Wałbrzych, dnia 11.09.2025 r.

DZPZ-530- Zp/50/PN/25

ZMIANA TREŚCI SWZ

Dotyczy : Świadczenie przez okres 24 m-cy usługi żywienia, tj. przygotowanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra A. Sokołowskiego w Wałbrzychu przy ul. Sokołowskiego i Batorego.

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego w Wałbrzychu zgodnie z art. 137 ust. 1 ustawy Pzp zmienia treść SWZ tj. zmienia:

- **II. Opis przedmiotu zamówienia**
- **VIII. Sposób oceny warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia**
- **XIX. Dokumenty do których przekazania zostanie wezwany Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zgodnie z art. 126 ust.1 ustawy p.z.p**
- **XXVIII. Opis kryteriów oceny ofert i sposób oceny ofert**
- **Załączniki**
- **Załącznik nr 1 do SWZ**
- **Załącznik nr 9 do SWZ**
- **Załącznik nr 13 do SWZ**

1. II. Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie przez okres 24 m-cy usługi żywienia, tj. przygotowanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra A. Sokołowskiego w Wałbrzychu przy ul. Sokołowskiego i Batorego.

Główny kod CPV: 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
Dodatkowy kod CPV: 55322000-3 – usługi gotowania posiłków

Oferowana usługa musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Zamawiający wymaga aby świadczenie usługi było zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą; stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasad systemu HACCP.
W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dot. żywienia w zakładach opieki zdrowotnej - niezwłoczne ich wdrożenie i stosowanie.
Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania Norm Żywienia Człowieka oraz zaleceń dietetycznych stosowanych w określonych jednostkach chorobowych (wg Polskiego Towarzystwa Dietetyki) oraz przygotowywania posiłków o jakości odżywczej, kulinarnej i estetycznej określonej w niniejszej Specyfikacji.
Przygotowywanie posiłków, ich wydawanie oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno - epidemiologicznymi (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz Rozporządzenie Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych).
Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek, zgodnie z Rozporządzeniem

Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywienia przez zakłady żywienia typu zamkniętego, zgodnie z aktualnymi aktami prawnymi.

Wykonawca zabezpieczy ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie pomieszczeń Zamawiającego. Odległość kuchni zastępczej spełniającej warunki sanitarno-epidemiologiczne nie może być oddalona od siedziby zamawiającego o więcej niż 25km. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki termicznej przed dystrybucją w oddziałach.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez okres 24 miesięcy usługi żywienia, tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra Alfreda Sokołowskiego w Wałbrzychu. Usługa żywienia dotyczy obiektów położonych przy ulicy Alfreda Sokołowskiego 4 oraz przy ulicy Stefana Batorego 4 (odległość 6 km). Zamawiający udostępni (wydzierżawi) odpłatnie Wykonawcy w celu wykonania umowy pomieszczeń kuchni o powierzchni 423,60m^2 wyłącznie w celu realizacji usługi żywienia. Dalszy i dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 1 do Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej jako: SWZ).
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wielkości zamówienia nie mniej jednak niż do 60%, zaś Wykonawca wyraża na to zgodę oraz oświadcza, że w stosunku do Zamawiającego nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.

Zamawiający, zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, pracowników wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy określone zostały w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

~~**Zamawiający, zgodnie z art. 95 ust. 2 Pzp zastrzega sobie możliwość występowania do Wykonawcy w trakcie obowiązywania umowy z wezwaniem do przekazania oświadczenia o treści takiej jak Załącznik nr 9 do SWZ.**~~ – **zapis usunięty**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy sporządzenia i przedstawienia dokumentacji HACCP w terminie 30 dni od momentu zawarcia Umowy.

2. VIII. Sposób oceny warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (ESPD), stanowiącego Załącznik nr 2 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (EU) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającego standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia. Informacje zawarte w ESPD stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający informuje, iż instrukcję wypełnienia ESPD oraz edytowalną wersję formularza ESPD można znaleźć pod adresem: https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/prawo-zamowien-publicznych-regulacje/prawo-krajowe/jednolity-europejski-dokument-zamowienia. Zamawiający zaleca wypełnienie

