailowe i faksowe obowiązujące w ich wzajemnych kontaktach w celach służących realizacji umowy. Dane te Wykonawca może zmienić w trakcie obowiązywania umowy wyłącznie w szczególnie uzasadnionych wypadkach, co wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

4. Strony zgodnie przyjmują, że:
   1) Zamawiający ma prawo do nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowania i transportu posiłków, jak i prawidłowości realizacji całości postanowień umowy, w tym w szczególności poprzez:
      a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania umowy,
      b) kontrolę przechowywania próbek żywności z dostarczonych do Zamawiającego posiłków,
      c) wgląd do protokołów pokontrolnych z kontroli dokonywanych przez stację sanitarno-epidemiologiczną,
      d) zawiadamianie o stwierdzonych nieprawidłowości instytucji kontrolnych i nadzorczych, właściwych dla Wykonawcy,
      e) kontrolę obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w zakresie określonym w ogłoszeniu,
      f) kontrolę zatrudnienia osób bezrobotnych na zasadach określonych w ogłoszeniu oraz w ilości osób wskazanej w ofercie.
   2) upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.
5. Zastrzeżenia Zamawiającego dotyczące składu jakościowego i ilościowego posiłków będą zgłaszane Wykonawcy na bieżąco, telefonicznie lub w formie pisemnej.
6. W przypadku zawiadomienia o nienależytym wykonywaniu przedmiotu umowy, Wykonawca jest zobowiązany do jego rozpatrzenia i podjęcia działań zaradczych. W sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie umożliwić Zamawiającemu zbadanie przechowywanych próbek żywności, pobranie wymazów i udostępnienie wyników badań próbek.
7. Koszty wykonywania badań przedmiotu umowy, w tym próbek żywienia z danego posiłku oraz pobranych wymazów (np. z naczyń, urządzeń produkcyjnych, rąk, ubrań) poddanych do badania mikrobiologicznego właściwej instytucji obciążają w całości Wykonawcę. W przypadku ich poniesienia przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo do żądania ich zwrotu od Wykonawcy.

§ 7

Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne i opłacone na dzień zawarcia umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przepadkach i wysokościach:
   1) niedostarczenia jadłospisu w terminie wynikającym z ogłoszenia, dokumentu potwierdzającego kontynuację ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej oraz aktualnych dokumentów związanych z obowiązkiem zawarcia umowy o pracę, o których mowa w § 9 (wykaz osób oraz kopie umów), nie zatrudnianie osób bezrobotnych w ilości wskazane w ofercie (za brak zatrudnienia traktowana będzie odmowa przedłożenia do wglądu dokumentów wymienionych w §7 ust. 2 niniejszej umowy) w wysokości 100,00 zł brutto za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
   2) 300,00 zł brutto za każdy przypadek nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, w tym w szczególności taki jak:
      a) opóźnienie powyżej 20 minut w dostawie posiłków dziennych, względem godzin opisanych w ogłoszeniu,
      b) dostawa posiłków o temperaturze nie spełniającej wymagań określonych w ogłoszeniu,
      c) braki ilościowe w dostawie i nie dostarczenie brakujących porcji (po zgłoszeniu zdarzenia przez Zamawiającego),
      d) zaniżona waga posiłków,
      e) realizowanie jadłospisów nie odpowiadających innym wymaganiom ogłoszenia,
      f) brak bieżącego nadzoru nad wykonywaniem umowy ze strony Wykonawcy,
      g) niewłaściwy stan higieniczny dostaw, samochodu transportowego, kierowcy, wózków typu bemar,
      h) brak próbek żywnościowych, ich niewłaściwa ilość, nieodpowiednie przechowywanie i inne zdarzenia stwierdzone przez Zamawiającego podczas kontroli u Wykonawcy,
   3) 10% ceny łącznej brutto określonej w ofercie – za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn dotyczących Wykonawcy.

2. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostawie któregokolwiek z posiłków dziennych powyżej 40 minut względem godzin określonych w SIWZ albo nie dostarczenia ww. posiłków w ogóle, Zamawiający ma prawo do zakupu niedostarczonych posiłków we własnym zakresie od innego, dowolnie wybranego dostawcy, za dowolnie ustaloną cenę, oraz dochodzenia od Wykonawcy zwrotu wszystkich poniesionych z ww. tytułu kosztów (umowne wykonawstwo zastępcze).
3. W przypadku, gdy kary umowne przewidziane w umowie nie pokrywają szkody Zamawiającego lub w przypadku wystąpienia szkody z przyczyn nie wymienionych w umowie, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych.
4. Odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron nie uchyla prawa Zamawiającego do żądania od Wykonawcy kar umownych z tytułów określonych umową.
5. Kary ujęte § 8 ust 1 pkt. 1) i 2) nalicza się po dwukrotnym pisemnym upomnieniu.
6. Naliczone kary umowne Zamawiający potrąci z pierwszej faktury, której termin płatności nastąpi po dacie naliczenia kary. Strony dopuszczają możliwość kumulowania kar umownych.

§ 9

1. Zamawiający wymaga, aby w czasie realizacji zamówienia osoby zatrudnione na stanowisku kucharz, które będą wykonywały bezpośrednie czynności w realizacji przedmiotu umowy, zatrudnione były na podstawie umowy o pracę.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
   1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
   2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
   3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:

1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami 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 (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami 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. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

4. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego w formie pisemnej o zmianie pracownika wskazane w wykazie, o którym mowa w § 9 ust. 2 w terminie 7 dni od zaistnienia takiej zmiany.

§ 10

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
   a) co najmniej trzykrotnego niedostarczania przez Wykonawcę dostaw dziennych posiłków w porach (godzinach) określonych umową albo ich dostarczania w ilościach niezgodnych ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, z wyszczególnieniem rodzajów posiłków,
   b) w przypadku dostarczania przez Wykonawce posiłków o jakości niezgodnej z umową, w tym w zakresie smaku, estetyki podania, składu, kaloryczności i rodzajów, etc. i nie zmiany postępowania w tym zakresie pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego,
   c) gdy Wykonawca utraci uprawnienia do prowadzenia działalności gospodarczej o zakresie definiowanym przedmiotem umowy,
   d) gdy nastąpi zajęcie majątku Wykonawcy lub zostanie on postawiony w stan likwidacji lub złoży wniosek o ogłoszenie upadłości.
2. Strony umowy mają prawo do odstąpienia od umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia na zasadach określonych powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

§ 11

Wykonawca odpowiada za szkody jakie powstaną u Zamawiającego lub osób trzecich w wyniku działania niezgodnego z niniejszą umową.

