



SAMODZIELNY PUBLICZNY
SZPITAL KLINICZNY NR 1
IM. PROF. STANISŁAWA SZYSZKO
Śląskiego Uniwersytetu
Medycznego w Katowicach

Dyrektor
dr n. med.
Dariusz Budziński

ul. 3-go Maja 13-15
41-800 Zabrze

SEKRETARIAT
tel: (32) 370 43 07
fax: (32) 370 45 22
sekretariat@szpital.zabrze.pl

www.szpital.zabrze.pl

Znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Zabrze, dnia 24.04.2025r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH

*Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone w trybie przetargu
nieograniczonego na podstawie art. 132 ustawy
z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych
(tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320)*

Zatwierdzono w dniu 24.04.2025r.
z up. DYREKTORA
Kierownik Działu Zamówień Publicznych
Adam Strzyżewski



SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

Klauzula informacyjna Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach, dla uczestników postępowań o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego, wykonawców oraz innych osób, których dane osobowe pozyskano w związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia bądź w związku z realizacją zamówienia przez Wykonawcę

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że: administratorem Pani/Pana danych osobowych zawartych w ofercie złożonej do postępowania przetargowego **znak ZP/21/PN/2025 pn.: „ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH”**, jest **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach**, z siedzibą w Zabrze, przy ul. 3-go Maja 13-15 (dalej jako: SPSK Zabrze);

- Może Pan / Pani skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych za pomocą adresu e-mail: iod@szpital.zabrze.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) i c) RODO w celu przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia publicznego **na „ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH” znak ZP/21/PN/2025** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- dane udostępnione przez Pana/Panią mogą być udostępniane osobom uprawnionym na podstawie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności art. 18 oraz art. 74 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), dalej „ustawa Pzp”;
- 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;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od Pani/Pana wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, przy czym 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.
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego). Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

**SPECYFIKACJA
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

POSTANOWIENIA WSTĘPNE

1. *Specyfikacja warunków zamówienia (dalej: SWZ) określa warunki wymagane od wykonawców ubiegających się o zamówienie, wymagania merytoryczne i formalne, jakim muszą odpowiadać składane oferty, a także zasady prowadzenia postępowania i wyboru najkorzystniejszej oferty.*
2. *Ilekoć w specyfikacji jest mowa o ustawie bez bliższego jej określenia, należy przez to rozumieć ustawę z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) (dalej: Pzp).*
3. *W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy obowiązani są składać prawdziwe oświadczenia i dokumenty. Umyślne przedłożenie dokumentu sfałszowanego lub stwierdzającego nieprawdę albo złożenie nierzetelnych oświadczeń zagrożone jest odpowiedzialnością karną przewidzianą w art. 297 Kodeksu Karnego.*

SPIS ZAWARTOŚCI SWZ

CZĘŚĆ I- OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA SWZ
CZĘŚĆ II- DODATKOWE POSTANOWIENIA SWZ
CZĘŚĆ III- SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ IV- WZÓR UMOWY
CZĘŚĆ V - WZORY FORMULARZY

CZĘŚĆ I - OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA SWZ

1. I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze
NIP : 648-23-01-274
Telefon: 32/ 370-45-07
Faks: 32 370-45-22
e-mail: sekretariat@szpital.zabrze.pl
Strona internetowa: <http://www.szpital.zabrze.pl>
Strona internetowa prowadzonego postępowania:
<https://platformazakupowa.pl/pn/szpital.zabrze>
Godziny urzędowania: poniedziałek - piątek 7⁰⁰ – 14³⁵

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami są:

pracownicy Działu Zamówień Publicznych – tel. 32 370 42 41

Komunikacja, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, **zgodnie z pkt. 12 SWZ.**

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

<https://platformazakupowa.pl/pn/szpital.zabrze>

2. TRYB UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 2.1. Zamawiający udziela zamówienia w trybie **przetargu nieograniczonego**, na podstawie **art. 132 ustawy Pzp**, w którym w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy oraz przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

- 2.2. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, niejasności, błędów, Wykonawca winien przyjąć, że w pierwszej kolejności mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i aktów wykonawczych, a w drugiej kolejności zapisy niniejszej SWZ oraz treść ogłoszenia. W zakresie nieuregulowanym przez ww. akty prawne stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. z 2024 r. poz. 1061).
- 2.3. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.
- 2.4. Zamawiający przewiduje **zastosowanie procedury określonej w art. 139 ust. 1 i 2 Pzp**. Zamawiający najpierw dokona badania oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia wraz z ofertą oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1. Zamawiający będzie żądał tego oświadczenia wyłącznie od Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH**, zgodnie z opisem znajdującym się w części III SWZ, formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1, szczegółowym formularzu ofertowym stanowiącym załącznik 1a do SWZ oraz we wzorze umowy znajdującym się w części IV SWZ.
- 3.2. Zamówienie będzie realizowane po cenach jednostkowych zadeklarowanych w ofercie przedstawionej przez wykonawcę – **stanowiącej załącznik nr 1 i 1a do umowy**.
- 3.3. **Opis części zamówienia**
Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
Zamawiający nie podzielił przedmiotowego postępowania na części ze względów technicznych, organizacyjnych oraz charakteru przedmiotu zamówienia.
- 3.4. **Rozwiązania równoważne.**

Ileokroć w specyfikacji, umowie i innych załącznikach, jest mowa o „produkcie, materiale czy systemie typie lub np...” należy przez to rozumieć produkt, materiał czy system taki jak zaproponowany lub inny o standardzie i parametrach technicznych nie gorszych niż zaproponowany. Wszystkie użyte w specyfikacji umowie, i innych załącznikach, znaki handlowe, towarowe, przywołania patentów, nazwy modeli, numery katalogowe służą jedynie do określenia cech technicznych i jakościowych materiałów, a nie są wskazaniem na producenta. Użyte wszelkie nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający traktuje jako informację uściślającą, która została użyta wyłącznie w celu przybliżenia potrzeb Zamawiającego. Dopuszcza się użycie do realizacji zamówienia produktów równoważnych, w stosunku do ich jakości, docelowego przeznaczenia i spełnianych funkcji i walorów użytkowych. Przez jakość należy rozumieć zapewnienie minimalnych parametrów produktu wskazanego w SWZ, umowie i innych załącznikach. Wykonawca, który do wyceny przyjmie rozwiązanie równoważne jest zobowiązany udowodnić równoważność przyjętych urządzeń, sprzętu i materiałów. W celu potwierdzenia, że oferowane rozwiązanie równoważne spełnia wymagania określone w SWZ, wykonawca złoży Szczegółowy opis oferowanego przedmiotu zamówienia równoważnego, w którym dla każdego produktu określi nazwę producenta, typ/model oraz inne cechy produktu pozwalające na jednoznaczną identyfikację zaoferowanego produktu i potwierdzenie zgodności z opisem przedmiotu zamówienia. Niezłożenie takiego wykazu będzie równoznaczne z przyjęciem rozwiązań wskazanych w SWZ. Zgodnie z art. 101 ust. 4 Pzp Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywane w Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej „SWZ”) oraz załącznikach do SWZ, za pomocą norm, europejskich ocen technicznych,

aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 Pzp, w tym dokumenty równoważne.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisane przez zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego (dostawy) spełniają wymagania określone przez zamawiającego. Niezłożenie takiego wykazu będzie równoznaczne z przyjęciem rozwiązań wskazanych w SWZ oraz załącznikach do SWZ.

3.5. Kod CPV:

Główny przedmiot zamówienia:

55520000 - 1 Usługi dostarczania posiłków.

55321000 – 6 usługi przygotowania posiłków

3.6. Termin wykonania zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: **24 miesiące począwszy od dnia 01.07.2025r.**

4. PODSTAWY WYKLUCZENIA

4.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 Pzp ust. 1 oraz 2 wyklucza się wykonawcę:

4.1.1 będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

- a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. a Pzp**),
- b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. b Pzp**),
- 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 o którym mowa w art. 228 – 230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46 – 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1599) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 930) (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. c Pzp**),
- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. d Pzp**),
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. e Pzp**),
- f) powierzenia wykonywania pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021r., poz. 1745) (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. f Pzp**),
- 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 (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. g Pzp**),
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym

wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h Pzp**)

- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - 4.1.2** jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1 (**art. 108 ust. 1 pkt 2 Pzp**);
 - 4.1.3** wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności (**art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp**);
 - 4.1.4** wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne (**art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp**);
 - 4.1.5** 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 (**art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp**);
 - 4.1.6** jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, 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 (**art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp**).
- 4.2.** Z postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego na podstawie ustawy Pzp, na podstawie **art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego** (Dz.U. 2024, poz. 507) **wyklucza się:**
- 4.2.1.** wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r;
 - 4.2.2.** wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r;

- 4.2.3.** wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r.
- 4.3. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:**
- 4.3.1.** informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2, 4 Pzp sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem,
- 4.3.2.** oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – **załącznik nr 4 do SWZ;**
- 4.3.3.** oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp. w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania dotyczący art. 108 ust. 1 pkt. 3 - 6 Pzp – **załącznik nr 3 do SWZ.**
- Jednocześnie Zamawiający żąda złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o braku podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie **art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego** – **załącznik nr 5 do SWZ.**
- 4.4.** Wykonawca, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających swoje zasoby musi przedstawić podmiotowe środki dowodowe, o których mowa powyżej dotyczące tych podmiotów, potwierdzające, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania. W przypadku składania oferty przez Wykonawców występujących wspólnie, dokumenty, o których mowa powyżej, musi złożyć każdy z Wykonawców występujących wspólnie.
- 4.5.** Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 4.6.** Wykluczenie wykonawcy następuje na okres określony w art. 111 Pzp, a w przypadku wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 **ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego** na okres trwania okoliczności o których mowa w art. 7 ust. 1 niniejszej ustawy.
- 4.7. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 Pzp.**
- 4.8.** Zgodnie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
- 4.8.1.** naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;

- 4.8.2.** wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
- 4.8.3.** podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
- a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
- 4.9.** Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 4.8 SWZ, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 4.8 SWZ, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
- 4.10.** Zgodnie z art. 111 ustawy Pzp Wykluczenie Wykonawcy następuje:
- 4.10.1.** w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. a–g i pkt 2, na okres 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;
- 4.10.2.** w przypadkach, o których mowa w:
- a) art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h i pkt 2, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h, - na okres 3 lat od dnia uprawomocnienia się odpowiednio wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, wydania ostatecznej decyzji lub zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia, chyba że w wyroku lub decyzji został określony inny okres wykluczenia;
- 4.10.3.** w przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 4, na okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 4.10.4.** w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 na okres 3 lat od zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
- 4.10.5.** w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 6 w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym zaistniało zdarzenie będące podstawą wykluczenia.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 5.1.** Zamawiający określa następujące wymagania w zakresie warunków udziału w postępowaniu:
- 5.1.1.** w zakresie **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym** - Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie
- 5.1.2** w zakresie **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej** - Zamawiający wymaga przedłożenia:
- a) aktualnej, pozytywnej decyzji wydanej przez właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego dotyczącej przygotowania potraw od

surowca do gotowej potrawy z uwzględnieniem działalności cateringowej (transportu posiłków),

- b) dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca wdrożył zasady Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) – certyfikat HACCP potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. 2004.139.1),
- c) dokumentu potwierdzającego wprowadzenie systemu zarządzania jakością ISO 22000 lub równoważny.

5.1.3 w zakresie **sytuacji ekonomicznej i finansowej** - Zamawiający wymaga posiadania przez Wykonawcę opłaconej polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na wartość co najmniej **5 000 000,00 zł** (słownie: pięć milionów złotych 00/100).

5.1.4 w zakresie **zdolności technicznej lub zawodowej** - Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał:

- 1) że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, należycie wykonał **dwie** usługi polegające na przygotowaniu, gotowaniu i wydawaniu całodziennych posiłków żywienia zbiorowego o minimalnej wartości **4 000 000,00 złotych brutto** (słownie: cztery miliony złotych 00/100).

Wykonawca nie może sumować wartości kilku usług o mniejszym zakresie dla uzyskania wymaganych wartości porównywalnych.

- 2) posiadanie lub dysponowanie co najmniej dwoma środkami transportu, posiadającymi aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu do celów przewozu środków spożywczych, w czasie zapewniającym dostawę do miejsca przeznaczenia bez naruszenia jakości zdrowotnej żywności.
- 3) dysponowanie osobami zdolnymi do realizacji zamówienia, które będą uczestniczyć bezpośrednio w wykonywaniu zamówienia w zakresie:
 - a) minimum jedna osoba odpowiedzialna za kontrolę jakości świadczonej usługi, posiadająca minimum 5 - letnie doświadczenie na stanowisku kierowniczym związanym z realizacją żywienia (tj. kierownik obiektu, szef kuchni lub jego zastępca, itp.) w zakładzie żywienia zbiorowego i minimum średnie wykształcenie o profilu dietetyka lub technologa żywienia;
 - b) co najmniej jedna osoba, pełniąca funkcję dietetyka posiadająca co najmniej roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego legitymująca się wyższym wykształceniem o profilu dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewne;
 - c) co najmniej pięć osób, pełniących funkcję kucharza, posiadających co najmniej 3-letnie doświadczenie na rzecz podmiotów prowadzących usługi całodziennego żywienia zbiorowego.

Zamawiający dopuszcza łączenie przez tą samą osobę funkcji określonych w pkt. 3a) i 3b).

