

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim
ul. Warszawska 2-4
21-560 Międzyrzec Podlaski

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych - zwanej dalej także „ustawy Pzp” (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.)

Międzyrzec Podlaski, luty 2023 r.

Zatwierdził:

Dyrektor

SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim

I.**NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim

Adres: 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4

NIP: 538-15-94-357, REGON: 000584484

strona internetowa: www.spzozmc.pl,

adres e-mail: zamowienia@spzozmc.pl

tel/ fax: (83) 371 83 24; godziny urzędowania: poniedziałek - piątek 7:30 ÷ 15:05

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-041ca137-a7a9-11ed-b8d9-2a18c1f2976f>

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-041ca137-a7a9-11ed-b8d9-2a18c1f2976f>

II.**TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości poniżej 750.000 euro prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych - zwanej dalej także „ustawy Pzp” (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.) - Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

III.**INFORMACJE OGÓLNE**

1. Zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający zaprasza do składania ofert w trybie podstawowym na realizację zamówienia pn.: „**Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim**”.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy elektronicznej. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia odbywa się za pośrednictwem ezamowienia pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-041ca137-a7a9-11ed-b8d9-2a18c1f2976f>
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.
7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
8. Rozliczenia między Zamawiającym, a wykonawcą prowadzone będą w PLN.
9. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
10. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 7 lub 8.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość zatrudnienia podwykonawców.
12. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
13. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa wyżej została wybrana, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
14. Protokół wraz z załącznikami jest jawny i udostępniany na wniosek.
15. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa:
 - 1) Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, powinien wskazać w sposób nie budzący wątpliwości, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz powinien zastrzec, że nie mogą być udostępniane. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie.

Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.

- 2) Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone: elektronicznie w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” - w formularzu składania ofert na stronie postępowania na platformie ezamowienia.gov.pl
16. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
17. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IV.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie i dostarczanie całodziennych posiłków pacjentom Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Międzyrzeczu Podlaskim (według zapotrzebowania) na:
 - a. oddziały Szpitala Powiatowego, miejsce dostawy: 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4:
 - 1) Rehabilitacji dla Dorosłych,
 - 2) Ginekologiczny,
 - 3) Chirurgii Ogólnej i Urazowej,
 - 4) Pediatryczny,
 - 5) Chorób Wewnętrznych z pododdziałami (Neurologicznym i Reumatologicznym),
 - b. Zakład Opiekuńczo Lecznicy w Łózkach (ZOL), miejsce dostawy: Łózki 46, 21-570 Drelów.
Zaleca się Wykonawcy, aby przed złożeniem oferty, odbył wizytację terenu wykonywania usługi oraz jego otoczenia w celu oceny na własną odpowiedzialność, kosztu i ryzyka, wszystkich czynników koniecznych do przygotowania rzetelnej oferty.
- 2) Posiłki będą dostarczane do oddziału Zamawiającego (który złożył zamówienie) lub do ZOL trzy razy dziennie w nw. porach:
 - śniadanie od godz. 8:00 do godz. 8:30
 - obiad z podwieczorkiem lub bez od godz. 12:00 do godz. 13:00
 - kolacja z posiłkiem nocnym lub bez od godz. 17:00 do godz. 17:30.
- 3) Przewidywana maksymalna liczba osobodni - w okresie obowiązywania umowy (22 miesiące) wynosi około 90 000 osobodni. Podana liczba jest maksymalnym szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy i służy wyłącznie do obliczenia maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy.
- 4) Maksymalna liczba osobodni (śniadań, obiadów z podwieczorkiem lub bez i kolacji z posiłkiem nocnym lub bez) może być różna w zależności od liczby pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego jednak nie więcej niż do 30% liczby określonej w SWZ, przy czym suma wartości zrealizowanych usług nie może przekroczyć ceny zawartej umowy.
- 5) Dzienna liczba posiłków oraz rodzaj diet ustalana jest codziennie na podstawie zgłoszeń oddziałów /ZOL i zamawiana będzie u Wykonawcy do godziny 15:00 na dzień następnego.
Przewidywana dzienna liczba osobodni waha się w przedziale od 70 do 130 osobodni.
- 6) W sytuacjach przyjęcia nowego pacjenta, Zamawiający zastrzega możliwość domawiania określonych grup posiłków w czasie do 2 godzin przed porą dostarczenia danego posiłku.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia na własny koszt i własnym staraniem elektronicznego systemu zamawiania posiłków.
- 8) Wykonawca dostarczał będzie posiłki na oddziały Zamawiającego / do ZOL według zgłoszonego zapotrzebowania.
- 9) Posiłki pacjentom wyda personel Zamawiającego.
- 10) Posiłki powinny być przygotowywane oraz dostarczane w sposób estetyczny i zgodny z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w zamykanych pojemnikach / termosach, przeznaczonych do transportu żywności nie budzących wątpliwości, co do ich czystości.

- 11) Termosy oraz pojemniki muszą być opisane nazwą oddziału / ZOL, dla którego będą przygotowane porcje, oraz muszą mieć dołączoną informację co do liczby porcji w ramach każdej diety oraz wykaz ilościowy składowych przypadających na porcję (np. liczba pierogów na porcję – 5 szt. pierogów to 1 porcja), poszczególne składowe posiłki muszą być osobno i estetycznie zapakowane bez użycia worków foliowych (np. osobne opakowanie dla masła, osobne dla wędlin, itd.) Wymaga się zachowanie bezwzględnej czystości pojemników/termosów.
- 12) Dla Oddziału / ZOL w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego hospitalizacji pacjentów wymagających izolacji, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania naczyń jednorazowych, w których będą wydawane posiłki dla pacjentów, w liczbie odpowiadającej tym posiłkom, przez naczynia jednorazowe rozumie się (dla 1 pacjenta):
 - a) kubek styropianowy 200 ml (na napoje gorące) x 3 szt. dziennie,
 - b) flaczarka 400 ml x 2 szt. dziennie,
 - c) talerz deserowy plastikowy x 2 szt. dziennie,
 - d) talerz płytki plastikowy x 1 szt. dziennie,
 - e) sztućce (2x łyżka, 2x nóż, 2x widelec, 2x łyżeczka) dziennie.
- 13) Realizacja usługi odbywa się w systemie ciągłym (obejmującym weekendy oraz dni świąteczne) oraz powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia, a w szczególności m.in.:
 - a) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U z 2022 poz. 2132 ze zm.)
 - b) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545 ze zm.) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- 14) Żywienie pacjentów oparte jest na dietach określonych w załączniku nr 2 do niniejszej SWZ.
- 15) Wykonawca musi dostarczać herbatę ekspresową w saszetkach (1 szt.) i cukier w saszetkach (2 szt.) lub wagowo w przeliczeniu min. ilości na każdego pacjenta: 10g herbaty na osobę, 20g cukru na osobę do przygotowywania herbaty do śniadań i kolacji w ilości zgodnej z liczbą zamówionych posiłków.
- 16) W sytuacjach przyjęcia nowego pacjenta na oddziały szpitalne, Zamawiający zastrzega możliwość domawiania określonych grup posiłków w czasie do 2 godzin przed porą wydania danego posiłku.
- 17) Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
- 18) Na całodienne wyżywienie zgodnie z dietą podaną przez Zamawiającego, składa się:
 - a) dla diety 3-posiłkowej (podstawowa, lekkostrawna): śniadanie wraz z gorącym napojem np. herbatą i zupą mleczną, obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem oraz kolacja z gorącym napojem np. herbatą,
 - b) dla diety 5-cio posiłkowej (np. dieta z ograniczoną zawartością cukrów prostych, dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego): śniadanie wraz z gorącym napojem np. herbatą i zupą mleczną, obiad, podwieczorek, kolacja i posiłek nocny
- 19) śniadania i kolacje obejmują:
 - a) posiłek śniadaniowy składa się z zupy mlecznej (pół-gęsta nie mniej niż 300 ml), pieczywa, dwóch dodatków białkowych, dodatku warzywnego, masła ekstra (zaw. tłuszczu mlecznego powyżej 82%), herbaty - zgodnie z dietą,
 - b) posiłek kolacyjny składa się z pieczywa, dwóch dodatków białkowych, dodatku warzywnego, masła ekstra i herbaty - zgodnie z dietą,
 - c) śniadania i kolacje – pieczywo mieszane zróżnicowane (żytnie na zakwasie, żytnio-pszenne, z ziarnami, w postaci chleba lub bułek), dieta cukrzycowa otrzymuje pieczywo żytnie razowe bez dodatku cukru, słodów, syropu glukozowo-fruktozowego (pieczywo pszenne lub mieszane tylko na wyraźne zlecenie lekarza), preferowane na zakwasie w ilości 3-ech kromek - 90g Wykonawca zabezpieczy pieczywo bezglutenowe przed kontaktem z produktami glutenowymi,

- d) do śniadania i kolacji podawane są dwa dodatki do pieczywa niżej wymienione lub inne kombinacje np.:
- Wędlina nie mniej niż 30g + jajko 1 szt., klasa wagowa nie mniejsza niż M,
 - Wędlina nie mniej niż 30g + pasta twarogowa nie mniej niż 30g,
 - Pasta twarogowa nie mniej niż 30g + jajko 1 szt., klasa wagowa nie mniejsza niż M,
 - Pasta jajeczna nie mniej niż 60g + wędlina nie mniej niż 30g,
 - Pasta rybna nie mniej niż 30g + jajko 1 szt., klasa wagowa nie mniejsza niż M,
 - Ser żółty wysokogatunkowy nie mniej niż 30g + wędlina nie mniej niż 30g,
 - Wędlina nie mniej niż 30g + ser topiony trójkąt 22,5g,
 - Twaróg nie mniej niż 50g + dżem niskosłodzony jednoporcjowy 25g,
 - Twaróg nie mniej niż 50g + miód naturalny jednoporcjowy 25g,
 - Pasta z roślin strączkowych np. z ciecierzycy, czerwonej soczewicy nie mniej niż 50g + jajko 1 szt./twaróg nie mniej niż 30g,
 - Parówka 1 szt. nie mniej niż 50g + twaróg półtłusty nie mniej niż 30g.
- e) nie dopuszcza się zestawów skomponowanych z dwóch wędlin lub podwojonego jednego składnika,
- f) parówki mogą być stosowane nie częściej niż raz w tygodniu wyłącznie w diecie podstawowej i łatwostrawnej.
- g) ketchup, majonez, musztarda, miód naturalny, dżem serwowane są w indywidualnych opakowaniach jednostkowych zgodnie z dietą, w formie jednoporcjowej preferowane jest również masło, lub wagowo w przeliczeniu min. ilości na każdego pacjenta: 10g ketchupu na osobę, 10g majonezu na osobę, 10g musztardy na osobę, 50g miodu naturalnego na osobę, 50g dżemu na osobę, 10g masła na osobę,
- h) podawane są sezonowe warzywa w ilości min. 100g jednego rodzaju lub dwa rodzaje po 50g. Obligatoryjnie do śniadania i kolacji dodawany jest liść sałaty nie wliczany do gramatury dodatku warzywnego,
- i) dla diety wysokobiałkowej obowiązuje dodatek białkowy do śniadania i kolacji w postaci porcji: wędliny/ twarogu/ jajka/ pasty rybnej/ parówki/ jogurtu naturalnego/ kefiru/ serka wiejskiego itp.
- 20) Obiady obejmują:
- a) posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu i w diecie podstawowej porcji owocu ok. 150g, w różnej formie- owocu surowego, gotowanego, pieczonego, musu itp. Pozostali pacjenci otrzymują owoce wg założeń zleconej diety lub wg wskazań lekarza.
- b) wymagany jest stały dodatek w postaci świeżej natki pietruszki i/lub koperku do zup czy ziemniaków,
- c) wymagane jest zróżnicowanie dodatków skrobiowych do II-gich dań w postaci m.in.: ziemniaków, ryżu (białego, brązowego), kasz (jaglonej, jęczmiennej – pęczaku, jęczmiennej perłowej, gryczanej lub innych), makaronów (w tym razowych, o zróżnicowanym kształcie – penne, fusilli, farfalle, łazanki, itp.), wyrobów ziemniaczanych: klusek śląskich, kopytek. Ziemniaki w formie tradycyjnej (z wody/puree) nie częściej jak 4x w tygodniu. Porcja dodatku to 180g,
- d) dodatki typu ryż/ kasza gotowane są na sypko z dodatkiem oleju rzepakowego/masła extra i/lub warzyw – nie akceptowany jest wyrób suchy,
- e) zestawy bezmięsne po 1-2x w tygodniu,
- f) ryby i/lub przetwory rybne 2x w tygodniu lub 3x w dekadzie,
- g) potrawy z mięsa mielonego typu pulpet / pieczeń rzymska – max. 2 x w tygodniu,
- h) podroby (żołądki lub wątróbka) dla diety podstawowej, porcja 100g + sos – max 1 x w tygodniu,
- i) wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (m.in. pomidorowy, śmietanowy, koperkowy, szpinakowy, pieczarkowy, paprykowy, dyniowy itp., zgodnie z założeniami diety),
- j) codziennie porcja surówki/jarzyzny gotowanej 150g, dodatki warzywne zapewniane są do każdego posiłku obiadowego, bez względu na formę (również do naleśników, czy pierogów na słodko np. marchewka z jabłkiem),
- k) codziennie porcja zupy min. 300ml, zupa ma zawieszistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie. Zupa nie powinna się powtarzać w jadłospisie dekadowym,

- l) codziennie podawany jest owoc surowy / pieczony / mus zgodnie z dietą - 150g; podawane są w indywidualnych, oddzielnych (w miarę możliwości) zamykanych pojemniczkach lub spożywczych woreczkach foliowych – w przypadku owoców surowych,
- m) codziennie podawany jest kompot owocowy przygotowany z użyciem owoców świeżych lub mrożonych, lub kompotów pasteryzowanych. Kompot ma intensywną, charakterystyczną barwę i zdecydowany, charakterystyczny smak dla danego rodzaju owocu, lekko słodki i/lub bez cukru, 250ml. Pacjenci cukrzycowi otrzymują kompot bez cukru lub herbatę niesłodzoną 250ml,
- n) pacjenci cukrzycowi w formie II dania nie otrzymują potraw z udziałem białego makaronu i białego ryżu.