§ 12

1. W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dn. 29.01.12004 r Prawo zamówień publicznych oraz przepisy ustawy z dn. 23.04.1964 r. Kodeks Cywilny oraz przepisy właściwe ze względu na przedmiot umowy.
2. Wszelkie spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi powszechnemu właściwemu miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 13

1. Zmiana umowy wymaga aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Możliwa jest zmiana postanowień umowy w części dotyczącej ceny w związku ze zmianą stawki podatku od towarów i usług (VAT) lub narzuceniem innych obciążeń publiczno - prawnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.

§ 14

1. Administratorem danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku, ul. Słoneczna 15 d, 76-200 Słupsk.
2. Inspektorem Ochrony Danych jest Edyta Zubka, z którą można kontaktować się e-mailowo: e.zubka@mopr.slupsk.pl.
3. Administrator danych przetwarza dane osobowe w celu obsługi korespondencji związanej z zawarciem i wykonaniem umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) (RODO) oraz w celu ewentualnego zabezpieczenia lub dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami podstawą prawną przetwarzania jest prawnie uzasadniony interes Administratora (art. 6 ust. 1 lit. f) RODO).
4. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit b) i f) 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).

5. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednak ich podanie jest warunkiem podpisania i wykonywania przedmiotu umowy.
6. Dane osobowe przetwarzane będą przez okres niezbędny do realizacji umowy, obowiązku archiwizowania dokumentacji oraz dochodzenia ewentualnych roszczeń.
7. Odbiorcami danych osobowych są osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności na podstawie przepisów o dostępie do informacji publicznej, oraz Instytucja Zarządzająca.
8. Osoby, których dane osobowe są przetwarzane, posiadają prawo dostępu do danych osobowych dotyczących ich osoby, ich sprostowania, żądania ograniczenia przetwarzania z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
9. Osoby, których dane osobowe są przetwarzane, nie przysługuje prawo do usunięcia danych, prawo do przenoszenia danych oraz prawo sprzeciwu przez czas realizacji czynności określonych w pkt 3.
10. Osoby, których dane osobowe są przetwarzane mają prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
11. Dane osobowe, które są przetwarzane przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu. przetwarzania z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
12. Dane osobowe, które są przetwarzane przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

§ 15

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

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

Załącznik nr 3 do ogłoszenia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa PZP)

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dowóz posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku
Nazwa i adres Zamawiającego:
Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie
76-200 Słupsk, ul. Słoneczna 15 d,
www.bip.mopr.slupsk.pl
tel. 59 814 28 01, fax 59 814 28 03
e-mail: mopr@sl.home.pl

Dane dotyczące Wykonawcy:

Firma:.....

Siedziba : .....

Nr telefonu/fax:.....

NIP:.....

Regon:.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich członków konsorcjum).

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt. 7.1 ogłoszenia.

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w pkt 7.1 ogłoszenia polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:
.....
.....
.....w następującym zakresie:.....
.....

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

Załącznik nr 4 do ogłoszenia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
Składane na podstawie art. 25a ust. 1 z dnia 29 stycznia 2004 r. ustawy Pzp

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dowóz posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku

Nazwa i adres Zamawiającego:
Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie
76-200 Słupsk, ul. Słoneczna 15 d,
www.bip.mopr.slupsk.pl
tel. 59 814 28 01, fax 59 814 28 03
e-mail: mopr@sl.home.pl

Dane dotyczące Wykonawcy:
Firma:.....
Siedziba : .....
Nr telefonu/fax:.....
NIP:.....
Regon:.....

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy Pzp.

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ..... ustawy Pzp (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:
.....
.....

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
.....
.....
.....(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/ów, będącego/ych podwykonawcą/ami:

.....

.....

.....(*podać nazwę/firmę, adres, a także zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... dnia ..... r. .....
(miejscowość) (podpis)

Załącznik nr 5 do ogłoszenia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 23 i ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa PZP)

O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dowóz posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku

Nazwa i adres Zamawiającego:
Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie
76-200 Słupsk, ul. Słoneczna 15 d,
www.bip.mopr.slupsk.pl
tel. 59 814 28 01, fax 59 814 28 03
e-mail: mopr@sl.home.pl

Dane dotyczące Wykonawcy:
Nazwa firmy:.....

Siedziba firmy:.....

Nr telefonu/fax:.....

e-mail: :.....

NIP:.....

REGON:.....

Uczestnicząc w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że[10]:
- należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369)
- nie należę do tej samej grupy kapitałowej.

Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

.....
Nazwa i adres Wykonawcy
(lub pieczątka firmowa)

.....
Imienna pieczątka i podpis
(osoby upoważnionej lub osób upoważnionych)

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

[10] Zaznaczyć odpowiednie

Załącznik nr 6 do ogłoszenia

WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Usługa przygotowania i dowozu posiłków (obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej ,,Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9.

Lp.	Nazwisko, imię	Wykształcenie	Zakres wykonywanych prac (stanowisko)	Doświadczenie zawodowe (lat/ miesięcy)	Podstawa do dysponowania osobami

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że osoba lub osoby uczestniczące przy przygotowywaniu lub wydawaniu posiłków spełniają wymagania z SIWZ i posiadają pozytywne wyniki badań, jakie przepisy prawa nakładają na osoby pracujące przy kontakcie z żywnością oraz przy zbiorowym żywieniu

_____
miejscowość, data

.....

Załącznik nr 7 do ogłoszenia

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku
ul. Słoneczna 15 D
76-200 Słupsk

....., dnia .....2020 r.

WYKAZ USŁUG

Usługa przygotowania i dowozu posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej ,,Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Całkowita wartość zamówienia	Termin wykonania zamówienia	Zamawiający

W załączeniu dokumenty potwierdzające, że w/w zamówienia zostały należycie wykonane

.....
Miejscowość, data

.....
Pieczątka i podpis Wykonawcy (osoby uprawnionej do reprezentowania)

Załącznik nr 8 do ogłoszenia

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku
ul. Słoneczna 15D
76-200 Słupsk

....., dnia .....2020 r.

WYKAZ NARZĘDZI DOSTĘPNYCH WYKONAWCY

Usługa przygotowania i dowozu posiłków (obiadów) dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej ,,Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9.