5.2. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:

- 5.2.1.** aktualnej, pozytywnej decyzji wydanej przez właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego dotyczącej przygotowania potraw od surowca do gotowej potrawy z uwzględnieniem działalności cateringowej (transportu posiłków),
- 5.2.2.** dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca wdrożył zasady Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) – certyfikat HACCP potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. 2004.139.1),
- 5.2.3.** dokumentu potwierdzającego wprowadzenie systemu zarządzania jakością ISO 22 000 lub równoważny,
- 5.2.4.** dokumentów potwierdzających należyte wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **dwóch usług polegających na przygotowaniu i wydawaniu całodziennych posiłków żywienia zbiorowego o minimalnej wartości nie mniejszej niż 4.000.000,00 złotych brutto (słownie: cztery miliony złotych 00/100),**
- 5.2.5.** przedłożenia wykazu pojazdów samochodowych, którymi wykonawca zamierza wykonać przedmiot zamówienia – wykaz stanowi załącznik numer 8 do SWZ,
- 5.2.6.** dysponowanie osobami, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia: przedłożenia wykazu osób, którymi wykonawca zamierza wykonać przedmiot zamówienia – wykaz stanowi załącznik numer 9 do SWZ.

6. WYKONAWCA ZAGRANICZNY

- 6.1.** Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w:
 - 6.1.1** pkt 16.3.1.2) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania wskazujące sposób reprezentacji Wykonawcy oraz osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy,
 - 6.1.2** pkt 4.3.1 – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w pkt 4.3.1
- 6.2.** Dokument, o którym mowa w pkt 6.1.1 i 6.1.2 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.
- 6.3.** Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 6.1.2 lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Terminy o których mowa w pkt 6.2. stosuje się odpowiednio.

7. OFERTA WSPÓLNA – WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O ZAMÓWIENIE

- 7.1.** Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
- 7.2.** Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia powinni wspólnie spełniać warunki udziału w postępowaniu określone **w pkt. 5 SWZ** oraz złożyć dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie tych warunków zgodnie z zapisami SWZ.
- 7.3.** W/w Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, zobowiązani się złożyć wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki nie wynika z dołączonej do oferty umowy spółki, bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
- 7.4.** Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
- 7.5.** Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 Pzp, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
- 7.6.** W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 7.7.** W przypadku, o którym mowa w pkt. 7.5 i 7.6 SWZ wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonają poszczególni wykonawcy (art. 117 ust. 4 Pzp.)
- 7.8.** W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 7.9.** Każdy z Wykonawców występujących wspólnie obowiązany jest do wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. W takim przypadku oświadczenia lub dokumenty wymienione w pkt. 4.3. SWZ składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.
- 7.10.** Jeżeli została wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
- 7.11.** Wykonawcy, wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
- 7.12.** Oświadczenia składane przez wykonawców przekazywane są w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.

8. PODWYKONAWCY

- 8.1.** Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę przedmiotu zamówienia, w związku z powyższym, Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

- 8.2.** Wykonawca zobowiązany jest wskazać w ofercie stanowiącej załącznik numer 1 do SWZ część zamówienia, jaką zamierzy powierzyć podwykonawcy oraz firmę podwykonawcy – o ile jest znana.
- 8.3.** W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzach „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi punkty w formularzach niewypełnione (puste pola), zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi wykonawcy, bez udziału podwykonawców.
- 8.4.** Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli podwykonawców, zaangażowanych w wykonaniu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.
- 8.5.** Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
- 8.6.** Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą.
- 8.7.** Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że zaproponowany inny podwykonawca lub sam Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

9. UDOSTĘPNIENIE ZASOBÓW

- 9.1** 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, na zasadach określonych w art. 118 Pzp.
- 9.2.** W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 9.3.** Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, 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.
- 9.4.** Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, 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 roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 9.5.** Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
- 9.6.** Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba, że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
- 9.7.** Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 9.8.** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

10. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

11. FORMA I POSTAĆ SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW ORAZ OFERTY

- 11.1** Ofertę oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, składa się, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 11.2** Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020 r., poz. 2415), składa się w formie elektronicznej w zakresie i w sposób określony w przepisach rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. 2020 poz. 2452) - dalej jako „**rozporządzenie**”.
- 11.3** Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 Pzp, zwane dalej „**zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby**”, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 1557), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych (**§ 2 ust. 1 rozporządzenia**).

- 11.4** Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 2 ust. 1 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia (**§ 2 ust. 2 rozporządzenia**).
- 11.5** W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, 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 (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku (§ 4 ust. 1 rozporządzenia).**
- 11.6** Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 11.7** W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 Pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument (**§ 6 ust. 1 rozporządzenia**).
- 11.8** W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej (**§ 6 ust. 2 rozporządzenia**).
- 11.9** Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, dokonuje w przypadku:
- 11.9.1** podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 11.9.2** przedmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 11.9.3** innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 11.10** Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz (**§ 6 ust. 4 rozporządzenia**).

- 11.11** Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału (**§ 6 ust. 5 rozporządzenia**).
- 11.12** Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (**§ 7 ust. 1 rozporządzenia**).
- 11.13** W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej (**§ 7 ust. 2 rozporządzenia**).
- 11.14** Zgodnie z § 7 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:
- 11.14.1** podmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 11.14.2** przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 11.14.3** pełnomocnictwa - mocodawca.
- 11.15** Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 7 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz (**§ 7 ust. 4 rozporządzenia**).
- 11.16** W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, 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 rozporządzenia**).
- 11.17** W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu (**§ 9 ust. 5 rozporządzenia**).
- 11.18** Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w § 9 ust. 5 rozporządzenia, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio wykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego (**§ 9 ust. 6 rozporządzenia**).

- 11.19** Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości (**§ 9 ust. 7 rozporządzenia**).
- 11.20** Zgodnie z § 10 rozporządzenia dokumenty elektroniczne w postępowaniu muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
- 11.20.1** muszą być utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
- 11.20.2** muszą umożliwiać prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
- 11.20.3** muszą umożliwiać prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
- 11.20.4** muszą zawierać dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.
- 11.21** Dokumenty elektroniczne przekazuje się w postępowaniu lub konkursie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych przez zamawiającego zgodnie z art. 67 Pzp. (**§3 ust. 1 rozporządzenia**).

12. INFORMACJA 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.

- 12.1.** W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym a wykonawcami w zakresie:
- przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia / poprawienia / uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
 - przesyłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
 - przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
 - przesyłania odwołań/inne

odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

- 12.2.** Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami

**SWZ na ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH, znak sprawy: ZP/21/PN/2025**

adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

- 12.3.** Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przestanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
- 12.4.** Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 grudnia 2020r. 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 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
- 12.4.1.** stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
- 12.4.2.** komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
- 12.4.3.** zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
- 12.4.4.** włączona obsługa JavaScript,
- 12.4.5.** zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- 12.4.6.** Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
- 12.4.7.** Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
- 12.5.** Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- 12.5.1.** akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
- 12.5.2.** zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNwt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>
- 12.6.** **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.**
- 12.7.** Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
- 13. INFORMACJE O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, W TYM W PRZYPADKU ZAISTNIENIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONYCH W ART. 65 UST. 1, ART. 66 I ART. 69 PZP.**

Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się.

14. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca jest związany złożoną ofertą **do dnia 23.08.2025r.**

Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

15. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 15.1** Oferta wraz z załącznikami musi zostać sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym pod rygorem nieważności. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.
- 15.2** Cena oferty musi być podana w PLN cyframi i słownie.
- 15.3** Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferty wykonawcy, który przedłoży więcej niż jedną ofertę, zostaną odrzucone.
- 15.4** Ofertę należy złożyć na formularzach o treści zgodnej z załączonymi w SWZ wzorami.
- 15.5** Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 15.6** Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, tj.:
 - 15.6.1** osoby uprawnione zgodnie z aktualnym odpisem z właściwego rejestru lub wpisem do ewidencji działalności gospodarczej, lub
 - 15.6.2** osoby posiadające ważne pełnomocnictwo, którego oryginał, lub kopię poświadczoną notarialnie za zgodność z oryginałem, lub odpis albo wyciąg z dokumentu sporządzony przez notariusza – należy załączyć w ofercie.
- 15.7** Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

16. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT.

16.1 Sposób składania ofert.

- 16.1.1** Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/szpital.zabrze>
- 16.1.2** Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
- 16.1.3.** Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przestanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 16.1.4.** Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
- 16.1.5.** Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
- 16.1.6.** Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert zgodnie z zapisami pkt 4 i 5 SWZ, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. ***Oświadczenie składa się na formularzu JEDZ stanowiący załącznik nr 2 do SWZ, zgodnie ze***

wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE)2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. Urz. UE L 3 z 06.01.2016 r.).

Wykonawca może w ramach Części IV formularza JEDZ zaznaczyć Sekcję a.

Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia wraz z ofertą oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1. Zamawiający będzie żądał tego oświadczenia wyłącznie od Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona.

- 16.1.7.** W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.

16.2. Termin składania ofert.

16.2.1 Oferta musi być złożona najpóźniej do dnia 26.05.2025r. do godz. 09.00.

16.2.2 Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Ofertę złożoną po terminie, zamawiający odrzuca ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 1 Pzp.

16.2.3 Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania wycofać ofertę. Sposób dokonywania wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

16.2.4 Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

16.3. Oferta

16.3.1. Oferta oraz oświadczenia lub dokumenty składane razem z ofertą:

- 1) **oferta Wykonawcy – załącznik nr 1 i 1a do SWZ**
- 2) **dokumenty potwierdzające uprawnienie do podpisania oferty** oraz do podpisania lub poświadczenia za zgodność z oryginałem składanych oświadczeń lub dokumentów. Jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji dokumentem właściwym w przypadku Wykonawców mających siedzibę na terenie Rzeczypospolitej Polskiej (RP) jest odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sadowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru lub dokumentu na podstawie których dokonuje się wpisu do właściwego rejestru lub ewidencji, np.: uchwała właściwego organu Wykonawcy. Wykonawca może wskazać dostępność w formie elektronicznej dokumentów pod określonymi, bezpłatnymi adresami internetowymi baz danych w formularzu oferty,
- 3) **dowód potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami innych podmiotów (jeżeli dotyczy)**, który stanowi w szczególności zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienia, będzie dysponował zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
 - sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,
 - czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 4) **pełnomocnictwo – jeżeli dotyczy**

5) dokument potwierdzający **wniesienie wadium**

16.3.2. Dokumenty składane przez wykonawcę na wezwanie Zamawiającego w trybie art. 126 ust. 1 Pzp, w terminie **nie krótszym niż 10 dni** od dnia wezwania, aktualnych na dzień ich złożenia:

- 1) **podmiotowe środki dowodowe oraz oświadczenia na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia zgodnie z pkt 4.3 SWZ.**
- 2) **podmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu zgodnie z pkt 5.2 SWZ**

16.3.3. Dokument składany przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego:

- 1) w trybie art. 139 ust. 2 Pzp **oświadczenie z art. 125 ust. 1 Pzp – załącznik nr 2 do SWZ**
- 2) w trybie art. 1 pkt. 3 w związku z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego **oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania – załącznik nr 5.**

17. TERMIN OTWARCIA OFERT

17.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26.05.2025r. o godz. 10.00.

Otwarcie nie jest jawne.

17.2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie postępowania na platformazakupowa.pl informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

17.3. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie postępowania na platformazakupowa.pl 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.

Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Komunikaty”.

17.4. 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.

18. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

18.1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ. Kryteriami oceny ofert są:

Lp.	KRYTERIUM	WAGA
1.	Cena	100 %

Punkty przyznane za podane w pkt. 18.1. kryterium będą liczone według następującego wzoru:

SWZ na ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH, znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Nazwa kryterium	Wzór:
Cena	Liczba punktów badanej oferty w ramach kryterium = $(C_{min}/C_{of}) * 100 * \text{waga}$ gdzie: - C_{min} – najniższa cena spośród wszystkich ofert - C_{of} - cena podana w ofercie

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
Maksymalna ilość punktów – 100.

18.2. Opis sposobu obliczenia ceny.

Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2023r., poz. 168). Cenę oferty stanowi suma wartości wszystkich jej elementów, zawierająca wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są obowiązujące w okresie ważności umowy i nie ulegną zmianie.

Cenę oferty należy obliczyć na podstawie opisu przedmiotu zamówienia oraz szczegółowego formularza ofertowego, **stanowiącego załącznik nr 1a do SWZ. Rozliczenia będą prowadzone w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

18.3 Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r., poz. 361).

18.4 Cenę oferty/ceny jednostkowe należy obliczyć, uwzględniając całość wynagrodzenia wykonawcy za prawidłowe wykonanie umowy. Wykonawca jest zobowiązany skalkulować cenę na podstawie wszelkich wymogów związanych z realizacją zamówienia.

18.5 Cena ofertowa/ceny jednostkowe muszą obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, wszystkie inne koszty oraz ewentualne upusty i rabaty a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.

18.6 Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

18.7 Zgodnie z art. 225 Pzp., jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takiej sytuacji wykonawca ma obowiązek:

18.7.1. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;

18.7.2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

18.7.3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;

18.7.4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

18.8 Informację w powyższym zakresie, o którym mowa w pkt. **18.7.**, wykonawca składa **w załączniku nr 1 do SWZ**. Brak złożenia ww. informacji będzie postrzegany jako brak powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego.

19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

19.1 Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości:

197 000,00 PLN [słownie: sto dziewięćdziesiąt siedem tysięcy złotych 00/100];

- 19.2** Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art.98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2 Pzp.
- 19.3** Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
- 19.4** Wadium może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
- 19.4.1** pieniądzu;
 - 19.4.2** gwarancjach bankowych;
 - 19.4.3** gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 19.4.4** poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2023 r. poz. 462).
- 19.5** Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy:
31 1130 1091 0003 9028 8620 0005
- Wniesienie wadium w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą wadium (jeżeli wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego nastąpi przed upływem terminu składania ofert).
- 19.6** Wadium wnoszone w postaci niepieniężnej należy złożyć najpóźniej w terminie wyznaczonym do składania ofert w wydzielonym, odrębnym pliku. Wadium wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia należy przekazać jako oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
- 19.7** Wadium wniesione w pieniądzu zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
- 19.8** Z treści przelewu bankowego w przypadku wadium wniesionego w pieniądzu oraz z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Pzp, musi wynikać, **że wadium zabezpiecza ofertę wykonawcy złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – „.....(podać nazwę postępowania)” Oznaczenie sprawy: (podać znak postępowania).....**
- 19.9** Za zgodą zamawiającego wykonawca może dokonać zmiany formy wadium na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 Pzp. Zmiana formy wadium musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia oferty kwotą wadium.
- 19.10 Zwrot wadium:**
- 19.10.1** Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia wystąpienia jednej z okoliczności:
 - a) upływu terminu związania ofertą;
 - b) zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - c) unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, z wyjątkiem sytuacji, gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
 - 19.10.2** Zamawiający niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia złożenia wniosku, zwraca wadium wykonawcy:
 - a) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - b) którego oferta została odrzucona;
 - c) po wyborze najkorzystniejszej oferty, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 - d) po unieważnieniu postępowania, w przypadku gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
 - 19.11** Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w pkt. 19.10.2 SWZ, powoduje rozwiązanie stosunku prawnego z wykonawcą wraz z utratą przez niego prawa do korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX Pzp.