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

ESPD za pomocą serwisu dostępnego pod adresem: https://espd.uzp.gov.pl/

3. W myśl art. 125 ust. 2 ustawy Pzp w postępowaniach o udzielenie zamówienia publicznego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji składane jest na formularzu Jednolitego Europejskiego Dokument Zamówienia (JEDZ), sporządzonym zgodnie ze wzorem określonym 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, str. 16). Niemniej jednak z uwagi na fakt, że standardowy formularz JEDZ nie obejmuje swoim zakresem podstaw wykluczenia, o których mowa w art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576, zamawiający powinien wymagać takiego oświadczenia w dokumentach zamówienia, a wykonawca powinien złożyć takie oświadczenie zgodnie z wymaganiami zamawiającego. Ponadto z uwagi na treść przepisów art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 wskazane jest również żądanie przez zamawiającego od wykonawcy wykazu podwykonawców i dostawców, na których przypada ponad 10% wartości zamówienia, zaś w przypadku podmiotów, na których zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej wykonawca polega – wskazania, czy wykonawca polega na zdolności tych podmiotów w zakresie odpowiadającym ponad 10% wartości zamówienia. Wykonawca w związku z powyższym zobowiązany jest złożyć wraz z Formularzem oferty oraz oświadczeniem JEDZ uzupełniającego oświadczenia.
4. Szczegółowe dokumenty na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia znajdują się w poniższej Tabeli:

Sposób oceny warunków udziału oraz braku podstaw wykluczenia
A.I. Na podstawie załączonego do oferty przetargowej oświadczenia: 1. Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. (JEDZ). **A.II. Podmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu. Dokumenty do których przekazania zostanie wezwany Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy P.z.p.:** **1)** Posiadanie zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie świadczenia usług w zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia - na podstawie wykazu usług **(załącznik nr 14)** odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których umowy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te umowy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów- oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, tj. wykonanie co najmniej **dwóch usług** w zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, polegające na świadczeniu usługi żywienia tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą na kwotę nie mniejszą niż 2 000 000,00 zł brutto każda z usług. ~~**2) Na podstawie oświadczenia, że Wykonawca zatrudnia na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na**~~

~~**wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks Pracy (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 z późn. zm.), tj. pracowników wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków - (załącznik nr 9 do SWZ).**~~ **– zapis usunięty**

3) Na podstawie wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia (załącznik nr 11 do SWZ).
Wskazanie osób, która będą pełnić funkcję:
- **kierownika/koordynatora -** minimum jedna osoba, która posiada co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku kierownika/koordynatora w zakresie sprawowania nadzoru i kierowania pracą zespołu wykonującego usługi zbiorowego żywienia w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;
- **dietetyka** - minimum jedna osoba posiadającą minimum roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;
- **szefa kuchni -** minimum jedna osoba posiadającą co najmniej roczne doświadczenie na stanowisku szefa kuchni przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;

4) Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami (załącznik nr 12 do SWZ).

~~**5) Na podstawie oświadczenia, że Wykonawca zabezpieczy ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie pomieszczeń Zamawiającego. Odległość kuchni zastępczej spełniającej warunki sanitarno-epidemiologiczne nie będzie oddalona od siedziby zamawiającego o więcej niż 25km. Dostarczane posiłki będą świeże z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki termicznej przed dystrybucją w oddziałach (załącznik nr 13 do SWZ).**~~ **– zapis usunięty**

6) Posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - na podstawie opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 1 000 000,00 zł.

B.I. Na podstawie załączonych do oferty przetargowej oświadczeń:
1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu zgodnie z art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1 i 4 ustawy Pzp, składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ).
2. Oświadczenie wykonawcy w zakresie 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 oraz oświadczenie wykonawcy w zakresie podstawy wykluczenia przewidziane w art. 5k rozporządzenia (UE) 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem (UE) 2022/576 (stanowi załącznik nr 4a do SWZ).
3. Oświadczenie podmiotu udostepniającego zasoby w zakresie 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 oraz oświadczenie wykonawcy w zakresie podstawy wykluczenia przewidziane w art. 5k rozporządzenia (UE) 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem (UE) 2022/576 (stanowi załącznik nr 4b do SWZ) – jeżeli dotyczy.

B.II. Podmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia zgodnie z art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1 i 4 ustawy Pzp, 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 oraz art. 5k rozporządzenia (UE) 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem (UE) 2022/576. Dokumenty do których przekazania zostanie wezwany Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy p.z.p.:

1. Zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

porozumienie w sprawie spłat tych należności;

2. Zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

3. Odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

4. Informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:

a) art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą”,
b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,
– sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;

5. Oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:

a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,
b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy,
e) art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1170) (**załącznik nr 5**).

6. Oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, 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 2020 r. poz. 1076 i 1086), 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 6**).