21) Przykładowe potrawy mięsne i rybne obejmują min.:

Przykładowe potrawy mięsne i rybne	
Potrawa - 1 porcja	Zawartość mięsa surowego - 1 porcja
Pulpet drobiowy z wody 100g	Mięso drobiowe 80g
Pulpet drobiowy w sosie 130g	Mięso drobiowe 80g + sos 30g
Pulpet/kotlet wieprzowy 100g	Mięso z szynki wieprzowej 80g
Pulpet/kotlet wieprzowo-wołowy 100g	Mięso z łopatki wieprzowej 50g + wołowa II 30g
Bitka wieprzowa 100g	Szynka wieprzowa 100g
Kotlet schabowy 120g	Schab wieprzowy b/kości 100g
Schab gotowany 100g	Schab wieprzowy b/kości 100g
Wątróbka drobiowa w jarzynach 150g	Wątróbka drobiowa 100g
Makaron z mięsem i warzywami 350g	Mięso drobiowe/łopatka wieprzowa 100g
Risotto z mięsem i warzywami 350g	Mięso drobiowe/łopatka wieprzowa 100g
Kotlet rybny/filet pieczony/gotowany 100g	Filet rybny b/skóry b/glazury 100g
Potrawka drobiowa 150g	Mięso gulaszowe z indyka 100g
Udo z kurczaka pieczone/gotowane	Podudzie lub ćwiartka 180g

22) Podwieczorek obejmuje:

- a) dieta cukrzycowa – naprzemiennie jogurt naturalny 150g, kefir naturalny ok. 150g, maślanka naturalna ok. 150g- dopuszczalne są inne propozycje zgodne z dietą,
- b) dieta wrzodowa – jogurt naturalny 150g, naprzemiennie kefir naturalny ok. 150g- dopuszczalne inne propozycje zgodne z dietą,
- c) dieta niskobiałkowa – np. kisiel owocowy 300ml.

23) Posiłek nocny dla diety cukrzycowej obejmuje:

- a) kanapka z chleba żytniego razowego (lub innego wg wskazań lekarza) z masłem i białym serem/wędliną/ jajkiem/ pastą rybną oraz dodatkiem warzywnym i sałatą,

24) dieta kleikowa, 3-posiłkowa – kleik ryżowy na wodzie, zmiksowany + suchary 50g (podawane są w indywidualnych opakowaniach lub woreczkach, jako obiad, wg zaleceń, kleik lub zupa jarzynowa przecierana wzmocniona jedna porcja 300ml lub zwiększona na życzenie, lub wg zaleceń, suchary 5 szt. – ok. 50g, podawana jest też herbata,

25) dieta płynna do sondy, wzmocniona, 6-cio posiłkowa – na życzenie bezglutenowa; śniadanie – zupa mleczna wzmocniona z jajkiem i masłem; obiad, podwieczorek, kolacja - zupa jarzynowa z masłem, mięsem, jedna porcja 300ml, lub zwiększona na życzenie. W przypadku diety płynnej do sondy bezglutenowej – bezmlecznej – 5 posiłków stanowi zupa jarzynowa z mięsem, masłem/olejem i jajkiem. Wartość kaloryczna potrawy to 1kcal/1ml. Posiłki podawane ciepłe (37°C), do picia dodatkowo herbata.

26) Wymagania w odniesieniu do poszczególnych grup produktów:

- a) Produkty nabiałowe / tłuszcze roślinne.

Wykonawca będzie stosował dla wszystkich diet i bezwzględnie do wszystkich posiłków masło świeże extra (82-83% tłuszczu), ze względu na estetykę podania preferowane w formie jednoporcjowej. Wyklucza się stosowanie wszelkich margaryn i mixów masła z tłuszczami roślinnymi dla wszystkich diet. Do śniadania i kolacji porcja masła wynosi 10g. Wyklucza się również stosowanie margaryn i mixów masła z olejem, jako dodatek do wszelkich potraw. Zamawiający dopuszcza stosowanie sera twarogowego półtłustego. Wyklucza się stosowanie w posiłkach produktów seropodobnych. Zamawiający wymaga mleka świeżego pasteryzowanego o 2% zawartości tłuszczu. Dopuszcza się

stosowanie śmietany bez skrobi modyfikowanej i zagęstników oraz jogurtów/ kefirów, maślanek bez dodatku mleka w proszku i stabilizatorów (skład napojów fermentowanych: mleko + żywe kultury bakterii, najlepiej o wyróżnionych szczepach). Jogurty, kefir, maślanek, desery, serki dostarczane są w oryginalnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się wyrobów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych. Zamawiający aprobuje stosowanie dwóch rodzajów olejów roślinnych: oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek.

b) Wyroby wędliniarskie/ mięso/ ryby.

Wykonawca zobowiązany jest do planowania w jadłospisie różnych rodzajów wędlin (drobiowa, wieprzowa) o zróżnicowanym wyglądzie, kształcie, wysokiej jakości (min. 4 dni w tygodniu wędlina wysokogatunkowa o zawartości mięsa > 70%, pozostała wędlina/ pasztet/ pieczeń rzymska/ parówki - > 55% zawartości mięsa i < 20% tłuszczu, nie zawierających, bądź w znacznie ograniczonej ilości dodatków skrobi i soi.

Wyklucza się stosowanie wędlin podrobowych.

Zamawiający wymaga, by do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami, Wykonawca stosował mięso wołowe, wieprzowe lub drobiowe w ilości 100g na porcję.

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w potrawach mięsa mielonego garmazeryjnego. Jeden raz w tygodniu podane jest mięso wołowe. Zamawiający wyklucza stosowanie ryb typu panga i tilapia.

c) Wyroby słodzone.

Zabrania się stosowania słodzików, miodu sztucznego, marmolad. Dopuszcza się dżemy owocowe, niskosłodzone, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, itp. Zabrania się stosowania syropów/ koncentratów owocowych sztucznie barwionych oraz z dodatkiem substancji konserwujących.

d) Wyroby piekarniczo-cukiernicze.

Zamawiający wymaga codziennie pieczywa świeżego (poranne dostawy na bieżące posiłki śniadaniowo-kolacyjne). Zabrania się kumulacji pieczywa na dzień następny, za wyjątkiem weekendów (dopuszczone podwójne zaopatrzenie na sobotę, przy braku możliwości dostaw niedzielnych) oraz okresów świątecznych. Wyklucza się pieczywo z gotowych mieszanek piekarniczych, produkowane z ciasta głęboko mrożonego. Nie dopuszcza się pieczywa barwionego (np. słodem, melasą, karmelem). Preferowane pieczywo krojone porcjowane o takiej samej wielkości kromek.

Zamawiający dopuszcza koncentrat pomidorowy spełniający określone wymagania (min. 30% surowca) i pomidory w puszcze bez dodatku cukru - w okresie zimowym.

- 27) Menu potraw wynikających z tradycji świąt (bożonarodzeniowych i wielkanocnych) będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Zamawiającego, a koszt sporządzania będzie wkalkulowany w cenę jednostkową usługi. Menu zgodne ze zleconą dietą. Menu świąteczne obowiązuje również pojedyncze dni uznane za święta państwowe i wolne od pracy (m.in. 01.01., 06.01., 01.05., 03.05., 15.08., 01.11., 11.11).
- 28) Wykonawca obowiązany jest przestrzegać zaleceń dietetycznych Zamawiającego tj. przygotowywać posiłki odpowiadające poszczególnym rodzajom diet obowiązujących u Zamawiającego (diety przygotowane przez dietetyka zatrudnionego przez wykonawcę i zaakceptowane przez dietetyka Szpitala).
- Wymagana wartość energetyczna dziennej racji pokarmowej:
- dla diety podstawowej powinna wynosić: 2000 - 2300 kcal.
 - dla diety lekkostrawnej powinna wynosić: 2000 - 2100 kcal
 - dla diet specjalistycznych powinna wynosić: 1200 – 3000 kcal (oraz inne diety ustalone indywidualnie przez lekarza).
- 29) Zamawiający zastrzega sobie prawo do tworzenia diet indywidualnych zgodnie z zaleceniami lekarskimi dla wymagających tego pacjentów.
- 30) Wykonawca podaje dla każdej z potraw i całodzienniej diety wartość odżywczą (wartość kaloryczną, zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów przyswajalnych, w razie konieczności innych

składników wynikających z założenia diety, np. wymienników węglowodanowych dla diety cukrzycowej).

- 31) Jadłospisy powinny uwzględniać alergeny, gramatury poszczególnych komponentów, nazwy stosowanych wędlin, rodzaj wykorzystanego w danej potrawie mięsa, smak kompotu oraz wyszczególnienie zróżnicowanych dodatków dla diet cukrzycowych/bogato-białkowych itp.
- 32) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany jadłospisu i wykluczenia konkretnych potraw, bądź dodatków pomimo ich wykorzystywania w innych placówkach o zbliżonej specyfikacji.
- 33) Wykonawca jadłospis dostarcza do Oddziałów z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis wraz z tabelą kaloryczności dla wszystkich stosowanych na danym Oddziale diet z czytelną gramaturą oraz podaną wartością energetyczną i odżywczą. Jadłospisy na sobotę, niedzielę oraz poniedziałek mają być dostarczane do Oddziałów najpóźniej w piątek z obiadem lub kolacją. Ta sama zasada dotyczy świąt i innych dni wolnych. Jadłospisy oddziałowe muszą zawierać czytelną informację o występujących alergenach (wraz z ewentualną legendą zastosowanych symboli). Produkty zawarte w potrawach w jadłospisie powodujące alergie lub nietolerancje pokarmowe wskazane są w jadłospisie poprzez oznaczenie symbolem (*).
- 34) Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne, estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców i właściwych procesów technologicznych oraz zapewnienie temperatury posiłków dostarczonych do oddziału Zamawiającego, tj.:
 - co najmniej 75°C - dla zup,
 - co najmniej 63°C - dla drugich dań,
 - co najmniej 80°C – dla gorących napojów,
 - poniżej 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno.
- 35) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach, w których odbywa się przygotowywanie posiłków, w zakresie zgodności przygotowywania posiłków z niniejszą umową.
- 36) W zakresie kontroli temperatury posiłków, pomiar odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych Zamawiającego.
- 37) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu termometry (w liczbie 8 szt.) do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, termometry w przypadku ich uszkodzenia podlegają każdorazowo wymianie, po zgłoszeniu przez Zamawiającego.
- 38) Przed wydaniem posiłków na oddziały szpitalne, przedstawiciel zamawiającego w osobie upoważnionej przez Zamawiającego lub dietetyka będzie dokonywał kontroli jakości i walorów smakowych, wpisując uwagi do książki dostarczanych potraw.
- 39) Pojemniki transportowe w których dostarczane będą posiłki są własnością wykonawcy. Wykonawca jest odpowiedzialny za ich prawidłową dezynfekcję i odpowiedni stan.
- 40) Wykonawca musi posiadać dietetyka, który będzie współpracował z pracownikiem/dietetykiem Zamawiającego.
- 41) Bezwzględnie wymagane jest każdorazowe powiadomienie upoważnionego pracownika Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach (w przypadkach, których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć) oraz uaktualnienie jadłospisu. Zmiany muszą zostać zaakceptowane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Brak informacji będzie jednoznacznie traktowany jako naruszenie zapisów Umowy.
- 42) Wykonawca udziela gwarancji, iż sporządzane racje pokarmowe zostaną odpowiednio zbilansowane zachowując zgodność (w tym skład i kaloryczność) z normami żywienia dla danej grupy żywionych, posiłki będą urozmaicone [dania obiadowe niepowtarzające się w cyklu dekadowym, pozostałe zestawy (śniadań, podwieczorków i kolacji) – niepowtarzające się w okresie 7-dniowym, za wyjątkiem diet specjalistycznych], właściwą temperaturą, doborem wysokiej jakości produktów zgodnych z założeniami i zasadami sporządzanych diet w danych jednostkach chorobowych przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości oraz potraw świątecznych.
- 43) Nie dopuszcza się do spożycia potraw przesolonych, zbyt mocno przyprawionych, przypalonych, niedogotowanych, niedopieczonych, niedosmażonych, o konsystencji, wyglądzie, smaku i zapachu

- innych niż zwyczajowo charakterystyczne dla danej potrawy. Nie dopuszcza się do spożycia potraw nieświeżych, również poza terminem przydatności do spożycia/minimalnej trwałości podanym na opakowaniu, przygotowanych z nieświeżych produktów, z obcym posmakiem, w których znaleziono np. ciało obce.
- 44) Dozwolone przyprawy do potraw to: sól, pieprz naturalny, przyprawy ziołowe. Wyklucza się stosowanie przypraw zawierających glutaminian sodu oraz przypraw typu: kostek rosółowych, koncentratów. Zalecana ilość soli wynosi max. 5g na dzień.
 - 45) Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego próbki degustacyjnej każdej potrawy do oceny sensorycznej i wprowadzenia ewentualnych korekt. Pracownik Zamawiającego ma prawo sam wybrać próbkę do oceny oraz nie dopuścić do dystrybucji potraw nie spełniających wymagań jakościowych, sensorycznych i dietetycznych.
 - 46) Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością.
 - 47) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował u siebie odpowiednim zapleczem spełniającym wymogi określone obowiązującymi przepisami prawa, dopuszczonym przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną do wykonywania i dystrybucji posiłków na zewnątrz.
 - 48) Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował transportem zewnętrznym przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
 - 49) Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Państwowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z opisanymi wyżej normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem pacjentów wskazanych przez Zamawiającego.
 - 50) Wykonawca będzie zobowiązany do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - 51) Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej, obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe.
 - 52) Zamawiający wymaga opisu systemu dystrybucji posiłków i używanego do ich dystrybucji sprzętu. Wykonawca załączy własne oświadczenie zawierające wymagane informacje.
 - 53) Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji dostarczonych posiłków oraz odnotowywanie godziny dostawy. Wykonawca ma obowiązek uzyskania każdorazowo potwierdzenia tych danych imiennie przez osobę odbierającą na danym oddziale w imieniu Zamawiającego.
 - 54) Do Wykonawcy należy pobieranie próbek posiłków dostarczanych do Zamawiającego i przechowywanie ich w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od momentu podania. Pobór próbek oraz ich przechowywanie powinno być zgodne z wymogami obowiązujących przepisów.
 - 55) Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość, wykluczając: żywność genetycznie modyfikowaną, wysoko przetworzoną (typu: ziemniaki pure w proszku, baza do zup, proszkowe napoje gorące itp.).
 - 56) Przedmiot zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych (KOD CPV):
55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
55322000-3 - Usługi gotowania posiłków
55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków
 - 57) Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy - wszystkich osób bezpośrednio zaangażowanych w realizację zamówienia.

V.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie będzie realizowane w okresie 22 miesięcy, licząc od dnia zawarcia umowy na realizację przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga w tym terminie nieprzerwanego, codziennego wykonywania usług objętych zamówieniem.
2. Poszczególne sukcesywne dostawy części zamówienia będą wynikać z bieżących potrzeb Zamawiającego, co jest równoważne z możliwością niezrealizowania przedmiotu umowy w całkowitej ilości i zakresie wskazanych w SWZ.
3. Ewentualne niezrealizowanie przedmiotu umowy w pełnej ilości i zakresie, wskazanych w SWZ, nie będzie skutkowało obciążeniem Zamawiającego płatnością za niezrealizowaną część zamówienia.