19.12 Zamawiający zwraca wadium wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę.

19.13 Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.

19.14 Zatrzymanie wadium

19.14.1 Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w pkt. 19.4.2-19.4.4, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:

- a) wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub w art.128 ust. 1 Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art.57 lub art. 106 ust. 1 Pzp., oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp., innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 Pzp., co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej;
- b) wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.

19.15 Wadium wniesione przez jednego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie uważa się za wniesione prawidłowo.

19.16 Gwarancje i poręczenia, o których mowa w art.97 ust. 7 pkt 2-4 Pzp podlegać muszą prawu polskiemu. Wszystkie spory dotyczące gwarancji i poręczeń, o których mowa w art.97 ust. 7 pkt 2-4 Pzp będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim przez sądy polskie. W przypadku, gdy wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji lub poręczeń, o których mowa w art.97 ust. 7 pkt 2-4 Pzp w języku innym niż język polski, dokument gwarancji lub poręczenia należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Gwarancje i poręczenia podlegać muszą prawu polskiemu, a wszystkie spory odnośnie gwarancji poręczeń będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądu właściwego dla siedziby zamawiającego.

20. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

21. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA NA PODSTAWIE STOSUNKU PRACY, W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 95 PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE TAKIE WYMAGANIA.

21.1 Zamawiający wymaga, aby czynności **dietetyka** wykonywane w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, świadczone były przez osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2025, poz. 277).

21.2 W związku z powyższym, w trakcie realizacji zamówienia, zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących w/w czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania:

- 21.2.1** oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - 21.2.2** oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - 21.2.3** poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - 21.2.4** innych dokumentów
- zawierających informacje: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpisy osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy
- 21.3** W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane powyżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wskazanych w pkt. 21.1 SWZ.
- 21.4** Nieprzedłożenie oświadczeń lub dokumentów określonych w pkt 21.2 przez Wykonawcę lub podwykonawców z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa w pkt 21.1 SWZ w terminie wskazanym przez Zamawiającego w wezwaniu będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę oraz skutkować będzie zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną oraz nałożeniem kary umownej. W przypadku uzasadnionej wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
- 22. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA OSÓB, O KTÓRYCH MOWA W ART. 96 UST. 2 PKT 2 PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE TAKIE WYMAGANIA.**
Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.
- 23. INFORMACJA O ZASTRZEŻENIU MOŻLIWOŚCI UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKONAWCÓW, O KTÓRYCH MOWA W ART. 94 PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE TAKIE WYMAGANIA.**
Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
- 24. ODRZUCENIE OFERTY**
Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy w przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 226 Pzp.
- 25. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA.**
Zamawiający unieważnia postępowanie w przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 255 Pzp.
- 26. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**
 - 26.1.** Wykonawca winien złożyć oświadczenie zgodnie z **załącznikiem nr 6 do SWZ**.
 - 26.2.** Umowa może zostać podpisana w siedzibie Zamawiającego lub za pośrednictwem poczty elektronicznej przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego. W przypadku podpisywania umowy przy użyciu kwalifikowanego podpisu

elektronicznego Wykonawca przekaże Zamawiającemu za pośrednictwem platformy zakupowej informacje celem uzupełnienia danych Wykonawcy w przygotowywanej umowie.

27. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH.

27.1. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

27.2. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom.

27.3. Miejsce i termin podpisania umowy Zamawiający wskaże wybranemu w wyniku niniejszego postępowania Wykonawcy w ogłoszeniu o wyborze najkorzystniejszej oferty lub powiadomi Wykonawcę za pomocą platformazakupowa.pl

27.4. Wzór umowy stanowi część IV SWZ.

28. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

W toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale IX ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320).

CZĘŚĆ II DODATKOWE POSTANOWIENIA SWZ

1. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

2. MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW, Z KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY ZAWRZE UMOWĘ RAMOWĄ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ZAWARCIE UMOWY RAMOWEJ.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

3. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 7 P.Z.P.

Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień o których mowa w art. 214 ust.1 pkt 7 Pzp.

4. OPIS SPOSOBU PRZEDSTAWIANIA OFERT WARIANTOWYCH.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

5. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ.

W związku z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego nie będą prowadzone rozliczenia w walutach obcych.

6. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE AUKCJI ELEKTRONICZNEJ

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

7. WYSOKOŚĆ ZWROTU KOSZTÓW POSTĘPOWANIA.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów postępowania.

8. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPROWADZENIA PRZEZ WYKONAWCĘ WIZJI LOKALNEJ LUB SPRAWDZENIA PRZEZ NIEGO DOKUMENTÓW NIEZBĘDNYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 131 UST. 2 PZP, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE MOŻLIWOŚĆ ALBO WYMAGA ZŁOŻENIA OFERTY PO ODBYCIU WIZJI LOKALNEJ LUB SPRAWDZENIU TYCH DOKUMENTÓW.

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia wizji lokalnej.

9. Na mocy art. 5k rozporządzenia 2022/576 do rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014 udzielenie lub dalsze wykonywanie zamówienia nie będzie możliwe na rzecz lub z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a); lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b), w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

CZĘŚĆ III SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Usługa całodziennego żywienia pacjentów Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach przy ul. 3 – go Maja 13 – 15 i ul. Koziółka 1 w Zabrze.

1. Główny element przedmiotu zamówienia: produkcja i dostarczanie posiłków dla pacjentów.
2. Usługa obejmuje codzienne:
 - a. sporządzanie posiłków tradycyjnymi metodami gastronomicznymi w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i obowiązujących regulacji prawnych w zakresie żywienia zbiorowego.
 - b. dostarczanie posiłków do punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. 3 - go Maja 13 - 15 w:
 - budynku nr 1A – Pediatria
 - budynku nr 4 - Budynek Główny
 - budynku nr 5 – Neurologia
 - c. dostarczanie posiłków do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego przy ul. Koziółka 1.
 - d. odbieranie, mycie i dezynfekcję termoportów, pojemników GN z punktów dystrybucji posiłków w budynku nr 1A, budynku nr 4, budynku nr 5.
 - e. odbieranie, mycie i dezynfekcję termoportów, pojemników GN z punktu dystrybucji posiłków przy ul. Koziółka 1.
 - f. dostarczanie czystych, zdezynfekowanych zamykanych beczek na odpady pokonsumpcyjne do punktów dystrybucji posiłków w budynku nr 1A, budynku nr 4, budynku nr 5 oraz w budynku przy ul. Koziółka 1. Czyste beczki będą dostarczane codziennie wraz ze śniadaniem.
 - g. odbieranie odpadów pokonsumpcyjnych ze wszystkich punktów dystrybucji posiłków zlokalizowanych przy ul. 3 – go Maja 13 – 15 w Zabrze oraz z punktu dystrybucji posiłków zlokalizowanego przy ul. Koziółka 1 w Zabrze i ich unieszkodliwianie we własnym zakresie lub przez podwykonawcę, Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji umowy przedstawi Zamawiającemu kserokopię umowy zawartej z podwykonawcą.

I. ZASADY OGÓLNE

1. Przez całodziennie wyżywienie (CW) dostarczane do punktów dystrybucji posiłków w budynku nr 4, budynku nr 5 oraz w budynku przy ul. Koziółka 1, rozumie się 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad i kolację, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolnej, diety niskofosforanowej, niskopotasowej i niskosodowej (diety stosowanej przy dializach). Dla tych diet przez całodziennie wyżywienie (CW) rozumie się 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. Ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości obiadów zgłaszanych w danym dniu przez Zamawiającego.
2. Przez całodziennie wyżywienie (CW) dostarczane do punktu dystrybucji posiłków w budynku nr 1A – Pediatria, rozumie się 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację za wyjątkiem diety wysokoenergetycznej. Ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości zgłaszanych kolacji w danym dniu przez Zamawiającego. Dla diety wysokoenergetycznej przez całodziennie wyżywienie (CW) rozumie się 6 posiłków dziennie tj. śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i posiłek nocny. Ilość drugich śniadań ma odpowiadać ilości zgłaszanych śniadań w danym dniu przez Zamawiającego. Natomiast ilość podwieczorków i posiłków nocnych ma odpowiadać ilości zgłaszanych kolacji w danym dniu przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około 238 porcji całodziennego wyżywienia (CW) 2 razy dziennie do trzech punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. 3 - go Maja 13-15 w:
 - budynku nr 1A – Pediatria

SWZ na ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH, znak sprawy: ZP/21/PN/2025

- budynku nr 4 - Budynek Główny
 - budynku nr 5 – Neurologia
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około 44 porcje całodziennego wyżywienia (CW) 2 razy dziennie do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanego w Zabrze przy ul. Koziółka 1 (Tabela nr 1).
5. Ilość poszczególnych części składających się na całodienne wyżywienie może być różna tzn. inna ilość śniadań, obiadów i kolacji.

Tabela nr 1. Szacunkowa ilość porcji CW, którą Wykonawca będzie dostarczał

Lp.	Punkt dystrybucji	Oddział	Ilość porcji CW
1.	Budynek nr 1A - Pediatria	Chirurgii Wad Rozwojowych i Traumatologii Dzieci	20
		Gastroenterologii i Hepatologii Dzieci	16
		Nefrologii Dzieci	15
		Endokrynologii Dzieci	11
		Ogólnopediatryczny	18
		Hematologii i Onkologii Dziecięcej	25
		Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dzieci	1
		Razem	106
2.	Budynek nr 4 - Główny	Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dorosłych	6
		Urologiczny	20
		Chirurgii Klatki Piersiowej	35
		Chorób Wewnętrznych i Diabetologii	20
		Nefrologii	17
		Izba Przyjęć Dorosłych	6
		Razem	104
		3.	Budynek nr 5 - Neurologia
Neurologiczny	16		
Razem	28		
4.	Szpital ul. Koziółka 1	Pulmonologiczny	40
		Pododdział Rehabilitacji Pulmonologicznej	4
		Razem	44
Ogółem:			282

6. Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w niżej wymieniony sprzęt, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu obowiązywania umowy (Tabela nr 2).

Tabela nr 2. Ilość wózków bemaowych

L.p.	Nazwa sprzętu	Jednostka miary	Pojemność	Ilość
1.	Wózki do wożenia potraw - bema	szt.	2 komorowe	12

7. Wózki bemaowe muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bema powinny posiadać niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Zasilanie wózków bemaowych: 230 V. Sprzęt wymieniony w tabeli nr 2 przez okres trwania umowy znajdować się będzie u Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie z 3 - dniowym wyprzedzeniem prawo, do zmiany ilości wymienionego sprzętu w zależności od potrzeb Zamawiającego. Sprzęt wymieniony powyżej serwisowany i naprawiany będzie przez Wykonawcę i na jego koszt.
- W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy, Wykonawca w ciągu 1 dnia zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy.
8. Wózki bemaowe dostarczone Zamawiającemu w ramach wynagrodzenia muszą być dostarczone przez wykonawcę minimum 5 dni przed pierwszą dostawą posiłków. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Koszty serwisowania i naprawiania przekazanych wózków bemaowych będzie ponosić Wykonawca. W sytuacji gdy naprawa uszkodzonego bema będzie niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy lub wymiany sprzętu na nowy, Wykonawca w ciągu 1 dnia od zgłoszenia przez Zamawiającego, zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy lub dostarczy nowy wózek bemaowy.
9. Dostarczone Zamawiającemu wózki bemaowe powinny posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania przeglądów technicznych dzierżawionych wózków do wożenia potraw i przekazywania Zamawiającemu kserokopii z przeprowadzonego przeglądu. Dostarczony sprzęt zostanie przekazany Zamawiającemu protokołem zdawczo-odbiorczym (ilościowo - wartościowym).
10. Po zakończeniu umowy posiadane przez Zamawiającego wózki bemaowe zostaną przekazane Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
11. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
12. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarno - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.

II. ZASADY ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

1. Zamówienie ilościowe dotyczące obiadów, podwieczorków (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) kolacji i posiłków nocnych (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) na dzień bieżący z podziałem na diety, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail, fax lub Internet) do godziny 09:30. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godziny 10.00. Natomiast do godziny 13:30 Wykonawca otrzyma zamówienie na śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) dotyczące dnia następnego. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godz. 14.00.
2. Zamówienie ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy tj. soboty, niedziele, dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy elektronicznie (e-mail, fax lub Internet) do godziny 14.00 dnia poprzedzającego dni wolne od pracy. O dodatkowych dniach wolnych

**SWZ na ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH, znak sprawy: ZP/21/PN/2025**

- Zamawiający będzie informował Wykonawcę drogą elektroniczną lub telefonicznie.
3. W soboty, niedziele i dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy korekty posiłków telefonicznie do godziny 9.40.
 4. Ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości obiadów zgłaszanych w danym dniu przez Zamawiającego. Natomiast na oddziałach znajdujących się w budynku 1A – Pediatria, ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości kolacji zgłaszanych w danym dniu przez Zamawiającego. Dla diety wysokoenergetycznej ilość drugich śniadań ma odpowiadać ilości zgłaszanych śniadań w danym dniu przez Zamawiającego. Natomiast ilość podwieczorków i posiłków nocnych dla tej diety ma odpowiadać ilości zgłaszanych kolacji w danym dniu przez Zamawiającego.
 5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków na koniec każdego miesiąca i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację.
 6. Wraz ze śniadaniem Wykonawca będzie dostarczać do punktów dystrybucyjnych lub części w razie potrzeby Zamawiającego, czyste i zdezynfekowane beczki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych.
 7. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarno - epidemiologiczne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu.
 8. Przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji oraz transportu posiłków.
 9. Posiłki muszą być dostarczane w czystych, zdezynfekowanych i nieuszkodzonych atestowanych termoportach przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami GN wykonanymi ze stali nierdzewnej. Wszystkie pojemniki muszą być hermetycznie zamykane.
 10. Sprzęt transportowy (pojemniki GN, termoporty, beczki) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
 11. Wykonawca gwarantuje, iż wszystkie pokrywy pojemników GN będą posiadać nieuszkodzone i sprawne uszczelki silikonowe.
 12. Dostarczane porcje w opakowaniach termozgrzewalnych mają być opisane informacją umożliwiającą ich identyfikację tj. nazwą oddziału i rodzajem diety.
 13. Pojemniki GN muszą być opisane odpowiednimi dietami i w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemaowych na odpowiednie budynki i oddziały.
 14. Termoporty muszą być opisane z podziałem na poszczególne punkty dystrybucyjne i oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności.
 15. Wykonawca zobowiązany jest dostarczenie posiłków 2 razy dziennie we wszystkie dni tygodnia do punktów dystrybucji posiłków Zamawiającego zgodnie z tabelą nr 3.