Lp.	Rodzaj pojazdu	Opis	Podstawa dysponowania zasobem

.....
(miejscowość, data

.....
Pieczątka i podpis Wykonawcy (osoby uprawnionej do reprezentowania)

Załącznik nr 9 do ogłoszenia

ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO
na podstawie art. 22a ustawy Prawo zamówień publicznych

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dowóz posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej „Bezpieczna Przystań" w Słupsku

Ja/My[11] niżej podpisani
.....
działając w imieniu i na rzecz
.....
(nazwa (firma) i dokładny adres podmiotu oddającego Wykonawcy do dyspozycji zasoby na zasadach określonych w art. 22a ustawy)
zobowiązuję/my[12] się oddać do dyspozycji Wykonawcy uczestniczącemu w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego tj.
.....
(nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy, który polega na zasobach ww. podmiotu na zasadach określonych w art. 22a ustawy)
następujące zasoby, na okres korzystania z nich przy wykonaniu ww. zamówienia[13]:
.....
.....
(określenie zasobu, np. zdolności techniczne lub zawodowe, potencjał kadrowy, potencjał ekonomiczno-finansowy)
Sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:
.....
.....
.....
Charakter stosunku łączącego mnie z Wykonawcą będzie następujący:
.....
.....
Zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:
.....
Zamówienie wykonam w terminie ..... *(okres wykonania zamówienia - wskazanie terminu korzystania z udostępnionych zasobów)*

.....	.....
Nazwa i adres podmiotu (lub pieczątka firmowa)	(podpis i pieczątka uprawomocnionego przedstawiciela podmiotu)[14]

.....dn. ..... r.

Uwaga!
Załącznik wypełnia i podpisuje podmiot udostępniający Wykonawcy swoje zasoby.

---

[11][1] Niepotrzebne skreślić

[12] Niepotrzebne skreślić

[13] Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a PZP niezbędne jest powołanie się na udział podmiotu trzeciego w wykonaniu zamówienia. (Tak m.in. wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 8 maja 2013 r. (KIO 953/13), w którym Izba stanęła na stanowisku, że udział podmiotu trzeciego jest konieczny. Zgodnie z ww. wyrokiem - "*Należy mieć na uwadze, iż doświadczenie nie stanowi dobra, które może być przedmiotem samodzielnego obrotu. Doświadczenie stanowi składnik przedsiębiorstwa w znaczeniu przedmiotowym i dzieli byt prawny takiego przedsiębiorstwa (arg. z art. 551 i art. 552 k.c.). Nie jest zatem możliwe udostępnienie doświadczenia bez jednoczesnego udostępnienia przedsiębiorstwa, z którym to doświadczenie jest związane. Z tych też względów dla wykazania dysponowania zasobami podmiotu trzeciego przy ocenie spełniania warunków wiedzy i doświadczenia niezbędne jest powołanie się na udział podmiotu trzeciego w wykonaniu zamówienia*").

[14] Należy załączyć stosowny dokument (pełnomocnictwo lub upoważnienie), z którego wynikają zasady reprezentacji obowiązujące u danego Podmiotu.

Załącznik nr 10 do ogłoszenia

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

do usługi przygotowania posiłków i dowozu dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej ,,Bezpieczna Przystań" w Słupsku przy ul. Jaracza 9.
na 10 dni roboczych *(dwa tygodnie kalendarzowe)*
TYDZIEŃ PIERWSZY

DNI TYGODNIA	OBIAD 13^{00}	
PONIEDZIAŁEK	Zupa pomidorowa z makaronem	500 ml
	Udziec z kurczaka	350 g
	Ziemniaki	200 g
	Marchewka z jabłkiem	100 g
	Napój owocowy	200 ml
WTOREK	Barszcz ukraiński	500 ml
	Naleśniki z twarogiem	250 g
	Sos śmietan.-jogurtowy	100 g
	Kompot malinowy	200 ml
ŚRODA	Krupnik z kaszy jęczmiennej	500 ml
	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym	130g/90g
	Ziemniaki	200 g
	Surówka z buraków	100 g
	Kompot z jabłek	200 ml
CZWARTEK	Kapuśniak z kiszonej kapusty	500 g
	Gulasz wieprzowy	180 g
	Kasza gryczana	200 g
	Sałatka z ogórka kiszonego z cebulą	100 g
	Napój wieloowocowy	200 ml
PIĄTEK	Zupa grochowa	500 ml
	Śledź w śmietanie z cebulą	100g/80g
	Ziemniaki	200 g
	Napój z mięty	200 ml

TYDZIEŃ DRUGI

DNI TYGODNIA	OBIAD 13^{00}	
PONIEDZIAŁEK	Rosół	500 ml
	Kotlet z piersi kurczaka	180 g
	Ziemniaki	200 g
	Marchewka z jabłkiem	100 g
	Napój pomarańczowy	200 ml
WTOREK	Zupa jarzynowa	500 ml
	Placki ziemniaczane	300 g
	Jogurt naturalny	150 g
	Herbata z mięty	200 ml
ŚRODA	Barszcz czerwony	500 ml
	Kotlet mielony	100 g
	Ziemniaki	200 g
	Kapusta zasmażana	150 g
	Kompot z jabłek	200 ml
CZWARTEK	Biały barszcz	500 ml
	Kiełbasa biała z cebulką	100g/30g
	Ziemniaki	200g
	Ćwikła z chrzanem	100 g
	Napój porzeczkowy	200 ml
PIĄTEK	Zupa fasolowa	500 g
	Jajko w sosie musztardowym	1,5szt./90g
	Ziemniaki	200 g
	Marchew po kaszubsku	100 g
	Napój z mięty	200 ml

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej

Ministerstwo Zdrowia

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

Rekomendacje dotyczące działalności placówek pobytu dziennego

W związku z planowanym po 24 maja br. umożliwieniem

- placówkom wsparcia dziennego,
- dziennym domom i klubom seniora,
- dziennym domom pomocy,
- środowiskowym domom samopomocy i klubom samopomocy dla osób z zaburzeniami psychicznymi,
- warsztatom terapii zajęciowej,
- podmiotom zatrudnienia socjalnego,

podjęcia realizacji zawieszonych zajęć/działalności w związku z przeciwdziałaniem szerzeniu się zakażeń SARS-CoV-2 przedkładamy rekomendacje dotyczące działalności ww. placówek.