VI.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O zamówienie publiczne mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki, o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp tj.
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:
Zamawiający wymaga, aby Wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą lub zawodową byli wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania;
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Zamawiający wymaga złożenia:
 - a) aktualnej pozytywnej opinii (decyzji) właściwego dla siedziby wykonawcy Państwowego Inspektora Sanitarnego, na prowadzoną działalność żywienia zbiorowego ;
 - b) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowi kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132)
 - c) aktualną opinię sanitarną wydaną przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną dopuszczającą transport do przewożenia artykułów żywnościowych;
 - d) wdrożony system HACCP (w szczególności GHP, GMP) w miejscu wykonywania usługi.
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Wykonawca przedstawi opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia – co najmniej na sumę gwarancyjną 500 000 zł i minimum 100 000 zł dla jednego zdarzenia;
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej:
Wykonawca wykaże:
 - a) doświadczenie, że wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia obejmującą zakres przygotowania i dostarczania posiłków do placówek zbiorowego żywienia (typu: placówki służby zdrowia, placówki oświatowe, penitencjarne) w ilości nie mniejszej niż (średnio) 60 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 9 miesięcy o wartości min. 300 000,00 zł brutto, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanego w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem: wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana, z załączeniem dowodów określających czy ta usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługa była wykonana, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych jest wykonywana, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

W przypadku składania oferty wspólnej Wykonawcy składają zgodnie z wyborem jeden wspólny wykaz lub oddzielne wykazy. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie. Wykaz należy przygotować zgodnie z załącznikiem do SWZ.

W przypadku, gdy jakkolwiek wartość dotycząca ww. warunku wyrażona będzie w walucie obcej, Zamawiający przeliczy tą wartość zgodnie ze średnim kursem walut NBP dla danej waluty z daty wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (data zamieszczenia ogłoszenia o wszczęciu zamówienia w BZP i SWZ). Jeżeli w tym dniu nie będzie opublikowany średni kurs NBP, Zamawiający przyjmie kurs średni z ostatniej tabeli przed wszczęciem postępowania.

- b) wykaz zawierający lokalizację kuchni (zatwierdzoną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług dla odbiorców zewnętrznych na czas realizacji przedmiotowego zamówienia) oraz wykaz co najmniej jednego środka transportu dopuszczonego do transportu/przewozu żywności (wraz z podaniem marki samochodu i nr rejestracyjnego) – Wykonawca załączy własny wykaz zawierający wymagane informacje,
- c) wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi wraz z informacjami na temat ich: kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także z zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami – załącznik do SWZ.

Zamawiający wymaga, aby co najmniej:

- 1 osoba posiadała wykształcenie gastronomiczne jako kucharz oraz co najmniej 2-letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków, lub osoba bez wykształcenia gastronomicznego i min. 5 letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków – po przeszkoleniu z dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP,
- 1 osoba – dietetyk, posiadająca co najmniej wykształcenie średnie oraz co najmniej 3-letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków i układaniu jadłospisów w zakresie żywienia pacjentów w placówkach żywienia zbiorowego – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka, po przeszkoleniu z dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP.

2. Udział innych podmiotów w realizacji zamówienia.

- 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 podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
- 2) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 3) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z wnioskiem o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo odpowiednio wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
- 4) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt 3, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

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

VII.

PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, Wykonawcę:

- 1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo w związku z mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189A Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250A Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165A Kodeksu karnego lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępczego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzania wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. Poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o których mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 1.2. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1.;
- 1.3. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 1.4. wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienie publiczne;
- 1.5. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

- 1.6. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Z postępowania wyklucza się osoby i podmioty na podst. art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. – o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VIII.

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Do oferty Wykonawca dołącza:
 - 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1 do SWZ,
 - 2) Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw wykluczenia – Załącznik nr 3 do SWZ,
 - 3) Zobowiązanie podmiotu trzeciego /jeżeli dotyczy/ – Załącznik nr 3a do SWZ,
 - 4) Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu - Załącznik nr 4 do SWZ,
 - 5) Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę - jeżeli uprawnienie do podpisu nie wynika bezpośrednio z załączonych dokumentów,
 - 6) W przypadku złożenia oferty wspólnej – pełnomocnictwo udzielone liderowi.
2. Forma dokumentów:
 - 1) Ofertę oraz oświadczenia należy złożyć w formie elektronicznej tj. opatrzonej elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 2) Pełnomocnictwo w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii należy załączyć do oferty wraz z dokumentami potwierdzającymi udzielenia pełnomocnictwa.
Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale w formie elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie (Dz. U. 2020 poz. 1192 ze zm.), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy.
Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.
 - 3) Zobowiązanie musi być złożone w formie elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.
3. Oferta wspólna
 - 1) W przypadku złożenia oferty wspólnej przedsiębiorcy występujący wspólnie muszą upoważnić jednego spośród siebie jako przedstawiciela pozostałych – lidera do zaciągania i rozporządzania prawem w sprawach związanych z przedmiotem postępowania, a jego upoważnienie musi być udokumentowane pełnomocnictwem podpisanym przez pozostałych przedsiębiorców lub ich uprawnionych przedstawicieli.
 - 2) Oferta przedstawiona przez dwóch lub więcej partnerów wchodzących w skład konsorcjum lub spółki cywilnej musi być przedstawiona jako jedna oferta, od jednego wykonawcy i spełniać następujące wymagania:

- a) oświadczenie, o którym mowa w pkt 1 ppkt 2-4 składa:
- każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (na oddzielnym formularzu) lub pełnomocnik (umocowany do składania oświadczeń wiedzy) w imieniu każdego z wykonawców osobno.
4. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych w postaci:
- 1) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w art. 108 ustawy Pzp.,
 - 2) oświadczenia Wykonawcy o przynależności do tej samej grupy kapitałowej lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,
 - 3) aktualnej pozytywnej opinii (decyzji) właściwego dla siedziby wykonawcy Państwowego Inspektora Sanitarnego, na prowadzoną działalność żywienia zbiorowego ;
 - 4) aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowi kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
 - 5) aktualną opinię sanitarną wydaną przez Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną dopuszczającą transport do przewożenia artykułów żywnościowych;
 - 6) księgę wdrożonego systemu HACCP (w szczególności GHP, GMP) w miejscu wykonywania usługi;
 - 7) kopię opłaconej polisy, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia – co najmniej na sumę gwarancyjną 500 000 zł i minimum 100 000 zł dla jednego zdarzenia;
 - 8) wykazu doświadczenia, że wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia obejmującą zakres przygotowania i dostarczania posiłków do placówek zbiorowego żywienia (typu: placówki służby zdrowia, placówki oświatowe, penitencjarne) w ilości nie mniejszej niż (średnio) 60 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 9 miesięcy o wartości min. 300 000,00 zł brutto, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanego w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem: wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana, z załączeniem dowodów określających czy ta usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługa była wykonana, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych jest wykonywana, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
W przypadku składania oferty wspólnej Wykonawcy składają zgodnie z wyborem jeden wspólny wykaz lub oddzielne wykazy. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie. Wykaz należy przygotować zgodnie z załącznikiem do SWZ.
 - 9) wykazu zawierającego lokalizację kuchni (zatwierdzoną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług dla odbiorców zewnętrznych na czas realizacji przedmiotowego zamówienia) oraz wykaz co najmniej jednego środka transportu dopuszczonego do transportu/przewozu żywności (wraz z podaniem marki samochodu i nr rejestracyjnego) – Wykonawca załączy własny wykaz zawierający wymagane informacje wraz z decyzją,
 - 10) wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi wraz z informacjami na temat ich:

kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także z zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami – załącznik do SWZ.

Zamawiający wymaga, aby co najmniej:

- 1 osoba posiadała wykształcenie gastronomiczne jako kucharz oraz co najmniej 2-letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków, lub osoba bez wykształcenia gastronomicznego min. 5 letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków – po przeszkoleniu z dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP,
 - 1 osoba – dietetyk, posiadająca co najmniej wykształcenie średnie oraz co najmniej 3-letni staż pracy w przygotowywaniu posiłków i układaniu jadłospisów w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka, po przeszkoleniu z dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP.
5. W zakresie nie uregulowanym w SWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. poz. 2415).
 6. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o których mowa w pkt 1 ppkt 2-4 potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, Zamawiający wezwie Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

IX.

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
3. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:
Pan Leszek Jurek, e-mail: zamowienia@spzozmc.pl
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):
<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-041ca137-a7a9-11ed-b8d9-2a18c1f2976f>
Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
5. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:
ocds-148610-041ca137-a7a9-11ed-b8d9-2a18c1f2976f
6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.

W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

9. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
10. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
 - a. w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - b. jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
11. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
12. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
13. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
14. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
15. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
16. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.
17. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
18. W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: zamowienia@spzozmc.pl (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu).

19. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415) podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).

X.**WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Bożena Czerniewicz (w zakresie przedmiotu zamówienia), tel. 83/371-83-48

Leszek Jurek (w zakresie procedury), tel. 83/371-83-24

XI.**TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert tj. od dnia 22.02.2023 r. do dnia 23.03.2023 r.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XII.**OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „**Formularza ofertowego**” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.

2. Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego, zgodnie z pkt 7.

Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.

4. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
5. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
6. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie

zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.

Wykonawca składa dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, opatrzone napisem – TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA i zabezpieczone przed nieuprawnionym ujawnieniem. Wykonawca w takim wypadku jest zobowiązany w trybie art. 18 ustawy Pzp wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa tzn. winien złożyć stosowne wyjaśnienia do utajnionych dokumentów potwierdzających spełnianie łącznie wszystkich okoliczności wynikających z art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1913 ze zm.) tj.:

- a) czy ww. informacje mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub są to inne informacje posiadające wartość gospodarczą dla przedsiębiorcy (np. spełniają przesłanki autorskiego produktu lub produktu o charakterze „know-how”) i jakie są te przesłanki, które pozwalają uznać, iż są to informacje o takim charakterze,
- b) czy są to informacje nieujawnione dotychczas do wiadomości publicznej,
- c) czy przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności i jakie są to czynności (np. wprowadzone zostały wewnętrzne zdokumentowane procedury w przedsiębiorstwie, pozwalające przypuszczać, że informacje te nie mogą zostać upublicznione).

7. **Formularz ofertowy** podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.

Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

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

8. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
9. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
10. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
11. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
12. Oferty należy składać na zasadach opisanych powyżej.

XIII.

TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę w postępowaniu za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „**Formularza ofertowego**” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”

2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 22 lutego 2023 r., do godz. 11.00
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 22 lutego 2023 r., o godz. 12.00
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XIV.

SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca podaje cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik do SWZ, jako cenę brutto z wyszczególnieniem stawki podatku od towarów i usług (VAT).
2. Cena oferty stanowi wynagrodzenie brutto.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
4. Wykonawca podaje w Formularzu Ofertowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 ustawy Pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp).
5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy ceną brutto podaną cyfrowo a słownie, jako wartość właściwa zostanie przyjęta cena brutto podana słownie.
7. Zamawiający poprawi w ofercie omyłki, zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy Pzp., niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
8. Jeżeli w świetle art. 225 ustawy Pzp., wybór ofert prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług Wykonawca składając ofertę wskazuje wartość bez kwoty podatku jednakże oferta musi dodatkowo zawierać obliczoną i jednoznacznie wskazaną cenę brutto oferty do porównania z uwzględnieniem należnego podatku vat, do którego zapłacenia zobowiązany będzie Zamawiający.

XV.

OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

Lp.	KRYTERIUM:	WAGA:
1	Cena ofertowa brutto	60 %
2	Termin płatności faktury	40 %
R a z e m:		100 %

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego.

Kryterium 1 - Cena ofertowa brutto (C):

Kryterium oceniane według informacji podanych w formularzu ofertowym, w następujący sposób:

$$\text{liczba punktów oferty ocenianej} = \frac{\text{najniższa cena ofertowa brutto oferowana spośród wszystkich ofert podlegających ocenie}}{\text{cena ofertowa brutto zaoferowana}} \times 60\% \times 100$$

w badanej ofercie

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym ofertom, spełniającym wymagane kryteria przypisana zostanie proporcjonalnie mniejsza liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

Oferta najkorzystniejsza w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 60 punktów.

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów.

Kryterium 2 – termin płatności faktury (T):

Ocena ofert w tym kryterium dokonana zostanie z zastosowaniem następujących zasad:

- 1) Termin płatności 14 dni – 1 pkt,
- 2) Termin płatności 20 dni – 5 pkt,
- 3) Termin płatności 26 dni – 10 pkt,
- 4) Termin płatności 32 dni – 15 pkt,
- 5) Termin płatności 37 dni – 20 pkt,
- 6) Termin płatności 42 dni – 25 pkt,
- 7) Termin płatności 48 dni – 30 pkt,
- 8) Termin płatności 54 dni – 35 pkt,
- 9) Termin płatności 60 dni – 40 pkt.

W przypadku zaoferowania terminu płatności poniżej 14 dni, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z SWZ.

W przypadku zaoferowania terminu płatności powyżej 60 dni, ocenie będzie podlegał 60-cio dniowy termin płatności.

Oferta najkorzystniejsza w tym kryterium dla każdej z części może otrzymać maksymalnie 40 punktów.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących cząstkowymi kryteriami oceny ofert.

C – liczba przyznanych punktów za kryterium cena ofertowa brutto.

T – liczba przyznanych punktów za kryterium termin płatności faktury.

łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

1. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli będzie to konieczne.
2. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów.
3. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
4. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
5. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 4, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XVI. ROZDZIAŁ**INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 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.
2. Zamawiający, może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.

4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, o których mowa w niniejszej SWZ.
5. Przed podpisaniem umowy, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

XVII. ROZDZIAŁ

POUCZENIA O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy Pzp.

XVIII. ROZDZIAŁ

KLAUZULA INFORMACYJNA

Informacja skierowana do osób fizycznych, w tym prowadzonych jednoosobową działalność gospodarczą, ujawnionych w sposób bezpośredni w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.

Zamawiający informuję, że w przypadku:

- osób fizycznych,
- osób fizycznych, prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą,
- pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
- członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną,
- osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
- przetwarza dane osobowe, które uzyskał bezpośrednio w toku prowadzonego postępowania.

W związku z powyższym, 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 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO,

Zamawiający informuję, że:

1. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzeczu Podlaskim informuje Pana/nią, że administratorem Pana/ni danych osobowych podanych w dokumentacji przetargowej jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzeczu Podlaskim z siedzibą w Międzyrzeczu Podlaskim przy ul. Warszawskiej 2-4. Adres korespondencyjny: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzeczu Podlaskim, 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4.
2. Pana/ni dane osobowe przetwarzane będą w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego

w postępowaniu przetargowym organizowanym przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzeczu Podlaskim z siedzibą w Międzyrzeczu Podlaskim

3. Administrator danych powołał Inspektora ochrony danych osobowych, z którym można kontaktować się poprzez: adres korespondencyjny: 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4, numer telefonu: 83/371-83-60, adres e-mail: iod@spzozmc.pl

4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp;

6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

7. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;

8. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

9. posiada Pani/Pan:

a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana;

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 RODO **;

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

10. nie przysługuje Pani/Panu:

a) prawo do usunięcia danych osobowych;

b) prawo do przenoszenia danych osobowych;

c) prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

** Wyjaśnienie:*

skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie:*

W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.