Tabela nr 3. Schemat dostarczania posiłków przez Wykonawcę

L.p.	Godzina dostarczenia posiłku	Nazwa posiłku
1.	7:00 – 7:30	Śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie)
2.	11:00 – 11:30	Obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny (jeżeli jest przewidziany w danej diecie)

16. Zamawiający dopuszcza maksymalnie do 15 minut opóźnienia w dostarczaniu posiłków.
17. Za transport i dostarczenie posiłków do wszystkich punktów dystrybucyjnych odpowiedzialny jest Wykonawca. Wykonawca odpowiedzialny jest również za rozładunek i załadunek każdej dostawy.
18. Za serwowanie posiłków pacjentom w oddziałach odpowiedzialny jest Zamawiający.
19. Zamawiający wymaga aby temperatura dostarczonych potraw gorących wynosiła:
 - zupy – nie mniej niż 75°C
 - drugiego dnia – nie mniej niż 63°C
 - gorące napoje – nie mniej niż 80°C
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli dostarczanych przez Wykonawcę posiłków w zakresie:

- a) zgodności dostarczonych posiłków pod względem ilościowym, wagowym, zgodnie z rodzajem diet występujących w danym dniu na oddziałach
 - b) odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - nie mniej niż 75°C
 - drugiego dnia –nie mniej niż 63°C
 - gorące napoje –nie mniej niż 80°C
 - c) odpowiedniej jakości organoleptycznej tj. wyglądu, smaku, zapachu i konsystencji
 - d) odpowiedniej jakości dostarczanych posiłków
21. Pomiar temperatury i ocena jakościowo – ilościowa oraz organoleptyczna będzie odbywać się po przekazaniu posiłków w punktach dystrybucyjnych.
22. W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu niezgodności, Wykonawca jest zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku w czasie maksymalnym do ... minut od momentu zgłoszenia, pomimo naliczenia kar umownych.
23. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
24. Na podstawie art. 72 ust. 3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
25. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z naprawieniem szkody będącej następstwem zatrucia i zadośćuczynieniem z tego tytułu.
26. Wszelkie naczynia w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
27. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania posiłków zobowiązuje się do odbioru, a następnie poddaniu procesom mycia i dezynfekcji termoportów, pojemników GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz beczki z odpadami pokonsumpcyjnymi.
28. Wykonawca musi dostarczać co tydzień do punktów dystrybucji posiłków w:
- a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - a) budynku 1A – Pediatria: 15 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - b) budynku przy ul. Koziółka 1 w Zabrze: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
29. Wykonawca na każdą prośbę Zamawiającego ale nie częściej niż raz w tygodniu będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
- c) budynku nr 4 – Budynek Główny: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%).
 - d) Budynku 1A – Pediatria: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%),
30. Wykonawca jeden raz w miesiącu będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
- a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 40 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich
 - b) budynku przy ul. Koziółka 1: 5 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich

III. ZASADY PLANOWANIA JADŁOSPISÓW

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w przepisach wykonawczych do tej ustawy, a także innych obowiązujących przepisach prawa dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz dotyczących żywienia zbiorowego.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
3. W przypadku wejścia w życie regulacji prawnej w zakresie żywienia pacjentów w szpitalach Wykonawca zobowiązany będzie do jej przestrzegania. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji gdy akt prawny nie będzie w sposób szczegółowy określał jakości i częstotliwości planowanych w jadłospisach produktów spożywczych, Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zapisów zawartych w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia w tym zakresie.
4. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane oraz porcjowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania jadłospisów (drogą elektroniczną) Kierownikowi Sekcji Żywienia na okres 10 dni z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji, naniesienia ewentualnych poprawek i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis z następującymi dietami: podstawową; łatwo strawną; łatwo strawną z ograniczeniem tłuszczu; z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; łatwo strawną bezsolną; z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bezsolną; niskopotasową, niskofosforanową, niskosodową (dieta przy dializach); ubogoenergetyczną; wysokoenergetyczną; hematologiczną, musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergeny występujące w potrawach i produktach, obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, sól).
6. Kierownik Sekcji Żywienia i Dietetyk podlegający Kierownikowi Sekcji Żywienia ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego. Wprowadzone przez Personel Sekcji Żywienia zmiany w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące.
7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obowiązujące w danym okresie całodienne jadłospisy, maksymalnie 1 dzień przed okresem obowiązywania dostarczonych jadłospisów.
 - a. Minimalna ilość dostarczonych jadłospisów do budynku 1A – Pediatria wynosi 9 egzemplarzy. W jadłospisach tych będą wyszczególnione następujące diety: podstawowa; łatwo strawną; wysokoenergetyczna; ubogoenergetyczna; hematologiczna.
 - b. Minimalna ilość dostarczonych jadłospisów do budynku nr 4 – Budynek Główny wynosi 12 egzemplarzy. W jadłospisach tych będą wyszczególnione następujące diety: podstawowa; łatwo strawną; z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów; łatwo strawną bezsolną; z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bezsolną; niskopotasową, niskofosforanową, niskosodową (dieta przy dializach).
 - c. Minimalna ilość dostarczonych jadłospisów do budynku przy ul. Koziółka 1 w Zabrze wynosi 4 egzemplarze. W jadłospisach tych będą wyszczególnione następujące diety: podstawowa; łatwo strawną; łatwo strawną z ograniczeniem tłuszczu; z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów.
8. Jadłospis dzienny ma zawierać
 - dla jadłospisów dostarczanych do budynku 1A nazwę: Pediatria
 - dla jadłospisów dostarczanych do budynku nr 4: Dorośli
 - dla jadłospisów dostarczanych do budynku przy ul. Koziółka 1 w Zabrze: Pulmonologia
 - nazwę diet zgodnie z punktem 6 oraz przewidziany dla nich wykaz posiłków, potraw i produktów wraz z gramaturami
 - alergeny występujące w potrawach i produktach
 - obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, sól)
9. W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Tłusty Czwartek, Dzień Dziecka, Mikołajki) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze.

10. Zamawiający wymaga aby Wykonawca modyfikował potrawy pod kątem zastosowania ich dla innych diet poprzez eliminację lub zmianę składników niedozwolonych. Dla przykładu planując zupę pomidorową z makaronem Wykonawca ma wykonać następujące wersje zupy pomidorowej: bez mleka (diety bezmleczne), bez mąki (diety bezglutenowe) z ryżem (diety bezglutenowe).
11. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wartości odżywczych wskazanych diet zgodnie z zapotrzebowaniem, w przeciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia.
12. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów (np. klopsy). Zamawiający nie dopuszcza używania zup typu instant lub podobnych.
13. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym.
14. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie w jadłospisach:
 - produktów seropodobnych
 - potraw regenerowanych
 - potraw zawierających w składzie słoninę i smalec
 - parówek
 - potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM)
 - zup typu grochowa, fasolowa, zawierających nasiona roślin strączkowych
 - fasolki po bretońsku
 - potraw zawierających podroby typu żołądki, flaczki, wątroba itp.
 - samej białej rzepy
 - pieczywa chrupkiego i wafli na diety eliminacyjne jako zamiennika pieczywa
 - pieczywa głębokomrożonego, regenerowanego
 - pieczeni rzymskiej
 - wafli ryżowych na oddziały pediatryczne, znajdujących się w budynku 1A – Pediatria
15. Pieczywo ma pochodzić z produkcji bieżącej (nocnej) i być dostarczane do Zamawiającego w dniu jego wyprodukowania. Dostarczany chleb, bułka wrocławska, bułki (dla oddziałów Pediatrycznych) muszą być świeże o właściwych cechach sensorycznych i fizykochemicznych wg obowiązujących norm. Chleb, bułka wrocławska czy bułki z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miękiszu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniający innych wymagań (np. obecność pleśni) wynikających z umowy nie będą przyjmowane przez Zamawiającego. Chleb i bułka długa (wrocławska) muszą być krojone i posiadać datę ważności na opakowaniu. Chleb, bułka wrocławska bez daty ważności lub z datą ważności, która wskazuje, że dane pieczywo nie nadaje się do spożycia nie będzie przyjmowane przez Zamawiającego.
16. Wykonawca do wszystkich potraw obiadowych, w tym półmiesnych i bezmiesnych ma planować dodatek warzywny o masie nie mniejszej niż 200 g.
17. Zamawiający wymaga aby do wywarów mięsno - jarzynowych stanowiących bazę zup i sosów, Wykonawca stosował świeże, rozdrobnione warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler – łączna gramatura nie mniej niż 50 g na osobę) oraz porcje rosółowe (nie mniej niż 50 g na osobę). Do zup zabielenych Wykonawca ma stosować śmietanę 18% (minimum 20 g na osobę).
18. Potrawy smażone w ciągu 10 dni mogą występować maksymalnie 3 razy.
19. Ryby mają występować 3 razy w ciągu 10 dni.
20. Potrawy z udziałem roślin strączkowych (jeżeli dana dieta na to pozwala) mają występować 3 razy w ciągu 10 dni.
21. Ser topiony (jeżeli dana dieta na to pozwala) ma być w oryginalnych opakowaniach jednostkowych po 25 gram.
22. Sosy do potraw muszą być umieszczone w osobnych pojemnikach GN.
23. Wszelkie potrawy z nasion roślin strączkowych mają być planowane do śniadania i/lub obiadu. Nie dopuszcza się planowania potraw z nasion roślin strączkowych na kolację i posiłek nocny (jeżeli jest przewidziany w danej diecie).
24. W przypadku potraw z nasion roślin strączkowych planowanych do śniadania należy oprócz tej potrawy zaplanować dodatek mięsny nie mniej niż 50 gram lub dodatek nabiałowy nie mniej niż 50 gram.

25. Zupa mleczna (jeżeli jest przewidziana w diecie) musi być przygotowywana ze świeżego pasteryzowanego mleka o zawartości tłuszczu 2%, bez dodatku wody i z następującymi dodatkami skrobiowymi: drobne makarony, ryż, kasza manna, kasza kukurydziana, płatki owsiane, płatki jęczmieniane, zacierka. Dodatek skrobiowy minimum 25 gram na osobę. Zupa mleczna będzie serwowana w dni powszednie.
26. W soboty, niedziele i dni świąteczne należy planować kawę zbożową z mlekiem o zawartości tłuszczu 2%.
27. Pasty do śniadań i kolacji nie należy planować w okresie letnim, ponieważ wysoka temperatura może powodować skisnienie past co w konsekwencji może doprowadzić do zatrucia pokarmowego pacjentów.
28. Do śniadania herbata musi być w formie płynnej.
29. Nie należy prowiantować kompotu z rabaru i zawierającego rabarbar.
30. Do wigilijnego barszczu czerwonego należy dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Ziemniaków musi być nie mniej niż 100 g na osobę.
31. Wszystkie surowe warzywa i owoce muszą być umyte i gotowe do spożycia. Zamawiający nie będzie przyjmował produktów brudnych i niedomytych.

IV. OPIS STOSOWANYCH DIET

1. Dieta podstawowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus pieczywo - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka, kiszonki itp.) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem nie mniej niż 250 ml (dni świąteczne i wolne od pracy).
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki, makaron, kasze, ryż, itp.) nie mniej niż 200 g, dodatku mięsnego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej) nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub drożdżówki lub pączki po 1 sztuce lub galaretki owocowe lub kisiele owocowe nie mniej niż 200 g lub owoce nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml.
- Ser żółty należy prowiantować raz w tygodniu.
- Kasze do drugiego dania należy prowiantować 2 razy w tygodniu.