Ostateczna decyzja w tym zakresie zależeć będzie od sytuacji epidemicznej i będzie podejmowana przez wojewodów.

W celu zapobiegania zakażeniom wirusem SARS-CoV-2 rekomenduje się:

W zakresie ogólnych warunków sanitarnych dla wszystkich rodzajów placówek pobytu dziennego:

1. Zapewnienie środków ochrony indywidualnej dla wszystkich pracowników oraz instrukcji prawidłowego ich stosowania. Rekomenduje się przede wszystkim osłonę ust i nosa (np. maseczki, przyłbice), a także rękawiczki jednorazowe, albo preparaty do dezynfekcji rąk oraz nienasiąkliwe fartuchy z długim rękawem, wiązane z tyłu (w ilości wystarczającej do użycia w razie potrzeby np. przy czynnościach pielęgnacyjnych).
2. Umieszczenie przy wejściu do budynku informacji o obligatoryjnym dezynfekowaniu rąk przez osoby dorosłe i dzieci powyżej 6 r.ż. oraz umożliwienie przeprowadzenia dezynfekcji rąk poprzez wystawienie w dostępnym miejscu dozownika z płynem dezynfekcyjnym.
3. Zaleca się umieszczenie w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych plakatów z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem dezynfekującym do rąk instrukcji skutecznego odkażania rąk (w placówkach dla osób niewidomych należy zastosować inne formy komunikacji).
4. Promowanie zasad higieny i umożliwienie ich realizacji poprzez:
    - promowanie i wspieranie wśród uczestników i pracowników higieny rąk, higieny oddychania, a także właściwej etykiety postępowania prewencyjnego;
    - konieczność stosowania przez pracowników środków ochrony osobistej oraz mycia i dezynfekcji rąk, w tym przed i po kontakcie z uczestnikami, po kontakcie z

zanieczyszczonymi powierzchniami lub sprzętem oraz po usunięciu środków ochrony osobistej;

- zapewnienie środków czystości w placówce (mydło, ręczniki papierowe) oraz środków do dezynfekcji [np. żele/płyny dezynfekujące na bazie alkoholu (min. 60%)] przy wejściu i w każdym pomieszczeniu wspólnego użytku;
- w miarę możliwości używanie osłony ust i nosa przez osoby prowadzące treningi/zajęcia oraz informowanie uczestników o powodach stosowania tego rozwiązania w sposób dla nich zrozumiały;
- przy czynnościach pielęgnacyjnych w stosunku do uczestników używanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej;
- po użyciu środków ochrony indywidualnej jednorazowego użytku, należy je każdorazowo po użyciu wrzucić do dedykowanego, zamykanego pojemnika na odpady;
- zapewnienie odpowiedniej liczby zamykanych i opisanych pojemników na zużyte środki ochrony indywidualnej;
- zakaz pozostawiania telefonów komórkowych na powierzchniach ogólnodostępnych;
- korzystanie z naczyń i sztućców jednorazowych;
- po użyciu naczyń i sztućców jednorazowych należy je wrzucić do dedykowanego kosza na śmieci;
- należy zawiesić spożywanie posiłków w sali jadalnej przez wszystkich jednocześnie;
- posiłki przywożone do ośrodka powinny być szczelnie zapakowane w pojemnikach jednorazowych;
- po zakończeniu posiłków należy uprzątnąć resztki produktów z powierzchni ogólnodostępnej, umyć i zdezynfekować blaty stolików/ powierzchni po każdym spożywającym posiłek.

5. Kierownik/dyrektor placówki pobytu dziennego powinien na bieżąco śledzić umieszczane na stronach internetowych Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Ministerstwa Zdrowia, wytyczne i zalecenia dotyczące epidemii SARS-CoV-2, w tym zasady bezpiecznego postępowania, a także aktualne przepisy prawa.
6. Informowanie uczestników i personelu o ryzyku jakie niesie ze sobą nieprzestrzeganie zasad higieny i wskazówek Głównego Inspektora Sanitarnego w powyższym zakresie.
7. Regularne wietrzenie pomieszczeń.
8. Regularne dezynfekowanie często używanych powierzchni użytkowych i wyposażenia wykorzystywanego do zajęć. W szczególności ważne jest:

   - regularne czyszczenie powierzchni wspólnych, w tym klamek drzwi i okien, poręczy, blatów, oparć krzeseł, framug i skrzydeł drzwi, uchwytów,

- dezynfekowanie powierzchni dotykowych jak słuchawka telefonu, klawiatura i myszka, włączniki świateł,
- w szczególności należy przeprowadzić takie działania po zakończeniu zajęć przez jedną grupę i przed rozpoczęciem zajęć przez drugą grupę uczestników.

9. Należy zapewnić bieżące sprzątanie i dezynfekcję toalet – przynajmniej 4 razy dziennie.
10. Należy poinformować zarówno pracowników jak i uczestników, że do pracy i pobytu w placówkach przychodzić mogą jedynie osoby zdrowe, bez objawów wskazujących na możliwość wystąpienia choroby zakaźnej. W przypadku wystąpienia niepokojących objawów należy pozostać w domu, nie przychodzić do pracy/ na zajęcia i skontaktować się telefonicznie z lekarzem w celu uzyskania teleporady medycznej.
11. W przypadku wystąpienia u osoby niepokojących objawów sugerujących zakażenie SARS-CoV-2 należy niezwłocznie podjąć kroki mające na celu izolację tej osoby od innych osób przebywających w placówce (oddzielne pomieszczenie lub wydzielona powierzchnia zapewniająca odstęp od innych osób minimum 2 metry z każdej strony. Następnie należy dopilnować, aby osoba ta założyła osłonę ust i nosa, jeśli to możliwe ze względu na jej stan zdrowia i możliwości psychoruchowe, zawiadomić rodzinę bądź osoby wskazane do kontaktu o zaistniałej sytuacji.
12. Rekomenduje się kontakt telefoniczny z właściwą miejscowo powiatową stacją sanitarno-epidemiologiczną i stosowanie się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
13. W przypadku pogarszania się stanu zdrowia osoby, należy powiadomić pogotowie ratunkowe i poinformować o objawach. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie SARS-CoV-2, należy niezwłocznie odsunąć go od pracy i odesłać transportem indywidualnym do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie go od innych osób. Należy powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
14. Rekomenduje się ustalenie listy osób, z którymi podejrzewana o zakażenie osoba miała bezpośredni kontakt, a także miejsc/ pomieszczeń w których przebywała, celem gruntownego ich umycia i dezynfekcji.