XIX. ROZDZIAŁ

ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄCE SIĘ NA INTEGRALNĄ CZĘŚĆ SWZ:

załącznik nr 1 – formularz ofertowy,

załącznik nr 2 – opis diet,

załącznik nr 3 – oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia,

załącznik nr 3a – zobowiązanie podmiotu trzeciego /jeżeli dotyczy/.

załącznik nr 4 - oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu,

załącznik nr 5 – informacja dotycząca przynależności do grupy kapitałowej,

załącznik nr 6 – wykaz osób i podmiotów, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia,

załącznik nr 7 – Projekt umowy.

Załącznik nr 1 do SWZ

FORMULARZ OFERTOWY**Wykonawca:**.....
(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

tel.: adres e-mail:

Adres skrzynki ePUAP:

Województwo:, NIP:, REGON:

Wykonawca jest mikroprzedsiębiorcą / małym lub średnim przedsiębiorcą: TAK / NIE*

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
„Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzeczu Podlaskim”, sygn.: 7/2023/TP
 składam niniejszą ofertę.

Oferujemy wykonywanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym Specyfikacją Warunków
 Zamówienia (SWZ) w wysokości :

Wartość netto za 22 miesiące: zł

Wartość podatek VAT zł.

Wartość brutto za 22 miesiące: zł

(słownie brutto: zł 00/100)

Termin płatności faktury: dni od daty jej doręczenia.**SZCZEGÓŁOWY WYKAZ DO OFERTY CENOWEJ**

Nazwa usługi	J.m.	Liczba osobodni na okres 22 m-cy	Cena netto za 1 /szt osobodnia	Cena brutto 1 /szt osobodnia	Stawka podatku VAT	Wartość netto	Wartość brutto
Osobodzień żywienia pacjenta niezależnie od rodzaju diety	szt	90 000					

Ceny jednostkowe posiłków do celów rozliczeniowych umowy w przypadku wystąpienia niepełnych osobodni:

a) śniadanie - 25% ceny jednostkowej osobodnia tj. - zł (netto) zł (brutto),

- b) obiad z podwieczorkiem lub bez - 50 % ceny jednostkowej osobodnia tj. - zł (netto)
..... zł (brutto),
- c) kolacja z posiłkiem nocnym lub bez - 25% ceny jednostkowej osobodnia tj. - zł (netto)
..... zł (brutto).

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
2. Oświadczamy, że zawarty w specyfikacji warunków zamówienia wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych w niej warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.
4. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*
** W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*
5. Deklaracja dotycząca podwykonawstwa
 - 1) Oświadczam, że zamówienie będę realizował samodzielnie i nie zamierzam zrealizować przy udziale podwykonawców*

2) Oświadczamy, że zamówienie zamierzam zrealizować z udziałem podwykonawców (wypełnić tylko w przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom)*:

Podwykonawca: (nazwa)

Dane identyfikujące:

Adres:..... NIP/PESEL,

Adres e-mail:

Zakres, w którym Wykonawca ma zamiar powierzenia realizacji podwykonawcy:

Lokalizacja:

Zakres prac:

** przekreślić niepotrzebne oświadczenie. W przypadku braku przekreślenia/zapisy będą nieczytelne i nie zostaną wypełnione miejsca „wykropkowane” ,Zamawiający ma przyjąć, że zamówienie zostanie zrealizowane przez Wykonawcę samodzielnie i nie zamierza powierzyć go żadnemu podwykonawcy.*

6. OŚWIADCZAM, że oferta została złożona elektronicznie.

Załącznik nr 2 do SWZ

Katalog Diet - spis treści

- I.** Dieta podstawowa (normalna, ogólna, pełna)
- II.** Dieta łatwostrawna (lekkostrawna)
- III.** Dieta łatwostrawna z ograniczeniem sodu (bezsolna)
- IV.** Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)
- V.** Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa
- VI.** Dieta łatwostrawna niskobiałkowa
- VII.** Dieta ubogoenergetyczna (odchudzająca)
- VIII.** Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)
- IX.** Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji:
 - płynna, płynna wzmocniona
 - papkowata
- X.** Dieta łatwostrawna niskoresztkowa
- XI.** Dieta bogatoresztkowa
- XII.** Dieta w alergii
- XIII.** Dieta głodówkowa (ścista)
- XIV.** Dieta bezglutenowa

KATALOG DIET

I. DIETA PODSTAWOWA (normalna, ogólna, pełna)**Definicja diety:**

Dieta podstawowa (normalna, ogólna) jest to zwykłe, racjonalne, prawidłowe żywienie ludzi zdrowych, a także chorych przebywających na leczeniu w szpitalu, którzy nie wymagają żywienia dietetycznego.

Wskazania do stosowania: pacjenci w szpitalu, którzy nie wymagają żywienia dietetycznego.

Ogólne zasady diety, sposób przygotowania, stosowane techniki:

- Jadłospisy powinny być tak skonstruowane, aby z białka pochodziło 10 – 15% całodiennej energii, z tłuszczów nie więcej niż 30 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10% energii.
- Dzienna zawartość cholesterolu nie powinna przekraczać 300mg.
- Dieta powinna dostarczyć takich ilości składników odżywczych, jakie są zawarte w normach żywienia na poziomie zalecanym i przy niskiej aktywności fizycznej.

Produkty niewskazane:

Nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych, np. boczku, słoniny, smalcu, tłustych wędlin, tłustego mięsa, produktów wzdymających, np. grochu, fasoli.

II. IDIETA ŁATWOSTRAWNA (lekkostrawna)**Definicja diety:**

Dieta łatwo strawna, jest prostą modyfikacją żywienia podstawowego polegającą na eliminacji produktów, potraw, technik przygotowania drażniących przewód pokarmowy – ciężko strawnych. Powinna być dietą najczęściej stosowaną w zakładach leczniczych. Żywienie chorych powinno być jak najbardziej zbliżone do żywienia człowieka zdrowego; modyfikacja normalnego żywienia powinna być jak najmniejsza, trwać jak najkrócej i dotyczyć tylko tych chorych, dla których rzeczywiście jest ona niezbędna.

Ogólne zasady diety - zadania i skład diety lekkostrawnej:

1. oszczędzać przewód pokarmowy (lub chory narząd) i wpływać na poprawę stanu zdrowia, poprzez jak najlepsze trawienie i wchłanianie składników odżywczych,
2. pokrywać zwiększone zapotrzebowanie na te składniki, które na skutek choroby organizmu utracił,
3. pomagać w wyzdrowieniu,
4. być pozbawiona składników, których przemiana w organizmie jest upośledzona,
5. nie zawierać składników na które chory jest uczulony,

6. W diecie należy dostarczyć takiej ilości energii i składników odżywczych, jak dla osób zdrowych, o należytym masie ciała, czyli w ilościach pokrywających jego dobowe zapotrzebowanie.

Dieta powinna zawierać:

- 1) białka 65-90g u dorosłych, natomiast u dzieci w zależności od wieku, co powinno stanowić ok. 12% energii dziennej racji pokarmowej
- 2) z tłuszczu powinno pochodzić ok. 30% energii,
- 3) węglowodany powinny pokryć resztę zapotrzebowania energetycznego (ok. 55-60%).
- 4) Aby zapewnić w diecie odpowiednie ilości składników odżywczych, należy uwzględnić w żywieniu produkty z wszystkich 12 grup produktów.
- 5) Prawidłowo skomponowana dieta powinna dostarczyć takich ilości składników odżywczych, jakie są zawarte w normach żywienia na poziomie zalecanym i przy niskiej aktywności fizycznej.

Dobór produktów

W diecie wyklucza się:

1. produkty i potrawy powodujące nadmierne wydzielanie soków trawiennych (ciężkostrawne, tłuste, ostre, długo zalegające w żołądku),
2. zawierające duże ilości włókna pokarmowego (głównie frakcje nierozpuszczalne błonnika pokarmowego),
3. produkty zawierające błonnik (warzywa, owoce) powinny być młode, miękkie, raczej gotowane, nie w formie surówek
4. produkty i potrawy wzdymające,
5. marynaty i używki, ostre przyprawy,
6. niewskazane są potrawy wędzone i surowe, cebula i ogórki, warzywa kapustne i strączkowe.

Stosowane techniki przygotowania posiłków gotowanie w wodzie i w parze (często połączone z przecieraniem, miksowaniem, rozdrabnianiem), pieczenie w folii aluminiowej lub w pergaminie (nie wymaga stosowania tłuszczu, produkt jest miękki, brak chrupiącej skórki).

III. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SODU (bezsolna)**Definicja diety:**

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem sodu jest odmianą diety łatwo strawnej, w której **ogranicza się sód** (w postaci NaCl) **do poziomu poniżej 2g/dobę** (u ludzi zdrowych norma ta wynosi 6g NaCl/dobę).

Ogólne zasady diety: zadanie i skład diety, stosowane techniki

W diecie tej stosuje się taki same zasady, jak w diecie łatwo strawnej.

- Potrawy należy przyrządzać bez soli, dobierając tak produkty, aby zawierały w swoim składzie jak najmniejszą ilość chlorku sodu.
- Pieczywo również należy stosować bez dodatku soli kuchennej.
- Nie podaje się produktów, do których w procesie przetwarzania używa się soli kuchennej: wędlin, konserw mięsnych i rybnych, marynat, kiszzonek, produktów solnych (ryby, tłuszcze itp.), serów fermentowanych, zup w proszku, przypraw z solą i wszelkich dań gotowanych, do których może być dodawana sól.
- Zabroniony jest alkohol i przy nadciśnieniu – kawa prawdziwa.

IV. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (wątrobowa)**Definicja diety:**

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu jest odmianą diety łatwo strawnej. Różnica polega na zawartości tłuszczu: w diecie łatwo strawnej podaje się go ok. 70-75g/dobę (tj. 30% zapotrzebowanie kalorycznego), natomiast w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu: 40-50g na dobę. W w/w diecie stosuje się poza tym większe obostrzenia dotyczące doboru produktów, technik sporządzania posiłków, zawartości błonnika.

Ogólne zasady diety: zadanie i skład diety

1. W diecie tej tłuszcz jest ograniczony do 40 – 50g na dobę, zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym. Jest to tłuszcz zawarty w produktach (mleku, mięsie, wędlinach) oraz tłuszcz dodany do pieczywa i potraw. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzone jego trawienie i

wchłanianie w w/w przypadkach chorobowych. Stosuje się tłuszcze lekko strawne o niskim punkcie topienia jak: masło, margaryny miękkie, oliwa z oliwek, olej słonecznikowy, sojowy.

2. Z diety należy wykluczyć pokarmy długo zalegające w żołądku oraz ostre przyprawy i używki.
3. Ogranicza się również ilość błonnika.
4. Nie podaje się cebuli i czosnku, warzyw wzdymających (wszystkie odmiany kapusty, warzywa strączkowe) i innych ciężko strawnych warzyw i owoców: gruszki, śliwki, czereśnie, orzechy, ogórki, papryka, rzodkiewka itp.
5. Posiłki należy podawać częściej, w mniejszych objętościach – około 5 razy na dobę.
6. Potrawy powinny być ciepłe (nie za zimne i nie za gorące).
7. W diecie stosuje się potrawy gotowane, duszone bez tłuszczu, pieczone w folii aluminiowej, pergaminie lub rękawie foliowym.
8. W ostrych stanach w w/w przypadkach chorobowych należy podawać potrawy tylko gotowane, jako najlżej strawne.
9. Zupy i sosy sporządza się na wywarach warzywnych i podprawia zawiesinami z mąki i mleka (zabronione są zasmażki).
10. Do potraw, w których podstawę stanowią jajka, dodaje się tylko pianę z białka.
11. Dozwolone warzywa i owoce podaje się w postaci gotowanej i rozdrobnionej ewentualnie w postaci surowych, rozcieńczonych soków.

V. DIETA ŁATWOSTRAWNA BOGATOBIAŁKOWA

Definicja diety

Dieta łatwo strawna jest odmianą diety łatwo strawnej, w której zostaje zwiększona ilość białka o wysokiej wartości odżywczej w porównaniu z zapotrzebowaniem człowieka zdrowego.

Ogólne zasady diety: zadanie diety, skład diety, stosowane techniki

- Zadaniem diety bogato białkowej jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości odżywczej, przede wszystkim dla celów anabolicznych: dla budowy i odbudowy komórek i tkanek ustroju, tworzenia białka ciał odpornościowych, enzymów, hormonów. Ilość białka w diecie powinna być większa niż 1g/1kg wagi ciała należnej, tj. więcej niż ok. 75-80g/dobę (może to być np. 100-120 lub 130g/dobę). W związku z tym dieta jest bogata w produkty pochodzenia zwierzęcego: mleko, sery, jaja, mięso i jego przetwory, ryby.
- Dieta bogatobiałkowa musi mieć dostateczną wartość energetyczną; przy niedoborze składników energetycznych białko może zostać wykorzystane jako materiał energetyczny.
- Chorzy wymagający diety bogatobiałkowej bardzo często mają zmniejszony apetyt, stąd też posiłki powinny być urozmaicone i smaczne.
- Dieta bogatobiałkowa podstawowa i wszystkie jej warianty powinny mieć cechy diety łatwostrawnej.

VI. DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOBIAŁKOWA

Definicja diety:

Dieta niskobiałkowa jest odmianą diety łatwo strawnej, w której zmniejsza się ilość białka w stosunku do zapotrzebowania człowieka zdrowego.

Ogólne zasady diety: zadanie i skład diety, stosowane techniki

1. Dietą niskobiałkową jest taka dieta, która dostarcza ok. 40g białka, podczas gdy dieta bardzo niskobiałkowa zawiera jedynie 20g białka.
2. W których przypadkach chorobowych należy stosować dietę niskobiałkową i jaka ma być w niej zawartość białka, decyduje lekarz. Uważa się, że stosuje się ją w niewydolności nerek, a także wątroby
3. Zadaniem diety niskobiałkowej jest utrzymanie możliwie dobrego stanu odżywienia chorego, przez dostarczanie potrzebnej ilości energii, składników mineralnych i witamin, przy zmniejszonej ilości białka w stosunku do zapotrzebowania człowieka zdrowego.
4. Stosując dietę niskobiałkową należy stale kontrolować ilość i jakość spożywanego białka oraz prowadzić stałą kontrolę elektrolitów, takich jak: sód, potas, wapń, fosfor, oraz kontrolę pobieranych płynów.
5. Dieta niskobiałkowa jest ustalana indywidualnie, gdyż ilość białka musi być ograniczana w stopniu zależnym od tolerancji tego składnika przez organizm chorego. Ilość białka w diecie może być zmieniana w czasie trwania choroby. Przy dużych ograniczeniach białka, jego zawartość powinna być niższa aniżeli

0,5g na kg masy należnej ciała. Dieta dostarcza wówczas tylko 20-30g białka. Mniej drastyczne ograniczenia pozwalają na ułożenie diety dostarczającej 40-50g białka.