2. Dieta łatwo strawna:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej

- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
 - Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, bułka długa pszenna krojona nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus bułka długa pszenna krojona - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g, pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem nie mniej niż 250 ml.
 - Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki lub makaron jasny lub ryż biały) nie mniej niż 200 g, dodatku mięsnego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego gotowanego nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml
 - Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub rogal maślany po 1 sztuce lub galaretki lub kisiele nie mniej niż 200 g lub jabłko nie mniej niż 150 g lub inne owoce dozwolone w diecie nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
 - Kolacja: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
 - Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
 - Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
 - Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych
3. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową; trzustkową):**
- Energia: minimum 2200 kcal na dobę
 - Białko: minimum 15% wartości energetycznej
 - Tłuszcze: maksymalnie 20% wartości energetycznej
 - Węglowodany: minimum 60% wartości energetycznej
 - Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, bułka długa pszenna krojona 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus, bułka długa pszenna krojona - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g, pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem nie mniej niż 250 ml.
 - Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej.
 - Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: jogurt naturalny niskiej zawartości tłuszczu 1,5% nie mniej niż 150 g lub owoce poddane obróbce termicznej nie mniej niż 150 g np. jabłko; lub galaretki lub kisiele nie mniej niż 200 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
 - Kolacja: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy, serek homogenizowany naturalny) nie mniej niż 50 g lub pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
 - Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
 - Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
 - Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

4. Dieta łatwo strawna zmielona (Dieta Małego Dziecka):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie, oprócz pieczywa
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki zmielone, rozdrobnione) nie mniej niż 200 g, mięsa mielonego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego zmielonego; składnika warzywnego gotowanego zmielonego nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: galaretki owocowe lub kisiele owocowe nie mniej niż 200 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: tak jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie, oprócz pieczywa.
- Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

5. Dieta hematologiczna:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna 300 ml, pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus pieczywo - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka, itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem i cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki, makaron, kasze, ryż, itp.) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej) nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub serek homogenizowany waniliowy nie mniej niż 150 g lub drożdżówki lub pączki po 1 sztuce lub galaretki owocowe lub kisiele owocowe nie mniej niż 200 g lub owoce nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Nie wolno prowiantować produktów zawierających bakterie probiotyczne (jogurty, kefiry, maślanki, kiszonki, ogórki kiszane, kiszona kapusta, sery dojrzewające pleśniowe itp.).
- Nie wolno prowiantować owoców cytrusowych oraz owoców szybko psujących się np. truskawki i maliny.

- Jogurt należy zastępować serkiem homogenizowanym waniliowym lub naturalnym.
- Serek homogenizowany waniliowy i/lub naturalny musi być w oryginalnym opakowaniu jednostkowym nie mniejszym niż 150 g.

6. Dieta wysokoenergetyczna

- Wartość energetyczna: minimum 3000 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna 300 ml, pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus pieczywo - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 20 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka, itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem i cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Drugie śniadanie: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 25 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 25 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 30 g lub dżem lub miód nie mniej niż 25 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej.
- Podwieczorek: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub drożdżówki lub pączki po 1 sztuce lub galaretki lub kisiele nie mniej niż 200 g lub owoce nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej.
- Posiłek nocny: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 25 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 25 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 30 g lub dżem lub miód nie mniej niż 25 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorki muszą być tak planowane aby zawierały nie mniej niż 2 produkty żywnościowe np. ciastka 50 g i jogurt owocowy 150 g.

7. Dieta ubogoenergetyczna

- Wartość energetyczna: minimum 1600 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: chleb Graham nie mniej niż 50 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka grahamka nie mniejsza niż 50 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy lub serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych, twarogowe) nie mniej niż 60 g oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, kiszonki itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml
- Tylko drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki lub makaron pełnoziarnisty lub kasza gryczana lub kasza jęczmienna lub ryż brązowy) nie mniej niż 100 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego surowego nie mniej niż 200 g i herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: kefir nie mniejszy niż 150 g lub maślanka nie mniejsza niż 150 g lub jogurt naturalny niskiej zawartości tłuszczu 1,5% nie mniej niż 150 g lub owoce surowe nie mniej niż 150 g np. jabłko

- Kolacja: chleb Graham nie mniej niż 50 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml.
- Dodatek warzywny do śniadania, obiadu i kolacji musi być w postaci surowej.
- Owoce do podwieczorku muszą być w postaci surowej.
- Mięso do obiadu musi być tylko gotowane lub duszone bez dodatku sosów.

8. Dieta bogatoresztkowa

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, chleb graham nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka grahamka nie mniejsza niż 50 g plus chleb graham - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki lub makaron pełnoziarnisty lub kasza gryczana lub kasza jęczmienna lub ryż brązowy) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego surowego nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: owoce surowe nie mniej niż 150 g.
- Kolacja: chleb Graham nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.

9. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: jogurt naturalny lub kefir lub maślanka nie mniej niż 150 g, chleb Graham nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka grahamka nie mniejsza niż 50 g plus chleb Graham – w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny drobiowe lub wieprzowe) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, ogórek kiszony itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml (wszystkie dni tygodnia).
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki lub makaron pełnoziarnisty lub kasza gryczana lub kasza jęczmienna lub ryż brązowy) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego

pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; dodatku warzywnego surowego lub kiszonki (ogórek kiszony, kapusta kiszona itp.) nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego bez cukru nie mniej niż 250 ml lub sok wielowarzywny nie mniej niż 250 ml.

- Podwieczorek: chleb Graham nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 5 g, dodatek mięsny (chude wędliny drobiowe lub wieprzowe) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, twarogowe) nie mniej niż 50 g i dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, ogórek kiszony itp.) nie mniej niż 50 g.
- Kolacja: chleb Graham nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny drobiowe lub wieprzowe) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml.
- Dodatek warzywny do śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji musi być w postaci surowej.
- Mięso do drugiego dania może być smażone lub pieczone lub duszone lub gotowane. Ważne aby nie było panierowane.
- W diecie tej zabrania się planowania zupy mlecznej, sosów jogurtowych, sosów owocowych, musów jabłkowych i podobnych.

10. Dieta łatwo strawna bezsolna (nerkowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty).
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty).
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy planować bananów a pozostałe owoce muszą być po obróbce termicznej.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty).
- W diecie łatwo strawnej bezsolnej nie należy planować produktów zawierających duże ilości szczawianów tj. szpinaku, szczawu, rabarbaru, botwiny i buraków.
- Nie należy planować kiszonek oraz produktów zawierających duże ilości soli kuchennej i/lub sodu.
- Potraw nie wolno dosalać.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych.
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych oraz bananów.

11. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolna (cukrzycowo – nerkowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę

- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- Obiad: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- Podwieczorek: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- Kolacja: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolnej nie należy planować produktów zawierających duże ilości szczawianów tj. szpinaku, szczawu, rabarbaru, botwiny i buraków.
- Nie należy planować kiszonek oraz produktów zawierających duże ilości soli kuchennej i/lub sodu.
- Potraw nie wolno dosalać.
- Nie należy planować bananów.
- W diecie tej zabrania się planowania zupy mlecznej, sosów jogurtowych, sosów owocowych, musów jabłkowych i podobnych.

12. Dieta łatwo strawna niskofosforanowa niskopotasowa niskosodowa (dieta przy dializach):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. W diecie tej nie planuje się do śniadania dodatku warzywnego.
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty). Nie należy planować kasz i ziemniaków – w zamian za kasze i ziemniaki należy planować makarony jasne lub ryż biały. Mięso do obiadu musi być mięsem drobiowym gotowanym.
- Podwieczorek: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 5 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 40 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 80 g lub pasty z białek nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 25 g.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. W diecie tej nie planuje się do śniadania dodatku warzywnego.

- W diecie łatwo strawnej bezsolnej nie należy planować produktów zawierających duże ilości szczawianów tj. szpinaku, szczawu, rabarbaru, botwiny i buraków.
- Nie należy planować kiszonek oraz produktów zawierających duże ilości soli kuchennej i/lub sodu.
- Potraw nie wolno dosalać.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych.
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych oraz bananów, moreli, wiśni, brzoskwiń, truskawek, pomarańczy i śliwek.

13. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 20% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 50% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej plus dodatkowy produkt białkowy np. jogurt owocowy lub naturalny nie mniej niż 150 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub ser twarogowy półtłusty lub serek homogenizowany waniliowy lub naturalny nie mniej niż 150 g
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak przy diecie łatwo strawnej plus dodatkowy produkt białkowy np. jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub serek homogenizowany waniliowy nie mniej niż 150 g.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej plus dodatkowy produkt białkowy np. jogurt owocowy lub naturalny nie mniej niż 150 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub ser twarogowy półtłusty lub serek homogenizowany waniliowy lub naturalny nie mniej niż 150 g
- Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

14. Dieta ubogoresztkowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: bułka długa pszenna krojona nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus, bułka długa pszenna krojona - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g, herbata nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: bulion – wywar mięsno warzywny nie mniej niż 400 ml, drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki, makaron jasny, ryż biały) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego gotowanego (schab wieprzowy bez kości, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g; marchew gotowana lub dynia gotowana lub szpinak gotowany nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: galaretki owocowe lub kisiel owocowy nie mniej niż 200 g.
- Kolacja: bułka długa pszenna krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g, herbata nie mniej niż 250 ml.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych
- Nie należy planować potraw i produktów zawierających mleko w każdej postaci

15. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy, mięty itp.
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy, mięty itp.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy planować produktów zawierających czekoladę i czekoladopodobnych.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy, mięty itp.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

16. Dieta bezmleczna:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka. Zamiast masła należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka. Zamiast masła należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.

17. Dieta bezglutenowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zamiast pieczywa mieszanego pszenno – żytniego należy planować chleb bezglutenowy pakowany hermetycznie ze znakiem przekreślonego kłosa. Nie należy planować kawy zbożowej.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zupy nie mogą być podprawiane mąką. Dozwolony składnik skrobiowy do zup i drugiego dania to ziemniaki lub ryż lub makaron ryżowy lub makaron bezglutenowy.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że produkty żywnościowe muszą być produktami bezglutenowymi np. ciastka bezglutenowe pakowane hermetycznie ze znakiem przekreślonego kłosa.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zamiast pieczywa mieszanego pszenno – żytniego należy planować chleb bezglutenowy pakowany hermetycznie ze znakiem przekreślonego kłosa.
- Należy wykluczyć potrawy z pszenicy i żyta, pszenżyta, jęczmienia i owsa.

18. Dieta bez wanilii:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się pikantnych wędlin (salami, peperoni itp.), ryb, serów dojrzewających, produktów

zawierających w składzie wanilii; nasion roślin strączkowych i herbaty. W zamian herbaty należy planować wodę mineralną niegazowaną nie mniej niż 250 ml.

- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się produktów zawierających w składzie wanilii; nasion roślin strączkowych, ryb.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się produktów zawierających w składzie wanilii, czekolady, orzechów. Z owoców należy wyeliminować banany, pomarańcze, kiwi, figi oraz owoce cytrusowe.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się pikantnych wędlin (salami, pepperoni itp.), ryb, serów dojrzewających, produktów zawierających w składzie wanilii; nasion roślin strączkowych i herbaty. W zamian herbaty należy planować wodę mineralną niegazowaną nie mniej niż 250 ml.

19. Dieta wegetariańska:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zupy muszą być przyrządzane na wywarach jarskich, nie należy planować dodatku mięsnego do drugiego dania. Należy zaplanować jajko - 2 sztuki klasy M lub tofu lub rybę nie mniej niż 100 g.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że produkty żywnościowe nie mogą zawierać składników pochodzenia zwierzęcego np. żelatyny wołowej i/lub wieprzowej.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa.

20. Dieta wegańska:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa. Nie należy planować produktów mlecznych, miodu, jaj, ryb oraz produktów na ich bazie. W zamian za masło należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zupy muszą być przyrządzane na wywarach jarskich, nie należy planować dodatku mięsnego do drugiego dania. Za dodatek mięsny należy zaplanować tofu. Nie wolno planować ryb.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że produkty żywnościowe nie mogą zawierać składników pochodzenia zwierzęcego np. żelatyny wołowej i/lub wieprzowej.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa. Nie należy planować produktów mlecznych, miodu, jaj oraz ryb oraz produktów na ich bazie. W zamian za masło należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.

21. Dieta łatwo strawna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: Zupa mleczna zmiękowana z masłem nie mniej niż 300 ml - wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik.
- Obiad: Zupa obiadowa zmiękowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: Zupa obiadowa zmiękowana z porcją

mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik

- Kolacja: Zupa obiadowa zmiękczona z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik.

22. Dieta płynna gęsta:

- Śniadanie: Zupa mleczna zmiękczona nie mniej niż 300 ml - wymagana struktura jednorodna, gładka, podawana do jedzenia łyżką.
- Obiad: Zupa obiadowa zmiękczona z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka, podawana do jedzenia łyżką.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: Zupa obiadowa zmiękczona z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka podawana do jedzenia łyżką.
- Kolacja: Zupa obiadowa zmiękczona z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka, podawana do jedzenia łyżką.

23. Dieta papkowata (zmiękczona):

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: jak w diecie łatwostrawnej; wszystkie składniki diety mają być zmiękczane razem o gęstej jednorodnej gładkiej strukturze, podawana do jedzenia łyżką.

24. Dieta kleikowa:

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych i dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; kolacja: kleik na wodzie nie mniej niż 400 ml.
- Dla oddziału Chorób Wewnętrznych i Diabetologii porcje kleiku na poszczególne posiłki muszą być w formie sypkiej.

25. Dieta biegunkowa wg schematu:

- Pierwszy i drugi dzień – kleik ryżowy zgodnie ze zleceniem lekarskim
- Trzeci dzień:
 - śniadanie: kakao 1:1 (mleko z wodą) nie mniej niż 250 ml, czerstwa bułka nie mniej niż 50 g
 - obiad: zupa z ryżem (przewaga marchwi) nie mniej niż 400 ml, ziemniaki puree nie mniej niż 200 g, marchew gotowana z wody nie mniej niż 200 g, mięso drobiowe gotowane nie mniej niż 200 g
 - podwieczorek: kisiel owocowy nie mniej niż 200 g
 - kolacja: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, dżem nie mniej niż 50 g, herbata nie mniej niż 250 ml.
- Czwarty dzień:
 - Śniadanie: kakao na mleku nie mniej niż 250 ml, bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, ser twarogowy nie mniej niż 50 g.
 - Obiad: zupa ryżowa nie mniej niż 400 ml, ziemniaki puree nie mniej niż 200 g, marchew gotowana z wody nie mniej niż 200 g, mięso drobiowe gotowane nie mniej niż 200 g
 - Podwieczorek: kisiel owocowy nie mniej niż 200 g
 - Kolacja: herbata nie mniej niż 250 ml, bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, kiełbasa szynkowa nie mniej niż 50 g
- Piąty dzień: dieta łatwo strawna

26. Galaretki żółte:

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych, kolacja: galaretki koloru żółtego bez cukru nie mniej niż 250 g.