3. XIX. Dokumenty do których przekazania zostanie wezwany Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zgodnie z art. 126 ust.1 ustawy p.z.p

Lp.	Nazwa (rodzaj) dokumentu
1.	Odpis z właściwego rejestru - na podstawie odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
2.	Posiadanie zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie świadczenia usług w zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia - na podstawie wykazu usług **(załącznik nr 15)** odpowiadających swoim rodzajem

	przedmiotowi zamówienia, wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których umowy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te umowy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów- oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, tj. wykonanie co najmniej **dwóch usług** w zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, polegające na świadczeniu usługi żywienia tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą na kwotę nie mniejszą niż 2 000 000,00 zł brutto każda z usług.
3.	Zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
4.	Zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
5.	Informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie: a) art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą”, b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, – sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem.
6.	Oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,

	b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego, c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji, d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy, e) w art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, odnośnie naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1170) **(załącznik nr 5 do SWZ).**
7.	Oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, 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 2020 r. poz. 1076 i 1086), 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 6 do SWZ).**
~~**8.**~~	~~**Oświadczenie, że Wykonawca zatrudnia na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks Pracy (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 z późn. zm.), tj. pracowników wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków – (załącznik nr 9 do SWZ).~~ – zapis usunięty**
9.	Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia (załącznik nr 11 do SWZ). Wskazanie osób, która będą pełnić funkcję: - **kierownika/koordynatora -** minimum jedna osoba, która posiada co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku kierownika/koordynatora w zakresie sprawowania nadzoru i kierowania pracą zespołu wykonującego usługi zbiorowego żywienia w podmiotach wykonujących działalność leczniczą; - **dietetyka** - minimum jedna osoba posiadającą minimum roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą; - **szefa kuchni -** minimum jedna osoba posiadającą co najmniej roczne doświadczenie na stanowisku szefa kuchni przy świadczeniu usługi zbiorowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;
10.	Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami (załącznik nr 12 do SWZ).
~~**11.**~~	~~**Oświadczenie, że Wykonawca zabezpieczy ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie pomieszczeń Zamawiającego. Odległość kuchni zastępczej spełniającej warunki sanitarno-epidemiologiczne nie będzie oddalona od siedziby zamawiającego o więcej niż 25km. Dostarczane posiłki będą świeże z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki termicznej przed dystrybucją w oddziałach (załącznik nr 13 do SWZ).~~ – zapis usunięty**
12.	Dokument – potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia na sumę gwarancyjną min. 1 000 000,00 zł.

4. XXVIII. Opis kryteriów oceny ofert i sposób oceny ofert

1. Oceny ofert będzie dokonywała komisja. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, przedmiotowych środków dowodowych lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń oraz dokonać poprawek oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Zamawiający odrzuci ofertę zawierającą błędy w obliczeniu ceny.
2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

Lp.	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
1.	**Cena**	**60 %**
2.	**Doświadczenie na stanowisku kierownika/koordynatora :** (w podmiotach wykonujących działalność leczniczą) 3 lata – 0 pkt 4 - 5 lat – 10 pkt 6 lat i powyżej – 20 pkt.	**20%**
3.	**Doświadczenie na stanowisku dietetyka :** (w podmiotach wykonujących działalność leczniczą) 1 rok – 0 pkt 2 - 3 lat – 10 pkt 4 lata i powyżej – 20 pkt	**20%**

Sposób obliczenia punktów dla kryterium cena - C:
Cena najniższa otrzymuje automatycznie 60 pkt

Przeliczenie punktów dla oferty o wyższej cenie:

Cena najniższa z oferty a
---------- **x 60 pkt =** ***ilość punktów dla oferty ocenianej***
Cena wyższa z oferty ocenianej ***o wyższej cenie***

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

Łączna punktacja oferty (S) zostanie obliczona w następujący sposób:
S=1+2+3
gdzie:

S- ilość punktów oferty ocenianej.

1 - ilość punktów oferty ocenianej w kryterium : Cena.

2 - ilość punktów oferty ocenianej w kryterium: Doświadczenie na stanowisku kierownika/koordynatora.

3 - ilość punktów oferty ocenianej w kryterium: Doświadczenie na stanowisku dietetyka.

5. Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.
7. Zamawiający niezwłocznie po wyborze oferty informuje wszystkich wykonawców o:
   - wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację
   - wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
   - zamieści informację na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

5. Załączniki:

a) Opis przedmiotu zamówienia wraz z formularzem asortymentowo-cenowym – zał. nr 1 do SWZ
b) Oferta – zał. nr 2 do SWZ
c) Projekt umowy – zał. nr 3, 3a do SWZ
d) JEDZ – zał. nr 4 do SWZ
e) Oświadczenie w zakresie 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 oraz oświadczenie wykonawcy w zakresie podstawy wykluczenia przewidziane w art. 5k rozporządzenia (UE) 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem (UE) 2022/576 – zał. nr 4a do SWZ
f) Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby w zakresie 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 oraz oświadczenie wykonawcy w zakresie podstawy wykluczenia przewidziane w art. 5k rozporządzenia (UE) 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem (UE) 2022/576 – zał. nr 4b do SWZ
g) Oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania – zał. nr 5 do SWZ
h) Oświadczenia wykonawcy o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – zał. nr 6 do SWZ.
i) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp (Konsorcjum oraz Spółki Cywilne) – zał. nr 7 do SWZ
j) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby składane na podstawie art. 118 ust. 3 ustawy Pzp – zał. nr 8 do SWZ.
~~k) Oświadczenie Wykonawcy dot. zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy – zał. nr 9 do SWZ.~~ **zapis usunięty**
l) Tabela podwykonawcy – zał. nr 10 do SWZ.
m) Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia– zał. nr 11 do SWZ.
n) Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - zał. nr 12 do SWZ.
~~o) Oświadczenie Wykonawcy, że zabezpieczy ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia~~

~~**innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie pomieszczeń Zamawiającego – zał. nr 13 do SWZ.**~~ **– zapis usunięty**

p) Oświadczenie o dokonaniu wizji lokalnej - zał. nr 14 do SWZ.
q) Wykaz usług – zał. nr 15 do SWZ.

6. Załącznik nr 1 do SWZ

Załącznik nr 1 do SWZ

Świadczenie przez okres 24 m-cy usługi żywienia, tj. przygotowanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra A.Sokołowskiego w Wałbrzychu przy ul. Sokołowskiego i Batorego.

Lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	**Śniadanie** (za jeden posiłek)			
2.	**II śniadanie** (za jeden posiłek)			
3.	**Obiad** (za jeden posiłek)			
4.	**Podwieczorek** (za jeden posiłek)			
5.	**Kolacja** (za jeden posiłek)			
6.	**Posiłek nocny** (za jeden posiłek)			
7.	**Suchy prowiant (bułki)** (za jeden posiłek)			
CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE RAZEM : (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny, suchy prowiant)				
ZA CAŁY OKRES TRWANIA UMOWY (24 MIESIĄCE) RAZEM:				

Udostępnienie (wydzierżawienie) Wykonawcy w celu wykonania umowy pomieszczeń o

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

powierzchni 423,60 m² w okresie 24 miesięcy w wysokości: **508 320,00 zł** (brutto)**,**
w tym :
- dzierżawa pomieszczeń za 1 m² w wysokości: **50,00 zł** (brutto)
- dzierżawa pomieszczeń za 1 miesiąc w wysokości: **21 180,00 zł** (brutto)**.**

- Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy w celu wykonania przedmiotu umowy pomieszczenia kuchni o powierzchni 423,60 m².
- Dzierżawa pomieszczeń kuchennych nastąpi na podstawie odrębnej umowy.
- Przekazanie przedmiotu dzierżawy nastąpi w oparciu o protokół zdawczo-odbiorczy, który zawierał będzie opis stanu technicznego przedmiotu dzierżawy
- Zamawiający – Wydzierżawiający umożliwi Dzierżawcy dostęp do następujących mediów i infrastruktury technicznej:

a/ energii elektrycznej
b/ ciepłej wody użytkowej
c/ zimnej wody
d/ gazu
e/ kanalizacji
f/ dróg dojazdowych
g/ telefonu
h/ oświetlenia nocnego
i/ powierzchni na ustawienie pojemnika na składowanie odpadów

- Dzierżawca korzystał będzie z przedmiotu dzierżawy zgodnie z przeznaczeniem i zobowiązany jest utrzymać przedmiot dzierżawy w należytym stanie technicznym, sanitarnym nie powodując pogorszenia jego stanu ponad wynikający z normalnego użytkowania.
- Dzierżawca nie ma prawa oddawania przedmiotu dzierżawy w użytkowanie osobom trzecim bez pisemnej zgody Wydzierżawiającego.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi zgodnie z wymogami i w zakresie określonym w SWZ tj.:

Przygotowywanie posiłków w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. Z 2020 roku poz. 2021 z późń. zm.), zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i Polskiego Towarzystwa Dietetyki z podziałem na diety wg zamówień z poszczególnych oddziałów szpitala.