Szczegółowe rekomendacje dla poszczególnych placówek pobytu dziennego

Placówki wsparcia dziennego

W zakresie organizacji placówki wsparcia dziennego:

1. Zalecenie zakazu wstępu na teren placówek wsparcia dziennego osobom, których obecność nie jest konieczna do zapewnienia ciągłości działalności placówki.
2. Przyporządkowanie stałych opiekunów i wychowawców do danej grupy.

3. Poinformowanie uczestników i ich rodzin/opiekunów oraz pracowników o nie przychodzeniu do placówki w sytuacji stwierdzenia u siebie niepokojących objawów choroby zakaźnej, kontakcie z osobą chorą, zakażoną, izolowaną lub kwarantannowaną. Ew. za zgodą mogą złożyć oświadczenie (ustne, pisemne).
4. Brak możliwości przyjęcia do placówki dzieci oraz podjęcia pracy w placówce przez pracowników, którzy w ciągu ostatnich 14 dni mieli kontakt z osobą, u której potwierdzono lub podejrzewa się zakażenie SARS-CoV-2, a także wszystkich osób wykazujących objawy infekcji dróg oddechowych.
5. W sali, w której przebywa grupa należy usunąć przedmioty i sprzęt, który nie można poddać czyszczeniu lub dezynfekować (np. pluszowe zabawki). Jeżeli do zajęć wykorzystywane są przybory sportowe (piłki, skakanki, obręcze, itp.) należy je dokładnie czyścić lub dezynfekować po każdym użyciu.
6. Dziecko nie powinno zabierać ze sobą do placówki i z placówki niepotrzebnych przedmiotów lub zabawek.
7. Należy zapewnić taką organizację pracy, która uniemożliwi kontakt poszczególnych grup dzieci.
8. Do placówki może uczęszczać jedynie dziecko zdrowe, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną.
9. W przypadku wystąpienia niepokojących objawów chorobowych pomiaru temperatury ciała można dokonać przy pomocy termometru bezdotykowego, za zgodą osoby/ rodzica/ opiekuna.
10. Zaleca się korzystanie przez dzieci z pobytu na świeżym powietrzu przy zachowaniu możliwej maksymalnej odległości od siebie. Sprzęt na placu zabaw lub boisku należącym do placówki wsparcia dziennego powinien być regularnie czyszczony lub dezynfekowany po użyciu przez każdą grupę dzieci.
11. Rekomenduje się uzgodnienie szybkiej ścieżki komunikacji (telefon, poczta elektroniczna) z rodzicami dzieci w razie złego samopoczucia dziecka.
12. Należy wyłączyć wszystkie dystrybutory i źródełka wody pitnej i zapewnić korzystanie z innych dystrybutorów przez dzieci pod nadzorem opiekuna. Zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody zostały wskazane na stronie internetowej GIS.
13. Podjęcie działań w celu zapewnienia uczestnikom gorącego posiłku poprzez zakup cateringu w placówkach, gdzie posiłek jest zapewniany.
14. Od dostawców cateringu należy wymagać pojemników i sztućców jednorazowych.
15. Korzystanie z posiłków winno być bezpieczne, w miejscach do tego przeznaczonych, w tym rekomenduje się zmianowe wydawanie posiłków, czyszczenie blatów stołów, poręczy krzeseł i klamek po każdej grupie. Wielorazowe naczynia – jeśli są używane – należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze nie niższej niż 60°C lub opłukiwać wrzątkiem o temperaturze nie niższej niż 90°C .

W zakresie prowadzenia zajęć z uczestnikami:

1. W placówkach może przebywać w jednej wyznaczonej sali pod opieką tego samego opiekuna do 15 dzieci, przy czym minimalna przestrzeń na jedno dziecko lub opiekuna nie powinna być mniejsza niż 4 m^2 (nie wliczając pomieszczeń kuchni, zbiorowego żywienia, pomocniczych).
2. Dystans między dziećmi a także między opiekunami a dziećmi powinien wynosić nie mniej niż 1,5 m.
3. Zaleca się, zwłaszcza w trakcie zajęć specjalistycznych, podział uczestników na małe, kilkuosobowe grupy o stałym składzie z przydzielonymi stałymi pracownikami (wychowawcami, psychologami lub innymi pracownikami pracującymi z dziećmi).
4. Rekomenduje się rezygnację z zajęć kulinarnych.
5. Sala, w której przebywają dzieci powinna być przynajmniej raz na godzinę wietrzona.

Ośrodki wsparcia Senior+

W zakresie organizacji pracy w ośrodku wsparcia:

1. Zalecenie zakazu wstępu na teren obiektów ośrodków wsparcia osobom, których obecność nie jest konieczna do zapewnienia ciągłości działalności;
2. Poinformowanie uczestników i ich rodzin/opiekunów oraz pracowników o nie przychodzeniu do placówki w sytuacji stwierdzenia u siebie niepokojących objawów choroby zakaźnej, kontakcie z osobą chorą, zakażoną, izolowaną lub kwarantannowaną. Ew. za zgodą mogą złożyć oświadczenie (ustne, pisemne).
3. Pozostanie w domu uczestników i pracowników zatrudnionych w placówce, którzy w ciągu ostatnich 14 dni mieli kontakt z osobą, u której potwierdzono lub podejrzewa się zakażenie SARS-CoV-2, objętą kwarantanną, a także wszystkich osób wykazujących objawy infekcji dróg oddechowych.
4. Obserwowanie stanu zdrowia uczestników i personelu, w tym prowadzenie na bieżąco oceny objawów infekcji dróg oddechowych.
5. Pomiar temperatury ciała przy pomocy termometru bezdotykowego u uczestników, personelu i dostawców, po uprzednim uzyskaniu ich zgody, a także dezynfekcja rąk przy wejściu na teren placówki;
6. Uzgodnienie szybkiej ścieżki komunikacji z opiekunami uczestników;

W zakresie prowadzenia zajęć z uczestnikami:

1. Podział uczestników na małe, kilkuosobowe grupy o stałym składzie z przydzielonymi stałymi opiekunami/terapeutami.
2. W miarę możliwości ograniczenie treningów grupowych na rzecz treningów indywidualnych oraz prowadzenie zajęć w małych kilkuosobowych grupach o stałym składzie.