27. Bulion:

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych, kolacja: wywar mięsno warzywny nie mniej niż 250 ml.

28. Inne diety np.

- niskobiałkowa; bez jaj; bez fruktozy; bez pomidorów; bez produktów fermentowanych, kiszonych, serów dojrzewających; dieta ubogopurynowa; diety eliminacyjne.

- Zamawiający informuje Wykonawcę o możliwości występowania różnych wariantów diet np. bezglutenowa bezmleczna bez soi, jaj, ryb; dieta bez owoców i warzyw niskosodowa itp.

V. KONTROLA I BADANIA

1. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarno - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień. Wykonawca zobowiązuje się co miesiąc aż do końca trwania umowy, przysyłać za pośrednictwem adresu e-mail kserokopię rejestru mycia i dezynfekcji środka transportu po zakończonym miesiącu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia niezapowiedzianych kontroli pobierania i wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną z losowo wybranych termoportów, pojemników GN w których dystrybuowane są posiłki na terenie Szpitala.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania i przedkładania Zamawiającemu na każdą prośbę Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych tj. próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu, rąk personelu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości usług w zakresie przestrzegania norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu posiłków. Osoby przeprowadzające kontrolę w imieniu Zamawiającego muszą być przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji posiłków na każdym jej etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji. Stosowna kontrola będzie przeprowadzana co najmniej raz w roku. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół zatwierdzony przez obie strony.
6. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno - epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca oprócz innych konsekwencji określonych w umowie zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu pełną kwotę w wysokości poniesionych przez Zamawiającego kosztów związanych z zapłaconymi karami, mandatami lub innymi obciążeniami.
7. Na każdą prośbę Zamawiającego Wykonawca przekaże Zamawiającemu, kserokopie protokołów kontroli przeprowadzonych przez zewnętrzne organy kontroli lub decyzji albo innych aktów wydanych przez te organy a w szczególności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy lub innych. Konsekwencje nieprawidłowości lub zastrzeżeń wynikających z protokołów pokontrolnych albo decyzji wydanych przez organy kontroli, w tym odpowiedzialność z powyższego tytułu oraz kary finansowe ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie na własny koszt usunąć wszelkie nieprawidłowości stwierdzone przez organy kontroli.

VI. REKLAMACJE

1. Wykryte niezgodności Zamawiający będzie zgłaszać bezzwłocznie do Wykonawcy usługi. Niezgodności w realizacji usługi Zamawiający dzieli na dwie kategorie:
 - Typu „A” wystąpienie, jednej z wymienionych i/lub podobnych sytuacji, skutkuje naliczeniem kary umownej, zaś Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia**.
 - Typu „B” naprawione przez Wykonawcę w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia bez naliczania kar umownych, za wyjątkiem sytuacji, w której czas reakcji zostanie przekroczony**.
2. Niezgodności kategorii A dotyczyć będą:
 - potraw o temperaturze poniżej 60°C tj. zupy, drugiego dania, gorących napojów
 - potraw sfermentowanych
 - produktów i potraw z pleśnią
 - produktów i potraw z obecnością ciała obcego

- dostawy potraw w brudnych naczyniach GN
 - skisniętej i rozwarstwionej zupy i/lub inne elementy posiłku *mlecznej*
 - produktów przeterminowanych
 - brak daty ważności na pieczywie
 - brudnych i niedomytych surowych warzyw i/lub owoców
 - dostawy brudnych, uszkodzonych termoportów i pojemników GN
 - dostarczania potraw i produktów poza termoportem
3. Niezgodności kategorii B dotyczyć będą:
- zwłoki w dostawie posiłków
 - zwłoki w odbiorze odpadów pokonsumpcyjnych
 - braku wystarczającej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
 - różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
 - dostarczeniu potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie
 - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 - dostarczania brudnych lub niekompletnych pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
4. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii A skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji oraz wystawieniem protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej. Niezależnie od wystawienia protokołu niezgodności i naliczenia kary umownej za niezgodności kategorii A, Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności A w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, pomimo naliczenia kar umownych.
5. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii B skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności B w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego. Niepodjęcie przez Wykonawcę działań naprawczych zmierzających do usunięcia niezgodności kategorii B i/lub przekroczenie czasu **60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, skutkować będzie wystawieniem przez Zamawiającego protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej.

CZĘŚĆ IV

WZÓR UMOWY

(wzór) UMOWA NR DZP/...../2025

**NA ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**

z dnia

pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Szpitalem Klinicznym Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach,**

siedziba i adres:

41-800 Zabrze, ul. 3-go Maja 13-15

Sąd Rejestrowy i numer w rejestrze KRS:

Sąd Rejonowy w Gliwicach, KRS 0000025325

[NIP: 648-23-01-274; REGON: 271566088]

zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

.....,

a:

nazwa firmy.....

siedziba i adres:

.....

Sąd Rejestrowy i numer w rejestrze KRS:

Sąd....., KRS

[NIP:, REGON:]

zwaną dalej Wykonawcą, reprezentowaną przez:

.....

Strony zgodnie postanawiają co następuje:

Przedmiot zamówienia

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług w zakresie przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.
2. Szczegółowy wykaz, szacunkowa ilość i opis stosowanych w Szpitalu diet zawarto w **załącznikach nr ...** do niniejszej umowy.
3. Zakres przedmiotu zamówienia określa treść specyfikacji warunków zamówienia sporządzonej przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia poprzedzającym zawarcie umowy, treść oferty Wykonawcy, złożonej w poprzedzającym zawarcie umowy postępowaniu o udzielenie zamówienia, a w szczególności treść Formularza ofertowego, opisu przedmiotu zamówienia jak również treść niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu umowy zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej umowie.
5. Zamawiający zobowiązuje się do spełnienia warunków określonych w niniejszej umowie, w szczególności odbierania przedmiotu umowy i zapłaty należnego wynagrodzenia.

Termin realizacji umowy

§ 2

Zamówienie będzie realizowane przez okres 24 miesięcy począwszy od dnia 01.07.2025r.

Warunki realizacji umowy

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około **238 porcji całodziennego wyżywienia (CW) trzy razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) do trzech punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. 3-go Maja 13-15 w:**
 - a) budynku nr 1a - Pediatria;
 - b) budynku nr 4 - Budynek Główny;
 - c) budynku nr 5 - Neurologia;**oraz około 44 porcji całodziennego wyżywienia (CW) trzy razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w Zabrze przy ul. Koziółka 1.**

Ilość poszczególnych części składających się na całodienne wyżywienie może być różna tzn. inna ilość śniadań, obiadów i kolacji.
2. Szacunkowa ilość porcji CW, którą Wykonawca będzie dostarczał do punktu dystrybucji została określona w części III SWZ SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, stanowiącym załącznik nr do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do w/w punktu dystrybucji Zamawiającego, przed godziną wydawania posiłków na oddziały. Godziny wydawania posiłków na oddziały zostały określone w części III SWZ SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA stanowiącego załącznik nr do niniejszej umowy.
Zamawiający dopuszcza max. do 15 min. opóźnienia w dostarczaniu posiłków.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień.
5. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarne - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.
7. Przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków.
8. Posiłki muszą być dostarczane w czystych atestowanych termoportach przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami GN wykonanymi ze stali nierdzewnej. Wszystkie pojemniki muszą być hermetycznie zamykane.
9. Pojemniki GN muszą być opisane odpowiednimi dietami i w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemaowych na odpowiednie budynki i oddziały.
10. Termoporty powinny być opisane z podziałem na poszczególne punkty dystrybucyjne i oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności.
11. Urządzenia do transportu posiłków, muszą gwarantować ciepły posiłek dla każdego pacjenta, zapewniając podtrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum):
 - a) zupy – temperatura minimum 75°C,
 - b) II danie – temperatura minimum 63 °C,
 - c) ciepłe napoje – temperatura minimum 80 °C.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli dostarczanych przez Wykonawcę posiłków w zakresie:
 - a) zgodności dostarczonych posiłków pod względem ilościowym, wagowym, zgodnie z rodzajem diet występujących w danym dniu na oddziałach
 - b) odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - nie mniej niż 75°C
 - drugiego dnia –nie mniej niż 63°C
 - gorące napoje –nie mniej niż 80°C
 - c) odpowiedniej jakości organoleptycznej tj. wyglądu, smaku, zapachu i konsystencji
 - d) odpowiedniej jakości dostarczanych posiłkówPomiar temperatury i ocena jakościowo – ilościowa oraz organoleptyczna będzie odbywać się po przekazaniu posiłków w punktach dystrybucyjnych.
13. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
14. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu hermetycznie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne oraz odbioru odpadów po każdym posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wraz ze śniadaniem Wykonawca będzie dostarczać do punktów dystrybucyjnych lub częściej w razie potrzeby Zamawiającego, czyste i zdezynfekowane beczki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych.
15. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane oraz porcjowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania jadłospisów (drogą elektroniczną) Kierownikowi Sekcji Żywienia na okres 10 dni z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji, naniesienia ewentualnych poprawek i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis z następującymi dietami: podstawową; łatwo strawną; łatwo strawną z ograniczeniem tłuszczu; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; łatwo strawną bezsolną; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolną; niskopotasową, niskofosforanową, niskosodową (dieta przy dializach); ubogoenergetyczną; wysokoenergetyczną; hematologiczną, musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergeny występujące w potrawach i produktach, obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, sól).
17. Kierownik Sekcji Żywienia i Dietetyk podlegający Kierownikowi Sekcji Żywienia ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego. Wprowadzone przez Personel Sekcji Żywienia zmiany w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące.
18. Zamawiający dopuszcza przestanie propozycji menu drogą elektroniczną. Menu musi być zatwierdzone przez Zamawiającego. Dopuszcza się niewielkie zmiany dokonane przez Wykonawcę w jadłospisie dziennym po uprzednim poinformowaniu i zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
19. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obowiązujące w danym okresie całodienne jadłospisy, maksymalnie 1 dzień przed okresem obowiązywania dostarczonych jadłospisów.
20. Zamówienie ilościowe dotyczące obiadów, podwieczorków (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) kolacji i posiłków nocnych (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) na dzień bieżący z podziałem na diety, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail, fax lub Internet) do godziny 09:30. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godziny 10.00. Natomiast do godziny 13:30 Wykonawca otrzyma zamówienie na śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) dotyczące dnia następnego. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godz. 14.00.
21. Zamówienie ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy tj. soboty, niedziele, dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy elektronicznie (e-mail, fax lub Internet) do godziny 14.00 dnia poprzedzającego dni wolne od pracy. O dodatkowych dniach wolnych Zamawiający będzie informował Wykonawcę drogą elektroniczną lub telefonicznie.

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

22. W soboty, niedziele i dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy korekty posiłków telefonicznie do godziny 9.40.
23. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków na koniec każdego miesiąca i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację.
24. Wykonawca zobowiązany jest dostarczenie posiłków 2 razy dziennie we wszystkie dni tygodnia do punktów dystrybucji posiłków Zamawiającego zgodnie z poniższą tabelą:

L.p.	Godzina dostarczenia posiłku	Nazwa posiłku
1.	7:00 – 7:30	Śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie)
2.	11:00 – 11:30	Obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny (jeżeli jest przewidziany w danej diecie)

25. Zamawiający dopuszcza maksymalnie do 15 minut opóźnienia w dostarczaniu posiłków.
26. Za transport i dostarczenie posiłków do wszystkich punktów dystrybucyjnych odpowiedzialny jest Wykonawca. Wykonawca odpowiedzialny jest również za rozładunek i załadunek każdej dostawy.
27. Osobami uprawnionymi do współpracy przy realizacji umowy są:

Ze strony Zamawiającego:

..... tel./fax nr e-mail:.....

Ze strony Wykonawcy:

..... tel./fax nr e-mail:.....

Zobowiązania Wykonawcy

§ 4

- Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów, Zamawiający nie dopuszcza używania zup typu instant lub podobnych.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki odpowiedniej jakości (wykluczone potrawy: przypalone, rozgotowane, niedopieczone, źle umyte warzywa itd) oraz zgodne z zaleceniami opracowanymi dla danej diety (np. dieta łatwo strawna niskosodowa, niskopotasowa – bez soli, szpinaku itp).
- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wartości odżywczych wskazanych diet zgodnie z zapotrzebowaniem, w przeciągu **24 godzin od chwili zgłoszenia**.
- W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu złej jakości oraz zwrotu posiłku do Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w przeciągu 60 minut nowego odpowiedniego posiłku w przypadku niezgodności typu „B” oraz typu „A” pomimo naliczenia kar umownych (Zamawiający wymaga **max. 60 minut** na dostarczenie nowego, odpowiedniego posiłku). Koszt i ryzyko związane z dostarczeniem nowego odpowiedniego posiłku przez Wykonawcę lub osobę trzecią ponoszony jest przez Wykonawcę bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami.
- W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania kontroli i badań jakości realizowania przez Wykonawcę przedmiotu umowy na zasadach określonych w pkt V. KONTROLA I BADANIA, wskazanym w części III SWZ SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, stanowiącym załącznik nr do niniejszej umowy.

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

7. W ramach wynagrodzenia umownego Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w niżej wymieniony sprzęt, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu obowiązywania umowy.

L.p.	Nazwa sprzętu	Jednostka miary	Pojemność	Ilość
1.	Wózki do wożenia potraw - bemary	szt.	2 komorowe	12

Sprzęt wymieniony w powyższej tabeli przez okres trwania umowy znajdować się będzie u Zamawiającego.

Sprzęt wymieniony powyżej serwisowany i naprawiany będzie przez Wykonawcę i na jego koszt. W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy, Wykonawca w ciągu 1 dnia zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany z 3 – dniowym wyprzedzeniem, ilości wymienionego sprzętu w zależności od potrzeb Zamawiającego.