Przeciętna liczba dzienna posiłków całodziennych / śniadanie / II śniadanie, obiad, /podwieczorek, / posiłek nocny, bułki/ wynosi około 1600 w tym: 930 posiłków dla oddziałów przy ulicy Alfreda Sokołowskiego 670 posiłków oraz 60 bułek dla oddziałów przy ul. Stefana Batorego 4.

Transport posiłków do Oddziałów przy ulicy Stefana Batorego 4 (odległość 6 km) odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy, środkiem transportu posiadającym ważne zezwolenie i atesty do transportu żywności.

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

Orientacyjna ilość posiłków dla chorych jaką Wykonawca powinien przygotować w okresie trwania umowy wynosi 1 212 000 posiłków tj. 300 000 śniadań, 6 000 II śniadań , 300 000 obiadów, 6 000 podwieczorków, 300 000 kolacji, 300 000 posiłek nocny

Dla pacjentów oddziału Pediatrii przy ul. S. Batorego całodzienne wyżywienie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek ,kolacja ,posiłek nocny).

Dieta Podstawowa dla dorosłych cztery posiłki (śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny)
Orientacyjna ilość bułek jaką Wykonawca powinien przygotować w okresie trwania umowy wynosi 28 800 szt. dla pacjentów Oddziałów Psychiatrii Dziennej przy ul. S. Batorego.

Szpital posiada 28 oddziałów

Wałbrzych, ulica Alfreda Sokołowskiego 4

Oddział	Liczba łóżek
Chorób Wewnętrznych I	18
Onkologiczny + *Radioterapia*	26
AiIT	12
Neurologiczny - Pododdział Udarowy-razem	35
Kardiologiczny-Intensywny Nadzór Kardiologiczny-razem	37
Pulmonologiczny	35
Nefrologiczny	14
Chirurgii Ogólnej	40
Neurochirurgiczny	26
Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	31
Urologiczny	8
Chirurgii Onkologicznej	15
Hematologiczny	16
Chirurgii Szczękowo-Twarzowej	8
Okulistyczny	10
Szpitalny Oddział Ratunkowy	8

Wałbrzych, ulica Stefana Batorego 4

Oddział	Liczba łóżek
Internistyczno-Infekcyjny	42
Psychiatryczny	27
Centrum Zdrowia Psychicznego	33
Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych (Detoksykacja)	10
Pediatryczny	35
Neonatologii - Patologii Noworodka i Niemowlęcia	20

Rehabilitacji Ogólnoustrojowej	24
Rehabilitacji Kardiologicznej	13
Rehabilitacji Neurologicznej	24
Dzienny Oddział Psychiatryczny	30
Dzienny Oddział Rehabilitacji Kardiologicznej	5
Dzienny Oddział Psychiatryczny Rehabilitacyjny dla Dzieci i Młodzieży	40

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne, na podstawie zapotrzebowania na posiłki z każdego oddziału w formie pisemnej, e-mailem lub telefonicznie, z rodzajem i ilością diet.

Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki o stałych, ustalonych godzinach w każdy dzień tygodnia.

- dla oddziałów przy ulicy Alfreda Sokołowskiego 4

- Śniadanie / II Śniadanie godz.7^{00} - 8:^{00}
- Obiad godz. 12^{00} - 13^{00}
- Kolacja / posiłek nocny godz. 16^{00} - 17^{00}

- dla oddziałów przy ulicy Stefana Batorego 4

- Śniadanie/ II Śniadanie/Suchy prowiant godz. 8^{00} - 8^{30}
- Obiad/ Podwieczorek godz. 12^{00} - 13^{00}
- Kolacja/ posiłek nocny godz. 16^{00} - 17^{00}

Obowiązkiem Wykonawcy będzie rozdział posiłków na poszczególne oddziały do wózków transportowych w szpitalu przy ulicy Alfreda Sokołowskiego 4 i termosów termoizolacyjnych do szpitala przy ulicy Stefana Batorego 4.

Posiłki muszą być dostarczone do wskazanego przez Zamawiającego miejsca własnym transportem przy użyciu profesjonalnych urządzeń, pozwalającym utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków. Zgodnie z obowiązującymi zasadami HCCP.