3. W ramach prowadzonych treningów rekomenduje się uwzględnienie tematyki dotyczącej obecnej sytuacji epidemicznej, w tym ze szczególnym podkreśleniem wagi utrzymywania właściwej higieny osobistej i otoczenia, oraz dystansu społecznego.
4. Rezygnacja z treningów kulinarnych i podjęcie działań w celu zapewnienia uczestnikom gorącego posiłku poprzez zakup cateringu.

Dzienne domy pomocy

W zakresie organizacji pracy w ośrodku wsparcia:

1. Zalecenie wstępu na teren obiektów ośrodków wsparcia osobom, których obecność nie jest konieczna do zapewnienia ciągłości działalności. Opiekunowie uczestników nie wchodzą na teren placówki;
2. Poinformowanie uczestników i ich rodzin/opiekunów oraz pracowników o nie przychodzeniu do placówki w sytuacji stwierdzenia u siebie niepokojących objawów choroby zakaźnej, kontakcie z osobą chorą, zakażoną, izolowaną lub kwarantannowaną. Ew. za zgodą mogą złożyć oświadczenie (ustne, pisemne).
3. Pozostanie w domu uczestników i pracowników zatrudnionych w placówce, którzy w ciągu ostatnich 14 dni mieli kontakt z osobą, u której potwierdzono lub podejrzewa się zakażenie SARS-CoV-2, objętą kwarantanną, a także wszystkich osób wykazujących objawy infekcji dróg oddechowych.
4. Obserwowanie stanu zdrowia uczestników i personelu, w tym prowadzenie na bieżąco oceny objawów zakażenia dróg oddechowych.
5. Pomiar temperatury ciała przy pomocy termometru bezdotykowego u uczestników, personelu i dostawców, po uprzednim uzyskaniu ich zgody, a także dezynfekcja rąk przed wejściem na teren placówki;
6. Uzgodnienie szybkiej ścieżki komunikacji z opiekunami uczestników;

W zakresie prowadzenia zajęć z uczestnikami:

1. Ograniczenie kontaktów pracowników niezaangażowanych w bezpośrednią pracę z uczestnikami zajęć organizowanymi przez placówkę.
2. Ustalenie liczby uczestników, którzy deklarują udział w zajęciach w kolejnym tygodniu w celu opracowania optymalnego sposobu organizacji pracy i zajęć z uczestnikami w placówce.
3. Podział uczestników na małe, kilkuosobowe grupy o stałym składzie z przydzielonymi stałymi opiekunami/terapeutami, przy jednoczesnym ograniczeniu kontaktu między grupami.
4. W miarę możliwości ograniczenie zajęć grupowych na rzecz treningów indywidualnych oraz prowadzenie zajęć w małych kilkuosobowych grupach o stałym składzie.
5. W ramach prowadzonych zajęć rekomenduje się uwzględnienie tematyki dotyczącej obecnej sytuacji epidemicznej, w tym ze szczególnym podkreśleniem wagi utrzymywania właściwej higieny osobistej i otoczenia, oraz dystansu społecznego.

Niezależnie od ogólnych rekomendacji dotyczących funkcjonowania dziennych domów pomocy wydawanych przez MRPiPS, wojewodowie mogą podejmować decyzje dotyczące zawieszenia zajęć w stosunku do konkretnych jednostek, w szczególności biorąc pod uwagę lokalną sytuację epidemiczną, czy też brak możliwości zapewnienia bezpiecznych warunków uczestnictwa.

Ośrodki wsparcia dla osób z zaburzeniami psychicznymi

W zakresie organizacji pracy w domu/klubie:

1. Zalecenie zakazu wstępu na teren obiektów osobom, których obecność nie jest konieczna do zapewnienia ciągłości działalności;
2. Poinformowanie uczestników i ich rodzin/opiekunów oraz pracowników o nie przychodzeniu do placówki w sytuacji stwierdzenia u siebie niepokojących objawów choroby zakaźnej, kontakcie z osobą chorą, zakażoną, izolowaną lub kwarantannowaną. Ew. za zgodą mogą złożyć oświadczenie (ustne, pisemne).
3. Pozostanie w domu uczestników i pracowników zatrudnionych w placówce, którzy w ciągu ostatnich 14 dni mieli kontakt z osobą, u której potwierdzono lub podejrzewa się zakażenie SARS-CoV-2, objętą kwarantanną, a także wszystkich osób wykazujących objawy infekcji dróg oddechowych.
4. Obserwowanie stanu zdrowia uczestników i personelu, w tym prowadzenie na bieżąco oceny objawów zakażenia dróg oddechowych.
5. Pomiar temperatury ciała przy pomocy termometru bezdotykowego u uczestników, personelu i dostawców, po uprzednim uzyskaniu ich zgody lub ich opiekunów, a także dezynfekcja rąk przed wejściem na teren placówki;
6. Uzgodnienie szybkiej ścieżki komunikacji z opiekunami uczestników;

W zakresie prowadzenia zajęć z uczestnikami:

1. Ograniczenie kontaktów pracowników niebędących członkami zespołu wspierająco-aktywizującego, o którym mowa w rozporządzeniu w sprawie środowiskowych domów samopomocy z uczestnikami domu.
2. Ustalenie liczby uczestników, którzy deklarują udział w zajęciach w kolejnym tygodniu w celu opracowania optymalnego sposobu organizacji pracy i zajęć z uczestnikami w domu.
3. Podział uczestników na małe, kilkuosobowe grupy o stałym składzie z przydzielonymi stałymi terapeutami/opiekunami.
4. W miarę możliwości ograniczenie treningów grupowych na rzecz treningów indywidualnych oraz prowadzenie zajęć w małych kilkuosobowych grupach o stałym składzie, przy jednoczesnym ograniczeniu kontaktów między grupami.

5. W ramach prowadzonych treningów rekomenduje się uwzględnienie tematyki dotyczącej obecnej sytuacji epidemicznej, w tym ze szczególnym podkreśleniem wagi utrzymywania właściwej higieny osobistej i otoczenia, oraz dystansu społecznego.
6. Rezygnacja z treningów kulinarnych i podjęcie działań w celu zapewnienia uczestnikom gorącego posiłku poprzez zakup cateringu.
7. Zawieszenie organizacji zajęć klubowych, o których mowa w § 19 rozporządzenia w sprawie środowiskowych domów samopomocy.