8. Wykonawca musi dostarczać co tydzień do punktów dystrybucji posiłków w:
- budynku nr 4 – Budynek Główny: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - budynku 1A – Pediatria: 15 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - budynku przy ul. Koziołka 1 w Zabrze: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
9. Wykonawca na każdą prośbę Zamawiającego będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
- budynku nr 4 – Budynek Główny: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%).
 - Budynku 1A – Pediatria: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%),
10. Wykonawca jeden raz w miesiącu będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
- budynku nr 4 – Budynek Główny: 40 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich
 - budynku przy ul. Koziołka 1: 5 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich

11. Obowiązki wynikające z art. 95 ustawy Pzp.

- Zamawiający wymaga, aby czynności **dietetyka** w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, świadczone były przez osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy.
- Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w pkt. 1), w szczególności do żądania:
 - oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - innych dokumentów.
- Oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę

złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;

- 4) Nie przedłożenie oświadczeń lub innych dokumentów przez Wykonawcę lub podwykonawców dotyczące pracowników wykonujących czynności, o których mowa pkt. 1 w terminie wskazanym przez Zamawiającego w wezwaniu będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę oraz skutkować będzie zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną.
- 5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

Uprawnienia Zamawiającego

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach wskazanych przez Wykonawcę.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w obecności osoby upoważnionej przez Wykonawcę dostarczającego posiłki, w zakresie:
 - 1) zgodności dostarczanych posiłków pod względem wagowym (tzw. gramówka),
 - 2) odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - a) zupy – temperatura minimum 75°C,
 - b) II danie – temperatura minimum 63 °C,
 - c) ciepłe napoje – temperatura minimum 80 °C,
 - 3) odpowiedniej jakości dostarczanych posiłków (wyklucza się np. potrawy przypalone, rozgotowane, źle umyte warzywa).
3. Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych.
4. Walidację w w/w zakresach przeprowadzać będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny organoleptycznej i smakowej posiłku przygotowanego dla Pacjentów. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć stosowną ilość posiłku do przeprowadzenia oceny.

Podwykonawcy

§ 6

1. Strony umowy ustalają, że usługa zostanie wykonana przez wykonawcę osobiście, bądź z udziałem podwykonawców.
2. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.
3. Wykonawca oświadcza, że wykonanie przedmiotu Umowy, powierzone za zgodą Zamawiającego osobom trzecim, nie będzie miało wpływu na jakość, terminowość i warunki wykonania Umowy.
4. Wykonawca oświadcza, że zamierza powierzyć realizację następującej części zamówienia następującym podwykonawcom:
 - 1) Nazwa podwykonawcy:
 - a) zakres i opis powierzonej części zamówienia:
 - b) podwykonawca jest/nie jest* podmiotem, na którego zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.
 - 2) Nazwa podwykonawcy:

- a) zakres i opis powierzonych części zamówienia:
 - b) podwykonawca jest/nie jest* podmiotem, na którego zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust. 4 w trakcie realizacji przedmiotu umowy i przekazania informacji na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia.
6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że:
- proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia oraz
 - brak jest podstaw do wykluczenia proponowanego podwykonawcy.
7. Przepisu ust. 6 nie stosuje się wobec podwykonawców niebędących podmiotami, na których zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.
8. Postanowienia dotyczące podwykonawcy odnoszą się wprost również do dalszego podwykonawcy oraz umów zawieranych między podwykonawcą i dalszym podwykonawcą lub między dalszymi podwykonawcami.

Polisa ubezpieczeniowa

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie przedmiotu umowy, na kwotę nie mniejszą niż **5 000 000,00 zł** (słownie: pięć milionów złotych 00/100) i zobowiązuje się do jego utrzymywania w całym okresie realizacji umowy. Kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik do niniejszej umowy.
2. W razie zawarcia kolejnej umowy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu kopii polisy w terminie trzech dni od daty zawarcia umowy. Brak wymaganego ubezpieczenia lub niedostarczenie polisy w terminie traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy, uprawniające Zamawiającego do rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

Wynagrodzenie

§ 8

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będzie sumą wynagrodzeń otrzymywanych za realizację przedmiotu umowy w kolejnych miesiącach trwania niniejszej umowy kalkulowane jest w oparciu o ceny określone w **załączniku nr** do umowy.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust.1 nie może przekroczyć kwoty:
brutto zł
(słownie:)
netto..... zł + należny podatek VAT zł
3. Zamawiający jest uprawniony do zmniejszenia zakresu zamówienia o **90%** względem ilości wskazanych w załączniku nr __ do umowy w przypadku zmniejszenia ilości pacjentów oraz sytuacji, w których w chwili zawarcia umowy mnie można było przewidzieć np. zamknięcie oddziału, remonty.
4. Wykonawca gwarantuje, że w trakcie trwania umowy ceny nie ulegną podwyższeniu, za wyjątkiem sytuacji określonych w ust. 6 i 7.
5. W przypadku obniżki cen przez Wykonawcę nie wymaga się pisemnego aneksu do umowy, jedynie poinformowanie Zamawiającego o tym fakcie.
6. Strony dopuszczają możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany:
- a) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,

- b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1773),
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenia 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 (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 427)
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
7. Zamawiający przewiduje zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy (odpowiednio obniżenie lub podwyższenie), przy czym waloryzacja będzie następowała na następujących zasadach:
- 1) Wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w § 8 ust. 2 będzie podlegało waloryzacji z uwzględnieniem miesięcznego wskaźnika zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej jako „Wskaźnik”) z zastrzeżeniem warunków określonych w pkt 2-9 poniżej;
 - 2) Waloryzacja nie będzie dotyczyła wynagrodzenia za część przedmiotu niniejszej umowy wykonaną do dnia pierwszej waloryzacji, o której mowa w pkt 3);
 - 3) Pierwsza waloryzacja wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż po 6 miesiącach od dnia zawarcia umowy, o ile Wykonawca lub Zamawiający wystąpi z wnioskiem o zmianę i będzie wyliczona przy zastosowaniu średniej arytmetycznej ze Wskaźnika za okres poprzednich 6 miesięcy, o ile średnia arytmetyczna ze wskaźnika przekroczy **8%**. Pierwszej waloryzacji wynagrodzenia dokonuje się na pierwszy dzień miesiąca kalendarzowego następującego po złożeniu wniosku;
 - 4) Kolejne waloryzacje wynagrodzenia dokonywane będą po upływie 6 miesięcy od dnia poprzedniej waloryzacji. Każda kolejna waloryzacja nie będzie dotyczyła wynagrodzenia za część przedmiotu umowy wykonaną do dnia poprzedniej waloryzacji i będzie wyliczana, jako średnia arytmetyczna ze Wskaźnika za okres poprzednich 6 miesięcy. Kolejnych waloryzacji wynagrodzenia dokonuje się na pierwszy dzień miesiąca kalendarzowego następującego po złożeniu wniosku o ile Wykonawca lub Zamawiający wystąpi z wnioskiem o zmianę;
 - 5) Wynagrodzenie w wyniku waloryzacji zostanie ustalone z zastosowaniem stawki VAT obowiązującej w dniu, na który dokonuje się waloryzacji. Wykonawca występujący o podwyższenie wynagrodzenia zgodnie z pkt 1) powyżej zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu rzeczywisty wpływ zmiany Wskaźnika na koszt wykonania zamówienia;
 - 6) W przypadku likwidacji Wskaźnika, o którym mowa w pkt 1) powyżej lub zmiany podmiotu, który urzędowo go ustala, mechanizm, o którym mowa w pkt 1) powyżej stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa zastąpi dotychczasowy Wskaźnik lub podmiot;
 - 7) Łącznie zmiana wynagrodzenia Wykonawcy wynikająca z waloryzacji, o której mowa w pkt 1-5 powyżej, nie może przekroczyć w okresie obowiązywania niniejszej umowy wartości **16%** wynagrodzenia brutto ustalonego w § 8 ust. 2 niniejszej umowy;
 - 8) Waloryzacja wynagrodzenia na podstawie pkt 1-7 powyżej wymaga sporządzenia aneksu, w którym Strony określą:
 - a) okres za który dokonują waloryzacji;
 - b) wartość wskaźnika waloryzacji;
 - c) wartość wynagrodzenia podlegającego waloryzacji;
 - d) wysokość wynagrodzenia przed i po waloryzacji;
 - e) łączną wartość zmiany wynagrodzenia w wyniku waloryzacji
 - 9) Nie dokonuje się waloryzacji wynagrodzenia za tę część przedmiotu umowy, który winien być wykonany zgodnie z warunkami niniejszej umowy w okresie poprzedzającym waloryzację, a które Wykonawca realizuje z opóźnieniem. Wartość wynagrodzenia za wykonanie tej części przedmiotu umowy nie podlega wliczeniu do wartości wynagrodzenia podlegającego waloryzacji o którym mowa w pkt 8 lit. c) powyżej.

8. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 6 i 7 niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę w zakresie odpowiadającym zmianom cen, jeżeli umowę z podwykonawcą zawarto na dostawy z okresem obowiązywania przekraczającym 6 miesięcy.
9. W przypadku zaistnienia okoliczności wymienionych w ust. 6 niniejszego paragrafu Wykonawca jest zobowiązany w terminie 30 dni od dnia wejścia w życie przepisów regulujących opisane zmiany, poinformować Zamawiającego o konieczności wprowadzenia pisemnego aneksu do umowy oraz udowodnić, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

Warunki płatności

§ 9

1. Wypłata wynagrodzenia odbywać się będzie w jednomiesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie faktury VAT wystawionej do **10 dnia każdego miesiąca** w oparciu o dokumentację określoną w § 3 ust. 23 niniejszej umowy.
2. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową.
3. Wykonawca zobowiązany jest podać na fakturze pełną nazwę Zamawiającego lub obowiązujący skrót **SPSK Nr 1 im. prof. S. Szyszko ŚUM**. W razie podania innych nazw niż wymagane przez Zamawiającego lub nie uwzględnienia zapisów ust. 1 niniejszego paragrafu, Zamawiający będzie uważał fakturę VAT za nieprawidłowo wystawioną.
4. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty Wykonawcy w terminie do **30 dni** od daty prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Wykonawca dostarczy fakturę w wersji papierowej lub elektronicznej na adres e-mail faktury@szpital.zabrze.pl w formatach PDF lub .xml lub .fak.
6. Zapłata nastąpi przelewem na następujący rachunek bankowy Wykonawcy
.....
7. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wykonawca będący czynnym podatnikiem podatku VAT oświadcza, że rachunek bankowy wskazany w umowie:
 - a) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa powyżej,
 - b) jest rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od 1 września 2019 r. przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym mowa w ustawie o podatku od towarów i usług.
9. W przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy będącego czynnym podatnikiem podatku VAT nie spełnia warunków określonych powyżej w ust. 8, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w umowie, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek/odszkodowań lub innych roszczeń z tytułu dokonania nieterminowej płatności.

Reklamacje

§ 10

1. Wykryte przy odbiorze posiłków niezgodności Zamawiający będzie zgłaszać bezzwłocznie do Wykonawcy usługi. Niezgodności w realizacji usługi Zamawiający dzieli na dwie kategorie:
 - Typu „A” - wystąpienie, jednej z wymienionych i/lub podobnych sytuacji, skutkuje naliczeniem kary umownej, zaś Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia**.
 - Typu „B” - naprawione przez Wykonawcę w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia bez naliczania kar umownych, za wyjątkiem sytuacji, w której czas reakcji zostanie przekroczony**.
2. Niezgodności kategorii A obejmują dostawy:
 - potraw o temperaturze poniżej 60°C tj. zupy, drugiego dania, gorących napojów
 - potraw sfermentowanych
 - produktów i potraw z pleśnią

- produktów i potraw z obecnością ciała obcego
 - potraw w brudnych naczyniach GN
 - skisniętej i rozwarstwionej zupy i/lub inne elementy posiłku
 - produktów przeterminowanych
 - pieczywa bez podania daty ważności
 - brudnych i niedomytych surowych warzyw i/lub owoców
 - brudnych, uszkodzonych termoportów i pojemników GN
 - potraw i produktów poza termoportem
3. Niezgodności kategorii B dotyczyć będą:
- zwłoki w dostawie posiłków
 - zwłoki w odbiorze odpadów pokonsumpcyjnych
 - braku wystarczającej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
 - różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
 - dostarczeniu potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie
 - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 - dostarczania brudnych lub niekompletnych pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
4. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii A skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji oraz wystawieniem protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej. Niezależnie od wystawienia protokołu niezgodności i naliczenia kary umownej za niezgodności kategorii A, Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności A w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, pomimo naliczenia kar umownych.
5. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii B skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności B w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego. Niepodjęcie przez Wykonawcę działań naprawczych zmierzających do usunięcia niezgodności kategorii B i/lub przekroczenie czasu **60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, skutkować będzie wystawieniem przez Zamawiającego protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej.

Kary umowne

§ 10

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne.
2. W przypadku, gdy wysokość wyrządzonej szkody przewyższa naliczoną karę umowną Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi za:
 - a) w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności kategorii A Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.
 - b) W przypadku niewykonania zobowiązań z tytułu roszczeń wynikających ze zgłoszonych reklamacji kategorii B w terminie **maksymalnie do 60 minut** od zgłoszenia przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiło zdarzenie – za każde zdarzenie.
4. Zamawiający ma prawo dochodzić kar umownych poprzez potrącenie ich na podstawie noty księgowej z faktury VAT, aż do całkowitego zaspokojenia roszczeń. W przypadku braku możliwości dochodzenia kar umownych na zasadach określonych powyżej, Zamawiający wystawi notę księgową płatną do 21 dni od daty wystawienia jej przez Zamawiającego.
5. Łączna wysokość kar umownych wynikających z niniejszej umowy, do których zapłaty zobowiązany jest Wykonawca nie może przekroczyć 30 % ogólnej maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 8 ust. 2 umowy. Jeżeli szkoda przewyższa wysokość kary umownej, stronie uprawnionej przysługuje roszczenie o zapłatę odszkodowania uzupełniającego do wysokości szkody na zasadach ogólnych.
6. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym z przyczyny leżącej po stronie Wykonawcy, którą jest w szczególności:

- 1) obciążenie Wykonawcy karami umownymi przekraczającymi wartość 10% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w § 8 ust. 2 umowy;
 - 2) utrata przez Wykonawcę uprawnień do realizacji przedmiotu umowy;
 - 3) niezapewnienie prawidłowej obsady zespołu,
 - 4) trzykrotne niedostarczenie posiłku reklamowanego, o którym mowa w § 4 ust. 5 w godzinie wskazanej w ofercie,
 - 5) dziewięciokrotne nieterminowe dostarczenie posiłków,
 - 6) dziewięciokrotne przygotowanie posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia
 - 7) dziewięciokrotna dostawa posiłków wadliwych, a w szczególności sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi.
7. Odstąpienie od umowy w przypadkach wskazanych w niniejszej umowie lub rozwiązanie umowy w trybie natychmiastowym nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych i odszkodowań.