Zupy	75^0 C
II dania	63^0C
Gorące napoje	80^0C
Surówki	4^{0C} – 7^0C

Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodzienne wyżywienie (tj. 5 posiłków, w tym II śniadanie i podwieczorek i posiłek nocny) z uwzględnieniem następujących diet leczniczych i specjalnych:

Nazwa diety	**Kod diety**
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatoresztkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6

Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7
Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14

Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K

Wartość kaloryczna diet dla wszystkich pacjentów dorosłych – **2100** cal. przy minimalnym wsadzie do kotła 50% ceny osobodnia z Vat. Wartość kaloryczna dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – **2000** cal. (śniadanie i kolacja składające się z 2 dodatków do pieczywa (wędlina+ twaróg, pasta z jaj +szynka itp.+ dodatek warzywny lub owocowy) przy minimalnym wsadzie do kotła 50% ceny osobodnia z Vat. Wartość kaloryczna dla dzieci z II śniadaniem i podwieczorkiem i posiłkiem nocnym **2500** cal. przy minimalnym wsadzie do kotła 50% osobodnia z Vat. tłuszczy tj.

Wartość kaloryczna diet dla wszystkich pacjentów dorosłych – **2100** cal. przy minimalnym wsadzie do kotła…**17,40**……zł z Vat

Wartość kaloryczna dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z II śniadaniem i lekką przekąską o godz. 21^{00} – **2000** cal. przy minimalnym wsadzie do kotła…**17,40**……zł z Vat

Wartość kaloryczna dla dzieci z II śniadaniem i podwieczorkiem i posiłkiem nocnym **2500** cal. przy minimalnym wsadzie do kotła…**17,40**……zł z Vat

Zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia, uwzględniające m.in. wartości kaloryczne poszczególnych diet, ilości białka, węglowodanów oraz tłuszczy.

Zamawiający wymaga, aby minimalna dzienna racja pokarmowa, w zależności od rodzaju diety na talerzu pacjenta zawierała:

- **śniadanie** składające się z:

- zupy mlecznej w ilości minimum 300 ml,
- pieczywo mieszane w ilości 100g/osobę, dla pacjentów O/Psychiatrycznych 120g/osobę,
- masło naturalne /82% – 20g/osobę,
- dodatki wymiennie nie mniej niż - wędlina – 40g/os (chuda),
- ser biały 100g/osobę,
- ser żółty 50g/osobę,
- jajko – nie mniejsze niż 50g,

- zamienniki np. pasty, twarożki, pasztety, mięso pieczone - 80g/osobę
- warzywa - nie mniej niż 50g/os,
- owoce - 100 -120g/os,
- miód naturalny w opakowaniu jednostkowym 50g,
- napój gorący (herbata, kawa zbożowa, kakao) – 200ml/os,

- **II śniadanie** składające się z:

- jogurtów 150g, serków100g, owoców100g, soków owocowo- warzywnych 150ml, galaretek 100g

- **obiad** składający się z :

- zupa – 400ml/os, (nie powtarzalna w dekadzie),
- dodatki do drugiego dania (ziemniaki, ryż, kasza, makaron – gotowane) – 200g/os,
- mięso – minimum 100g/os, (1 raz na 7 dni ryba -100 g/os, jeden raz bezmięsny i półmięsny 300g/os ale nie bez białka zwierzęcego, minimum 4 razy mięso w całości)
- surówka lub warzywa gotowane –150g/os,
- kompot – 200ml/os.,

- **podwieczorek** składający się z:

- jogurtów 150g, serków100g, owoców100g, soków owocowo- warzywnych 150ml, galaretek 100g

- **kolacja** składająca się z:

- pieczywo mieszane w ilości 100g/osobę, dla pacjentów O/Psychiatrycznych 120g/osobę,
- masło naturalne /82% – 20g/0s,
- dodatki wymiennie nie mniej niż - wędlina–50g/os (chude), np. kiełbasa na gorąco100g/osobę,
- ser biały – 100g/os,
- ser żółty – 50g/os,
- zamienniki np. pasty, twarożki, pasztety, mięsa pieczone - 80g/os,
- warzywa - nie mniej niż 50g/os.,
- owoce - 100 -120g/os.,
- herbata 200 ml/os.