Niezależnie od ogólnych rekomendacji dotyczących funkcjonowania ośrodków wsparcia dla osób z zaburzeniami psychicznymi, wydawanych przez MRPiPS, wojewodowie mogą podejmować decyzje dotyczące zawieszenia zajęć w stosunku do konkretnych jednostek, w szczególności biorąc pod uwagę lokalną sytuację epidemiczną, czy też brak możliwości zapewnienia bezpiecznych warunków uczestnictwa.

Warsztaty terapii zajęciowej

Zaleca się, przy wykorzystaniu niniejszych rekomendacji, opracowanie w poszczególnych warsztatach indywidualnych procedur postępowania w celu zapobiegania zakażeniom SARS-CoV-2.

W zakresie organizacji pracy w warsztacie:

1. Pomiar temperatury ciała przy pomocy termometru bezdotykowego u uczestników i personelu, po uprzednim uzyskaniu ich zgody, a także dezynfekcja rąk przed wejściem do warsztatu;
2. Poinformowanie uczestników i ich rodzin/opiekunów oraz pracowników o nie przychodzeniu do placówki w sytuacji stwierdzenia u siebie niepokojących objawów choroby zakaźnej, kontakcie z osobą chorą, zakażoną, izolowaną lub kwarantannowaną. Ew. za zgodą mogą złożyć oświadczenie (ustne, pisemne).
3. Pozostanie w domu uczestników i pracowników zatrudnionych w placówce, którzy w ciągu ostatnich 14 dni mieli kontakt z osobą, u której potwierdzono lub podejrzewa się zakażenie SARS-CoV-2, objętą kwarantanną, a także wszystkich osób wykazujących objawy infekcji dróg oddechowych.
4. Obserwowanie stanu zdrowia uczestników i personelu, w tym prowadzenie na bieżąco oceny objawów infekcji dróg oddechowych.
5. Uzgodnienie szybkiej ścieżki komunikacji, tj. kontaktu (telefon, poczta elektroniczna) z opiekunami uczestników w razie nagłej potrzeby.
6. Zalecenie zakazu wstępu na teren placówki osobom, których obecność nie jest konieczna do zapewnienia ciągłości działalności.
7. Ograniczenie wyjść poza teren placówki w ramach prowadzonej działalności.

W zakresie prowadzenia zajęć z uczestnikami:

1. Ograniczenie kontaktów pracowników niesprawujących pieczy nad realizacją procesu rehabilitacji z uczestnikami.

2. Podział uczestników na małe, kilkuosobowe grupy o stałym składzie z przydzielonymi stałymi pracownikami. Jednocześnie należy unikać sytuacji, w których uczestnicy różnych grup będą mieć ze sobą bezpośredni kontakt.
3. W ramach prowadzonych zajęć rekomenduje się uwzględnienie tematyki dotyczącej obecnej sytuacji epidemicznej, w tym ze szczególnym podkreśleniem wagi utrzymywania właściwej higieny osobistej i otoczenia, oraz dystansu społecznego.
4. Rezygnacja z zajęć w ramach pracowni gospodarstwa domowego.
5. Rezygnacja z udziału uczestników w praktykach zawodowych u pracodawców.

Niezależnie od ogólnych rekomendacji dotyczących funkcjonowania warsztatów terapii zajęciowej, wydawanych przez MRPiPS, wojewodowie mogą podejmować decyzje dotyczące zawieszenia zajęć w stosunku do konkretnych jednostek, w szczególności biorąc pod uwagę lokalną sytuację epidemiczną, czy też brak możliwości zapewnienia bezpiecznych warunków uczestnictwa.

Podmioty zatrudnienia socjalnego (PZS)

W zakresie pracowników i uczestników zajęć.

1. Poinformowanie pracowników o nie przychodzeniu do placówki w sytuacji stwierdzenia u siebie niepokojących objawów choroby zakaźnej, kontakcie z osobą chorą, zakażoną, izolowaną lub kwarantannowaną. Ew. za zgodą mogą złożyć oświadczenie (ustne, pisemne).
2. Pracownicy oraz uczestnicy PZS powinni obserwować swój stan zdrowia oraz stan zdrowia innych uczestników i pracowników, w szczególności w zakresie objawów infekcji dróg oddechowych. Wszelkie objawy infekcji, które pojawiły się dopiero po przybyciu do placówki, powinny być zgłaszane kierownikowi lub pracownikom PZS.
3. W przypadku wystąpienia u uczestnika niepokojących objawów sugerujących zakażenie SARS-CoV-2 należy niezwłocznie podjąć kroki mające na celu izolację tej osoby od innych osób przebywających w placówce. Następnie skontaktować się telefonicznie z lekarzem celem uzyskania teleporady medycznej i właściwą miejscowo powiatową stacją sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
4. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie SARS-CoV-2, należy niezwłocznie odsunąć go od pracy i odesłać transportem indywidualnym do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie go od innych osób. Należy powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
5. W przypadku stwierdzenia zakażenia SARS-CoV-2 lub zachorowania na COVID-19 pracownika lub uczestnika zajęć działania podejmuje państwowy powiatowy inspektor sanitarny z kierownikiem placówki.

6. Za zgodą pracowników i uczestników zajęć kierownik PZS lub wyznaczona przez niego osoba może przeprowadzać pomiar temperatury ciała pracowników lub uczestników przy pomocy termometru bezdotykowego przed przystąpieniem do pracy bądź rozpoczęciem udziału w zajęciach.
7. Należy zapewnić pracownikom i uczestnikom stały dostęp możliwości mycia (dostęp do bieżącej wody, mydła, ręczników papierowych) i dezynfekcji rąk (dostęp do dozownika z płynem dezynfekującym). Jeżeli to możliwe dozowniki powinny być rozmieszczone w kilku miejscach, zwłaszcza przy przestrzeniach wspólnych.
8. Kierownik PZS lub wyznaczony przez niego pracownik powinien poinformować uczestników i pracowników, przed przystąpieniem do zajęć i pracy, o sposobie postępowania w przypadku podejrzenia zachorowania na COVID-19, a także zmianach w zakresie organizacji zajęć oraz zasadach i środkach bezpieczeństwa wdrożonych w celu przeciwdziałania epidemii.
9. Osoby, których obecność nie jest niezbędna do realizacji zadań PZS nie powinny mieć wstępu na teren placówki.

Zalecenia dotyczące organizacji zajęć.