6. Produkty będące źródłem białka (mleko, sery, jaja, mięso, ryby) powinny być spożywane równocześnie z produktami bogatymi w węglowodany, aby organizm mógł wykorzystać białko do syntezy tkankowej, a nie jako materiał energetyczny.
7. W każdym przypadku stosowania diety niskobiałkowej należy dążyć do tego, żeby ok. 75% ogólnej ilości białka stanowiło białko pełnowartościowe – pochodzenia zwierzęcego.
8. W dietach bogatoenergetycznych o zawartości tylko 20g białka nie da się osiągnąć tak wysokiego procentu białka zwierzęcego.
9. Produkty zbożowe stanowią głównie źródło węglowodanów i obok tłuszczów dostarczają najwięcej energii; są także źródłem białka roślinnego.
10. W dietach o dużym ograniczeniu białka (20-30g), muszą one być pozbawione tego składnika, aby można było w zamian dostarczyć choć niewielkie ilości produktów zwierzęcych zawierających białko pełnowartościowe.
11. Skrobia- pszenna i ziemniaczana, prawie pozbawiona białka, musi wówczas zastąpić mąkę pszenną, a specjalne „bezbiałkowe” pieczywo zwykłe. Bez takiej zmiany same produkty roślinne (zbożowe, ziemniaki, warzywa, owoce) dostarczają takiej ilości białka, która może przekroczyć ustalony dzienny limit białkowy.

VII. DIETA UBOGOENERGETYCZNA (odchudzająca)

Definicja diety - dieta ubogoenergetyczna jest dietą o zmniejszonej wartości energetycznej w stosunku do zapotrzebowania danego pacjenta, dającą ujemny bilans energetyczny.

Ogólne zasady diety: zadanie diety, skład diety, stosowane techniki

- Zadaniem diety ubogoenergetycznej jest zmniejszenie masy ciała u osoby z nadwagą lub otyłej, do tzw. wagi należnej.
- Cel ten uzyskuje się przez znaczne ograniczenie ogólnej ilości spożywanych pokarmów, co w efekcie daje wartość energetyczną pożywienia niższą od zapotrzebowania i tym samym ujemny bilans energetyczny.
- Ograniczenie pożywienia w diecie dotyczy tłuszczów i węglowodanów.
- Białko podajemy w granicach normy lub nieco powyżej (norma wynosi 75-80g; w tej diecie podajemy ok. 100g lub nieco więcej).
- Składniki mineralne i witaminy podajemy w ilościach zbliżonych do zalecanych norm wyżywienia.
- Dieta ubogoenergetyczna jest dietą indywidualną, inną dla każdego pacjenta, zależną od jego wzrostu, wagi rzeczywistej, wagi należnej, ograniczeniu kalorycznym.
- Wartość energetyczna diety waha się najczęściej w granicach 1000-1500kcal. Ograniczając kaloryczność diety należy pamiętać o odpowiedniej ilości balastu (błonnik).
- Pożywienie powinno mieć dostatecznie dużą objętość, aby pacjent nie odczuwał głodu.
- Stosuje się tylko potrawy gotowane w wodzie i w parze. Zabrania się spożywania potraw smażonych, pieczonych i duszonych w tradycyjny sposób. Nie planuje się zup i sosów.
- Warzywa podaje się w postaci surówek lub gotowane, tzw. z wody, nie zaprawiane mąką i tłuszczem.
- Potrawy przyrządza się bez tłuszczu, a dozwoloną jego ilość dodaje się do gotowych potraw.
- Przyprawy stosuje się w ilościach umiarkowanych, raczej łagodne i działające moczopędnie (seler, pietruszka, koperek, sok z cytryny, kwasek cytrynowy, wanilia, cynamon).
- Ograniczamy również sól kuchenną i inne przyprawy zawierające sól.

Nie należy używać cukru i słodyczy – ewentualnie może użyć niewielką ilość słodziku.

VIII. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (cukrzycowa)

Definicja diety:

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów jest odmianą diety łatwo strawnej, w której modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu, a nawet wykluczeniu węglowodanów łatwo przyswajalnych.

Ogólne zasady diety: zadanie diety, skład diety, stosowane techniki:

Zadaniem tej diety jest:

1. uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu glukozy we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby,

2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów powinna być jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia zdrowego człowieka, powinna wykazywać cechy diety łatwo strawnej.
3. Zasadnicza modyfikacja polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, a więc cukrów w związku z tym także słodczy i przetworów zawierających znaczny dodatek cukru.
4. Ogranicza się również tłuszcze, szczególnie zwierzęce i cholesterol (ze względu na profilaktykę powikłań naczyniowych).
5. Należy również unikać tłustych mięs, wędlin, serów, mleka i jego przetworów zawierających tłuszcz.
6. Białko chorzy mogą spożywać na poziomie zalecanym człowiekowi zdrowemu, tj. 0,8g/kg wagi ciała (należnej, nie rzeczywistej) co stanowi 10-15% (wyjątkowo 20%) zapotrzebowania energetycznego. Ilość białka w diecie zwiększa się u kobiet w ciąży, karmiących oraz u dzieci i młodzieży. Białko pochodzenia zwierzęcego powinno stanowić u osób dorosłych 30-50% białka ogółem.
7. Chorzy na cukrzycę nie powinni jednorazowo spożywać zbyt dużych porcji pożywienia, ani nie przebywać zbyt długo na czczo. Każdego dnia spożycie powinno być wyrównane, czyli zgodne z całodzienną racją pokarmową. Ilość posiłków w ciągu dnia powinna być jednakowa, a także powinny one być spożywane o stałych porach. Zalecane jest spożywanie 5 – 6 posiłków w czasie doby.

Technika przygotowywania posiłków to gotowanie w wodzie i parze, pieczenie w pergaminie, duszenie bez uprzedniego obsmażania. Nie rozgotowywać produktów zbożowych i jarzyn „na miękko” – potrawy bardziej rozgotowane powodują szybszy wzrost cukru we krwi,

- przy podprawianiu potraw używać chudego mleka, kefiru, jogurtu zamiast śmietany i zasmażek,
- U wielu osób spożycie mleka na śniadanie jest powodem podwyższenia wartości cukru we krwi po śniadaniu – lepiej jest wówczas pić mleko np. wieczorem.
- Węglowodany powinny pokrywać 55 - 60% ogólnego zapotrzebowania energetycznego.
- Należy unikać spożywania węglowodanów prostych: cukru, miodu, dżemu, słodczy, które powodują wzrost poziomu cukru we krwi.
- Źródłem węglowodanów powinny być produkty zbożowe, warzywa, owoce.
- Ilość węglowodanów w diecie nie może być mniejsza niż 150g, ani większa niż 250g tylko przy ciężkiej pracy można przekroczyć normę dzienną 300g.

IX. DIETA ŁATWOSTRAWNA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI

A. PŁYNNA I PŁYNNA WZMOCNIONA

Definicja diety:

- a. **dieta płynna** – jest to podawanie choremu płynów objętych lub innych napojów: woda przegotowana, napar rumianku, gorzka herbata itp.,
- b. **dieta płynna wzmocniona** – jest odmianą diety łatwo strawnej polegającą na nadaniu pokarmom konsystencji płynnej,
- c. **dieta płynna do żywienia przez żagłębik lub przetokę** – jest to dieta płynna wzmocniona, o takiej konsystencji, aby łatwo przechodziło przez żagłębik.

b. Dieta płynna wzmocniona w odróżnieniu od diety płynnej dostarcza wystarczających ilości energii i składników odżywczych. Dieta płynna wzmocniona ma chronić jamę ustną i cały przewód pokarmowy przed podrażnieniem mechanicznym, chemicznym i termicznym. Dieta ma być łatwo strawna, uboga w błonnik (produkty zawierające błonnik są zmiękczone przez gotowanie i rozdrobnione przez zmiksowanie lub przecieranie). Pokarmy stałe są po rozdrobnieniu odpowiednio rozcieńczone dla nadania posiłkom konsystencji płynnej. Potrawy mają smak łagodny, nie należy dodawać drażniących przypraw. Temperatura podawanych pokarmów powinna być albo równa pokojowej (20-25°C), albo zbliżona do temperatury ciała (ok. 37°C).

c. Dieta płynna do żywienia przez żagłębik lub przetokę

Dieta do żywienia przez żagłębik lub przetokę musi być:

- łatwo strawna, nie powodująca wzdęć, biegunek, zaparc, dobrze tolerowana, nie wywołująca wymiotów,
- mieć konsystencję płynną, łatwo przechodzącą przez żagłębik.
- najczęściej stosuje się trzy rodzaje pożywienia do podawania przez żagłębik lub przetokę: mleko z dodatkiem takich produktów jak kasze, czerstwa bułka, sucharki, biszkopty (są to kleiki przetarte, zmiksowane lub sucharki, bułka, biszkopty rozmoczone w mleku, lub zmiksowane)

- pożywienie mieszane; tj. pożywienie na bazie mleka oraz zupy lub buliony z dodatkiem kasz, warzyw, ziemniaków, mięsa (bardzo dokładnie zmiksowane),
1. Porcje białek, tłuszczów i węglowodanów w takiej diecie powinny być zbliżone do tych, które zaleca się w żywieniu człowieka zdrowego.
 2. Stężenie składników odżywczych w diecie - 1ml pożywienia dostarcza 1 kcal.
 3. Całodobowa racja pokarmowa powinna wynosić ok. 2l i dostarczać ok. 200 kcal.
Niższe stężenia będą powodowały głodzenie pacjenta (przy tej samej objętości), lub zwiększenia objętości dla dostarczenia takiej samej ilości energii i składników odżywczych.
Większe stężenia natomiast powodować będą biegunkę lub uniemożliwiać podawanie przez zażębnik.

B. DIETA ŁATWOSTRAWNA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI – PAPKOWATA

Definicja diety:

Dieta papkowata jest modyfikacją diety łatwo strawnej, polegająca na tym, że produkty i potrawy podawane są w takiej formie, że nie wymagają gryzienia i żucia (są rozgotowane, mielone, przetarte lub miksowane).

Ogólne zasady diety: zadanie, skład diety, stosowane techniki

- Dieta papkowata nie różni się od diety łatwo strawnej wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych; powinna wykazywać cechy prawidłowego żywienia ludzi zdrowych.
- Pokarmy nie mogą podrażniać chorego przełyku ani mechanicznie, ani chemicznie, ani termicznie.
- Potrawy powinny być dobrze rozgotowane, zmielone, przetarte lub nawet zmiksowane; mieć smak łagodny, dieta powinna być pozbawiona ostrych, drażniących przypraw.
- Temperatura potraw nie powinna być zbyt wysoka.
- Techniki sporządzania posiłków stosuje się w zależności od stanu chorego: od gotowania w cięższych przypadkach – do stosowania technik takich jak w diecie łatwostrawnej: duszenia bez uprzedniego podsmażania, pieczenia w pergaminie lub folii aluminiowej lub w rękawie foliowym.

X. DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKORESZTKOWA

Definicja diety:

Dieta niskoresztkowa jest odmianą diety łatwostrawnej, oszczędzająca chore jelita. Różnica polega na wykluczeniu pokarmów, które wzmagają perystaltykę jelit; przede wszystkim zawierających błonnik.

Ogólne zasady diety: zadanie i skład diety, stosowane techniki

1. **Dieta** niskoresztkowa nie powinna zawierać pokarmów, które wzmagają perystaltykę jelit (przede wszystkim zawierających błonnik: warzywa, owoce, pieczywo razowe, grube kasze).
2. Ilość błonnika w diecie powinna wynosić poniżej 10g/na dobę, natomiast norma dla zdrowego, dorosłego człowieka to 30-40g/dobę.
3. Pożywienie nie powinno podrażniać śluzówki jelit mechanicznie, chemicznie ani technicznie.
4. Dieta powinna być bogata w białko, zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego, składniki mineralne i witaminy.
5. Ilość tłuszczów, zwłaszcza o wysokim punkcie topnienia, ogranicza się, ponieważ chorzy źle je znoszą. Należy również ograniczyć mleko, nawet czasem znacznie.
6. Ograniczamy też cukier i potrawy z jego dodatkiem, a podczas biegunek wykluczamy; nie podaje się wówczas także chłodnych napojów.
7. Potrawy podajemy tylko gotowane, w wodzie i parze; rozdrobnione (przecierane, mielone).
8. Zabrania się podawania potraw smażonych i pieczonych w zwykły sposób oraz zasmażanych i pikantnych.

XI. DIETA BOGATORESZTKOWA

Definicja diety:

Dieta bogatoresztkowa, to dieta zawierająca zwiększoną ilość nie trawionych w przewodzie pokarmowym człowieka polisacharydów roślinnych (błonnik, hemicelulozy, ligniny, pektyn, gum). Dieta bogatoresztkowa charakteryzuje się zwiększoną ilością tych substancji (50-70 gramów dziennie), przy ok. 30-40g w diecie człowieka zdrowego.

Ogólne zasady diety: dobór produktów, sposób przygotowania, stosowane techniki

1. Modyfikacja żywienia podstawowego w diecie bogatoresztkowej polega na zwiększeniu z całodziennym pożywieniem ilości błonnika i płynów (błonnik z 30g do ok. 50-60g na dobę; płyn należy zwiększyć do

- 2,5l/dobę). Ilość błonnika w diecie można zwiększyć zastępując pieczywo jasne pieczywem ciemnym, włączając do diety kasze gruboziarniste (gryczaną, jęczmienną, ryż brązowy, płatki owsiane), spożywając duże ilości warzyw i owoców (w sumie około 1kg dziennie).
2. Duża część warzyw i owoców powinna być spożywana na surowo. Poleca się owoce suszone, zwłaszcza śliwki suszone, zjadane po namoczeniu w wodzie przegotowanej.
 3. Produktem skutecznym w walce z zaparciami są otręby. Są one bogatym źródłem błonnika nierozpuszczalnego, który wiąże duże ilości wody, zwiększając masę stolca a ponadto stymuluje motorykę jelita. Otręby mogą być spożywane jako dodatek do panierki. Przyjmując otręby, należy pić dużo płynów; nieprzestrzeganie tego zalecenia może pogłębić zaparcia.
 4. Zwraca się również uwagę na konieczność ostrożnego i stopniowego zwiększania ilości warzyw i owoce w ograniczonych ilościach.
 5. Poleca się spożywanie zsiadłego mleka, kefirów, jogurtów, śmietanki, musów owocowych, kompotu z suszonych śliwek, soków owocowych i warzywnych, naparów z ziół oraz napoje gazowane- wody mineralne.
 6. W diecie należy ograniczyć produkty zawierające garbniki: mocna herbata, kakao, kawa ziarnista, czekolada oraz czarne jagody, borówki i gruszki.
 7. Niewskazane są również kisiele, budynie, galaretki, drobnoziarniste kasze, delikatne produkty mączne, produkty wzdymające (np. świeże pieczywo, kapusty, groch).
 8. Posiłki należy podawać częściej, ale w mniejszych ilościach(5x dziennie), o stałej porze. W każdym posiłku powinny znaleźć się warzywa lub owoce.
 9. Potrawy mogą być przyrządzane różnymi metodami (gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie).

XII. DIETA W ALERGII

Dieta w alergii jest dietą indywidualną, dla każdego pacjenta inną.