- **Posiłek nocny** składająca się z

- Soki owocowo-warzywne,serki ,musy owocowe,jogurty,rogaliki,bułki drożdżowe itp.
- Przy dietach cukrzycowych wymagane zastosowanie produktów o niskim indeksie glikemicznym

Wymagania dodatkowe dotyczące produktów spożywczych i potraw:

1. Produkty spożywcze i potrawy:

- pieczywo mieszane rozumiane jako graham, żytnie, pszenne, razowe oraz jako chleb i bułka,
- wędliny świeże nie mrożone, I gat.,
- masło minimum 82 % tłuszczu,
- produkty nabiałowe zgodne z PN – mleko 2%, świeże
- warzywa i owoce do każdego z posiłku minimum 400 g dziennie z uwzględnieniem sezonowości, przynajmniej część owoców i warzyw w postaci surowej.
- II śniadania oraz podwieczorki z uwzględnieniem jogurtów, serków, owoców, soków owocowo warzywnych, galaretek, itp.,
- mięso świeże chude I gatunku

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

2. Zamawiający zastrzega, aby w produkcji posiłków dla chorych Wykonawca nie stosował produktów wysoko przetworzonych (zupy w proszku, koncentraty soków) tłuszczów trans i ograniczył nasycone kwasy tłuszczowe . Z menu diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wykluczył (parówki, pasztety, konserwy).
3. Zamawiający wymaga aby świadczenie usługi było zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą; stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasad systemu HACCP.
4. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dot. żywienia w zakładach opieki zdrowotnej - niezwłoczne ich wdrożenie i stosowanie.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania Norm Żywienia Człowieka oraz zaleceń dietetycznych stosowanych w określonych jednostkach chorobowych (wg Polskiego Towarzystwa Dietetyki) oraz przygotowywania posiłków o jakości odżywczej, kulinarnej i estetycznej określonej w niniejszej Specyfikacji.
6. Przygotowywanie posiłków, ich wydawanie oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno - epidemiologicznymi (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz Rozporządzenie Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych).
7. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywienia przez zakłady żywienia typu zamkniętego, zgodnie z aktualnymi aktami prawnymi.
8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania jadłospisów na okres 10 dni (3 razy w miesiącu) z podaniem gramatury produktów, wyliczeniem wartości energetycznej i odżywczej posiłków, mikro i makroelementów w surówkach, wymienników węglowodanowych, alergenów i produktów alergizujących. Opracowane jadłospisy ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu najpóźniej 5 dni przed ich wprowadzeniem.
9. Przygotowanie jadłospisów i nadzór nad prawidłowym przygotowaniem posiłków przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia protokołów badań próbek na kaloryczność, badanie mikrobiologiczne posiłków i ocenę wartości odżywczej jadłospisu min. 2 razy w roku.
11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu kopii wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań pomieszczeń kuchni, wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
12. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym w celu stosowania wytycznych sanitarno- epidemiologicznych dotyczących realizacji usługi oraz stosowania odpowiednich środków czystości i dezynfekcyjnych.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy poprzez upoważnionych przez siebie pracowników:

- na każdym etapie świadczenia usługi, począwszy od produktu wyjściowego, aż do produktu końcowego oraz wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia i wykorzystanego wsadu;
- czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu stosowanego przy produkcji i dystrybucji posiłków;
- stosowanych surowców, gramatury i przebiegu procesów technologicznych;
- higieny sporządzanych posiłków;
- higieny osób przygotowujących i dystrybuujących posiłki;
- higieny środków transportu.

14. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury i ilości posiłków podczas wydawania posiłków (zgodnie z gramaturą deklarowaną w jadłospisie na dany

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego
ul. Alfreda Sokołowskiego 4
58-309 Wałbrzych
www.zdrowie.walbrzych.pl
szpitalsokolowski@zdrowie.walbrzych.pl

sekretariat 74 64 89 600
faks 74 64 89 746
centrala 74 64 89 742

dzień), oceny odżywczej, organoleptycznej i estetycznej dostarczanych posiłków, ich temperatury, czasu dostawy, czystości pojemników na żywność, a także kontroli pomieszczeń kuchennych, kuchni głównej, magazynów i próbek żywnościowych, środka transportu, pojemników termoizolacyjnych, pobierania 2 razy w roku prób czystościowych z naczyń, wózków transportowych i sprzętu produkcyjnego.

15. Wykonawca wyposaży wszystkie stanowiska do mycia rąk w dozowniki na płynne mydło, środek do dezynfekcji rąk i dozowniki na ręczniki jednorazowego użytku.

16.W celu realizacji usług Wykonawca wyposaży kompleksowo pomieszczenia kuchenne w nowe meble ze stali nierdzewnej i będzie używał do produkcji posiłków wyłącznie własnych, nowych urządzeń, naczyń i sprzętów kuchennych wykonanych również ze stali nierdzewnej, lub z materiałów wysokiej jakości, posiadających odpowiednie certyfikaty i spełniających normy dopuszczenia do użytku przy produkcji żywności, oraz nowe termosy termoizolacyjne do przewożenia gorących i zimnych posiłków.