1. Kierownik PZS, wspólnie z kadrą, powinien przeanalizować zakres i formę usług reintegracyjnych, w szczególności pod kątem zapewnienia uczestnikom i pracownikom bezpieczeństwa, oraz opracować zalecenia dotyczące przeciwdziałania zakażeniom SARS-CoV-2 dopasowane do poszczególnych warsztatów, szkoleń spotkań terapeutycznych itp. Pracownicy i uczestnicy powinni zapoznać się z tymi zaleceniami przed rozpoczęciem zajęć oraz stosować się do nich. Zmiany w organizacji zajęć PZS powinny być dopasowane do prowadzonych warsztatów, szkoleń lub innych form reintegracji i powinny uwzględniać przede wszystkim, postanowienia ujęte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii dotyczące środków, które wdrożyć muszą pracodawcy. Środki te powinny być wdrożone zarówno w odniesieniu do pracowników (bez względu na podstawę zatrudnienia) jak i do uczestników. W szczególności dotyczy to obowiązku:
    - zachowania odstępu co najmniej 2 metrów między stanowiskami zajmowanymi przez uczestników w trakcie zajęć,
    - zapewnienia rękawiczek jednorazowych oraz płynu do dezynfekcji rąk,
    - przestrzegania obowiązku zakrywania nosa i ust (np.: maseczką, elementem odzieży, przyłbicą ochronną).
2. Jeżeli w ramach zajęć prowadzonych w PZS świadczone są usługi, które podlegają ograniczeniom lub sformułowano w stosunku do nich szczegółowe wytyczne, należy odpowiednio stosować się to tych ograniczeń. W szczególności uwzględnić należy zalecenia wynikające z przywołanego powyżej rozporządzenia, a także wytyczne

publikowane na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego[1], a także wytyczne dla poszczególnych branż publikowane przez Ministerstwo Rozwoju[2].

3. Kierownik PZS powinien także na podstawie dostępnych informacji przeanalizować i dobrać odpowiednie formy uczestnictwa w zajęciach dla uczestników znajdujących się w grupach ryzyka (np. osób starszych lub cierpiących na choroby zwiększające ryzyko ciężkiego przebiegu COVID-19).
4. W miarę możliwości i potrzeb uczestników, zajęcia, które mogą odbywać się zdalnie powinny być prowadzone w takiej formule. Z tej formy prowadzenia zajęć w pierwszej kolejności powinny korzystać osoby z grup ryzyka. Udział w zorganizowanych przez PZS zajęciach w formie zdalnej należy traktować analogicznie do innych form uczestnictwa w procesie reintegracji. Oznacza to, że osoby korzystające z takiej formy uczestnictwa w zajęciach zachowują prawo do świadczenia integracyjnego w pełnej wysokości (o ile nie zachodzą inne przesłanki do jego zmniejszenia np. choroba, nieusprawiedliwiona nieobecność).
5. W miarę potrzeb indywidualne programy zatrudnienia socjalnego uczestników centrum integracji społecznej (CIS) oraz miesięczne plany zajęć w CIS powinny umożliwiać w szczególności:
   - prowadzenie efektywnego procesu reintegracji z zachowaniem wymogów bezpieczeństwa epidemiologicznego,
   - w przypadku zajęć grupowych – tworzenie małych grup o stałym składzie (liczebność grup w zależności od warunków lokalowych powinna umożliwiać zachowanie odstępu między uczestnikami wynoszącego co najmniej 2 metry).
6. Zajęcia grupowe powinny odbywać się w małych grupach oraz w miarę możliwości w formule zmianowej. Decyzja w tym zakresie powinna uwzględniać między innymi kwestie zaplecza lokalowego wykorzystywanego do realizacji zajęć. Jednocześnie należy unikać sytuacji, w których uczestnicy różnych grup będą mieć ze sobą bezpośredni kontakt.
7. Zajęcia w PZS powinny być organizowane tak, aby unikać koncentracji w jednym miejscu i czasie wielu uczestników i pracowników. Należy ograniczyć przebywanie uczestników w pomieszczeniach do wspólnego użytku np. jadalniach, tak aby możliwe było zachowanie odstępów między uczestnikami wynoszących co najmniej 2 metry. Przysługujące uczestnikom posiłki powinny być serwowane, na wynos, dostarczane do miejsca zamieszkania lub w formie suchego prowiantu do przygotowania posiłku w miejscu zamieszkania.
8. PZS mogą zwracać się do Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej zgłaszając zapotrzebowanie na towary i usługi niezbędne do przeciwdziałania COVID-19. Wykaz akredytowanych Ośrodków znajduje się na stronie:

[1] https://gis.gov.pl/
[2] https://www.gov.pl/web/rozwoj/wytyczne-dla-branz

https://www.ekonomiaspoleczna.gov.pl/Wykaz,akredytowanych,Osrodkow,Ekonomii,Spolecznej,3920.html

Rekomendacje dotyczące kwestii proceduralnych.

1. W obecnym stanie prawnym powrót do realizacji zajęć po 24 maja br. nie wymaga odrębnej decyzji, polecenia czy też zezwolenia ze strony wojewody. Zgodnie z art. 15c specustawy[3] polecenie zawieszenia zajęć wydawane jest na czas oznaczony. Po upływie terminu określonego w tym poleceniu PZS mogą wznowić realizację zajęć.
2. Niezależnie od ogólnych rekomendacji dotyczących funkcjonowania sektora zatrudnienia socjalnego wydawanych przez MRPiPS, wojewodowie mogą podejmować decyzje dotyczące zawieszenia zajęć w stosunku do konkretnych PZS, w szczególności biorąc pod uwagę lokalną sytuację epidemiczną, czy też brak możliwości zapewnienia bezpiecznych warunków uczestnictwa.
3. Finansowanie ze źródeł publicznych działalności PZS oraz świadczeń integracyjnych uczestników, w sytuacji, w której wojewoda nie wyda polecenia dotyczącego dalszego zawieszenia działalności, odbywać się będzie w oparciu o rozwiązania ogólne wynikające z ustawy o zatrudnieniu socjalnym.

Przydatne instrukcje:
- mycia rąk
https://gis.gov.pl/zdrowie/zasady-prawidlowego-mycia-rak/
- dezynfekcji rąk
https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/
- prawidłowego zdejmowania maseczki
https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-maseczke/
- prawidłowego zdejmowania rękawiczek
https://gis.gov.pl/aktualnosci/koronawirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/

[3] Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19