Najczęstszym alergenem mogą być:

- a) mleko i jego przetwory – dieta bezmleczna
- b) także inne produkty, do których jest dodawane mleko (lub masło, śmietana, sery, mleko w proszku itp.),
- c) pszenica i wszystkie produkty pochodzące z pszenicy, a także produkty, do których jest dodawana mąka pszenna,
- d) jaja i produkty, do których są dodawane jaja,
- e) orzechy, cytrusy, mięso wieprzowe, mięso wołowe, ryby, produkty sojowe (także olej sojowy), niektóre owoce, produkty wieloskładnikowe, wysoko przetworzone (soki, przyprawy, dania gotowane, konserwy itp.)

W diecie dla alergika wyklucza się produkty, na które chory jest uczulony.

XIII. DIETA BEZGLUTENOWA

Definicja diety:

Dieta bezglutenowa jest dietą , w której wyklucza się gluten, będący mieszaniną białek roślinnych: gluteniny i gliadyny, występującą w ziarnach zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia i owsa.

Ogólne zasady diety: zadanie i skład diety bezglutenowej, stosowane techniki:

Dieta bezglutenowa polega na całkowitej eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten, czyli na wykluczeniu pokarmów z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa.

Obecnie dowiedziona jest, że owies nie jest przeciwwskazany w żywieniu chorych jednak produkty zbożowe z udziałem owsa muszą być także wyeliminowane z diety.

Dieta bezglutenowa powinna być poza tym bogata w białko, uboga w tłuszcze, z niską zawartością wielocukrów.

Techniki przygotowania posiłków - stosowane jak w diecie łatwo strawnej:

1. gotowanie w wodzie i parze,
2. duszenie bez tłuszczu,
3. pieczenie w pergaminie lub w folii aluminiowej.

Załącznik nr 3 do SWZ

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim”, nr sprawy 7/2023/TP

Ja / my niżej podpisany/ni

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....

(pełna nazwa wykonawcy)

.....

(adres siedziby wykonawcy)

na potrzeby postępowania pn. „**Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim**”, nr sprawy 7/2023/TP prowadzonego przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim, oświadczam/y, że w stosunku do wykonawcy, którego reprezentuje/my, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania w sytuacjach określonych w Rozdziale VII pkt. 1 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Załącznik nr 3a do SWZ

ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO

/jeżeli dotyczy/

do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
„**Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim**”, nr sprawy 7/2023/TP

Oświadczam w imieniu

/nazwa Podmiotu na zasobach, którego Wykonawca polega/

iż oddaję do dyspozycji Wykonawcy

.....
/nazwa i adres Wykonawcy/

niezbędne zasoby

/zakres zasobów, które zostaną udostępnione Wykonawcy, np. kwalifikacje zawodowe, doświadczenie, potencjał techniczny/

prowadzonego przez: **SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim**,
mającym swoją siedzibę: 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4,

oświadczam, iż:

a) udostępniam Wykonawcy w/w zasoby w następującym zakresie:

.....

b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

.....

c) zakres i okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

.....

d) zrealizuję przedmiot postępowania w zakresie, w jakim wykonawca polega na moich zdolnościach w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia w celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 4 do SWZ

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego:
„Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim”, nr sprawy 7/2023/TP

Ja / my niżej podpisany/ni

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....
 (pełna nazwa wykonawcy)

.....
 (adres siedziby wykonawcy)

na potrzeby postępowania pn.: „Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim”, nr sprawy 7/2023/TP prowadzonego przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim, oświadczam/y, że wykonawca, którego reprezentujemy spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w Rozdziale VI pkt. 1 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Załącznik nr 5 do SWZ

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

o przynależności do tej samej grupy kapitałowej / braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:
 (pełna nazwa/firma, adres)

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim”, nr sprawy 7/2023/TP

informuję, że na dzień składania ofert:

NIE NALEŻĘ do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086)*

NALEŻĘ do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), w której skład wchodzi następujące podmioty (w przypadku przynależności do grupy kapitałowej należy wymienić wszystkie podmioty należące do tej samej grupy kapitałowej, podać nazwę i siedzibę)*:

Lp.	Nazwa i adres podmiotu
1.	
2.	

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

* Należy właściwie zaznaczyć (X)

* Niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 6 do SWZ

W Y K A Z
OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ
W WYKONANIU ZAMÓWIENIA; sygn. 7/2023/TP

wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi wraz z informacjami na temat ich: kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także z zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami.

Zamawiający wymaga,:

(według wymogów określonych w niniejszej SWZ)

Dysponuję następującymi osobami, które będą wykonywać zamówienie:

L.p.	Osoby i podmioty uczestniczące w wykonaniu zamówienia (imię nazwisko lub nazwa i adres)	Kwalifikacje zawodowe (pełnione funkcje)	Doświadczenie zawodowe (w latach)	Wykształcenie	Zakres powierzanych czynności	Informacja o podstawie do dysponowania osobą

Załącznik nr 7 do SWZ

Projekt umowy
UMOWA nr 7/2023/TP

zawarta w dniu r. w Międzyrzecu Podlaskim

pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim, mającym swoją siedzibę: 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4, REGON 000584484, NIP 538-15-94-357, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji i Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej pod numerem KRS 0000004756, prowadzonego przez Sąd Rejonowy Lublin-Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, reprezentowanym przez Marka Zawadę – Dyrektora SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim, zwanym dalej „**Zamawiającym**”

a

**gdy kontrahentem jest spółka prawa handlowego:*

spółką pod firmą „.....” z siedzibą w, ul., wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS – zgodnie z wydrukiem z Centralnej Informacji Krajowego Rejestru Sądowego, NIP, REGON, zwaną dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowaną przez¹ / reprezentowaną przez działającą/-ego na podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik do umowy²,

**gdy kontrahentem jest osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą:*

Panią/Panem, legitymującą/-ym się dowodem osobistym seria i numer, PESEL, zamieszkałą/-ym pod adresem prowadzącą/-ym działalność gospodarczą pod firmą „.....” z siedzibą w, ul., – zgodnie z wydrukiem z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP, REGON, zwaną/-ym dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowaną/-ym przez działającą/-ego na podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik umowy³,

a wspólnie zwanymi dalej „Stronami”, została zawarta umowa o następującej treści:

Niniejsza umowa „**Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim**” w sprawie zamówienia publicznego została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych - zwanej dalej także „ustawy Pzp” (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710, ze zm.)

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania oraz dostarczania całodziennego wyżywienia przeznaczonego dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim (zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem Zamawiającego z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych) na:
 - a. oddziały Szpitala Powiatowego, miejsce dostawy: 21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Warszawska 2-4:
 - 1) Rehabilitacji dla Dorosłych,
 - 2) Ginekologiczny,
 - 3) Chirurgii Ogólnej i Urazowej,
 - 4) Pediatriczny,
 - 5) Chorób Wewnętrznych z pododdziałami

¹ Jeżeli przy zawarciu umowy działa osoba/-y pełniąca/-e funkcję organu (członka organu) lub prokurent spółki.

² Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik spółki.

³ Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik tej osoby.

- b. Zakład Opiekuńczo Lecznicy w Łózkach (ZOL), miejsce dostawy: Łózki 46, 21-570 Drelów.
- Przewidywana maksymalna liczba osobodni - w okresie obowiązywania umowy (22 miesiące) wynosi około 90 000 osobodni. Podana liczba jest maksymalnym szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy i służy wyłącznie do obliczenia maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy.
 - Maksymalna liczba osobodni (śniadań, obiadów z podwieczorkiem lub bez i kolacji z posiłkiem nocnym lub bez) może być różna w zależności od liczby pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego jednak nie więcej niż do 30% liczby określonej w SWZ, przy czym suma wartości zrealizowanych usług nie może przekroczyć ceny zawartej umowy.
 - Szczegółowy wykaz i opis stosowanych przez Zamawiającego diet zawarto w Załączniku nr 2 do SWZ.

§ 2

- Dostawy posiłków odbywać się będą do oddziałów Zamawiającego / do ZOL zgodnie z wymogami ustalonymi w SWZ.
- Posiłki będą dostarczane do oddziału Zamawiającego / do ZOL (który złożył zamówienie) trzy razy dziennie w nw. porach:
 - śniadanie od godz. 8:00 do godz. 8:30
 - obiad z podwieczorkiem lub bez od godz. 12:00 do godz. 13:00
 - kolacja z posiłkiem nocnym lub bez od godz. 17:00 do godz. 17:30.
- Dzienna liczba posiłków oraz rodzaj diet ustalana jest codziennie na podstawie zgłoszeń oddziałów /ZOL i zamawiana będzie u Wykonawcy do godziny 15:00 na dzień następnny. Przewidywana dzienna liczba osobodni waha się w przedziale od 30 do 130 osobodni.
- W przypadku konieczności zmiany diety zarówno pod względem liczby jak i rodzaju bądź liczby posiłków, Zamawiający dokona telefonicznej korekty zamówienia maksymalnie do 2 godzin przed ustaloną godziną dostaw posiłków. Powyższy zapis dotyczy również dni świątecznych.
- W sytuacjach przyjęcia nowego pacjenta, Zamawiający zastrzega możliwość domawiania określonych grup posiłków w czasie do 2 godzin przed porą dostarczenia danego posiłku.

§ 3

- Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania jadłospisów dekadowych z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem Zamawiającego.
- Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
- Do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny, itp., natomiast do pozostałych posiłków, kakao, herbatę lub kawę, itp. wraz z cukrem.
- Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo podwieczorek i posiłek nocny wg. zaleceń lekarza.
- Wykonawca dostarczał będzie posiłki na oddziały Zamawiającego / ZOL według zgłoszonego zapotrzebowania.
- Objęte przedmiotem zamówienia posiłki powinny być przygotowywane oraz dostarczane w sposób estetyczny i zgodny z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w zamykanych pojemnikach (termosach), przeznaczonych do transportu żywności nie budzących wątpliwość, co do ich czystości.
- Termosy oraz pojemniki muszą być opisane nazwą oddziału, dla którego będą przygotowane porcje, oraz muszą mieć dołączoną informację co do liczby porcji w ramach każdej diety oraz wykaz składowych przypadających na porcję (np. liczba pierogów na porcję – 5 szt. pierogów to 1 porcja), poszczególne składowe posiłku muszą być osobno i estetycznie zapakowane bez użycia worków foliowych (np. osobne opakowanie dla masła, osobne dla wędlin, itd.) Wymaga się zachowanie bezwzględnej czystości pojemników/termosów.

8. Dla Oddziału / ZOL w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego hospitalizacji pacjentów wymagających izolacji, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania naczyń jednorazowych, w których będą wydawane posiłki dla pacjentów, w liczbie odpowiadającej tym posiłkom, przez naczynia jednorazowe rozumie się:
 - a) kubek styropianowy 200 ml (na napoje gorące) x 3 szt. dziennie,
 - b) flaczarka 400 ml x 2 szt. dziennie,
 - c) talerz deserowy plastikowy x 2 szt. dziennie,
 - d) talerz płytki plastikowy x 1 szt. dziennie,
 - e) sztućce (2x łyżka, 2x nóż, 2x widelec, 2x łyżeczka) dziennie.
9. Realizacja usługi odbywa się w systemie ciągłym (obejmującym weekendy oraz dni świąteczne) oraz powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia, a w szczególności m.in.:
 - a) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U z 2022 poz. 2132 ze zm.)
 - b) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545 ze zm.) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
10. Żywienie chorych oparte jest na dietach określonych w załączniku nr 2 do SWZ.
11. Wykonawca musi dostarczać herbatę ekspresową w saszetkach (1 szt.) i cukier w saszetkach (2 szt.) lub wagowo w przeliczeniu min. ilości na każdego pacjenta: 10g herbaty na osobę, 20g cukru na osobę do przygotowywania herbaty do śniadań i kolacji w ilości zgodnej z liczbą zamówionych posiłków.
12. W sytuacjach przyjęcia nowego pacjenta na oddziały szpitalne, Zamawiający zastrzega możliwość domawiania określonych grup posiłków w czasie do 2 godzin przed porą dostarczenia danego posiłku.
13. Na całodienne wyżywienie zgodnie z dietą podaną przez Zamawiającego, składa się:
 - a) dla diety 3-posiłkowej (podstawowa, lekkostrawna): śniadanie wraz z gorącym napojem np. herbatą i zupą mleczną, obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem oraz kolacja z gorącym napojem np. herbatą,
 - b) dla diety 5-cio posiłkowej (np. dieta z ograniczoną zawartością cukrów prostych, dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego): śniadanie wraz z gorącym napojem np. herbatą i zupą mleczną.
14. śniadania i kolacje obejmują:
 - a) posiłek śniadaniowy składa się z zupy mlecznej (pół-gęsta nie mniej niż 300 ml), pieczywa, dwóch dodatków białkowych, dodatku warzywnego, masła ekstra (zaw. tłuszczu mlecznego powyżej 82%), herbaty - zgodnie z dietą,
 - b) posiłek kolacyjny składa się z pieczywa, dwóch dodatków białkowych, dodatku warzywnego, masła ekstra i herbaty - zgodnie z dietą,
 - c) śniadania i kolacje – pieczywo mieszane zróżnicowane (żytnie na zakwasie, żytnio-pszenne, z ziarnami, w postaci chleba lub bułek), dieta cukrzycowa otrzymuje pieczywo żytnie razowe bez dodatku cukru, słodów, syropu glukozowo-fruktozowego (pieczywo pszenne lub mieszane tylko na wyraźne zlecenie lekarza), preferowane na zakwasie w ilości 3-ech kromek - 90g Wykonawca zabezpieczy pieczywo bezglutenowe przed kontaktem z produktami glutenowymi,
 - d) do śniadania i kolacji podawane są dwa dodatki do pieczywa niżej wymienione lub inne kombinacje np.:
 - Wędlina nie mniej niż 30g + jajko 1 szt., klasa wagowa nie mniejsza niż M,
 - Wędlina nie mniej niż 30g + pasta twarogowa nie mniej niż 30g,
 - Pasta twarogowa nie mniej niż 30g + jajko 1 szt., klasa wagowa nie mniejsza niż M,
 - Pasta jajeczna nie mniej niż 60g + wędlina nie mniej niż 30g,
 - Pasta rybna nie mniej niż 30g + jajko 1 szt., klasa wagowa nie mniejsza niż M,
 - Ser żółty wysokogatunkowy nie mniej niż 30g + wędlina nie mniej niż 30g,
 - Wędlina nie mniej niż 30g + ser topiony trójkąt 22,5g,
 - Twaróg nie mniej niż 50g + dżem niskosłodzony jednoporcjowy 25g,
 - Twaróg nie mniej niż 50g + miód naturalny jednoporcjowy 25g,
 - Pasta z roślin strączkowych np. z ciecierzycy, czerwonej soczewicy nie mniej niż 50g + jajko 1 szt./twaróg nie mniej niż 30g,

- Parówka 1 szt. nie mniej niż 50g + twaróg półtłusty nie mniej niż 30g.