17. Wykonawca wyposaży we własnym zakresie stanowiska do wyparzania naczyń kuchennych i naczyń transportowych z oddziałów szpitalnych.

18.Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków do oddziałów szpitalnych we własnych naczyniach typu GN z pokrywką zaopatrzoną gumową listwą zabezpieczającą wylewaniu potraw.

19.Wykonawca jest zobowiązany do uzupełniania 2 x w roku braków porcelanowych naczyń stołowych, jak również sztućców, kubków i talerzy różnego rodzaju - w kuchenkach oddziałowych.

20. Przygotowane wózki z potrawami na oddziały przy ulicy Alfreda Sokołowskiego w określonych godzinach odbierają pracownicy szpitala z poszczególnych oddziałów wpisując w rejestr ilość diet i poświadczają podpisem.

21.W budynku z oddziałami dziecięcymi pracownik Wykonawcy dostarcza termosy do wyznaczonego pomieszczenia dystrybucji posiłków.

22. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania do oddziałów szpitalnych położonych przy ulicy Stefana Batorego 4 termosów z posiłkami własnym transportem w określonych godzinach do miejsca wyznaczonego w budynku nr.1

23.Samochody służące do rozwożenia posiłków muszą posiadać aktualne opinie spełniające warunki higieniczno-sanitane wystawione przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

24.Pracownicy Wykonawcy ponoszą pełną odpowiedzialność za czystość termosów termoizolacyjnych i stan sanitarno-higieniczny przestrzeni ładunkowej samochodu, w której przewożone są termosy z posiłkami.

25.Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydawanych posiłków, z uwzględnieniem ilości, asortymentu oraz nazw oddziałów, dla których wykonuje usługę.

26. Wykonawca zapewni planowanie jadłospisów i sporządzanie posiłków dla dorosłych i dla dzieci zgodnie z dietami zleconymi przez lekarzy leczących i zasadami żywienia chorych. Jadłospis podpisany przez dietetyka i akceptowany przez szpitalnego technika żywienia, ma być dostarczany do oddziałów codziennie ze śniadaniem.

27.Zamawiający wymaga od Wykonawcy sporządzenia i przedstawienia dokumentacji HACCP w terminie 30 dni od momentu zawarcia Umowy. Dokumentacja ta podlega akceptacji Zamawiającego.

28. Wykonawca zabezpieczy ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie pomieszczeń Zamawiającego. Odległość kuchni zastępczej spełniającej warunki sanitarno-epidemiologiczne nie może być oddalona od siedziby zamawiającego o więcej niż 25km.

Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki termicznej przed dystrybucją w oddziałach.

7. Załącznik nr 9 do SWZ

~~*Załącznik nr 9 do SWZ*~~

~~.....~~ .....

~~(Wykonawca)~~ ~~(miejscowość i data)~~

~~OŚWIADCZENIE~~

~~Przystępując do udziału w postępowaniu w trybie przetargu nieograniczonego na :~~ ~~**Świadczenie przez okres 24 m-cy usługi żywienia, tj. przygotowanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra A.Sokołowskiego w Wałbrzychu przy ul. Sokołowskiego i Batorego – Zp/50/PN/25**~~ ~~niniejszym **oświadczam,** że zatrudniam na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks Pracy (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 z późn. zm.), tj. pracowników wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków .~~

.....

~~*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny*~~

– zapis usunięty

8. Załącznik nr 13 do SWZ

~~*Załącznik nr 13 do SWZ*~~

~~.....~~ .....
~~(Wykonawca)~~ ~~(miejscowość i data)~~

~~**OŚWIADCZENIE**~~

~~Przystępując do udziału w postępowaniu w trybie przetargu nieograniczonego na : **Świadczenie przez okres 24 m-cy usługi żywienia, tj. przygotowanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra A.Sokołowskiego w Wałbrzychu przy ul. Sokołowskiego i Batorego – Zp/50/PN/25** niniejszym **oświadczam,** że zabezpieczę ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie pomieszczeń Zamawiającego. Odległość kuchni zastępczej spełniającej warunki sanitarno-epidemiologiczne nie będzie oddalona od siedziby zamawiającego o więcej niż 25km. Dostarczane posiłki będą świeże z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki termicznej przed dystrybucją w oddziałach.~~

.....
~~*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny*~~

– zapis usunięty

Zatwierdził:

Dyrektor Szpitala
Jolanta Królak

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia
Sporządził: Andrzej Nowiński
nr tel.: 74/6489941