Ochrona danych osobowych

§ 11

Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym w szczególności z ROZPORZĄDZENIEM 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.U.UE.L.2016.119.1 z dnia 2016.05.04), jeżeli zachodzić będzie konieczność powierzenia przetwarzania danych osobowych strony zawrą odpowiednią umowę w tym zakresie.

Warunki zmian postanowień zawartej umowy

§ 12

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić za zgodą obu stron na piśmie pod rygorem nieważności, w przypadkach przewidzianych w niniejszej umowie lub po spełnieniu przesłanek przewidzianych w ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, taka zmiana niniejszej umowy oraz wprowadzenie do niej takich postanowień, które byłyby niekorzystne dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że zachodzi jedna z przesłanek, o których mowa w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W sytuacji wystąpienia siły wyższej, przez którą rozumie się okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne lub też niemożliwe do uniknięcia, w szczególności: klęski żywiołowe, katastrofy, strajki, zamieszki, embarga, stany epidemii, stany nadzwyczajne, w tym stany klęski żywiołowej, decyzje, zarządzenia organów państwa itp., która w bezpośredni sposób wpłynie na okoliczności realizacji umowy, dopuszcza się zmianę umowy w zakresie terminu realizacji przedmiotu zamówienia poprzez jego wydłużenie.
Przedmiotowe zmiany będą wprowadzone aneksem, na podstawie uzasadnionego oraz udokumentowanego wniosku Wykonawcy i będą obowiązywać przez okres występowania okoliczności „siły wyższej”. Po jej ustaniu Strony powrócą do pierwotnych zapisów umownych w drodze aneksu do umowy.
4. Dopuszcza się zmianę umowy w zakresie terminu jej obowiązywania w przypadku wystąpienia gwałtownej dekonstrukcji lub innych nieprzewidzianych okoliczności, niezależnych od żadnej ze Stron (gospodarczych, politycznych, społecznych, atmosferycznych itp.), które w bezpośredni sposób wpłyną na okoliczności realizacji umowy.
5. Dopuszcza się zmianę umowy w zakresie wynagrodzenia z tytułu realizacji przedmiotu umowy w przypadku przedłożenia przez Wykonawcę oferty korzystniejszej – zawierającej niższą cenę niż dotychczasowa.
6. W sytuacji, kiedy w okresie trwania umowy nie zostanie zrealizowany cały przedmiot umowy, a zaistnieje okoliczność uzasadniona potrzebami Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość przedłużenia czasu trwania umowy na okres pozwalający wykorzystać przedmiot umowy

w ilości niezbędnej dla funkcjonowania Zamawiającego związanego z jego działalnością. Przedłużenie czasu trwania umowy może nastąpić na okres nie dłuższy niż do czasu rozstrzygnięcia nowej procedury przetargowej dotyczącej tożsamego przedmiotu umowy lub wyczerpania wartości umowy, jednak nie dłuższy niż 12 m-cy od daty, określonej w § 2.

7. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
8. Zamawiający może odstąpić od umowy, w sytuacji zaistnienia co najmniej jednej z przesłanek określonych w art. 456 ust. 1 pkt 2) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. W przypadku zmian umowy dokonanych z naruszeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.

Postanowienia końcowe

§ 13

1. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiegokolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawach wierzyciela (art. 518 KC). Wykonawca nie może również bez zgody podmiotu tworzącego przyjąć poręczenia za jego zobowiązania ani udzielić pełnomocnictwa do dochodzenia wierzytelności objętych umową innemu podmiotowi niż kancelaria prowadzona przez radcę prawnego lub adwokata.
2. Powstałe w trakcie realizacji Umowy spory będą w pierwszej kolejności rozpatrywane na drodze polubownej, a w przypadku niemożności ich rozstrzygnięcia mogą być skierowane na drogę postępowania sądowego w Sądzie miejscowo właściwym dla siedziby Zamawiającego.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i nastąpić mogą w przypadkach wskazanych w SIWZ lub dopuszczonych przepisami prawa.
4. W kwestiach nie uregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz inne przepisy ogólnie obowiązujące.
5. Umowę sporządzono w **dwóch** jednobrzmiących egzemplarzach tj. jeden egzemplarz dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy – dotyczy formy papierowej.
6. Datą zawarcia umowy jest data złożenia podpisu ostatniej ze Stron – dotyczy wersji elektronicznej.

Załączniki do umowy:

.....

ZAMAWIAJĄCY:	WYKONAWCA:
--------------	------------

SPRAWDZONO:	

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

CZĘŚĆ V WZORY FORMULARZY

Załącznik 1	–	Oferta
Załącznik 1a	-	Szczegółowy formularz ofertowy
Załącznik 2	–	JEDZ
Załącznik 3	-	Oświadczenie wykonawcy – potwierdzenie aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.
Załącznik 4	-	Oświadczenie wykonawcy – grupa kapitałowa
Załącznik 5	-	Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego
Załącznik 6	-	Oświadczenie w związku z ogólnounijnym zakazem udziału rosyjskich wykonawców w zamówieniach publicznych
Załącznik 7	-	Oświadczenie podmiotu trzeciego udostępniającego zasoby
Załącznik 8	-	Wykaz pojazdów samochodowych
Załącznik 9	-	Wykaz osób

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Załącznik nr 1 do SWZ

OFERTA	
Nazwa Zamawiającego	Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
Siedziba Zamawiającego	ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze
Nazwa zamówienia	ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH
Nazwa Wykonawcy	
Adres Wykonawcy	
Województwo	
Osoba do kontaktu (imię i nazwisko)	
Telefon	
e-mail	
REGON / NIP/ KRS	
Nazwa banku i numer rachunku bankowego Wykonawcy	
Wielkość Przedsiębiorstwa ¹	☐ mikro ☐ małe ☐ średnie ☐ duże

¹ Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw. Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

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

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

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

Oferta

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wyliczeniem zawartym w szczegółowym formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1a, za łączną cenę w wysokości:

cena brutto: PLN

słownie:

VAT % lub zwolniony VAT zł

Ww. kwota obejmuje wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy.

Termin realizacji zamówienia: **24 miesiące poczynwszy od dnia 01.07.2025r.**

Termin płatności: **do 30 dni od wystawienia faktury VAT.**

1. Oświadczam, że wybór oferty nie prowadzi / prowadzi* do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego. W związku z tym, że wybór oferty prowadzi do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, podaję:

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia, którego wykonanie będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość przedmiotu zamówienia bez kwoty podatku
1.		
(...)		

2. Zobowiązuję się wykonać zamówienie w terminie wskazanym w SWZ.
3. Oświadczam, że akceptuję warunki płatności podane we wzorze umowy.
4. Wadium w kwociezł. zostało wniesione w dniu
w formie..... **W przypadku wniesienia wadium w formie innej niż pieniężna, oświadczenie o zwolnieniu wadium należy zwrócić na adres e-mail Wystawcy tj.:.....**
5. Oświadczam, że:
- zapoznałem się z warunkami przetargu, uzyskałem wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia;
 - zapoznałem się z treścią Specyfikacji Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń;
 - zapoznałem się z postanowieniami Umowy i w pełni akceptuję jej treść;
 - jestem w stanie, na podstawie przedstawionych mi materiałów, zrealizować przedmiot zamówienia;
 - zobowiązuję się do wykonania w/w zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w SWZ, dokumentacji, załącznikach i umowie;
6. Oświadczam, że termin związania niniejszą ofertą obejmuje okres wskazany w SWZ.
7. W przypadku uznania mojej/naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję(emy) się zawrzeć umowę w miejscu i terminie, jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego.
8. Oświadczam, że:
- wykonam zadanie siłami własnymi albo*
 - przewiduję wykonanie zadania przy pomocy podwykonawcy (ów) * o ile są znani na etapie składania oferty:

L.p.	Nazwa i adres Podwykonawcy	Zakres zlecany Podwykonawcy
------	----------------------------	-----------------------------

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

--	--	--

9. Oświadczam, że zgodnie z art. 117 ust. 4 Pzp. (dot. wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia):

L.p.	Nazwa i adres wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia	Zakres dostaw/ usług/ robót budowlanych, które zostaną wykonane przez poszczególnych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

10. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu pn.: „**ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH**”, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**.

* 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).

Oświadczam, że n/w dokumenty są dostępne w formie elektronicznej pod określonymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi adresami internetowymi baz danych:

.....

☐ KRS ☐ CEIDG

.....dnia,

Załącznik nr 1a do SWZ

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ OFERTOWY

L.p.	Przedmiot zamówienia	Przewidywana ilość osobodni	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Całodzienne wyżywienie - Dorośli	128 480				
2.	Całodzienne wyżywienie - Dzieci	77 380				
RAZEM						

Przy wycenie zastosowano następujące ceny posiłków:

Dorośli:

	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
Śniadanie		
Obiad		
Kolacja		

Dzieci:

	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
Śniadanie		
Obiad		
Kolacja		

UWAGA:

DOROŚLI:

Całodzienne wyżywienie = 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja

(drugie śniadanie i podwieczorek przysługujące w zależności od diety. Cenę drugiego śniadania należy uwzględnić w cenie śniadania, cenę podwieczorku należy uwzględnić w cenie obiadu)

DZIECI:

Całodzienne wyżywienie = 4 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja

(drugie śniadanie przysługujące w zależności od diety. Cenę drugiego śniadania należy uwzględnić w cenie śniadania, cenę podwieczorku należy uwzględnić w cenie kolacji).

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

Załącznik nr 3 do SWZ

**Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**

Wykonawca:

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

*(pełna nazwa/firma, adres,
w zależności od podmiotu:*

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

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

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Oświadczam, iż informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego i dotyczący art. 108 ust. 1 pkt. 3 - 6 Pzp, pozostają nadal aktualne.

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....
(podpis)

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

Załącznik nr 4 do SWZ

**Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**

Wykonawca:

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

*(pełna nazwa/firma, adres,
w zależności od podmiotu:*

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

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

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

**składane na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

* Oświadczam, że nie przynależę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp.,

* Oświadczam, że przynależę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp.

Przedkładam dokumenty/ informacje* potwierdzające przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej.

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....
(podpis)

** niepotrzebne skreślić*

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

Załącznik nr 5 do SWZ

**Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**

Wykonawca:

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

(pełna nazwa/firma, adres,

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 w/w ustawy, stosuje się sankcje polegające m.in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: **„ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH”**, znak sprawy: **ZP/15/PN/2023**, prowadzonego przez **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**,

oświadczam, że:

jako Wykonawca, nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie **art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.(*)**

lub

oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie jako Wykonawcy podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. **ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.(*)**

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....
(podpis)

() niepotrzebne skreślić*

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

Załącznik nr 6 do SWZ

**Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**

Wykonawca:

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

*(pełna nazwa/firma, adres,
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
składane przed podpisaniem umowy**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH**”, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025** prowadzonego przez **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**,

1. Oświadczamy, że nie stanowimy:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a); lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b),

2. Oświadczamy, że nie przewidujemy wykonywania zamówienia z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a); lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b),
w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

..... *(miejscowość)*, dnia r.

.....
(podpis)

SWZ na ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH, znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Załącznik nr 7 do SWZ
Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze

Wykonawca:

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres,
w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:
.....
.....
(imię, nazwisko,
stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

**ZOBOWIĄZANIE INNYCH PODMIOTÓW DO ODDANIA WYKONAWCY DO DYSPOZYCJI
NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW**

Pełna nazwa podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasoby	
Adres podmiotu	

Zobowiązuję/emy się do oddania na rzecz:

.....
(pełna nazwa Wykonawcy składającego ofertę)
do dyspozycji następujące niezbędne zasoby na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia:

1. Uprawnienia

.....

2. Zdolność ekonomiczną i finansową

.....

3. Zdolność techniczną lub zawodową

.....

..... (miejscowość), dnia R.

.....
(podpis)

* Podmiot udostępniający zasoby zobowiązany jest dołączyć oświadczenie o braku do podstaw
wykluczenia zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ

SWZ na ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH, znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Załącznik nr 8 do SWZ

**Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**

Wykonawca:

.....
.....

*(pełna nazwa/firma, adres,
w zależności od podmiotu:*

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
.....

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

Wykaz środków transportu jakimi dysponuje Wykonawca

na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu

Lp.	Środek transportu	model/typ samochodu	Uwagi	Podstawa dysponowania

SWZ na **ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ
DIETETYCZNYCH**, znak sprawy: **ZP/21/PN/2025**

Załącznik nr 9 do SWZ

**Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
ul. 3-go Maja 13-15, 41-800 Zabrze**

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres,

w zależności od podmiotu:

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko,

stanowisko/podstawa do

reprezentacji)

WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Oświadczam/y, że przy realizacji przedmiotowego zamówienia będą uczestniczyć niżej wymienione osoby:

Imię i nazwisko osoby	Zakres czynności	Kwalifikacje, uprawnienia, kursy, szkolenia	Podstawa dysponowania osobą (dysponowanie bezpośrednie, np. umowa o pracę, umowa zlecenie, umowa o dzieło lub dysponowanie pośrednie - osoba oddana do dyspozycji przez inny podmiot).