- e) nie dopuszcza się zestawów skomponowanych z dwóch wędlin lub podwojonego jednego składnika,
- f) parówki mogą być stosowane nie częściej niż raz w tygodniu wyłącznie w diecie podstawowej i łatwostrawnej.
- g) ketchup, majonez, musztarda, miód naturalny, dżem serwowane są w indywidualnych opakowaniach jednostkowych zgodnie z dietą, w formie jednoporcjowej preferowane jest również masło, lub wagowo w przeliczeniu min. ilości na każdego pacjenta: 10g ketchupu na osobę, 10g majonezu na osobę, 10g musztardy na osobę, 50g miodu naturalnego na osobę, 50g dżemu na osobę, 10g masła na osobę,
- h) podawane są sezonowe warzywa w ilości min. 100g jednego rodzaju lub dwa rodzaje po 50g. Obligatoryjnie do śniadania i kolacji dodawany jest liść sałaty nie wliczany do gramatury dodatku warzywnego,
- i) dla diety wysokobiałkowej obowiązuje dodatek białkowy do śniadania i kolacji w postaci porcji: wędliny/ twarogu/ jajka/ pasty rybnej/ parówki/ jogurtu naturalnego/ kefiru/ serka wiejskiego itp.

15. obiady obejmują:

- a) posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu i w diecie podstawowej porcji owocu ok. 150g, w różnej formie- owocu surowego, gotowanego, pieczonego, musu itp. Pozostali pacjenci otrzymują owoce wg założeń zleconej diety lub wg wskazań lekarza.
- b) wymagany jest stały dodatek w postaci świeżej natki pietruszki i/lub koperku do zup czy ziemniaków,
- c) wymagane jest zróżnicowanie dodatków skrobiowych do II-gich dań w postaci m.in.: ziemniaków, ryżu (białego, brązowego), kasz (jaglonej, jęczmiennej – pęczaku, jęczmiennej perłowej, gryczanej lub innych), makaronów (w tym razowych, o zróżnicowanym kształcie – penne, fusilli, farfalle, łazanki, itp.), wyrobów ziemniaczanych: klusek śląskich, kopytek. Ziemniaki w formie tradycyjnej (z wody/puree) nie częściej jak 4x w tygodniu. Porcja dodatku to 180g,
- d) dodatki typu ryż/ kasza gotowane są na sypko z dodatkiem oleju rzepakowego/masła extra i/lub warzyw – nie akceptowany jest wyrób suchy,
- e) zestawy bezmięśne po 1-2x w tygodniu,
- f) ryby i/lub przetwory rybne 2x w tygodniu lub 3x w dekadzie,
- g) potrawy z mięsa mielonego typu pulpet / pieczeń rzymska – max. 2 x w tygodniu,
- h) podroby (żołądki lub wątróbka) dla diety podstawowej, porcja 100g + sos – max 1 x w tygodniu,
- i) wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (m.in. pomidorowy, śmietanowy, koperkowy, szpinakowy, pieczarkowy, paprykowy, dyniowy itp., zgodnie z założeniami diety),
- j) codziennie porcja surówki/jarzyny gotowanej 150g, dodatki warzywne zapewniane są do każdego posiłku obiadowego, bez względu na formę (również do naleśników, czy pierogów na słodko np. marchewka z jabłkiem),
- k) codziennie porcja zupy min. 300ml, zupa ma zawieszistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie. Zupa nie powinna się powtarzać w jadłospisie dekadowym,
- l) codziennie podawany jest owoc surowy / pieczony / mus zgodnie z dietą - 150g; podawane są w indywidualnych, oddzielnych (w miarę możliwości) zamykanych pojemniczkach lub spożywczych woreczkach foliowych – w przypadku owoców surowych,
- m) codziennie podawany jest kompot owocowy przygotowany z użyciem owoców świeżych lub mrożonych, lub kompotów pasteryzowanych. Kompot ma intensywną, charakterystyczną barwę i zdecydowany, charakterystyczny smak dla danego rodzaju owocu, lekko słodki i/lub bez cukru, 250ml. Pacjenci cukrzycom otrzymują kompot bez cukru lub herbatę niesłodzoną 250ml,
- n) pacjenci cukrzycom w formie II dania nie otrzymują potraw z udziałem białego makaronu i białego ryżu.

16. Przykładowe potrawy mięsne i rybne obejmują min.:

Przykładowe potrawy mięsne i rybne	
Potrawa - 1 porcja	Zawartość mięsa surowego - 1 porcja
Pulpet drobiowy z wody 100g	Mięso drobiowe 80g
Pulpet drobiowy w sosie 130g	Mięso drobiowe 80g + sos 30g
Pulpet/kotlet wieprzowy 100g	Mięso z szynki wieprzowej 80g

Pulpet/kotlet wieprzowo-wołowy 100g	Mięso z łopatki wieprzowej 50g + wołowa II 30g
Bitka wieprzowa 100g	Szynka wieprzowa 100g
Kotlet schabowy 120g	Schab wieprzowy b/kości 100g
Schab gotowany 100g	Schab wieprzowy b/kości 100g
Wątróbka drobiowa w jarzynach 150g	Wątróbka drobiowa 100g
Makaron z mięsem i warzywami 350g	Mięso drobiowe/łopatka wieprzowa 100g
Risotto z mięsem i warzywami 350g	Mięso drobiowe/łopatka wieprzowa 100g
Kotlet rybny/filet pieczony/gotowany 100g	Filet rybny b/skóry b/glazury 100g
Potrawka drobiowa 150g	Mięso gulaszowe z indyka 100g
Udo z kurczaka pieczone/gotowane	Podudzie lub ćwiartka 180g

17. Podwieczorek obejmuje:

- dieta cukrzykowa – naprzemiennie jogurt naturalny 150g, kefir naturalny ok. 150g, maślanka naturalna ok. 150g- dopuszczalne są inne propozycje zgodne z dietą,
- dieta wrzodowa – jogurt naturalny 150g, naprzemiennie kefir naturalny ok. 150g- dopuszczalne inne propozycje zgodne z dietą,
- dieta niskobiałkowa – np. kisiel owocowy 300ml.

18. Posiłek nocny dla diety cukrzykowej obejmuje:

- kanapka z chleba żytniego razowego (lub innego wg wskazań lekarza) z masłem i białym serem/wędliną/ jajkiem/ pastą rybną oraz dodatkiem warzywnym i sałatą,
- dieta kleikowa, 3-posiłkowa – kleik ryżowy na wodzie, zmiksowany + suchary 50g (podawane są w indywidualnych opakowaniach lub woreczkach, jako obiad, wg zaleceń, kleik lub zupa jarzynowa przecierana wzmocniona jedna porcja 300ml lub zwiększona na życzenie, lub wg zaleceń, suchary 5 szt. – ok. 50g, podawana jest też herbata,
- dieta płynna do sondy, wzmocniona, 6-cio posiłkowa – na życzenie bezglutenowa; śniadanie – zupa mleczna wzmocniona z jajkiem i masłem; obiad, podwieczorek, kolacja - zupa jarzynowa z masłem, mięsem, jedna porcja 300ml, lub zwiększona na życzenie. W przypadku diety płynnej do sondy bezglutenowej – bezmlecznej – 5 posiłków stanowi zupa jarzynowa z mięsem, masłem/olejem i jajkiem. Wartość kaloryczna potrawy to 1kcal/1ml. Posiłki podawane ciepłe (37°C), do picia dodatkowo herbata.

19. Wymagania w odniesieniu do poszczególnych grup produktów:

a) Produkty nabiałowe / tłuszcze roślinne.

Wykonawca będzie stosował dla wszystkich diet i bezwzględnie do wszystkich posiłków masło świeże extra (82-83% tłuszczu), ze względu na estetykę podania preferowane w formie jednoporcjowej. Wyklucza się stosowanie wszelkich margaryn i mixów masła z tłuszczami roślinnymi dla wszystkich diet. Do śniadania i kolacji porcja masła wynosi 10g. Wyklucza się również stosowanie margaryn i mixów masła z olejem, jako dodatek do wszelkich potraw. Zamawiający dopuszcza stosowanie sera twarogowego półtłustego. Wyklucza się stosowanie w posiłkach produktów seropodobnych. Zamawiający wymaga mleka świeżego pasteryzowanego o 2% zawartości tłuszczu. Dopuszcza się stosowanie śmietany bez skrobi modyfikowanej i zagęstników oraz jogurtów/ kefirów, maślanek bez dodatku mleka w proszku i stabilizatorów (skład napojów fermentowanych: mleko + żywe kultury bakterii, najlepiej o wyróżnionych szczepach). Jogurty, kefir, maślanki, desery, serki dostarczane są w oryginalnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się wyrobów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych. Zamawiający aprobuje stosowanie dwóch rodzajów olejów roślinnych: oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek.

b) Wyroby wędliniarskie/ mięso/ ryby.

Wykonawca zobowiązany jest do planowania w jadłospisie różnych rodzajów wędlin (drobiowa, wieprzowa) o zróżnicowanym wyglądzie, kształcie, wysokiej jakości (min. 4 dni w tygodniu wędlina wysokogatunkowa o zawartości mięsa > 70%, pozostała wędlina/ pasztet/ pieczeń rzymska/ parówki - > 55% zawartości mięsa i < 20% tłuszczu, nie zawierających, bądź w znacznie ograniczonej ilości dodatków skrobi i soi.

Wyklucza się stosowanie wędlin podrobowych.

Zamawiający wymaga, by do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami, Wykonawca stosował mięso wołowe, wieprzowe lub drobiowe w ilości 100g na porcję. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w potrawach mięsa mielonego garmazeryjnego. Jeden raz w tygodniu podane jest mięso wołowe. Zamawiający wyklucza stosowanie ryb typu panga i tilapia.

c) Wyroby słodzone.

Zabrania się stosowania słodzików, miodu sztucznego, marmolad. Dopuszcza się dżemy owocowe, niskosłodzone, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, itp. Zabrania się stosowania syropów/koncentratów owocowych sztucznie barwionych oraz z dodatkiem substancji konserwujących.

d) Wyroby piekarniczo-cukiernicze.

Zamawiający wymaga codziennie pieczywa świeżego (poranne dostawy na bieżące posiłki śniadaniowo-kolacyjne). Zabrania się kumulacji pieczywa na dzień następny, za wyjątkiem weekendów (dopuszczone podwójne zaopatrzenie na sobotę, przy braku możliwości dostaw niedzielnych) oraz okresów świątecznych. Wyklucza się pieczywo z gotowych mieszanek piekarniczych, produkowane z ciasta głęboko mrożonego. Nie dopuszcza się pieczywa barwionego (np. słodem, melasą, karmelem). Preferowane pieczywo krojone porcjowane o takiej samej wielkości kromek.

Zamawiający dopuszcza koncentrat pomidorowy spełniający określone wymagania (min. 30% surowca) i pomidory w puszcze bez dodatku cukru - w okresie zimowym.

20. Menu potraw wynikających z tradycji świąt (bożonarodzeniowych i wielkanocnych) będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Zamawiającego, a koszt sporządzania będzie wliczony w cenę jednostkową usługi. Menu zgodne ze zleconą dietą. Menu świąteczne obowiązuje również pojedyncze dni uznane za święta państwowe i wolne od pracy (m.in. 01.01., 06.01., 01.05., 03.05., 15.08., 01.11., 11.11).
21. Wykonawca obowiązany jest przestrzegać zaleceń dietetycznych Zamawiającego tj. przygotowywać posiłki odpowiadające poszczególnym rodzajom diet obowiązujących u Zamawiającego (diety przygotowane przez dietetyka zatrudnionego przez wykonawcę i zaakceptowane przez dietetyka Szpitala).
- Wymagana wartość energetyczna dziennej racji pokarmowej:
- dla diety podstawowej powinna wynosić: 2000 - 2300 kcal.
 - dla diety lekkostrawnej powinna wynosić: 2000 - 2100 kcal
 - dla diet specjalistycznych powinna wynosić: 1200 – 3000 kcal (oraz inne diety ustalone indywidualnie przez lekarza).
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do tworzenia diet indywidualnych zgodnie z zaleceniami lekarskimi dla wymagających tego pacjentów.
23. Wykonawca podaje dla każdej z potraw i całodzienniej diety wartość odżywczą (wartość kaloryczną, zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów przyswajalnych, w razie konieczności innych składników wynikających z założenia diety, np. wymienników węglowodanowych dla diety cukrzycowej).
24. Jadłospisy powinny uwzględniać alergeny, gramatury poszczególnych komponentów, nazwy stosowanych wędlin, rodzaj wykorzystanego w danej potrawie mięsa, smak kompotu oraz wyszczególnienie zróżnicowanych dodatków dla diet cukrzycowych/bogato-białkowych itp.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany jadłospisu i wykluczenia konkretnych potraw, bądź dodatków pomimo ich wykorzystywania w innych placówkach o zbliżonej specyfikacji.
26. Wykonawca jadłospis dostarcza do Oddziałów z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis wraz z tabelą kaloryczności dla wszystkich stosowanych na danym Oddziale diet z czytelną gramaturą oraz podaną wartością energetyczną i odżywczą. Jadłospisy na sobotę, niedzielę oraz poniedziałek mają być dostarczane do Oddziałów najpóźniej w piątek z obiadem lub kolacją. Ta sama zasada dotyczy świąt i innych dni wolnych. Jadłospisy oddziałowe muszą zawierać czytelną informację o występujących alergenach (wraz z ewentualną legendą zastosowanych symboli). Produkty zawarte w potrawach w jadłospisie powodujące alergie lub nietolerancje pokarmowe wskazane są w jadłospisie poprzez oznaczenie symbolem (*).

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. posiadania dietetyka, który będzie współpracował z pracownikiem/dietetykiem Zamawiającego,
2. powiadamiania upoważnionego pracownika Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach (w przypadkach których, Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć) oraz uaktualnienia jadłospisu. Zmiany muszą zostać zaakceptowane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Brak informacji będzie jednoznacznie traktowany jako naruszenie zapisów Umowy,
3. udzielenia gwarancji, iż sporządzane racje pokarmowe zostaną odpowiednio zbilansowane zachowując zgodność (w tym skład i kaloryczność) z normami żywienia dla danej grupy żywionych, posiłki będą urozmaicone [dania obiadowe niepowtarzające się w cyklu dekadowym, pozostałe zestawy (śniadań, podwieczorków i kolacji) – niepowtarzające się w okresie 7-dniowym, za wyjątkiem diet specjalistycznych], właściwą temperaturą, doбором wysokiej jakości produktów zgodnych z założeniami i zasadami sporządzanych diet w danych jednostkach chorobowych przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości oraz potraw świątecznych,
4. nie dopuszczenia się do dostarczenia i spożycia potraw przesolonych, zbyt mocno przyprawionych, przypalonych, niedogotowanych, niedopieczonych, niedosmażonych, o konsystencji, wyglądzie, smaku i zapachu innym niż zwyczajowo charakterystycznym dla danej potrawy,
5. nie dopuszczenia się do spożycia potraw nieświeżych, również poza terminami przydatności do spożycia/minimalnej trwałości podanymi na opakowaniu, przygotowanych z nieświeżych produktów, z obcym posmakiem, w których znaleziono np. ciało obce,
6. stosowania dozwolonych przypraw do potraw tj: sól, pieprz naturalny, przyprawy ziołowe.
7. nie stosowania przypraw zawierających glutaminian sodu oraz przypraw typu: kostek rosółowych, koncentratów,
8. pilnowania zalecanej ilości soli która wynosi max. 5g na dzień,
9. przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością,
10. stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practise), zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice) oraz zasad HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) lub posiadać inny certyfikat jakości Systemy Zarządzania Jakością,
11. dysponowania odpowiednim zapleczem spełniającym wymogi określone obowiązującymi przepisami prawa, dopuszczonym przez Państwową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną do wykonywania i dystrybucji posiłków na zewnątrz,
12. dysponowania transportem zewnętrznym przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej,
13. ponoszenia odpowiedzialność prawnej i materialnej wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m. in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z opisanymi wyżej normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem pacjentów wskazanych przez Zamawiającego.
14. pobierania próbek posiłków dostarczanych do Zamawiającego i przechowywania ich w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od momentu dostarczenia. Pobór próbek oraz ich przechowywanie musi być zgodne z wymogami obowiązujących przepisów,
15. zakupu surowców we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość, wykluczając: żywność genetycznie modyfikowaną, wysoko przetworzoną (typu: ziemniaki pure w proszku, baza do zup, proszkowe napoje gorące itp.),
16. zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej dostarczanych posiłków, w tym przestrzegania przepisów o stanie zdrowia osób biorących udział w ich przygotowywaniu zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11.05.2001 r. o warunkach zdrowotnych, żywności i żywienia oraz przepisami wydanymi na podstawie tej ustawy,
17. przygotowywania posiłków z surowców i produktów dopuszczonych do obrotu krajowego, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość,
18. świadczenia usługi z zachowaniem i przestrzeganiem procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów, powierzchni i opakowań ze szczególnym uwzględnieniem reżimów w oddziale zakaźnym,

19. stosowania zakupionych przez siebie, preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością,
20. odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych (minimum jeden raz na dobę) oraz dostarczenia szczelnie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne na oddziały w liczbie po 1 szt., o pojemności każdy 3l- 10l. i utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami, resztki pokonsumpcyjne stałe traktowane są jako odpad komunalny,
21. zapewnienia środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości na własny koszt,
22. ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej za wykonywanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym,
23. prowadzenia dokumentacji ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i wartości kalorycznych, a także terminów dostaw. Dokumentację tę Wykonawca udostępnia na żądanie przedstawicielowi Zamawiającego na bieżąco,
24. ubezpieczenia swojej działalności od odpowiedzialności cywilnej obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe na minimum 500 000,00 zł ogółem i minimum 100 000,00 zł dla jednego zdarzenia,
25. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy, wszystkich osób bezpośrednio wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia.

§ 5

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne, estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców i właściwych procesów technologicznych oraz zapewnienie temperatury posiłków dostarczonych do oddziału Zamawiającego, tj.:
 - co najmniej 75°C - dla zup,
 - co najmniej 63°C - dla drugich dań,
 - co najmniej 80°C – dla gorących napojów,
 - poniżej 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach, w których odbywa się przygotowywanie posiłków, w zakresie zgodności przygotowywania posiłków z niniejszą umową.
3. W zakresie kontroli temperatury posiłków, pomiar odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych Zamawiającego.
4. Wykonawca (w ramach zawartej umowy) dostarczy Zamawiającemu termometry (w liczbie 6 szt.) do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, termometry w przypadku ich uszkodzenia podlegają każdorazowo bezpłatnej wymianie, po zgłoszeniu przez Zamawiającego.
5. Przed wydaniem posiłków na oddziały szpitalne, przedstawiciel zamawiającego w osobie upoważnionej przez Zamawiającego (oddziałowa) lub dietetyka będzie dokonywał kontroli jakości i walorów smakowych, wpisując uwagi do książki dostarczanych potraw.
6. Pojemniki transportowe w których dostarczane są posiłki są własnością wykonawcy. Wykonawca jest odpowiedzialny za ich prawidłową dezynfekcję i odpowiedni stan.

§ 6

Umowa zostaje zawarta na czas określony 22 miesięcy i obowiązuje od dnia2023 r. do2025 r.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku trzykrotnego udokumentowanego nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę.
2. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku wszczęcia wobec Wykonawcy postępowania upadłościowego, układowego bądź otwarcia likwidacji Wykonawcy z właściwego rejestru.

3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. Zamawiającemu, przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku, gdy zachodzi którakolwiek z okoliczności poniżej:
 - a) łączna wysokość kar umownych nałożonych przez Zamawiającego na Wykonawcę przekracza wartość 10% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w §9 ust. 1 niniejszej umowy;
 - b) Wykonawca narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania o zaprzestanie naruszeń, skierowanego przez Zamawiającego nie zaprzestał tych naruszeń,
 - c) utrata przez Wykonawcę możliwości realizacji przedmiotu umowy.
5. Rozwiązanie lub odstąpienie od umowy na podstawie ust. 1 - 4 niniejszego paragrafu nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kar umownych i odszkodowań.
6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty następujących kar umownych, tj. za:
 - a) niedotrzymanie terminu realizacji zamówienia w danym dniu, tj. dostarczenie posiłków do punktów dystrybucyjnych niezgodne z godzinami określonymi w §2 ust. 2 niniejszej umowy – 50,00 zł za każdy przypadek; (za niedostarczenie w terminie uznawane jest spóźnienie do 30 minut);
 - b) każdorazowe niedostarczenie posiłków (za które uznane będzie niedostarczenie posiłku w terminie powyżej 30 minut od godziny określonej w §2 ust. 2 niniejszej umowy), - w wysokości 500,00 zł za każdy przypadek;
 - c) bezzasadne rozwiązanie lub odstąpienie od umowy przez Wykonawcę – w wysokości 20% całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 9 ust. 1 niniejszej umowy;
 - d) rozwiązanie lub odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 9 ust. 1 niniejszej umowy;
 - e) dostarczenie posiłków o temperaturze nie zgodnej z określoną w §5 ust. 1 niniejszej umowy – 200,00 zł za każdy przypadek;
 - f) dostarczenie posiłków o zaniżonej gramaturze w stosunku do wag wykazanych w jadłospisie, o którym mowa w niniejszej umowie – 50,00 zł za każdy przypadek;
 - g) dostarczenie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem – 100,00 zł za każdy przypadek,
 - h) dostarczenie posiłków w brudnych termosach, pojemnikach GN – 250,00 zł za każdy przypadek;
 - i) dostarczenie źle domkniętych pojemników GN, brak uszczelek w pokrywach pojemników – 50,00 zł za każdy przypadek;
 - j) stwierdzenie naruszenia wymagań Zamawiającego dotyczących środka transportu i kierowcy dostarczającego żywność – 50,00 zł za każdy przypadek nieprawidłowości; (środek transportu przeznaczony do tego celu powinien być czysty, posiadać książeczkę kontroli czystości, dopuszczenia Państwowej Inspekcji Sanitarnej, kierowca powinien posiadać środki ochrony osobistej);
 - k) stwierdzenie naruszenia wymagań Zamawiającego dotyczących pojemników GN, w tym także stwierdzenie, że pojemniki GN są źle zapakowane, źle poporcjowane, źle opisane lub że zachodzi konieczność przelewania lub przekładania – 50,00 zł za każdy przypadek;
 - l) dostarczenie posiłku niezgodnego z procedurą przygotowania poszczególnych potraw (przesolone, rozgotowane, przypalone, pogniecione, posklejane, zbyt rzadkie lub zbyt gęste) – 50,00 zł za każdy przypadek;
 - m) dostarczenie posiłków, które nie są urozmaicone (jeśli w ciągu tygodnia powtórzy się potrawa więcej niż 2- krotnie) – 25,00 zł za każdy przypadek;
 - n) dostarczenie źle umytych lub złych gatunkowo warzyw lub owoców, w szczególności spleśniałych lub przemrożonych – 25,00 zł za każdy przypadek;
 - o) niezrealizowanie obowiązku dostarczenia jadłospisu dekadowego podpisanego przez dietetyka Wykonawcy z jednotygodniowym wyprzedzeniem – 50,00 zł za każdy dzień zwłoki;
 - p) niezrealizowanie obowiązku dostarczenia jadłospisu dziennego podpisanego przez dietetyka Wykonawcy dla oddziałów – 25,00 zł za każdy dzień zwłoki;
 - q) brak realizacji obowiązku wynikającego z dostarczenia rano przy śniadaniu dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczonych posiłków – 20,00 zł za każdy przypadek;
 - r) brak ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności – 150,00 zł za każdy dzień braku ubezpieczenia.

7. łączna wysokość kar umownych, których Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy, wynosi 40% wartości brutto umowy określonej w §9 ust. 1 umowy.

§ 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadkach określonych prawem (w szczególności wskazanymi w Kodeksie cywilnym), jak również wtedy gdy:
 - 1) Wykonawca nie rozpoczął świadczenia usługi w terminie 2 dni od dnia zawarcia umowy i pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego do ich rozpoczęcia, nie czyni tego w wyznaczonym dodatkowo terminie;
 - 2) Wykonawca przerwał wykonywanie świadczenia usług, przerwa ta jest dłuższa niż 2 dni oraz nie kontynuuje realizacji umowy pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
2. Jeżeli Wykonawca wykonuje prace w sposób wadliwy, niezgodnie z obowiązującymi przepisami lub warunkami umowy, Zamawiający wzywa Wykonawcę do zmiany sposobu wykonywania prac, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin. Jeżeli po upływie wyznaczonego terminu, Wykonawca nie poprawi wadliwie wykonanych prac lub nie zmieni sposobu ich wykonywania, Zamawiający może od umowy odstąpić z winy Wykonawcy i powierzyć dalsze wykonanie usługi innemu podmiotowi na koszt i ryzyko Wykonawcy.
3. Odstąpienie od umowy z przyczyn wskazanych w ust. 1-2 niniejszego paragrafu powinno nastąpić nie później niż w terminie do 30 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego informacji o zaistnieniu przyczyny, która je uzasadnia. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto.
4. Wykonawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - 1) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktury mimo dodatkowego wezwania w terminie 30 dni od upływu terminu na zapłatę faktury, określonego w niniejszej umowie;
 - 2) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż z powodu zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
5. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej wraz z uzasadnieniem pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.

§ 9

1. Za wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy wartość całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy nie będzie wyższa niż kwota netto zł, a wraz z podatkiem VAT tj., **brutto** zł, (słownie złotych brutto: zł/100).

W tym:
cena jednostkowa w wysokości: netto; brutto za jeden osobodzień.
Cenę jednostkową usługi stanowi cena jednego zrealizowanego osobodnia.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za wykonaną usługę na podstawie faktury VAT wystawionej po okresie rozliczeniowym, w ciągu dni od daty jej doręczenia.
3. Rozliczenie między stronami będzie następowało w okresach miesięcznych jako suma iloczynów liczby poszczególnych posiłków ich cen jednostkowych wydanych na podstawie sukcesywnych zamówień zamawiającego.
4. Liczba zrealizowanych osobodni będzie potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.
5. Cena jednostkowa usługi, o której mowa w ust. 1, obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi łącznie z kosztami sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia w przypadku wystąpienia zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług;
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, lub
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.

7. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa w ust. 6.
8. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 6 lit. a wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmienia się, a wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
9. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 6 lit. b, wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia albo wysokości minimalnej stawki godzinowej z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
10. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 6 lit. c, wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonawcy, jaki będzie zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz zamawiającego.
11. Za wyjątkiem zmiany, o której mowa w ust. 6 lit. a wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga złożenia przez wykonawcę wniosku o zawarcie aneksu wraz z uzasadnieniem wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 6 lit. b i c.
12. Niezależnie od powyższego ustala się następujące zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia:
 - 1) poziom zmiany ceny kosztów uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia ustala się w następujący sposób: materiały lub koszty wykonania usługi muszą wzrosnąć lub obniżyć się o 10% w skali 6 miesięcy;
 - 2) w przypadku zmiany cen materiałów niezbędnych do realizacji umowy o 10% w skali jednego roku kalendarzowego, ustalonej na podstawie średniorocznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim, Strony dokonają odpowiednio zwiększenia lub zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po upływie roku trwania umowy. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie
 - 3) początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia to data zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień otwarcia ofert;
 - 4) zmiana wynagrodzenia dokonana zostanie w następujący sposób:
 - przez wskazanie podstawy, w szczególności wykazu rodzajów materiałów lub kosztów, w przypadku których zmiana ceny uprawnia strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia;
 - przez określenie procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia
 - zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po przedstawieniu Zamawiającemu szczegółowego procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia i nie może nastąpić wcześniej niż przed upływem 3 miesięcy od daty zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od terminu składania ofert po upływie 3 miesięcy od dnia otwarcia ofert;
 - 5) maksymalna wartości zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 5% ceny ofertowej przez Wykonawcę
13. Zawarcie aneksu nastąpi nie później niż w terminie 10 dni roboczych od dnia zatwierdzenia wniosku o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§ 10

W przypadku wystąpienia niepełnych osobodni, strony przyjmują następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:

- a) śniadanie - 25% ceny jednostkowej osobodnia tj. - zł (netto) zł (brutto)
- b) obiad z podwieczorkiem lub bez - 50 % ceny jednostkowej osobodnia tj. - zł (netto) zł (brutto)

c) kolacja z posiłkiem nocnym lub bez - 25% ceny jednostkowej osobodnia tj. - zł (netto)
..... zł (brutto).

§ 11

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 zwanego dalej „Rozporządzeniem” informujemy, iż: Administratorem danych osobowych pozyskiwanych niniejszą umową jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim, reprezentowanym przez Dyrektora Zakładu, z siedzibą w Międzyrzecu Podlaskim (21-560) przy ul. Warszawskiej 2-4 zwany dalej „Zakładem”. Dane kontaktowe inspektora danych osobowych email: iod@spzozmc.pl. Dane będą przetwarzane w celu realizacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, określonego niniejszą umową. Dane będą przechowywane przez okres wynikający z regulacji prawnych. Dane osobowe mogą być udostępnione podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa. Każda osoba ma prawo dostępu do treści swoich danych, prawo do ich sprostowania, wyrażenia sprzeciwu przeciw przetwarzaniu danych osobowych oraz prawo do przenoszenia danych. Każda osoba ma prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, iż przetwarzanie danych osobowych przez Zakład narusza przepisy Rozporządzenia. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany.

§ 12

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
2. Ewentualna czynność mająca na celu zmianę wierzyciela Zamawiającego z niniejszej umowy może odbyć się wyłącznie za zgodą podmiotu, który utworzył Zamawiającego, wyrażoną pod rygorem nieważności na piśmie. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego (Dz. U. z 2020 poz. 1740 ze zm.) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.).
3. Strony poddają spory wynikłe na tle niniejszej Umowy rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego dla Zamawiającego.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY