**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**zwana dalej „SWZ”**

**ZAMAWIAJĄCY:**

Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi

ul. Okólna 181, 91-520 Łódź

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie art. 132 (przetarg nieograniczony)

ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2021, po. 1129 z późn. zm.) pn.:

Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej

Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adres strony internetowej na której jest prowadzone postępowanie i na której udostępnione będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/642752>

**ZATWIERDZIŁ:**

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

Łódź, 22.07.2022 r.

Integralną część niniejszej SWZ stanowią:

* Opis przedmiotu zamówienia – Załącznik nr 1
* Formularz ofertowy – Załącznik nr 2
* Oświadczenie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp (JEDZ) – Załącznik nr 3
* Projektowane postanowienia Umowy – Załącznik nr 4
* Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – Załącznik nr 5
* Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz 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 6
* Oświadczenie podmiotu trzeciego udostępniającego zasoby, dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków

ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym

rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz 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 7 do SWZ – jeżeli dotyczy.

* Oświadczenie dot. grupy kapitałowej – Załącznik nr 8
* Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy (JEDZ) – Załącznik nr 9
* Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz art. 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 10
* Wykaz wykonanych/wykonywanych usług – Załącznik nr 11
* Wykaz osób skierowanych realizacji usługi – Załącznik nr 12

Wersja elektroniczna dokumentu

Dokument podpisany w oryginale przez Z-cę Dyrektora ds. Administracji i Organizacji – Kazimierę Domańską

## **I. Nazwa oraz adres Zamawiającego**

## Nazwa oraz adres Zamawiającego:

## **Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi,**

## **ul. Okólna 181, 91-520 Łódź**

Godziny pracy Zamawiającego: 7:30 – 15:05

**Uwaga!** W przypadku gdy wniosek o wgląd w protokół, o którym mowa w art. 74 ust. 1 ustawy Pzp wpłynie po godzinach pracy Zamawiającego, odpowiedź zostanie udzielona dnia następnego (roboczego).

Nr telefonu oraz adres e-mail: tel. (42) 617 72 90, zamowienia@centrumpluc.com.pl

**Uwaga!** Zamawiający przypomina, że w toku postępowania zgodnie z art. 61 ust. 2 ustawy Pzp komunikacja ustna dopuszczalna jest jedynie w toku negocjacji lub dialogu oraz w odniesieniu do informacji, które nie są istotne. Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez Zamawiającego umieszczone **w Rozdziale XII.**

## **II. Ochrona danych osobowych**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
2. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi ul. Okólna 181, 91-520 Łódź, fax 42 659 04 12, adres strony internetowej: www.centrumpluc.com.pl;
3. administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: inspektorochronydanych@centrumpluc.com.pl;
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
5. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp;
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Pzp przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
7. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
8. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
9. posiada Pani/Pan:
10. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
11. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*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*);
12. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia*);
13. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
14. nie przysługuje Pani/Panu:
15. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
16. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
17. 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;
18. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

## **III. Tryb udzielania zamówienia**

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o jakim stanowi art. 132 ustawy Pzpw związku z art. 359 pkt 1 ustawy Pzp. Szacunkowa wartość zamówienia jest większa niż równowartość kwoty 750 000 euro.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie procedury, określonej w art. 139 ust. 1. ustawy Pzp. Zgodnie z art. 139 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
6. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2Pzp.
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
8. Zamawiający nie dokonuje zastrzeżeń, o których mowa w art. 60.
9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93.
10. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7.
11. Zamawiający przewiduje wymagania, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp - **określone w Rozdziale V niniejszej SWZ.**
12. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
13. Użyte w Specyfikacji Warunków Zamówienia zwroty:

* Pzp – oznacza ustawę z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2021, poz. 1129 z późn. zm.);
* SWZ – oznacza niniejszą specyfikację warunków zamówienia.

## **IV. Opis przedmiotu zamówienia**

## Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania całodziennych posiłków dla pacjentów oraz dostarczenie ich własnym środkiem transportu do oddziałów szpitalnych mieszczących się na terenie Szpitala Chorób Płuc w Łodzi ul. Okólna 181 oraz Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie ul. Szpitalna 5, na zasadzie cateringu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 1 do SWZ

1. **Kod CPV: 55321000-6, 55322000-3, 55521100-9, 55521200-0**
2. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach wykonawcy wg norm i zasad żywienia przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb zamawiającego, według systemu HACCP. Wykonawca dostarczy posiłki własnym środkiem transportu i na własne ryzyko do oddziałów szpitalnych – kuchenek oddziałowych mieszczących się w w/w obiektach szpitalnych.

Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość włączenia lokalizacji Łódź, ul.Wycieczkowa 86, powyższa zmiana nie będzie wymagała aneksowania umowy, Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę pisemnie z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.

1. Usługa musi być realizowana zgodnie z wymogami określonymi w Obwieszczeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2022 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (D.U. 2022, poz. 402).
2. Realizacja przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymiprzepisami, a w szczególności z wymaganiami określonymi ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020, poz. 2021 z późn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów kontroli (HACCP). Posiłki muszą również spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.
4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia niniejszego przedmiotu zamówienia na zasadach określonych w ofercie i umowie.
5. Ilość wydawanych posiłków (całodobowego wyżywienia 1 pacjenta) jest uzależniona od ilości hospitalizowanych pacjentów, dlatego Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb, przy czym gwarantowana realizacja świadczenia stron została określona na poziomie min. 60% przedmiotu zamówienia, określonego w Załączniku nr 2 do SWZ.
6. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę minimum 2 000 000,00 zł w okresie obowiązywania umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przesłania Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia, z minimalną sumą gwarancyjną 2 000 000,00 zł (brutto) na jedno i wszystkie zdarzenia, wraz z potwierdzeniem opłacenia składek. Powyższy dokument należy przesłać za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez polecenie „Wyślij wiadomość” jako załącznik, dostępne przy zamieszczonym postępowaniu (prawy dolny róg strony). Polisa stanowić będzie załącznik do umowy.

Wykonawca prześle w/w dokument *na co najmniej 2 dni robocze przed podpisaniem umowy*. Jeżeli Wykonawca nie przekaże powyższego dokumentu, Zamawiający potraktuje to jako uchylanie się Wykonawcy od podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.

1. Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części – jeden rodzaj zamówienia, brak podziału zamówienia na części nie narusza zasady zachowania uczciwej konkurencji. Ze względów technicznych i organizacyjnych usługa powinna być realizowana przez jednego wykonawcę. Tym samym zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt 15 ustawy Pzp.
2. Wykonawca musi posiadać aktualną decyzją właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi (wykonywanie i dostarczanie posiłków na zewnątrz) oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności.

**V. Wymagania w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lubpodwykonawcę osób**

**na podstawie stosunku pracy**

Wymagania, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp:

* + - 1. Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących 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 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. 2020 r. poz. 1320). Wymóg dotyczy czynności bezpośrednio związanych z realizacją zamówienia, czyli prace pracowników polegające na bezpośrednim (fizycznym) wykonywaniu przedmiotowych usług opisanych w niniejszej SWZ (kucharz, pomoc kuchenna). Obowiązek zatrudnienia na podstawie stosunku pracy nie dotyczy sytuacji w której Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca osobiście wykonuje powyższe czynności (np. osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, wspólnicy spółki cywilnej).
      2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w ustępie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  1. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  2. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  3. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
     + 1. Wykonawca w terminie 14 dni, od daty podpisania umowy przedłoży Zamawiającemu jeden z poniżej wskazanych dowodów w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących przedmiotowa usługę:
* oświadczenia zatrudnionego pracownika,
* oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy

o pracę,

* poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
* inne dokumenty,
* zawierające informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

1. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących przedmiotową usługę, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 9 pkt. 1 lit. f) wzoru Umowy.

Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymoguzatrudnienia na podstawie umowy opracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w Rozdziale V niniejszej SWZ czynności.

1. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. Obowiązek uzyskania zgody pracowników Wykonawcy na udostępnienie danych oraz przekazanie ich Zamawiającemu ciąży na Wykonawcy.

## **VI. Wizja lokalna– Zamawiający nie przewiduje**

## **VII. Podwykonawstwo**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom) dotyczącej tylko transportu.
2. Zamawiający **zastrzega** obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia tj. przygotowania posiłków.
3. W pozostałym zakresie wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany wskazać w ofercie część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podać (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

## **VIII. Termin wykonania zamówienia**

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: **24 miesiące.**
2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących **Załącznik nr 4 do SWZ**.

## 

## **IX. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

1. Na podstawie art. 112 ustawy Pzp, Zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

**1.1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Zamawiający nie wskazuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie.

**1.2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to**

**z odrębnych przepisów:**

Zamawiający nie wskazuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie.

**1.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**

Zamawiający nie wskazuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie.

**1.4. zdolności technicznej lub zawodowej:**

1. Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje przez okres co najmniej 12 miesięcy minimum 1 usługę żywienia pacjentów hospitalizowanych w obiektach ochrony zdrowia wraz z transportem do obiektów o wartości nie mniejszej niż 1 800 000 zł brutto/rok.

W przypadku usług wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli część zamówienia już faktycznie wykonana spełni wymogi określone przez Zamawiającego w zakresie czasu trwania i wartości usługi. Zamawiający nie dopuszcza polegania na zdolnościach innych podmiotów w zakresie zdolności zawodowej (referencje).

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać min. 2 osoby skierowane do realizacji zamówienia w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrole jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonywania zamówienia publicznego oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, tj.

* co najmniej jedna osoba posiadająca kwalifikacje dietetyka,
* co najmniej jedna osoba posiadająca kwalifikacje technologa żywienia

Jeżeli jedna osoba będzie posiadała kwalifikacje dietetyka i technologa żywienia – warunek zostanie uznany za spełniony.

* 1. 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 usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
  2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
  3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty** oświadczenie z którego wynika które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy – Załącznik nr 5 do SWZ

## **X. Podstawy wykluczenia z postępowania**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się (art. 108 ust. 1 ustawy Pzp), z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp wykonawcę:
2. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
3. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
4. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
5. 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 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) 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 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
6. 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,
7. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
8. powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
9. 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,
10. 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

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1. 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;
2. 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;
3. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
4. 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 do-puszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
5. 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.
6. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Pzp.
7. Podstawy wykluczenia z postępowania wynikające z Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dziennik Ustaw z 15.04.2022 r. poz. 835).

Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, o której mowa w ust. 3 powyżej, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1. wykonawcę oraz uczestnika konkursu 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;
2. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) 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;
3. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), 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.
4. Podstawy wykluczenia z postępowania wynikające z rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r.
5. Na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE), o którym mowa w ust. 4 powyżej, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:
6. obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
7. osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
8. osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu,

o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

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.

**XI. Wykaz podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych**

1. **DOKUMENTY SKŁADANE WRAZ Z OFERTĄ**
   * + 1. Oferta (Formularz ofertowy **Załącznik nr 2 do SWZ)**  składana jest pod rygorem nieważności **w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.**
       2. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania, w formie Jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia **(JEDZ)** - **Załącznik nr 3 do SWZ**

Oświadczenie składane jest pod rygorem nieważności **w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.**

**Oświadczenie składają odrębnie**:

* **wykonawca/każdy** spośród wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Wykonawca może wykorzystać jednolity dokument złożony w odrębnym postępowaniu o udzielenie zamówienia, jeżeli potwierdzi, że informacje w nim zawarte pozostają prawidłowe.

* **podmiot trzeci**, na którego potencjał powołuje się wykonawca celem potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim podmiot udostępnia swoje zasoby wykonawcy – jeżeli dotyczy.
  + - 1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz 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 6 do SWZ.**
      2. Oświadczenie podmiotu trzeciego udostępniającego zasoby, dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz 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 7 do SWZ – jeżeli dotyczy.**
      3. Przykładowy 7-dniowy jadłospis dla diety ogólnej oraz dla diety lekkostrawnej dla dzieci.
      4. **Wykaz przedmiotowych środków dowodowych**

6.1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych:

1. protokół z ostatniej kontroli sanitarnej dla miejsca przygotowywania posiłków, przeprowadzonej w 2021 roku;
2. oświadczenie Wykonawcy potwierdzające wdrożenie systemu HACCP, bądź certyfikat potwierdzający, że system HACCP został wdrożony
3. aktualna decyzja właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi (wykonywanie i dostarczanie posiłków na zewnątrz) oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności.
   1. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt. 6.1 ., lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
   2. Przepisu pkt. 6.2 nie stosuje się, jeżeli pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
   3. Zamawiający może żądać od wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych.

**Do oferty wykonawca załącza również:**

1. **Pełnomocnictwo** *-* ***jeżeli dotyczy***

* Gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy.
* W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych wykonawców należy załączyć do oferty.

Pełnomocnictwo powinno być załączone do oferty i powinno zawierać w szczególności wskazanie:

* postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
* wszystkich wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy z określeniem adresu siedziby,
* ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

**Wymagana forma:** Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W przypadku gdy zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Przez cyfrowe odwzorowanie, 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. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą lub notariusz.

1. **Zobowiązanie podmiotu trzeciego** *–* ***jeżeli dotyczy***

* 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.
* Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy 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, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
* 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.

**UWAGA:** 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.

**Wymagana forma:** Zobowiązanie musi być złożone w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W przypadku gdy zobowiązanie zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, dokonuje odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub notariusz.

**B. DOKUMENTY SKŁADANE NA WEZWANIE**

**Zgodnie z art. 126 ust. 1. ustawy Pzp Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżejoceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.**

**Wykaz podmiotowych środków dowodowych**

1. **Zamawiający w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:**
2. informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
   1. art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp,
   2. 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;

*W związku ze zmianą podstaw wykluczenia, dotyczącą art. 108 ust. 1 lit. c) z dnia 01.01.2022 roku, Zamawiający zwraca uwagę by Wykonawca dostosował dokument KRK do obecnie obowiązujących przepisów ustawy Pzp.*

1. 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 wnioseko 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 8do SWZ.
2. Oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy (JEDZ), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
   1. art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,
   2. art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
   3. art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
   4. art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy,

*Wzór Oświadczenia o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu (JEDZ) o niepodleganiu wykluczeniu stanowi Załącznik nr 9 do SWZ.*

1. Oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o braku podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie:

* art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających

w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r.;

* art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

*Wzór powyższego Oświadczenia stanowi Załącznik nr 10 do SWZ.*

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa wart. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 oraz art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, 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 art. art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 oraz art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.
2. Dokument, o którym mowa w pkt. 2. powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.
3. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1.1) powyżej, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy, 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. Przepis pkt. 3 powyżej stosuje się.
4. **Zamawiający w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu, dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej żąda:**
5. wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz dotyczy usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy **–** Załącznik nr 11 do SWZ;
6. wykazu osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, zgodnego ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 12 do SWZ potwierdzający, że Wykonawca dysponuje minimum:

* co najmniej jedną osobą posiadającą kwalifikacje dietetyka,
* co najmniej jedna osoba posiadająca kwalifikacje technologa żywienia.

1. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

**XII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się**

**z wykonawcami, oraz informacjeo wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania**

**i odbierania korespondencji elektronicznej**

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: *Anna Pilarska* - *Pracownik Działu Zamówień Publicznych*.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/642752>
3. Komunikacja między Wykonawcami a Zamawiającym w szczególności 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;
* przesłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy Prawo zamówień publicznych;
* przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
* inne

odbywa się za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://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](http://platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku **„Wyślij wiadomość do zamawiającego”** po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

1. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://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 adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
2. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
3. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem 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 zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/), tj.:
4. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
5. 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,
6. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
7. włączona obsługa JavaScript,
8. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
9. szyfrowanie na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) odbywa się za pomocą protokołu TLS1.3.,
10. 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.
11. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
12. akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej [pod linkiem](https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin) w zakładce „Regulamin" oraz uznaje go za wiążący,
13. zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4slS4t76lZVKPbkyD/view):

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

1. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z** [**platformazakupowa.pl**](http://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.
2. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](http://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](http://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców" na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
3. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku niedziałania **platformazakupowa.pl** Wykonawcy mogą zgłaszać problemy w trybie mailowym lub telefonicznym na numer infolinii, która podana jest w zakładce kontakt pod adresem: [**https://opennexus.pl/**](https://opennexus.pl/)**.**
4. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SWZ.

## **XIII. Opis sposobu przygotowania oferty oraz dokumentów wymaganychprzez Zamawiającego w SWZ**

* + - 1. Oferta powinna być:
    1. sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
    2. złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tzn. za pośrednictwem [**platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin),
    3. podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.

1. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem.

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.

1. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
2. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać „Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 – od 1 lipca 2016 roku”.
3. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików, podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
4. **Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z** „OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.
5. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**.
6. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:

a) .zip

b) .7Z

1. Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages.  **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
2. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf  i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
3. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
4. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
5. Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza **„Wyślij wiadomość do zamawiającego”**, nie za pośrednictwem adresu email.
6. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
7. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
8. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
9. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
10. Zamawiający zaleca aby **nie wprowadzać** jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
11. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5. ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, pod rygorem możliwości ich odtajnienia.

W sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone informacje.

Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

1. Wykonawca, za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
2. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku  załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
3. Ofertę podpisuje osoba, bądź osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy w obrocie prawnym zgodnie z odpowiednimi przepisami lub pełnomocnik – stosownie do załączonego do oferty pełnomocnictwa. Jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczeniao prowadzeniu działalności gospodarczej, należy dołączyć Pełnomocnictwo.

Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (t.j. w formie elektronicznej). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.

1. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
2. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
3. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert skutkować będzie odrzuceniem oferty.
4. Do oferty należy dołączyć JEDZ w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę opatrzonymi kwalifikowanym podpisem elektronicznym załączyć na stronie platformy zakupowej.
5. Wykonawca wypełnia JEDZ, tworząc dokument elektroniczny. Może korzystać z narzędzia ESPD lub innych dostępnych narzędzi lub oprogramowania, które umożliwiają wypełnienie JEDZ i utworzenie dokumentu elektronicznego.
6. Celem ułatwienia Wykonawcy sporządzenia JEDZ Zamawiający przygotował formularz JEDZ (Załącznik nr 3 do SWZ), w formacie pliku XML, który zamieścił na Platformie. Formularz JEDZ, wstępnie przygotowany przez Zamawiającego, zawiera tylko pola wskazane przez Zamawiającego. Po uruchomieniu narzędzia dostępnego pod adresem: <https://espd.uzp.gov.pl>, należy wybrać >„język polski”, a potem zaznaczyć > „Jestem wykonawcą”. Następnie należy zaimportować „ESPD” wczytując plik będący Załącznikiem Nr 3 do SWZ. Wypełnia się dostępne pozycje (pola) zaznaczając odpowiedzi lub wprowadzając treść zgodną ze stanem rzeczywistym, uwzględniając podpowiedzi zawarte w ESPD.

Jednocześnie Wykonawca może korzystać z edytowalnej wersji formularza JEDZ, dostępnego pod adresem:<https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/prawo-zamowien-publicznych-regulacje/prawo-krajowe/jednolity-europejski-dokument-zamowienia>

Zamawiający informuje, iż na stronie Urzędu Zamówień Publicznych znajduje się Instrukcja wypełniania JEDZ pod adresem:

<https://www.uzp.gov.pl/__data/assets/pdf_file/0022/54904/Jednolity-Europejski-Dokument-Zamowienia-instrukcja-2022.04.29.pdf>

## **XIV. Sposób obliczania ceny oferty**

1. Cena oferty uwzględniająca wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
3. Cena powinna być obliczona zgodnie z **Formularzem ofertowym**, stanowiącym **Załącznik nr 2 do SWZ**.
4. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
5. Cena ofertowa musi 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.
6. W formularzu ofertowym wykonawca poda cenę oferty, która uwzględnia całkowity koszt realizacji zamówienia w okresie obowiązywania umowy, obliczoną zgodnie z powyższymi dyspozycjami.
7. Zamawiający wymaga stałości cen netto na czas obowiązywania umowy, niezależnie od wszelkich czynników, z zastrzeżeniem zapisów określonych w Projektowanych Postanowieniach Umowy.
8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.
9. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczania w trakcie realizacji zamówienia.

**XV. Wymagania dotyczące wadium i zabezpieczenia należytego wykonaniaumowy**

* + - 1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
      2. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## 

## **XVI. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca będzie związany ofertą **do dnia 06.11.2022r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## 

## **XVII. Sposób oraz termin składania ofert**

Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformie zakupowej (na stronie internetowej prowadzonego postępowania) pod adresem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/642752> w nieprzekraczalnym terminie do dnia:

**09.08.2022 r. do godz. 09.30**

* + - 1. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
      2. **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.**
      3. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym.

W procesie składania oferty za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://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 formie elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

* + - 1. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

## **XVIII. Otwarcie ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 09.08.2022 r. o godz. 10.00.**
2. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

5.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;

5.2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) w sekcji **,,Komunikaty”**.

Zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert w sposób jawny z udziałem wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

## **XIX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobuoceny ofert**

1. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
2. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert według następujących kryteriów i ich rangi:
   * 1. **Cena brutto (C) - 60%**
     2. **Jadłospis z diety ogólnej dla dorosłych i diety lekkostrawnej dla dzieci (J)- 40%** 
        1. Oferty będą oceniane przez komisję przetargową w skali 100-punktowej (1% = 1 pkt).
        2. Przy dokonywaniu oceny ofert Zamawiający będzie stosował następujące zasady:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kryterium** | **Liczba punktów** | **Sposób oceny wg wzoru** |
| **Cena brutto (C)** | **60** | Cena najtańszej oferty  C = ----------------------------------------- x 60  Cena badanej oferty |

* + - 1. Kryterium „Jadłospis” zostanie ocenione wg powyższych zasad:

J = A + Q

gdzie:

J – całkowita liczba punktów w kryterium „Jadłospis”,

A – punkty uzyskane w kryterium „Atrakcyjność oferowanych posiłków”,

Q– punkty uzyskane w kryterium „Jakość”

**Do oceny atrakcyjności oferowanych posiłków (A) przyjęto następującą punktację:**

1. niepowtarzalność i atrakcyjność zup w jadłospisie 7-dniowym dla diety ogólnej – 5 pkt / powtórzenie - 0 pkt;
2. niepowtarzalność i atrakcyjność zup w jadłospisie 7-dniowym dla diety lekkostrawnej dla dzieci - 5 pkt / powtórzenie - 0 pkt;
3. niepowtarzalność produktów wysokiej jakości zawierających pełnowartościowe białko w jadłospisie 7-dniowym w śniadaniach - 5 pkt / powtórzenie - 0 pkt;
4. niepowtarzalność produktów wysokiej jakości zawierających pełnowartościowe białko w jadłospisie 7-dniowym w kolacjach - 3 pkt / powtórzenie - 0 pkt/ ciepły posiłek min. 1 w tygodniu- 5 pkt;
5. niepowtarzalność surówek lub warzyw gotowanych do drugiego dania w diecie ogólnej w jadłospisie 7-dniowym - 5 pkt / powtórzenie - 0 pkt;
6. niepowtarzalność surówek lub warzyw gotowanych do drugiego dania w diecie lekkostrawnej w jadłospisie 7-dniowym - 5 pkt / powtórzenie - 0 pkt;
7. niepowtarzalność II śniadań i podwieczorków dla dzieci w jadłospisie 7-dniowym -5 pkt / powtórzenie - 0 pkt;

**Jakościowa ocena posiłków (Q) w jadłospisie wg skali 5-stopnowej** dla diety ogólnej (1- 5 pkt) i diety lekkostrawnej dla dzieci (1-5 pkt)

**Jakościowa ocena posiłków wg skali 5-stopnowej**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | **Posiłek (dowolny, np. śniadanie, obiad lub kolacja)** | **Ocena** |
| 1) | Węglowodanowo-tłuszczowy | niedostateczna - 1 pkt |
| 2) | Węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce | ledwo dostateczna - 2 pkt |
| 3) | Węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka | dostateczna - 3 pkt |
| 4) | Węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, plus warzywa lub owoce | dobra - 4 pkt |
| 5) | Węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka, plus warzywa lub owoce | bardzo dobra - 5 pkt |

**Przykładowa jakościowa ocena posiłków wg skali 5-stopnowej**

1. Posiłek węglowodanowo – tłuszczowy:  
   chleb z masłem => ocena = niedostateczna
2. Posiłek  węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce:  
   chleb z masłem + plasterek wędliny => ocena = ledwo dostateczna
3. Posiłek węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka:  
   chleb z masłem + plasterek wędliny +  serek biały => ocena = dostateczna
4. Posiłek  węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, plus warzywa lub owoce:  
   chleb z masłem + plasterek wędliny + arbuz => ocena = dobra
5. Posiłek węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka , plus warzywa lub owoce:  
   np.zupa mleczna, pieczywo pszenno-żytnie lub pełnoziarniste, masło, wędlina lub ser biały, pomidor => ocena = bardzo dobra

**Przy układaniu jadłospisu należy uwzględnić:**

* zalecenia nauki o żywieniu zgodnie z zapotrzebowaniem fizjologicznym ustroju
* sezonowość występowania niektórych produktów żywnościowych (np. niektórych warzyw i owoców)
* urozmaicenie posiłków przez odpowiedni dobór produktów żywnościowych,
* techniki ich sporządzania, wyglądu, walorów smakowych, barwy itp.

**UROZMAICENIE POSIŁKÓW**

* Wpływa ono na prawidłowe funkcjonowanie przewodu pokarmowego człowieka. Ich barwa, smak, zapach ułatwiają proces trawienia i przyswajania pokarmów.
* Urozmaicenie pożywienia można osiągnąć przez:

1. odpowiedni dobór składników odżywczych pochodzących z różnych grup produktów spożywczych).
2. niestosowanie w jednym posiłku, czy w danym dniu dwukrotnie tego samego produktu.
3. niepowtarzalnie codziennie tych samych dań oraz technik sporządzania posiłków.

Kolejność planowania potraw w poszczególnych posiłkach.

**Śniadanie I:**zupa mleczna, pieczywo + dodatek białkowy + dodatek tłuszczowy, warzywa lub owoce, napójlub (jeśli nie ma zupy mlecznej) to:napój mleczny, pieczywo + dodatek białkowy +dodatek tłuszczowy, warzywa lub owoce

**Śniadanie II:** np. – kanapka+ warzywa lub owoce lub deser lub baton, bułka drożdżowa itp

**Obiad:** zupa + dodatek węglowodanowy, produkt białkowy + produkt węglowodanowy + warzywa gorące lub surówka, napój lub kompot

**Podwieczorek:** deser lub kanapka jak w II śniadaniu

**Kolacja:** jak I śniadanie ( bez zupy mlecznej )lub gorące danie( produkt białkowy+ produkt węglowodanowy+ dodatek tłuszczowy+ warzywa lub owoce),herbata

**Kolejne jadłospisy dostarczane w trakcie realizacji umowy nie mogą odbiegać od standardu jakościowego przedstawionego w kryterium jakościowym- jadłospis.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kryterium** | **Liczba punktów** | **Sposób oceny wg wzoru** |
| **Jadłospis (J)** | **40** | Liczba punktów uzyskanych przez ofertę badaną  J = ------------------------------------------------------------------------------ x 40  Liczba punktów uzyskanych przez ofertę z najwyższa ilością punktów |

* + - 1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która przy uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma najwyższą punktację.

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona wg poniższego wzoru:

L = C + J

gdzie:

L – całkowita liczba punktów,

C – punkty uzyskane w kryterium „Cena brutto”,

J – punkty uzyskane w kryterium „Jadłospis”

* + - 1. Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
      2. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę). Na podaną cenę oferty zostanie podpisana umowa z wybranym Wykonawcą.
      3. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia został określony we wzorze umowy.
      4. Zgodnie z art. 225 ustawy 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:
  1. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

Informację w powyższym zakresie wykonawca składa w załączniku nr 2 do SWZ - Formularz ofertowy. Brak złożenia ww. informacji będzie postrzegany jako brak powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego.

* + - 1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

## **XX. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborzeoferty w celu zawarcia umowy**

## **w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż dni 10 od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci zobowiązani są do przesłania kopii umowy regulującej ich współpracę (umowa konsorcjum, umowa spółki cywilnej) za pośrednictwem platformy zakupowej, poprzez polecenie „**WYŚLIJ WIADOMOŚĆ**” jako załącznik, dostępne przy zamieszczonym postępowaniu (*prawy dolny róg strony*). Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia. Wykonawcy prześlą w/w umowę na **co najmniej dwa dni robocze** przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne pod rygorem odstąpienia od podpisania Umowy z winy Wykonawcy.
4. Wykonawca prześle wymagane dokumenty dot. uprawnień i kursów osób wskazanych w załączniku nr 11 do SWZ, na **co najmniej dwa dni robocze** przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne pod rygorem uchylenia się od podpisania Umowy z winy Wykonawcy.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do zawarcia umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia dokumentów, w terminach określonych w Rozdziale IV ust. 10 przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne.
7. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy dokumentów, o których mowa w Rozdziale IV ust. 10, Zamawiający potraktuje to jako uchylanie się Wykonawcy od podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.
8. Zgodnie z art. 263 ustawy Pzp, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

**XXI.** **Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

Projektowane postanowienia umowy stanowią **Załącznik nr 4do SWZ.**

**Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją przez Wykonawcę projektowanych postanowień umowy.**

## **XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

* + - 1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
      2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
      3. Odwołanie przysługuje na:
    1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
    2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany

na podstawie ustawy;

* + 1. zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu

na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.

1. Terminy wnoszenia odwołań:
   * 1. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
     2. Odwołanie wnosi się w terminie 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określonyw pkt. powyżej.
     3. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia, wnosi się w terminie **10 dni** od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
     4. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 1), 2) i 3) wnosi się w terminie **10 dni** od dnia,

w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

1. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
2. Pisma w formie pisemnej wnosi się za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, a pisma w postaci elektronicznej wnosi się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
3. Terminy oblicza się według przepisów prawa cywilnego.
4. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.
6. Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
7. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
8. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli:
   * 1. nie zawiera braków formalnych;
     2. uiszczono wpis w wymaganej wysokości.
9. Wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania.
10. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
11. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
12. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych, zwanego dalej „sądem zamówień publicznych”.
13. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
14. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
15. Skargę może wnieść również Prezes Urzędu, w terminie 30 dni od dnia wydania orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1. Prezes Urzędu może także przystąpić do toczącego się postępowania. Do czynności podejmowanych przez Prezesa Urzędu stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o prokuratorze.
16. Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, ze wskazaniem, czy jest ono zaskarżone w całości, czy w części, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wniosek o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia

w całości lub w części, z zaznaczeniem zakresu żądanej zmiany.

1. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi nie można rozszerzyć żądania odwołania ani występować z nowymi żądaniami.

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 1 do SWZ** |
| **Opis przedmiotu zamówienia** |

1. Wykonawca zobowiązany jest do:

* wyliczania na życzenie Zamawiającego pozostałych diet pod względem składników odżywczych;
* używania surowców wysokiej jakości, bez dodatków preparatów zastępczych zwiększających objętość innych np. soja, susze warzywno-ziemniaczane;
* uwzględnienia w jadłospisie dekadowym dla diety ogólnej 3 razy produktów strączkowych (np. zupa grochowa, zupa fasolowa, barszcz ukraiński) lub do obiadu lub kolacji – fasolka po bretońsku;
* uwzględnienia w jadłospisie napojów fermentowanych typu: jogurt, maślanka, kefir;
* wykluczenia środków spożywczych z konserw, zawierających mięso lub jego przetwory i z wykluczeniem produktów mrożonych – przetworzonych, wyjątek stanowią warzywa mrożone w okresie jesienno-zimowym.

W jadłospisie będą uwzględnione:

**Śniadanie**

* Zupa mleczna 400 g– 5 razy w tygodniu
* Kawa mleczna 250 g– 7 razy w tygodniu,
* Pieczywo mieszane w zależności od diety (żytnie, pszenne, graham, razowe- 150g), bułka 100g,
* Dodatek tłuszczowy – 15g, dzieci i dorośli -masło min. 82% tłuszczu
* Dodatek do pieczywa – wędliny 50g, pasztety 50g, wędliny cienkie 50g, twarożek 60g, ser żółty 50g, jajko gotowane 50g - śniadanie, pasta rybna 60g, pasta jajeczna 60g
* Dodatek warzywny do śniadania i kolacji - ogórek świeży 50g, pomidor 50g,papryka świeża 50g, ogórek konserwowy lub kiszony 50g, liść sałaty 20g, rzodkiewka 50g,szczypior 10g, pietruszka nać 20g lub owoce sezonowe 150g

**II Śniadanie (dotyczy diety cukrzycowej i dzieci)**

* *Cukrzyca*: jogurt naturalny150g, serek homogenizowany150g , kanapki z masłem 5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym 20g i dodatkiem warzywnym 30g, sałatki i surówki z warzyw, owoce o niskim indeksie glikemicznym (dla cukrzycy)150g;
* *Dzieci*: Jogurt owocowy 150g, serek homogenizowany z owocami 150g , kanapki z masłem5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym20g i z dodatkiem warzywnym 30g, owoce 150g, budyń z sokiem 250g , kisiel z owocami 250g, galaretki z owocami 200g, batoniki 100g, ciastka biszkoptowe lub kruche 50g + owoc 100g, bułki słodkie z owocami 150g, soczki owocowe 200 ml rogaliki z dżemem 150g, ciasto 100g, owoce sezonowe 150g ( mandarynka , banan, arbuz, gruszki, śliwki, brzoskwinia, truskawki, jabłka)

**Obiad**

* Zupa 400g
* Drugie danie z uwzględnieniem:
* składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasza, ryż, itp. 200g )
* składnika białkowego (np. : kurczak pieczony 140g, żeberka wieprzowe 150g, ryba smażona 100g, pieczeń wieprzowa 90g, filet z piersi kurczaka 90g, schab panierowany 90g, bitki wieprzowe 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, stek wieprzowy z cebulą 100g, zraz wieprzowy 90g, pieczeń rzymska 90g w sosie pomidorowym, klopsik drobiowy lub wieprzowy 90g, kotlet mielony 90g, gulasz mięsny 150g, potrawka z kurczaka 150g, wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 90g, hasze 90g (mięso mielone 80g z dodatkiem warzyw10g), makaron z mięsem 300g, makaron z serem 300g + jogurt owocowy lub naturalny 150g, pampuchy 2 szt. (100g) z sosem jogurtowo-truskawkowym 150g, leniwe 300g, naleśniki z serem lub mięsem 300g, bigos z kapusty mieszanej z mięsem i wędliną 350g, pierogi z serem 300g, pierogi z mięsem 300g, pierogi z kapustą i pieczarkami 300g, śledź w śmietanie 150g, ryż 200g z musem jabłkowym 150g + kefir lub jogurt naturalny 150g

Dzieci dopuszczalne: kurczak pieczony 140g, schab panierowany 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, ryba smażona 100g

* składnika warzywnego (surówka lub warzywa gotowane 150g)
* Kompot, napój 250 g
* Ponadto drugie danie zawierać będzie składnik białka zwierzęcego, w tym 3 razy w tygodniu porcje mięsa w postaci niezmielonej i niekrojonej , jeden raz w tygodniu zawierać będą porcje ryby w postaci niezmielonej, 2-3 razy w tygodniu dania półmięsne oraz jeden raz w tygodniu może być to danie bezmięsne.

**Podwieczorek (dotyczy diety cukrzycowej i dzieci)**

* *Cukrzyca*: jogurt naturalny150g, serek homogenizowany150g, kanapki z masłem5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym 20g i dodatkiem warzywnym 30g, sałatki i surówki z warzyw, owoce o niskim indeksie glikemicznym (dla cukrzycy)150g;
* *Dzieci*: Jogurt owocowy 150g, serek homogenizowany z owocami 150g , kanapki z masłem 5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym20g i z dodatkiem warzywnym 30g, owoce min 100g, budyń z sokiem 250g, kisiel z owocami 250g, galaretki z owocami 200g, batoniki 100g, ciastka biszkoptowe lub kruche 50g + owoc 100g, bułki słodkie z owocami 150g, soczki owocowe 200 ml, rogaliki z dżemem 150g, ciasto 100g, owoce sezonowe 150g ( mandarynka , banan, arbuz, gruszki, śliwki, brzoskwinia, truskawki, jabłka)

**Kolacja**

* Herbata 250 g – 7 razy w tygodniu;
* Pieczywo mieszane w zależności od diety (żytnie, pszenne, graham, razowe- 150g), bułka 100g;
* Dodatek tłuszczowy – 15g, dzieci i dorośli- masło min. 82% tłuszczu;
* Dodatek do pieczywa – wędliny 50g, pasztety 50g, wędliny cienkie 50g, twarożek 60g, ser żółty 50g, jajka 2 szt. -100g, pasta rybna 60g, pasta jajeczna 60g;
* Dodatek warzywny do śniadania i kolacji- ogórek świeży 50g, pomidor 50g, papryka świeża 50g, papryka konserwowa 50g, ogórek konserwowy lub kiszony 50g, rzodkiewka 50g, liść sałaty20g, szczypior10g, pietruszka nać 20g, lub owoce sezonowe min. 150g

Dodatkowe informacje:

* W diecie cukrzycowej do posiłków należy podawać pieczywo razowe lub graham.
* W diecie przecieranej zamiast dodatku w postaci warzyw i owoców dopuszcza się podaż soków przecierowych o gramaturze 150g, soki nie mogą być rozcieńczane wodą.
* Do śniadania i kolacji musi być dodatek warzywny lub owocowy (jednak nie w postaci musztardy, ketchupu, ćwikły, a w postaci owocu lub warzywa).

Kolacja na ciepło: bigos 200g, fasola po bretońsku 200g, parówka na ciepło 80g, kiełbasa na ciepło 80g

1. Zamawiający żywienie chorych opiera na niżej wymienionych dietach:

* ogólna
* ścisła
* płynna, płynna wzbogacona
* wrzodowa
* bezglutenowa, dieta eliminacyjna –stosowana w alergiach
* lekkostrawna: niskobiałkowa, wysokobiałkowa, z ograniczeniem soli i tłuszczy
* cukrzycowa, cukrzycowo – wątrobowa
* bezmleczna
* wegetariańska, bez mięsa
* dla dzieci w wieku 3-18 lat
* kuchnia mleczna dla niemowlaków
* indywidualna

1. Dostarczone posiłki muszą odpowiadać zaleceniom lekarskim oraz dietetyka, a także muszą być przygotowane w pomieszczeniach firmy cateringowej wg norm i zasad żywienia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb szpitala.
2. Wykonawca w związku z powyższym musi zatrudniać dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia/kursy zakończone certyfikatem, który odpowiednio do rodzaju diety opracuje Wykaz dziennych norm racji pokarmowych wg grup produktów, ww. wykazy będą także załącznikami do umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać tzw. kuchnie mleczną dla niemowlaków w postaci kleiku ryżowego, mleka w proszku typu Bebiko lub Nan oraz zupy typu Bobovita. Zamawiający informuje, że średnio w miesiącu przebywa około 20 niemowlaków. Obecnie ponoszone koszty zakupu ww. kuchni mlecznej wahają się w granicach – 900 zł/miesiąc. Średnie koszty ponoszone przez zamawiającego za posiłki w miesiącu wynoszą około 170-190 tys. zł.

Stawka żywnościowa tzw. „wsad do kotła” jednego osobodnia powinien wynosić min. netto 15,75 PLN.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć do wglądu Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zachowanie wymaganej min. wysokości „wsadu do kotła”.

1. Wykonawca w formularzu ofertowym w pkt. 5 poda imię i nazwisko oraz nr telefonu i faxu oraz adres e-mail uprawnionego pracownika do kontaktów z zamawiającym.
2. Posiłki muszą być dostarczane na oddziały – kuchenki oddziałowe w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach i termosach szczelnie zamkniętych, utrzymujących stałą temperaturę i wg niżej podanych godzin:

* śniadanie 8:00 – 8:30;obiad 12:00 – 13.00; kolacja 16:30 – 17:00;
* nie dostarczenie posiłków ww. godzinach spowoduje, że zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów i ich kosztami obciąży wykonawcę, w przypadku gdy spóźnienie przekroczy 60 minut;
* wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie niezbędne ilości termosów i pojemników do dostarczenia posiłków, które powinny posiadać wymagany polskim prawem atest żywnościowy i mieć wysoką wytrzymałość mechaniczną, być używane zgodnie z przeznaczeniem oraz termometry w celu sprawdzania przez zamawiającego temperatury dostarczanych posiłków;
* Wykonawca zakupi na koszt własny pojemniki GN i termosy na czas wykonywania usługi nie wliczy tego w koszty usługi;
* w przypadku izolowanych pacjentów oraz pacjentów przebywających na Oddziale OIT w Szpitalu w Łagiewnikach i Tuszynie posiłki będą dostarczone w jednorazowych pojemnikach – szacunkowa ilość pacjentów wynosi około 20 - 30 miesięcznie;
* temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić : zupa min.+75ºC, drugie danie min. +63ºC, gorące napoje min.+80ºC, surówki, sałatki min. +11ºC;
* wykonawca dostarczy atestowane termometry do pomiaru posiłków, po trzy szt. na każdy szpital oraz zabezpieczy je w baterie. Termometry te muszą podlegać okresowej walidacji na koszt Wykonawcy)
* informujemy, że nie zostanie przyjęty posiłek dostarczony w brudnych pojemnikach czy termosach zarówno zewnętrznie jak i wewnątrz. Wykonawca będzie zobowiązany do natychmiastowego dostarczenia posiłku w czystym pojemniku lub termosie;
* jeżeli dostawa posiłku w czystym pojemniku lub termosie nie nastąpi niezwłocznie, w czasie dostawy posiłków powyżej wskazanym, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów a ich kosztami obciąży Wykonawcę. Prawo to przysługuje również Zamawiającemu w sytuacji gdy Wykonawca dostarczy w czystym pojemniku czy termosie z przekroczeniem powyżej wskazanego czasu dostawy posiłków
* dystrybucja posiłków do oddziałów szpitalnych winna odbywać się w sposób gwarantujący przestrzegane normy higieniczne (pojemniki transportowe szczelnie zamykane) oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z przepisami.

1. Zamawiający wymaga, aby termosy transportowe z opakowaniami jednorazowymi przystosowane były do przewożenia posiłków o niskiej i wysokiej temperaturze oraz spełniały następujące warunki

* gwarantujące stałość temperatury przez min 1 godziny, tj. zupa min.+75ºC, drugie danie min. +63ºC, gorące napoje min.+80ºC, surówki, sałatki min. +11ºC (zgodnie z HACCP).

**Kolejne jadłospisy dostarczane w trakcie realizacji umowy nie mogą odbiegać od standardu jakościowego przedstawionego w kryterium jakościowym- jadłospis.**

Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia

Klasyfikacja diet

*Dieta – sposób żywienia uwzględniający odpowiedni dobór produktów pod względem ilościowym i jakościowym oraz urozmaicenia posiłków.*

Dieta ma na celu dostarczenie niezbędnych składników pokarmowych z jednoczesnym dostosowaniem ich podaży do możliwości trawienia, wchłaniania i metabolizowania przez zmieniony chorobowo organizm.

Dieta zawiera jakiś składnik (składniki) pokarmowy w dużo mniejszej lub większej ilości niż w żywieniu prawidłowym osób zdrowych lub zawiera dodatkowy składnik (składniki) pokarmowy, który będzie spełniać zadanie lecznicze lub profilaktyczne.

Klasyfikacja diet

*(IŻŻ „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” W-wa 2001)*

1. dieta podstawowa
2. dieta łatwo strawna
3. dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
4. dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
5. dieta łatwo strawna z modyfikacjami konsystencji (papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę)
6. dieta łatwo strawna bogato białkowa
7. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
8. dieta łatwo strawna niskobiałkowa
9. dieta bogato resztkowa
10. dieta ubogo energetyczna
11. dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

Inne diety:

1. dieta z modyfikacjami składników mineralnych (niskosodowa, bogato potasowa, bogato żelazowa)
2. dieta mało resztkowa (z ograniczeniem błonnika pokarmowego)
3. diety specjalne (stosowane np. w celiakii, fenyloketonurii, galaktozemii itp.)
4. inne diety eliminacyjne (stosowane np. w alergiach, nietolerancjach pokarmowych)

OPIS DIETY

* + nazwa diety (zgodnie z obowiązującą nomenklaturą)
  + cel diety
  + zastosowanie diety
  + założenia diety
  + produkty i potrawy zalecane, zalecane w umiarkowanych ilościach i niewskazane
  + dzienna racja pokarmowa (wyrażona w produktach)
  + uwagi technologiczne
  + przykład diety (jadłospisy)

SCHEMAT POSTĘPOWANIA DIETETYCZNEGO

ustalenie założeń dotyczących podaży energii i składników podstawowych

ustalenie zaleceń szczegółowych (ilość i rodzaj posiłków, techniki kulinarne)

wybór zalecanych produktów i ustalenie racji pokarmowej

wskazanie możliwych zamienników pokarmowych

ułożenie jadłospisu

ocena jakościowa jadłospisu

ocena ilościowa jadłospisu

sprawdzenie zgodności z założeniami diety

*DIETA PODSTAWOWA*

Jest to sposób żywienia zapewniający dowóz energii i składników pokarmowych w ilościach pokrywających dobowe zapotrzebowanie u osób zdrowych (wg norm żywienia).

Cel diety:

Zapewnienie i utrzymanie prawidłowego stanu odżywienia i zapobieganie niedożywieniu szpitalnemu

Zastosowanie diety:

Pacjenci nie wymagający leczenia dietą leczniczą to większość (80%) pacjentów zakładów Służby Zdrowia i opieki poza szpitalnej (sanatoria i inne zakłady lecznicze).

Jednocześnie służy ona za podstawę do planowania diet leczniczych.

Charakterystyka diety:

Dozwolone są wszystkie produkty i potrawy oraz wszystkie techniki sporządzania posiłków.

Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800kcal) i mężczyzn (2270kcal) o małej aktywności fizycznej.

Założenia diety: wartość energetyczna – wg zapotrzebowania

Białko 14-16% Ec

Tłuszcz max 30% Ec

Węglowodany uzupełniają dobowe zapotrzebowanie energetyczne.

Powinna być urozmaicona. W każdym posiłku powinny się znaleźć produkty z 6 grup produktów spożywczych. Jadłospisy należy planować na minimum 7, a najlepiej na 10 lub 14 dni.

*DIETA ŁATWO STRAWNA*

Jest modyfikacją żywienia podstawowego polegającą na wyeliminowaniu produktów, potraw i technologii drażniących przewód pokarmowy.

Cel diety:

Dostarczenie do organizmu odpowiedniej ilości energii i wszystkich niezbędnych składników pokarmowych przy maksymalnym oszczędzaniu przewodu pokarmowego oraz poprawa stanu zdrowia przez zapewnienie jak najlepszego trawienia i wchłaniania.

Zastosowanie diety:

* stany gorączkowe
* okresy rekonwalescencji
* choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy
* czynnościowe choroby wątroby i stany zapalne przewodu pokarmowego
* nowotwory jelita grubego
* ostre i przewlekłe choroby układu oddechowego
* zaburzenia krążenia płucnego
* wyrównane choroby nerek i dróg moczowych
* wyrównane niedobory składników odżywczych
* w żywieniu małych dzieci, osób starszych i chorych wymagających długotrwałego leżenia

Charakterystyka diety:

Podstawowa zasadą diety jest dobór produktów łatwo strawnych i technik sporządzania posiłków, które czynią potrawę łatwiej przyswajalną.

Wyklucza się produkty i potrawy powodujące nadmierne wydzielanie soku żołądkowego i innych soków trawiennych (potrawy i produkty ostre, tłuste, długo zalegające w żołądku, wzdymające), zawierające duże ilości błonnika pokarmowego, używki i marynaty.

Błonnik powinien pochodzić z młodych, delikatnych warzyw, dobrze dojrzałych owoców, delikatnego pieczywa pszennego razowego. Wykluczone są warzywa bogate w pęczniejące i twarde włókno pokarmowe: kapustne, strączkowe. Usuwa się z warzyw i owoców skórkę i pestki, oddziela się i wyrzuca zwłókniałe i twarde części starych roślin, używa się drobnych kasz, pieczywa jasnego, przedłuża się czas gotowania (błonnik ulega częściowej hydrolizie), przeciera się przez sito, rozgniata widelcem, miksuje itp., zamiast całych warzyw i owoców podaje się soki, przeciery, puree.

Przeciwwskazane są potrawy wędzone, smażone, tradycyjnie pieczone, zapiekane, odsmażane. Wskazane są: gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii aluminiowej lub pergaminie.

Szczegółowy dobór produktów uzależnia się od indywidualnej tolerancji pacjenta.

*DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU*

Modyfikacja diety łatwo strawnej, polegająca na dodatkowym ograniczeniu tłuszczu i cholesterolu z powodu zaburzeń w ich trawieniu i wchłanianiu.

Cel diety:

Dostarczenie wszystkich składników pokarmowych i energii zgodnie z zapotrzebowaniem i utrzymanie dobrego stanu odżywienia przy maksymalnym zmniejszeniu produkcji i wydzielania żółci oraz lipaz trawiennych, a także ochrona wątroby, dróg żółciowych i trzustki przez zmniejszenie ich aktywności wydzielniczej.

Zastosowanie diety:

* przewlekłe zapalenie i kamica pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych
* choroby miąższu wątroby (przewlekłe zapalenia, niewydolność i marskość)
* przewlekłe zapalenie trzustki
* okresy zaostrzeń wrzodziejącego zapalenia jelita grubego

Charakterystyka diety:

Podaż produktów i potraw jak w diecie łatwo strawnej, dodatkowo maksymalnie zmniejsza się podaż tłuszczu zwierzęcego (smalec, słonina, boczek, tłuste mięsa i wędliny, pełne mleko, sery żółte i topione). Preferuje się tłuszcze roślinne (oleje), które w postaci surowej dodaje się do gotowych potraw. Zwartość tłuszczu w diecie (wydzielonego i ukrytego łącznie) nie powinna przekraczać 30-50g/d, w tym 20-30g powinien stanowić tłuszcz roślinny.

Technologia sporządzania potraw – jak w diecie łatwo strawnej. Warzywa i owoce podaje się gotowane i rozdrobnione, w postaci soków i przecierów. Zupy sporządza się na wywarach warzywnych. Zupy i sosy podprawia się zawiesiną z mąki i wody lub mleka. Dozwolony tłuszcz dodaje się w postaci surowej do gotowych potraw. Do potraw, których podstawę stanowią jaja, należy dodać tylko białko (najlepiej w postaci ubitej piany).

Dodatkowo:

- w chorobach pęcherzyka żółciowego: wyklucza się żółtka jaj, produkty wysokocholesterolowe (podroby, wędliny podrobowe, pełne mleko i jego przetwory) oraz zawierające duże ilości kwasu szczawiowego (szczaw, szpinak, rabarbar).

- w chorobach miąższu wątroby o lekkim przebiegu – normalna ilość białka; w wyrównanym wirusowym zapaleniu wątroby i w stłuszczeniu wątroby – zwiększa się białko do 1,5g/kg m.c./d

- w przewlekłym zapaleniu trzustki z biegunkami – całkowicie eliminuje się tłuszcz dodawany do potraw i do smarowania pieczywa

- we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego – ze względu na nietolerancję laktozy – ogranicza się lub eliminuje mleko i jego przetwory, zamieniając je na produkty bezlaktozowe lub napoje fermentowane

Charakterystyka diety:

1. dobór produktów łatwo strawnych
2. dobór technik sporządzania posiłków, które czynią potrawy łatwo przyswajanymi
3. zmniejszenie produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego i obfitujących w cholesterol.

ad.1. ograniczenie/wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, pieczonych z dodatkiem tłuszczu, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych. Ograniczyć spożycie błonnika pokarmowego (dobór delikatnych warzyw i dojrzałych owoców, obieranie, gotowanie, przecieranie przez sito i miksowanie produktów, podawanie przecierów i soków).

ad.2. gotowanie w wodzie, na parze, w naczyniach bez wody, duszenie bez tłuszczu, pieczenie w folii, pergaminie, w naczyniach ceramicznych, na ruszcie, w piekarniku, w opiekaczu elektrycznym. Zupy i sosy zagęszcza się zawiesina z maki i wody lub mleka, nie stosuje się zasmażek. Warzywa podaje się z wody. Zastosowanie mają potrawy dokładnie rozdrobnione, spulchnione przez dodatek ubitej piany, namoczonej bułki, budynie z mięs, kasz i warzyw, sera twarogowego, gotowane w „łaźni wodnej”.

ad.3. ograniczyć tłuszcze zwierzęce (smalec, masło, słonina, tłuste mięsa i wędliny, boczek, sery żółte, topione, pleśniowe) i produkty bogate w cholesterol (żółtka jaj, podroby – wątroba, móżdżek, pasztety, parówki, mielonki, majonez). Dozwolony jest tłuszcz roślinny (oleje), który dodaje się w postaci surowej do gotowych potraw.

Posiłki podaje się małe objętościowo, o umiarkowanej temperaturze, 5-6 razy dziennie.

DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO   
(dieta oszczędzająca)

Odmiana diety łatwo strawnej produktów ograniczona ilością produktów i potraw działających pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka.

Cel diety:

Poza oszczędzaniem przewodu pokarmowego i zwiększeniem trawienia i wchłaniania – ograniczenie wydzielania soku żołądkowego, wiązanie kwasu solnego i niedrażnienie mechaniczne, chemiczne ani termiczne błony śluzowej żołądka.

Zastosowanie diety:

* choroba refluksowa, przewlekłe zapalenie przełyku
* choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy w okresie zaostrzeń
* przewlekły nadkwaśny nieżyt żołądka
* dyspepsje czynnościowe żołądka
* zespoły po wycięciu żołądka i jelit
* przewlekłe nieżyty jelit

Charakterystyka diety:

Ograniczyć należy produkty pobudzające wydzielanie soku żołądkowego: mocne rosoły, buliony, esencjonalne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki, napoje alkoholowe, kawa naturalna, mocna herbata, produkty marynowane, wędzone, pikantne, słone, smażone, pieczone, ostre przyprawy.

Należy dbać o odpowiednią ilość białka pełnowartościowego, które wiąże nadmiar kwasu solnego. Mleko nie więcej niż 0,7-1,0 litr na dobę.

Tłuszcze hamują wydzielanie kwasu solnego, zmniejszają motorykę żołądka. Wybierać należy tłuszcze łatwo strawne (roślinne, masło, śmietanka).

Ograniczyć należy podaż błonnika pokarmowego, potraw wzdymających.

Potrawy powinny być dobrze przetarte, gotowane w wodzie lub na parze, mało słone, o umiarkowanej temperaturze (nie za gorące, nie za zimne). Należy jeść regularnie o jednakowych porach dnia, powoli, co 3-4 godziny w małych porcjach.

*DIETA ŁATWO STRAWNA BOGATOBIAŁKOWA*

Dieta powinna pokrywać zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze organizmu, a jednocześnie zawierać co najmniej o 50% białka więcej (1,5-2g białka/kg m.c. = 100-150g/d). Podawane białko powinno charakteryzować się wysoką wartością biologiczną, dlatego 2/3 powinno pochodzić z produktów zwierzęcych.

Cel diety:

Dostarczenie do organizmu odpowiednio dużej ilości aminokwasów do celów anabolicznych, takich jak budowa i odbudowa komórek i tkanek, tworzenie białek odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza, odtworzenie masy białkowej i prawidłowego turnover białka po okresach niedożywienia czy katabolizmu.

Zastosowanie diety:

* wyrównana marskość wątroby
* rekonwalescencja po zawale mięśnia sercowego
* stany pooperacyjne po częściowym wycięciu trzustki czy jelita grubego
* stany poresekcyjne
* stany po urazach czaszki, oparzeniach, wypadkach
* wyniszczenie, niedożywienie białkowe (w chorobie nowotworowej, przetokach pooperacyjnych, jadłowstręcie psychicznym itp.)
* choroba Cushinga
* niedoczynność tarczycy

Charakterystyka diety:

Dieta powinna mieć nieco zwiększoną wartość energetyczną, aby białko mogło być wykorzystane do celów budulcowych i regeneracyjnych, a nie energetycznych.

Produkty zalecane: mleko i jego przetwory, jaja, chude mięso (cielęcina, wołowina), drób, chude ryby (dorsz, sandacz, leszcz), chude wędliny (szynka, polędwica, drobiowe).

Można wzbogacać potrawy w produkty wysokobiałkowe (mleko w proszku, białko jaja, serek homogenizowany, preparaty bogato białkowe), które można wykorzystać do podprawiania zup i sosów, przygotowywania budyniów, pulpetów, rolad mięsnych, omletów, jako dodatki do napojów mlecznych, deserów, ziemniaków puree, farszów, sałatek i innych potraw.

*DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW*

Modyfikacja żywienia podstawowego, polegająca na ograniczeniu węglowodanów łatwo wchłaniających się oraz tłuszczu (wraz z modyfikacją kwasów tłuszczowych) oraz zwiększeniu udziału w diecie węglowodanów złożonych, szczególnie z produktów zawierających duże ilości włókna pokarmowego.

Cel diety:

Uzyskanie jak najbardziej prawidłowego, fizjologicznego poziomu cukru we krwi przy możliwie jak najmniejszych jego wahaniach w ciągu doby oraz zapobieganie powstawaniu nagłych (śpiączka hipo- i hiperglikemiczna, kwasica ketonowa) i odległych (mikro- i makroangiopatie) powikłań oraz zapewnienie jak najlepszego stanu zdrowia.

Zastosowanie diety:

* cukrzyca
* upośledzona tolerancja glukozy

Charakterystyka diety:

Ilość energii dostosowana do stanu odżywienia chorego.

Podaż białka: 0,8-1,0g/kg m.c./d, w tym co najmniej 50% białka zwierzęcego; w mikroalbuminurii – zmniejszyć podaż do 0,6g/kg mc./d

Podaż tłuszczu: max 30% Ec

Podaż węglowodanów: 50-60% Ec , nie mni ej niż 150g/d (zapobieganie kwasicy ketonowej). Preferowane są produkty bogate w węglowodany złożone (o niskim indeksie glikemicznym) i błonnik pokarmowy (jego podaż nie powinna być mniejsza niż 25g/d). Zabronione są wszelkie produkty i potrawy bogate w cukry proste (glukozę, fruktozę, sacharozę), należy również unikać alkoholu.

W celu zapobiegania zmianom miażdżycowym – dodatkowo stosuje się zasady diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

*DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA*

Zadaniem tej diety jest utrzymanie możliwie dobrego stanu odżywienia chorego poprzez dostarczenie energii i składników odżywczych zgodnie z zapotrzebowaniem, przy zmniejszonej ilości białka (o min 30%).

Cel diety:

Obniżenie poziomu toksycznych produktów katabolizmu białka (mocznik, amoniak), oszczędzanie narządów odpowiedzialnych za ich wydalanie (wątroba, nerki) oraz niedopuszczenie do ujemnego bilansu azotu w żadnej z faz choroby.

Zastosowanie diety:

* ostra niewydolność nerek w okresie skąpomoczu lub bezmoczu
* przewlekła niewydolność nerek w fazie niewyrównanej, mocznica
* niewydolność wątroby, marskość wątroby i śpiączka wątrobowa

Charakterystyka diety:

Ilość białka w diecie ustalana jest indywidualnie – zależnie od tolerancji tego składnika przez chorego - na podstawie klirensu kreatyniny, poziomu mocznika lub amoniaku we krwi.

Zawsze obowiązuje zasada – ograniczenia białka powinny być jak najmniejsze i trwać jak najkrócej. Powinno zdecydowanie dominować białko zwierzęce (3/4 ogólnej ilości).

- mniej zaawansowana niewydolność narządów – dobowa podaż białka 0,6-0,7g/kg m.c. (40-50g/d)

- zaawansowana niewydolność narządów – podaż białka 0,5g/kg m.c. (20-30g/d)

- poziom mocznika > 30mmol/l – podaż białka < 20g/d

Należy dbać o odpowiednią podaż produktów wysokoenergetycznych (węglowodanowe, tłuszczowe), aby nie wykorzystywać w tym celu białka.

Wskazana jest kontrola płynów i elektrolitów.

* na ogół płyny się ogranicza.
* przy zmniejszonej diurezie – należy wykluczyć z diety produkty bogate w sód i potrawy solone
* w wielomoczu – może istnieć potrzeba wzbogacania diety w sód
* często należy ograniczać podaż potasu
* na ogół brakuje wapnia i żelaza hemowego – wskazane są preparaty wapniowe i zawierające żelazo
* wskazane jest wzbogacanie diety w witaminy rozpuszczalne w wodzie i aktywną formę witaminy D

*DIETA BOGATORESZTKOWA*

Jest modyfikacją diety podstawowej, polegającą na zwiększeniu w całodziennym jadłospisie ilości błonnika i płynów.

Cel diety:

Utrzymanie dobrego stanu odżywienia oraz pobudzenie motoryki jelit i uregulowanie ich czynności bez stosowania środków farmakologicznych. Całodzienne pożywienie jest tak dobrane i rozłożone na posiłki, aby dawało efekt regularnych i odpowiednio częstych wypróżnień.

Zastosowanie diety:

* zaparcia nawykowe, postać atoniczna
* zaburzenia czynnościowe jelit
* dietoprofilaktyka uchyłkowatości i nowotworów jelita grubego, zapalenia wyrostka robaczkowego, kamicy żółciowej, otyłości, zaburzeń przemiany lipidowej i węglowodanowej.

Charakterystyka diety:

Należy stopniowo zwiększać podaż błonnika pokarmowego (zwłaszcza frakcji nierozpuszczalnej) do 40-50g/dobę. Jednocześnie należy podawać większe ilości płynów – co najmniej 2 litry na dobę (np. 100g otrąb wiąże 450g wody, 100g ziemniaków – 40g)

Wskazane są:

- wszystkie warzywa, najlepiej spożywane na surowo, ze skórką, a zwłaszcza rośliny strączkowe, kapustne, korzeniowe, kalafior, rzepa, kalarepa

- wszystkie owoce, najlepiej surowe, spożywane ze skórka i drobnymi pestkami, a szczególnie owoce drobno pestkowe (jeżyny, maliny, porzeczki, truskawki, agrest), również śliwki, żurawina, jabłka, gruszki, banany, cytryny, morele oraz owoce suszone (śliwki, figi, morele)

- orzechy i nasiona

- produkty zbożowe pełnoziarniste – mąka niskiego przemiału, pieczywo razowe pszenne, żytnie mieszane, pełnoziarniste, z pestkami, ziarnami, otrębami, pieczywo chrupkie, kasze grube jęczmienne, kasza gryczana, niełuskany ryż, płatki zbożowe (pszenne, owsiane, kukurydziane, musli)

- otręby pszenne, owsiane dodawane do farszów, sałatek, past do pieczywa, potraw mielonych, jogurtu (3-4 czubate łyżeczki = 15-20g błonnika pokarmowego)

- napoje – woda mineralna, kompoty, soki owocowe i warzywne, zupy, napoje mleczne, w tym fermentowane.

Korzystne działanie na perystaltykę jelit mają też: miód, jogurt, kefir, 1-dniowe mleko ukwaszone, kawa prawdziwa, śmietanka, kompot z suszonych śliwek, soki zawierające kwasy organiczne, surówki, oleje, siemię lniane, buliony, rosoły, przyprawy ostro przyprawione.

Dobry rezultat daje wypicie ½ szklanki przegotowanej chłodnej wody z miodem lub namoczone suszone śliwki albo łyżeczka masła lub oliwy na czczo.

Dozwolone są wszystkie techniki sporządzania potraw.

W dyspepsjach czynnościowych z zaparciami należy dodatkowo ograniczyć podaż węglowodanów wywołujących procesy fermentacyjne w jelitach:

* fruktoza w soku jabłkowym
* laktoza w mleku słodkim
* sorbitol w galaretkach, gumie do żucia, dżemach i czekoladach dietetycznych, słodzikach
* tłuszcze zwierzęce
* używki: kawa, mocna herbata, alkohol, ostre przyprawy
* napoje gazowane
* potrawy wzdymające
* potrawy ciężko strawne – smażone

*DIETA UBOGOENERGETYCZNA*

Odmiana diety bogato resztkowej, pokrywającej zapotrzebowanie na wszystkie składniki odżywcze, przy jednoczesnej redukcji podaży kalorii wywołującej ujemny bilans energetyczny, pokrywany przez organizm z własnych rezerw tłuszczowych.

Cel diety:

Trwałe zmniejszenie masy ciała u osób z nadwagą i otyłością, normalizacja wskaźników lipidowych i glikemii, zapobieganie powikłaniom otyłości i nie doprowadzenie do efektu jo-jo i niedoboru składników odżywczych.

Zastosowanie diety:

* otyłość
* nadwaga, przy współistnieniu innych czynników ryzyka chorób układu krążenia

Charakterystyka diety:

*Dieta niskoenergetyczna:*

Podaż energii obniżona do 50-70% dobowego zapotrzebowania energetycznego (dla należnej masy ciała) tj.15-25 kcal/kg m.c. = 1000-1500 kcal. Podaż białka 1g/kg m.c. = około 70g (15-25% Ec), tłuszczu nie więcej niż 40g (25-30% Ec), węglowodanów 120-200g (50-60% Ec), z wykluczeniem cukrów prostych, zwiększeniem ilości błonnika pokarmowego.

*Dieta bardzo niskoenergetyczna* (VLCD – *very low calory diet*) 400-800 kcal/d

- konwencjonalne

- przemysłowe

*DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH*

Zalecana jest jako dieta profilaktyczna i lecznicza w zapobieganiu i dietoterapii hiperlipidemii i miażdżycy. Najistotniejsza cecha tej diety jest ograniczenie nasyconych kwasów tłuszczowych i zastąpienie ich jedno- i wielonienasyconymi kwasami tłuszczowymi oraz kontrola podaży cholesterolu.

Cel diety:

Obniżenie stężenia lipidów (cholesterolu i trójglicerydów) we krwi oraz zapobieganie rozwojowi miażdżycy naczyń krwionośnych i jej powikłań.

Zastosowanie diety:

* hipercholesterolemia
* hipertrójlicerydemia
* hiperlipidemia mieszana
* miażdżyca
* profilaktyka choroby niedokrwiennej serca

Charakterystyka diety:

Tłuszcz powinien dostarczać 25-30% Ec

Nasycone kwasy tłuszczowe – max 7-10% Ec

Jednonienasycone kwasy tłuszczowe – 10-15% Ec

Wielonienasycone kwasy tłuszczowe – min 6-10%Ec; n-6:n-3 = 4-5:1

Cholesterol – 200-300mg

Zwiększyć podaż witamin (E, C, karotenu) i innych związków o charakterze antyoksydacyjnym (flawonoidy), błonnika pokarmowego (frakcji rozpuszczalnej).

Dbać o prawidłową podaż kwasu foliowego, witaminy B6 i B12

Ograniczyć podaż białka zwierzęcego, bogatego w metioninę.

Korzystne są też niskotłuszczowe napoje mleczne fermentowane.

U osób z nadwagą i otyłością – dodatkowo ograniczyć podaż kalorii

U osób z towarzyszącym nadciśnieniem – ograniczyć podaż sodu, zwiększyć spożycie potasu, wapnia i magnezu

W hipertrójglicerydemii – ograniczyć podaż cukrów prostych i alkoholu, zwiększyć podaż węglowodanów złożonych i błonnika

KLASYFKACJA DIET

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dieta | Stosowanie | Zasada |
| Dieta normalna  racjonalny sposób żywienia | u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego | Sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw |
| Dieta lekkostrawna - żywienie zapewniające dowóz wszystkich składników pokarmowych w ilościach pokrywających dobowe zapotrzebowanie z uwzględnieniem doboru produktów i odpowiedniej technologii | w chorobach gorączkowych, wieku podeszłym, w niedoborach wyrównanych lub czynnościowych, chorobach przewodu pokarmowego, wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych | dieta powinna oszczędzać przewód pokarmowy. Wyłącza się potrawy ostre, pobudzające nadmierne wydzielanie soku żołądkowego, potrawy tłuste przebywające długo w żołądku oraz potrawy zawierające dużo błonnika. Dieta zawiera około 70 g. białka |
| Dieta wysokobiałkowa - dieta o zawartości 100- 130 g. białka | w wyrównanej marskości wątroby, zespole nerczycowym, cukrzycy, przewlekłej niewydolności krążenia, nadczynności tarczycy, wyniszczenia organizmu, odleżyny, zranienia | potrawy gotowane na wodzie i parze, duszone bez obsmażania, pieczone w pergaminie. Podaje się 1,5g-2,0g białka /kg masy ciała na dobę. |
| Dieta niskobiałkowa - dieta o zawartości do 40 g. białka | w niewydolności nerek i wątroby | potrawy gotowane na wodzie i na parze, duszone bez obsmażania, pieczone w pergaminie |
| Dieta niskotłuszczowa z ograniczeniem błonnika | w chorobach pęcherzyka żółciowego oraz w przewlekłym zapaleniu trzustki | dieta z ograniczeniem błonnika pokrywa zapotrzebowanie energetyczne, jest łatwostrawna (zawiera około 70 g. białka, 50 g .tłuszczu, resztę zapotrzebowania pokrywają węglowodany) |
| Dieta z ograniczeniem tłuszczów i cukrów prostych | w miażdżycy, nadciśnieniu tętniczym (z dodatkowym ograniczeniem sodu) | dieta niskokaloryczna z ograniczeniem tłuszczu, cukrów prostych i małą ilością cholesterolu |
| Dieta nisko węglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka i nieznacznym ograniczeniem tłuszczów | w cukrzycy | Potrawy gotowane na wodzie i na parze,duszone bez obsmażania, pieczone w pergaminie |
| Dieta niskokaloryczna | we wszystkiego rodzaju otyłościach | Podaje się około 800-1500kcal w zależności wykonywanej pracy, wieku oraz możliwości chorego i jego aktualnej masy ciała |
| Dieta oszczędzająca z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego i błonnika | w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy w zespołach po wzdęciu żołądka lub jelit i przewlekłych nieżytach | stosowanie pokarmów wiążących kwas solny, nie wymagających jego wydzielania, małosolnych, niedrażniących żołądka. Pokarmy jeść co 2-4h. Dobowo podaje się 2200-2500kcal, w tym 70-100g białka, 70g tłuszczu, resztę stanowią węglowodany. |
| Dieta z modyfikacjami konsystencji | po zabiegach operacyjnych, w ostrych nieżytach żołądkowo-jelitowych, po krwawieniu z przewodu pokarmowego, w niektórych chorobach zakaźnych  1.  papkowata - schorzenia jamy ustnej i przełyku, rekonwalescencja po zabiegach operacyjnych  2.  płynna - nudności, wymioty, brak łaknienia, biegunka | potrawy miksowane, przetarte    płyny podawać w małych porcjach |
| Diety specjalne | według zaleceń lekarza | według zaleceń lekarza |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 2 do SWZ** |
| **FORMULARZ OFERTOWY** |

|  |
| --- |
| **OFERTA**  **Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej**  **Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**  **91-520 Łódź, ul. Okólna 181**  W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych na  usługę przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi  /znak sprawy 15/ZP/PN/22/ |
| 1. **DANE WYKONAWCY:**   **1.1. Dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą i spółek cywilnych**  NAZWA (imię i nazwisko) WYKONAWCY : ................................................................................................  ADRES (miejsce zamieszkania) WYKONAWCY (w przypadku spółki cywilnej podać adresy zamieszkania wspólników) : …………………………………………………………………………………………………………………………………………………….….……………..……………  ………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………  ADRES SIEDZIBY PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI ………………………………………………………………………………………………..…………  NIP :.............................. REGON:……………..……..... KRS: ……………………………... WOJEWÓDZTWO.........................................  TEL :...................................... e-mail ………………………………………………………………………ji o …………………………………….…..………………  Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): …………………………………………………………….……………………….. ……………………………………………………………………………………………………………………...……………………………………………………………  Osoba/ y upoważniona/ e do reprezentowania firmy i podpisywania umowy:  ................................................................................................................................................................  **1.2. Dla innych przedsiębiorców**  NAZWA I ADRES FIRMY PROWADZONEJ PRZEZ WYKONAWCĘ: …………………………………………………………..……………….………..  .............................................................................................................................................................................................  NIP : ................................... REGON:………………….……. KRS: ………………………...WOJEWÓDZTWO.......................................  TEL :...................................... e-mail ………………………………………………………………………ji o …………………………………….…..………………  Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): ………………………………………………………………….……………………….. ……………………………………………………………………………………………………………………...……………………………………………………………  Osoba/ y upoważniona/e do reprezentowania firmy i podpisywania umowy:  ................................................................................................................................................................  **Oświadczamy, że jesteśmy:** mikroprzedsiębiorstwem/**małym** przedsiębiorstwem/**średnim przedsiębiorstwem**   * Tak - ………………………………………. proszę podać jakim? (mikro/małym/średnim) * Nie   (zgodnie z zaleceniami Komisji UE z dnia 6 maja 2003 r. dot. definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich  przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.05.2003, str. 36))  ***W przypadku oferty wspólnej składanej przez wykonawców, należy wskazać odrębnie dla każdego podmiotu.***  \* Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.  Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza  2 milionów EUR.  Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza  10 milionów EUR.  Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które **zatrudniają mniej niż 250 osób i którychroczny obrót nie przekracza 50 milionów** |
| **2. Łączna cena ofertowa\***  Stawka żywieniowa tzw. „wsad do kotła” jednego osobodnia musi wynosić min. netto 15,75 PLN  Stawka za całodzienne wyżywienie 1 pacjenta wynosi ……… zł/netto  Oświadczamy, że cenę naszej oferty stanowi:  Cena osobodnia brutto: …………………….zł x 528 łóżek x 365 dni x 3 lata = …………………………………………. zł  **Cena brutto wynosi: ………………………...................................................... zł**  **Cena netto wynosi: ……………………………………………………………………………………. zł**  \* **CENA OFERTOWA** stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ. |
| Należy wypełnić o ile wybór oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie  z przepisami o podatku od towarów i usług - w przeciwnym razie pozostawić niewypełnione  *Wybór oferty prowadzić będzie do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego w zakresie następujących towarów/usług ……………………………………………………………………………………………………..……………………. Wartość w/w towarów lub usług bez kwoty podatku od towarów i usług wynosi ………………………………………………*  *Wskazanie stawki podatku od towarów/usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy będzie miała miejsce zastosowania ……..…….* |
| **3. OŚWIADCZENIA:**   1. zamówienie zostanie zrealizowane w terminach określonych w SWZ oraz zgodnie z Projektowanymi Postanowieniami Umowy; 2. w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia; 3. zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia (dalej SWZ) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz, że otrzymaliśmy od Zamawiającego niezbędne informacje do przygotowania Oferty; 4. oświadczamy, ze zapoznaliśmy się z treścią załączonych do specyfikacji Projektowanych Postanowień Umowy , w pełni i bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy warunki umowy na wykonanie zamówienia zapisane w SWZ i w przypadku wyboru naszej oferty zawrzemy z zamawiającym umowę sporządzoną na podstawie tego wzoru z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w trakcie trwania postępowania; 5. składamy niniejszą Ofertę w imieniu **własnym\*/jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia\***. 6. oświadczamy, że oferta **nie zawiera/zawiera\*** informacji/-e stanowiących/-e tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W przypadku braku wskazania jednej z opcji Zamawiający przyjmie, że oferta nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa; 7. oświadczamy, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany w sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego; 8. oświadczamy, że wszystkie informacje podane w ofercie są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.   ***\*należy skreślić niewłaściwy wariant*** |
| **4. PODWYKONAWCY – *wypełnić jeżeli dotyczy***  Oświadczam, że przedmiot zamówienia wykonam bez udziału podwykonawców.  *W przypadku wykonywania przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców Wykonawca jest zobowiązany poniżej podać dane podmiotu na zasobach którego będzie polegał oraz zakres której części dotyczy podwykonawstwo*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Część przedmiotu zamówienia powierzana do wykonania podwykonawcy | Nazwa podwykonawcy  (o ile jest wiadomo na tym etapie) | Określenie części zamówienia powierzanej do wykonania podwykonawcom (% lub w zł) | |  |  |  |   *W przypadku niewypełnienia tabeli Zamawiający uzna, że wykonawca wykona cały przedmiot zamówienia własnymi siłami.* |
| **5. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:**   * + 1. zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;     2. ze strony Wykonawcy osobą upoważnioną do kontaktów, w tym do odbioru zamówień i reklamacji jest:   *imię i nazwisko*: …………………………………………………………………………………….. /należy podać/  *numer telefonu: ……………………………………………………………………………………………….*/należy podać/  *numer faxu:* ……………………………………………………………………………………../należy podać/  *adres poczty elektronicznej …………………………………….………………………..……*/należy podać/ |
| **6. OŚWIADCZENIE WYKONAWCY W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH**  **W ART. 13 LUB ART. 14 RODO**  Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu**\***  1  Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 ze zmian.).  \* 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. poprzez jego wykreślenie) |
| **7. SPIS TREŚCI:**  Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:   1. ......................................................................................................................................................... 2. ......................................................................................................................................................... 3. ......................................................................................................................................................... 4. ......................................................................................................................................................... 5. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………. |

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 4 do SWZ** |
| **Wzór umowy** |

**U M O W A Nr ........../ZP/PN/U/2022**

**zawarta w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych**

**na usługę przygotowania posiłków dla pacjentów WZZOZCLChPłiR w Łodzi (15/ZP/PN/22)**

zawarta w dniu …………… 2022 r. w Łodzi

pomiędzy:

**Wojewódzkim Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

**91-520 Łódź, ul. Okólna 181**

**NIP:7262464170**

**REGON: 473211271**

**BDO: 000035986**

Wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego w Sądzie Rejonowym dla Łodzi-Śródmieścia w Łodzi, XX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego pod nr 0000192656

Reprezentowanym przez:

**Dyrektora - Waldemara Kowalczyka**

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a:

**(w przypadku osób fizycznych)**

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

*imię i nazwisko właściciela nazwa firmy i jej adres oraz adres do doręczeń*

wpisanym do ewidencji działalności gospodarczej ......................................pod nr.....................

**NIP:..........................**

**REGON:...................**

**(w przypadku spółki prawa handlowego)**

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

*nazwa firmy, jej siedziba, KRS, nr rejestru, imiona i nazwiska członków Zarządu,*

reprezentowanym przez:

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

*imię i nazwisko osoby reprezentujące firmę*

**NIP:........................**

**REGON:.................**

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**,

o następującej treści:

**§ 1**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania całodziennych posiłków dla pacjentów oraz dostarczenie ich własnym środkiem transportu do oddziałów szpitalnych mieszczących się na terenie Szpitala Chorób Płuc w Łodzi ul. Okólna 181 oraz Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie ul. Szpitalna 5, na zasadzie cateringu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 1 do SWZ stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

1. Ilość wydawanych posiłków (całodobowego wyżywienia 1 pacjenta) jest uzależniona od ilości hospitalizowanych pacjentów, dlatego Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb, przy czym gwarantowana realizacja świadczenia stron została określona na poziomie min. 60% przedmiotu zamówienia, określonego w Załączniku nr 2 do SWZ (stanowiącego Załącznik nr 2do niniejszej umowy).

**§ 2**

* + - 1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach wykonawcy wg norm i zasad żywienia przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb zamawiającego, według systemu HACCP. Wykonawca dostarczy posiłki własnym środkiem transportu i na własne ryzyko do oddziałów szpitalnych – kuchenek oddziałowych mieszczących się w obiektach szpitalnych zlokalizowanych w Łodzi i Tuszynie.

Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość włączenia w zakres świadczenia usługi lokalizacji Łódź, ul. Wycieczkowa 86, powyższa zmiana nie będzie wymagała aneksowania umowy, Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę pisemnie z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.

1. Usługa musi być realizowana zgodnie z wymogami określonymi w Obwieszczeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2022 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. 2022, poz. 402).
2. Realizacja przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności z wymaganiami określonymi ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020, poz. 2021 z późn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów kontroli (HACCP). Posiłki muszą również spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.
4. Zamawiający informuje, że dysponuje dziennie 528 łóżkami tj. w Tuszynie 236 szt. i w Łodzi 292 szt.- w tym 50 dzieci - jest to maksymalna ilość łóżek a zarazem i ilość pacjentów, którzy mogą przebywać w ww. obiektach szpitalnych, jest to ilość szacunkowa podana w celu obliczenia ceny oferty. Zamawiający z jednodniowym wyprzedzeniem będzie zgłaszał wykonawcy ilość pacjentów dla których należy przygotować posiłki wg faktycznej ilości. Ilość pacjentów może odbiegać od ilości podanej powyżej przez zamawiającego i nie może to być podstawą roszczeń ze strony wykonawcy.
5. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać tzw. kuchnie mleczną dla niemowlaków w postaci kleiku ryżowego, mleka w proszku typu Bebiko lub Nan oraz zupy typu Bobovita. Zamawiający informuje, że średnio w miesiącu przebywa około 20 niemowlaków.

Stawka żywnościowa tzw. „wsad do kotła” jednego osobodnia powinien wynosić min. netto 15,75 PLN.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć do wglądu Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zachowanie wymaganej min. wysokości „wsadu do kotła”.

1. Wszystkie diety muszą spełniać zasady żywienia zgodnie z zaleceniami w danej jednostce chorobowej oraz spełniać wymagania opisane w SWZ. Posiłki winny być sporządzone zgodnie z klasyfikacją diet przedstawionych w publikacji Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie (2011 r. i ewentualne aktualizacje). Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne dla diety musi spełniać poniższe wartości Kcal od 2200 do 2400, pełnowartościowe białko 75-85g, tłuszcze 55-65g, węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych) 350-380g, składniki mineralne i witaminy- zwłaszcza wit. C (warzywa i owoce) zgodnie z zalecaną normą – w przypadku diety ogólnej, jadłospis z wyliczeniem kalorycznym na 1 pacjenta. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturą z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP.

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania informacji na temat żywności oraz § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania środków spożywczych jadłospis musi zawierać spis alergenów, który musi być udostępniony na każdy oddział w szpitalu

1. Podstawową zasadą jest zapewnienie trzech posiłków dziennie dla pacjenta. Wyjątkiem są dzieci, które otrzymują dodatkowo II śniadanie i podwieczorek oraz pacjenci o specjalnych zaleceniach np. w diecie cukrzycowej, bogato białkowej, wzbogaconej i wrzodowej.
2. 8. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzonych potraw z planowanym jadłospisem. Gramatura podanego posiłku ma być zgodna z wagą podaną w jadłospisie (gramatura po obróbce termicznej). Zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt i ryzyko wykonawcy.
3. Jadłospisy muszą być sporządzone przez firmę dostarczającą posiłki, uwzględniając sezonowość oraz tradycyjność potraw, również w okresie świąt np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy. Wykonawca winien zapewnić w w/w okresach posiłki o świątecznym charakterze z uwzględnieniem potraw tradycyjnych. Potrawy powinny być atrakcyjnie zestawione oraz urozmaicone pod względem smaku, zapachu, barwy i konsystencji. Wykonawca zobowiązany jest do układania Jadłospisu w trakcie realizacji umowy w analogiczny sposób i na podobnych zasadach, jak zaproponowany jadłospis wskazany w ofercie złożonej przez Wykonawcę.
4. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania 14-dniowych jadłospisów z uwzględnieniem w diecie ogólnej informacji o gramaturze, wartości energetycznej i odżywczej posiłków (kcal, zawartość: białka, tłuszczu, węglowodanów, witaminę C i witaminę A), w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych. Jadłospisy 14-dniowe wykonawca składa na co najmniej 5 dni roboczych przed ich zatwierdzeniem przez Dietetyka Szpitalnego (podczas nieobecności Dietetyka – Pielęgniarce Przełożonej). W przypadku niezatwierdzenia jadłospisu 14-dniowego, wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia w ciągu 2 dni od otrzymania z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione.

Wszelkie zmiany jadłospisu codziennego są możliwe jedynie po zgłoszeniu z wyprzedzeniem 1-dniowym i uzyskaniu zgody Zamawiającego. Jadłospisy codzienne należy przedłożyć do zatwierdzenia Dietetykowi Szpitalnemu do godz. 13:00 dnia poprzedniego.

1. Wykonawca zobowiązany jest do:

* wyliczania na życzenie Zamawiającego pozostałych diet pod względem składników odżywczych;
* używania surowców wysokiej jakości, bez dodatków preparatów zastępczych zwiększających objętość innych np. soja, susze warzywno-ziemniaczane;
* uwzględnienia w jadłospisie dekadowym dla diety ogólnej 3 razy produktów strączkowych (np. zupa grochowa, zupa fasolowa, barszcz ukraiński) lub do obiadu lub kolacji – fasolka po bretońsku;
* uwzględnienia w jadłospisie napojów fermentowanych typu: jogurt, maślanka, kefir;
* wykluczenia środków spożywczych z konserw, zawierających mięso lub jego przetwory i z wykluczeniem produktów mrożonych – przetworzonych, wyjątek stanowią warzywa mrożone w okresie jesienno-zimowym.

Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia w jadłospisie następujących założeń dietetycznych (bez możliwości zastąpienia dań innymi składnikami niewymienionymi poniżej):

W jadłospisie będą uwzględnione:

**Śniadanie**

* Zupa mleczna 400 g – 5 razy w tygodniu
* Kawa mleczna 250g– 7 razy w tygodniu,
* Pieczywo mieszane w zależności od diety (żytnie, pszenne, graham, razowe- 150g), bułka 100g,
* Dodatek tłuszczowy – 15g, dzieci i dorośli -masło min. 82% tłuszczu
* Dodatek do pieczywa – wędliny 50g, pasztety 50g, wędliny cienkie 50g, twarożek 60g, ser żółty 50g, jajko gotowane50g- 1 szt- śniadanie, pasta rybna 60g, pasta jajeczna 60g;
* Dodatek warzywny do śniadania i kolacji - ogórek świeży 50g, pomidor 50g,papryka świeża 50g, ogórek konserwowy lub kiszony 50g, liść sałaty 20g, rzodkiewka 50g,szczypior 10g, pietruszka nać 20g lub owoce sezonowe 150g.

**II Śniadanie (dotyczy diety cukrzycowej i dzieci)**

* *Cukrzyca*: jogurt naturalny150g, serek homogenizowany150g, kanapki z masłem 5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym 20g i dodatkiem warzywnym 30g, sałatki i surówki z warzyw, owoce o niskim indeksie glikemicznym (dla cukrzycy)150g;
* *Dzieci*: Jogurt owocowy 150g, serek homogenizowany z owocami 150g , kanapki z masłem 5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym20g i z dodatkiem warzywnym 30g, owoce 150g budyń z sokiem 250g, kisiel z owocami 250g, galaretki z owocami 200g, batoniki 100g, ciastka biszkoptowe lub kruche 50g + owoc 100g, bułki słodkie z owocami 150g, soczki owocowe 200 ml, rogaliki z dżemem 150g, ciasto 100g, owoce sezonowe 150g (mandarynka, banan, arbuz, gruszki, śliwki, brzoskwinia, truskawki, jabłka).

**Obiad**

* Zupa 400g
* Drugie danie z uwzględnieniem
* składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasza, ryż, itp. 200g );
* składnika białkowego np.: kurczak pieczony 140g, żeberka wieprzowe 150g, ryba smażona 100g, pieczeń wieprzowa 90g, filet z piersi kurczaka 90g, schab panierowany 90g, bitki wieprzowe 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, stek wieprzowy z cebulą 100g, zraz wieprzowy 90g, pieczeń rzymska 90g w sosie pomidorowym, klopsik drobiowy lub wieprzowy 90g, kotlet mielony 90g, gulasz mięsny 150g,potrawka z kurczaka 150g, wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 90g, hasze 90g (mięso mielone 80g z dodatkiem warzyw10g), makaron z mięsem 300g, makaron z serem 300g + jogurt owocowy lub naturalny 150g, pampuchy 2 szt. (100g) z sosem jogurtowo-truskawkowym 150g, leniwe 300g, naleśniki z serem lub mięsem 300g, bigos z kapusty mieszanej z mięsem i wędliną 350g, pierogi z serem 300g, pierogi z mięsem 300g, pierogi z kapustą i pieczarkami 300g, śledź w śmietanie 150g, ryż 200g z musem jabłkowym 150g + kefir lub jogurt naturalny 150g

*Dzieci dopuszczalne:* kurczak pieczony 140g, schab panierowany 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, ryba smażona 100g

* składnika warzywnego (surówka lub warzywa gotowane 150g)
* Kompot 250g, napój 250 g
* Ponadto drugie danie zawierać będzie składnik białka zwierzęcego, w tym 3 razy w tygodniu porcje mięsa w postaci niezmielonej i niekrojonej, jeden raz w tygodniu zawierać będą porcje ryby w postaci niezmielonej, 2-3 razy w tygodniu dania półmięsne oraz jeden raz w tygodniu może być to danie bezmięsne.

**Podwieczorek (dotyczy diety cukrzycowej i dzieci)**

* *Cukrzyca*: jogurt naturalny150g, serek homogenizowany150g, kanapki z masłem 5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym 20g i dodatkiem warzywnym 30g, sałatki i surówki z warzyw, owoce o niskim indeksie glikemicznym (dla cukrzycy)150g;
* *Dzieci*: Jogurt owocowy 150g, serek homogenizowany z owocami 150g, kanapki z masłem5g z wędliną 20g lub z twarożkiem 20g lub z serem żółtym20g i z dodatkiem warzywnym 30g, owoce min 100g, budyń z sokiem 250g, kisiel z owocami 250g, galaretki z owocami 200g, batoniki 100g, ciastka biszkoptowe lub kruche 50g + owoc 100g, bułki słodkie z owocami 150g, soczki owocowe 200 ml, rogaliki z dżemem 150g, ciasto 100g, owoce sezonowe 150g (mandarynka, banan, arbuz, gruszki, śliwki, brzoskwinia, truskawki, jabłka).

**Kolacja**

* Herbata 250 g– 7 razy w tygodniu;
* Pieczywo mieszane w zależności od diety (żytnie, pszenne, graham, razowe - 150g), bułka 100g;
* Dodatek tłuszczowy – 15g, dzieci i dorośli- masło min. 82% tłuszczu;
* Dodatek do pieczywa – wędliny 50g, pasztety 50g, wędliny cienkie 50g, twarożek 60g, ser żółty 50g, jajka 2 szt. - 100g, pasta rybna 60g, pasta jajeczna 60g;
* Dodatek warzywny do śniadania i kolacji- ogórek świeży 50g, pomidor 50g, papryka świeża 50g, papryka konserwowa 50g, ogórek konserwowy lub kiszony 50g, rzodkiewka 50g, liść sałat210g, szczypior10g, pietruszka nać 20g, lub owoce sezonowe min. 150g.

Dodatkowe informacje :

* W diecie cukrzycowej do posiłków należy podawać pieczywo razowe lub graham;
* W diecie przecieranej zamiast dodatku w postaci warzyw i owoców dopuszcza się podaż soków przecierowych o gramaturze 150g, soki nie mogą być rozcieńczane wodą;
* Do śniadania i kolacji musi być dodatek warzywny lub owocowy (jednak nie w postaci musztardy, ketchupu, ćwikły, a w postaci owocu lub warzywa).

Kolacja na ciepło: bigos 200g, fasola po bretońsku 200g, parówka na ciepło 80g, kiełbasa na ciepło 80g

1. Zamawiający żywienie chorych opiera na niżej wymienionych dietach:

* ogólna,
* ścisła,
* płynna, płynna wzbogacona,
* wrzodowa,
* bezglutenowa, dieta eliminacyjna- stosowana w alergiach,
* lekkostrawna: niskobiałkowa, wysokobiałkowa, z ograniczeniem soli i tłuszczy,
* cukrzycowa, cukrzycowo – wątrobowa,
* bezmleczna,
* wegetariańska, bez mięsa,
* dla dzieci w wieku 3-18 lat,
* kuchnia mleczna dla niemowlaków,
* indywidualna.

1. Dostarczone posiłki muszą odpowiadać zaleceniom lekarskim oraz dietetyka, a także muszą być przygotowane w pomieszczeniach firmy cateringowej wg norm i zasad żywienia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb Zamawiającego.
2. Wykonawca w związku z powyższymi założeniami musi zatrudniać dietetyka posiadającego odpowiednie wykształcenie tj. posiadać uprawnienia/kursy zakończone certyfikatem. Dietetyk odpowiednio do każdego rodzaju oferowanej diety opracuje Zamawiającemu wykaz dziennych norm racji pokarmowych wg grup produktów. W/w wykazy będą także załącznikami do umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i reklamacji dostarczanych posiłków pod względem ich zgodności z zamówioną dietą, jakością, ich kalorycznością czy wielkością porcji - zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz postanowieniami niniejszej umowy.
4. Zamawiający do pracownika wskazanego w § 3 ust. 2 umowy, będzie składał - indywidualnie przez oddziały - zapotrzebowania na posiłki z jednodniowym wyprzedzeniem obowiązującym od obiadu do śniadania dnia następnego. Złożenie zamówienia na posiłki przesyłane będzie faksem /mailemna formularzu określonym w Załączniku nr 3do niniejszej umowy.

* do godz. 8.00 dokonuje się zamówienia obiadu,
* do godz. 14.00 dokonuje się zamówienia kolacji i śniadania na dzień następny,
* do godz. 6.00 dokonuje się korekty zamówienia posiłków(w przypadku zmiany pacjentów)

Oddziały potwierdzą Wykonawcy ilość otrzymanych codziennie posiłków na dokumencie stanowiącym Załącznik 4 do niniejszej umowy, który to dokument Wykonawca przekazuje Pielęgniarce Przełożonej.

Wszystkie wyżej wymienione dokumenty rozliczeniowe będą wystawione w dwóch egzemplarzach- jeden dla wykonawcy, drugi dla zamawiającego tj. Przełożonej Pielęgniarek.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w swojej siedzibie pod względem sanitarno–higienicznym oraz do wykonania okresowych, płatnych przez Wykonawcę badań czystości mikrobiologicznej z uwzględnieniem sprzętów i powierzchni będących w kontakcie z żywnością oraz rękoma personelu.
2. Upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do systematycznej kontroli jakości świadczonej usługi polegającej w szczególności na:

* codziennym sprawdzaniu gramatury , temperatury, sposobu przyrządzania oraz sposobu opakowania i podawania posiłków,
* sprawdzaniu zgodności diet z obowiązującymi normami i zasadami,
* sprawdzaniu warunków transportu posiłków
* doraźnej wizytacji miejsca przygotowywania i pakowania posiłków (wyłącznie przez uprawnione osoby posiadające aktualne dokumenty potwierdzające możliwość wstępu).

1. Zamawiający wymaga, aby termosy transportowe z opakowaniami jednorazowymi przystosowane były do przewożenia posiłków o niskiej i wysokiej temperaturze oraz spełniały następujące warunki:

* gwarantujące stałość temperatury przez min 1 godziny, tj. zupa min.+75ºC, drugie danie min. +63ºC, gorące napoje min.+80ºC, surówki, sałatki min. +11ºC (zgodnie z HACCP).

1. Zamawiający informuje, że:

* Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność (w tym finansową) za szkody wynikłe z tytułu realizacji zamówienia, a w szczególności:
  1. za jakość posiłku i wszelkie spowodowane z tego tytułu szkody wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich;
  2. za wszelkie szkody powstałe z powodu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, przez które strony rozumieją w szczególności szkody;
* powstałe w wyniku nieprawidłowego przygotowania potraw przez wykonawcę (zły proces technologiczny);
* powstałe w wyniku użycia przez wykonawcę złej jakości produktów lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw;
* powstałe w wyniku dostarczenie przez wykonawcę posiłku nienadającego się do spożycia (konsystencja, nieprawidłowa temperatura posiłku, zły proces technologiczny, zła jakość towaru) – w takim przypadku wykonawca zobowiązany jest do wymiany potrawy w ciągu 1 godziny na inną potrawę wolną od wad.

Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za:

* wymogi sanitarno - epidemiologiczne pomieszczeń w których będą przygotowywane posiłki, przechowywane oraz samochody, którymi będą przewożone;
* przygotowania posiłków z zachowaniem obowiązujących norm żywieniowych i warunków higieniczno-sanitarnych oraz sanitarno-epidemiologicznych, przy uwzględnieniu wytycznych Zamawiającego oraz pobieranie i przechowywanie próbek posiłków wg obowiązujących przepisów;
* przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia pacjentów za wszelkie zaniedbania sanitarno-epidemiologiczne przed odpowiednimi organami uprawnionymi do kontroli i nadzoru w tym zakresie;
* mycie i dezynfekowanie pojemników i termosów w których będą dostarczane posiłki;
* przestrzegania godzin dostaw posiłków;
* odbiór resztek pokonsumpcyjnych w pojemnikach i workach wykonawcy, w przypadku stwierdzenia choroby zakaźnej utylizacja tych odpadów – wykonawca jest zobowiązany zawrzeć odpowiednią umowę z odbiorcą i dostarczać Przełożonej Pielęgniarek zestawienie miesięczne do 5 następnego miesiąca oraz przedstawić kopie umowy z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne;
* Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i utylizowanie ich zgodnie z przepisami. Zabezpiecza również czyste zamykane hermetycznie i dezynfekowane pojemniki na odpady.

1. W przypadku zaistniałych zdarzeń – wykonawca zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt i ryzyko. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania odpowiedniej jakości posiłków, którą należy rozumieć jako:

* walory smakowe posiłku,
* walory zapachowe posiłku,
* walory wzrokowe posiłku,
* dobór właściwych, wysokiej jakości produktów żywnościowych zastosowanych do produkcji potraw,
* właściwą konsystencje podawanych potraw,
* wymagana temperatura posiłku,
* uwzględnienie wszystkich dozwolonych sposobów obróbki technologicznej przygotowania posiłków,
* urozmaicenie posiłków podawanych pacjentom Zamawiającego z uwzględnieniem sezonowości (dodatek warzywny lub owocowy do trzech podstawowych posiłków śniadania, obiadu i kolacji).

1. Wyznaczeni pracownicy Zamawiającego sprawować będą nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm dziennych racji pokarmowych.
2. Za każde stwierdzone przez Zamawiającego niewłaściwe przygotowanie posiłków pod względem ilościowym, jakościowym, dietetycznym lub higienicznym będą naliczane Wykonawcy kary. W tym przypadku zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów u innego Wykonawcy i wszelkimi kosztami i ryzykiem – niezależnie od naliczonej kary umownej - obciąży Wykonawcę (zakup interwencyjny). Naliczone kary umowne mogą być potrącone z należnego wynagrodzenia Wykonawcy. W przypadku, gdy naliczone kary umowne nie przekroczą poniesionej przez Zamawiającego szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo do żądania odszkodowania uzupełniającego.
3. W przypadku doprowadzenia przez wykonawcę do zbiorowego zatrucia pacjentów, poniesie on koszty żywienia pacjentów tj. posiłków zakupionych przez Zamawiającego do czasu podpisania umowy z nowym Wykonawcą, koszty leczenia pacjentów, odszkodowań, zadośćuczynień jak i inne, które wynikną z wyżej wymienionej sytuacji.
4. Kolejne jadłospisy dostarczane w trakcie realizacji umowy nie mogą odbierać od standardu jakościowego przedstawionego w kryterium jakościowym- jadłospis.

**§ 3**

1. Ze strony Zamawiającego osobą upoważnioną do nadzoru nad realizacją umowy, do kontaktów, a także do składania zamówień i reklamacji jest:

**Łódź** – Przełożona Pielęgniarek Teresa Dylikowska tel. 42 617 72 51, Dietetyk Bożena Prusinowska-Świstek

tel. 42 617 69 54

**Tuszyn** – Przełożona Pielęgniarek Janina Sienkiewicz tel. 42 614 12 21, Dietetyk Bożena Prusinowska-Świstek

tel. 42 614 13 43

1. Ze strony Wykonawcy osobą upoważnioną do kontaktów w tym do odbioru zamówień i reklamacji jest:

*imię i nazwisko*: …………………………………………………………………………………..

*numer telefonu:* …………………………………………………………………………………..

*numer faxu (do składania zamówień)* …………………………………………………………..

*adres poczty elektronicznej (do składania zamówień) …………………………………………*

1. Strona poinformuje pisemnie drugą stronę niniejszej umowy o każdorazowej zmianie osoby uprawnionej do kontaktów, zmianie zakresu upoważnienia, zmianie jej danych, a w szczególności zmiany numerów telefonów.

**§ 4**

Wykonawca posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie obejmującym przedmiot umowy, o którym mowa w § 1na kwotę min. 2 000 000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia.

Wykonawca zapewnia, że przez cały okres obowiązywania umowy będzie posiadał ważną polisę ubezpieczeniową na warunkach nie gorszych niż określone w ust. 1.

Kopia polisy, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, stanowi Załącznik nr 3do niniejszej Umowy.

W przypadku, gdy umowa ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ulega rozwiązaniu w trakcie obowiązywania niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kopie nowej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia na następny okres, najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania poprzedniej umowy ubezpieczenia.

W przypadku nieodnowienia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy polisy, a w przypadku jej braku – innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia zaistnienia podstaw do odstąpienia od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt. Koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy. Odstąpienie od umowy z przyczyn, o których mowa w niniejszym ustępie, stanowi odstąpienie z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę.

**§ 5**

W czasie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nieprzestrzeganie przepisów zasad bhp, ppoż i sanitarnych przez swoich pracowników (lub inne osoby, którymi będzie się posługiwał do wykonania niniejszej umowy) związanych z wykonywaniem przedmiotu Zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy, w szczególności w zakresie zgodności rodzajów posiłków z zamówioną dietą, jakością, wielkością porcji, terminowości ich wydawania, zachowania warunków higienicznych i sanitarnych podczas dostarczania posiłków.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu umowy wobec Zamawiającego jak i organów kontroli oraz oświadcza, że przedmiot niniejszej umowy wchodzi w zakres prowadzonej przez niego działalności.

Strony zgodnie ustalają, iż Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą za wszelkie szkody spowodowane przez nieprzestrzeganie przez niego wymagań sanitarnych, jak również Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą za wszelkie szkody wyrządzone osobom trzecim w trakcie realizacji przedmiotu niniejszej umowy. W razie naliczenia Zamawiającemu jakichkolwiek kar związanych z przedmiotem działalności Wykonawcy, Zamawiający jest uprawniony do obciążenia Wykonawcy naliczonymi karami. Zapisy § 2 pkt 25 niniejszej umowy stosuje się odpowiednio.

**§ 6**

Strony ustalają, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy wynosi:

**cena brutto: ….................. zł** */słownie : ….................................................................zł/*

Stawka za wyżywienie całodzienne 1 pacjenta wynosi ……… zł/netto

Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy będzie stanowił iloczyn stawki za całodzienne wyżywienie 1 pacjenta i rzeczywistej ilości pacjentów na oddziałach szpitalnych w danym miesiącu.

Zamawiający będzie rozliczał się z Wykonawcą na podstawie comiesięcznie wystawianych faktur. Wykonawca wystawi fakturę do 5 dnia miesiąca następnego po miesiącu rozliczeniowym.

Złożenie faktury następuje w formie pisemnej lub w formie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej za pośrednictwem platformy dostępnej adresem: <https://efaktura.gov.pl>.

Termin płatności faktury wynosi do 60 dni od dnia skutecznego doręczenia prawidłowo wystawionej faktury do Zamawiającego, zgodnie z ust. 5. Wraz z dokumentami rozliczeniowymi.

Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na wskazane konto Wykonawcy. Za dzień dokonania płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

Strony zgodnie ustalają, iż Wykonawca nie może przenieść na inny podmiot wierzytelności przysługujących mu względem Zamawiającego, a wynikających z niniejszej umowy bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze wszystkimi warunkami, które są niezbędne do wykonania przedmiotu umowy i nie przysługują mu względem Zamawiającego roszczenia z tytułu poniesienia dodatkowych kosztów.

**§ 7**

1. Realizacja przedmiotu umowy będzie się odbywać przez okres 24 miesięcy tj. od dnia ………………. do dnia …………………. jednak nie dłużej niż do czasu wyczerpania kwoty umowy brutto o której mowa w § 6 pkt. 1.
2. W przypadku niewykorzystania kwoty, o której mowa w §6 ust. 1 umowy, Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu obowiązywania umowy i przedłużenia okresu jej realizacji o maksymalny okres 3 miesięcy, w przypadku niewykorzystania kwoty, o której mowa w §6 ust. 1 umowy.   
   W takim przypadku ogólna cena umowy nie może ulec zmianie, chyba że niniejsza umowa stanowi inaczej.

**§ 8**

* + - 1. Strony postanawiają, iż na uzasadniony wniosek Wykonawcy, dokonają zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia przesłanek wskazanych w art. 436 pkt. 4) ustawy z dnia 11 września2019 r. Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:
         1. stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
         2. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
         3. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
         4. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z 04 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. 2020, poz. 1342 z późn. zm.)

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

* + - 1. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od momentu wejścia w życie zmian, z zastrzeżeniem zapisów ustępów poniżej.
      2. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. a) powyżej wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
      3. W przypadku zmiany, o której mowa w ust 1 lit. b) powyżej wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
      4. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 1 lit. c) powyżej wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
      5. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 1 lit. d) powyżej wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
      6. Za wyjątkiem sytuacji, o której mowa w ust. 1 lit. a) powyżej, wprowadzenie zmian aneksem, zgodnie z ust. 4-6 powyżej, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego wskazania zmian i wyliczenia wpływu zmian, o jakich mowa w ust. 1 powyżej, na koszty wykonania zamówienia, wyznaczając stosowny termin do akceptacji zmian, nie krótszy niż 30 dni od otrzymania uzasadnionej, pisemnej propozycji przez Zamawiającego. Zmiana ta jest możliwa po 12 miesiącach od dnia obowiązywania umowy i jest możliwa wyłącznie w stosunku do niewykonanej części umowy w przypadku udowodnienia przez Wykonawcę, że wskazana zmiana ma wpływ na koszty wykonania umowy. W przypadku, gdyby realizacja umowy po zmianie cen byłaby nadmiernym obciążeniem finansowym dla Zamawiającego, Zamawiający może odmówić podpisania aneksu a strony ustalą warunki rozwiązania umowy (w braku porozumienia umowa ulegnie rozwiązaniu z upływem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia). Kolejna zmiana może nastąpić nie częściej niż po upływie kolejnych 12 miesięcy od dnia zawarcia aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.
      7. Zmiany umowy mogą nastąpić również w przypadku:
         1. obniżenia ceny lub innych zmian korzystnych dla Zamawiającego,
         2. w przypadku zmian przepisów powszechnie obowiązujących, mających wpływ na realizację przedmiotu umowy,
         3. zaistnienia jednej z okoliczności określonej w art. 455 ust. 2 ustawy Pzp.
      8. Strony postanawiają, iż nie jest dopuszczalna zmiana Umowy w sytuacji o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.
      9. Strony postanawiają, iż jest dopuszczalna zmiana Umowy w sytuacji o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp – to jest, w sytuacji gdy nowy wykonawca ma zastąpić dotychczasowego wykonawcę w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania przepisów ustawy.
      10. Zmiany umowy, o których mowa w ust. 8 pkt. a) i c) powyżej dokonywane są w drodze Aneksu do Umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
      11. Stosownie do treści art. 439 Pzp Strony przewidują możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją niniejszego zamówienia:

1. Wykonawca może  wnioskować o zmianę wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, po upływie 12 miesięcy, licząc od dnia obowiązywania umowy, oraz nie częściej niż po upływie kolejnych 12 miesięcy od dnia zawarcia aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia Wykonawcy;
2. Wykonawca może wnioskować o zmianę wysokości wynagrodzenia w przypadku, gdy po 12 miesiącach od terminu obowiązywania niniejszej umowy, a następnie po kolejnych 12 miesiącach od zawarcia ewentualnego aneksu  - zmianie ulegnie współczynnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, z zastrzeżeniem, że wzrost w/w współczynnika wynosić będzie co najmniej 10 %  - tj. różnica między współczynnikiem z daty obowiązywania umowy oraz współczynnikiem po upływie 12 miesięcy od dnia obowiązywania niniejszej umowy – wynosić będzie co najmniej 10 %;
3. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy będzie następowała w odniesieniu do różnicy w/w wskaźnika, lecz łączna maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy może wynieść do 20 % wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w dacie zawarcia niniejszej Umowy, o którym mowa w § 6 ust. 1  niniejszej umowy;
4. Warunkiem zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie wykazanie przez Wykonawcę, w sposób wskazany poniżej, że zmiana kosztów związanych z realizacją niniejszej Umowy  miała faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy;
5. Wykonawca w terminie nie dłuższym niż 45 dni, liczonych odpowiednio po upływie  12 miesięcy obowiązywania niniejszej umowy - może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia;
6. Wraz z wnioskiem, Wykonawca jest zobowiązany pisemnie przedstawić szczegółową kalkulację uzasadniającą odpowiednio wzrost kosztów związanych z realizacją niniejszej Umowy. Do wniosku powinien być dołączony projekt Aneksu do Umowy;
7. Zamawiający w terminie 30 dni od daty wpływu wniosku Wykonawcy, o którym mowa w pkt. 6) powyżej, oceni zasadność tego wniosku;
8. W wypadku uwzględnienia wniosku Wykonawcy - zmiana wynagrodzenia Wykonawcy potwierdzona zostanie zawarciem Aneksu do Umowy i obowiązywać będzie od daty zawarcia Aneksu i obejmować wyłącznie usługę w części niezrealizowanej do daty zawarcia Aneksu.

**§ 9**

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań niniejszej umowy przez Wykonawcę, będą naliczane kary umowne przez Zamawiającego w następujących przypadkach:
2. za stwierdzenie przez Zamawiającego nieprzestrzegania przepisów dotyczących warunków higienicznych w zakresie żywienia w wysokości 1000,00 zł;
3. za stwierdzenie przez Zamawiającego nieprzestrzegania wymaganej gramatury, temperatury posiłków, złą jakość i nieprawidłowe walory smakowe sporządzonych posiłków – zamawiający ma prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 1000,00 zł za każde stwierdzone uchybienie w danych porcjach żywieniowych;
4. za stwierdzenie przez Zamawiającego niekompletność porcji żywieniowych lub za nie realizowanie zamówienia zgodnie z ustaleniami na każdy dzień np. brak diet specjalistycznych. Zamawiający ma prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 500,00 zł za każde stwierdzone uchybienie w danych porcjach żywieniowych;
5. za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych lub dziennych lub nie prawidłowe ich opisywanie, lub dokonaniu modyfikacji jadłospisu po zatwierdzeniu przez obie strony, Zamawiający ma prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdą stwierdzoną nieprawidłowość;
6. za każde rozpoczęte 30 minut zwłoki w terminie realizacji zamówień posiłków określonych w umowie w wysokości 500 złotych;
7. za brak wypełnienia obowiązków wynikających z § 11 umowy, w wysokości 1000,00 zł za każde uchybienie;
8. za każdy dzień zwłoki w przekazaniu Zamawiającemu aktualnej polisy OC, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy, w wysokości 200,00 zł za każdy dzień roboczy zwłoki;
9. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
10. Strony zgodnie dopuszczają możliwość sumowania kar umownych określonych w § 9 niniejszej umowy powstałych w wyniku jednego zdarzenia.
11. Strony wprowadzają limit maksymalny wysokości naliczonych kar umownych, z jakiegokolwiek tytułu do wysokości 20% łącznego wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 6 ust. 1 niniejszej umowy. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

**§ 10**

* + - 1. Zamawiającemu przysługuje prawo niezwłocznego, tj. w terminie 30 dni licząc od dnia zaistnienia przyczyn uzasadniających odstąpienie, odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:
  1. Wykonawca nie przedłożył w ciągu 5 dni roboczych od upływu obowiązywania obecnej polisy lub kopii przedłużonej polisy od odpowiedzialności cywilnej na okres realizacji przedmiotu;
  2. Wykonawca został przez Zamawiającego obciążony więcej niż 2 razy karami określonymi w § 9 ust. 1 lit. a)-f);
  3. Wykonawca doprowadził do zatrucia pacjentów. W tym przypadku oprócz kar umownych wymienionych w § 7 ust. 1 lit. b, Wykonawca ponosi koszty i ryzyko żywienia pacjentów tj. posiłków zakupionych przez Zamawiającego do czasu podpisania umowy z nowym Wykonawcą. Zapisy § 2 ust. 25 niniejszej umowy stosuje się odpowiednio.

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W przypadku o którym mowa w ust. 2 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia. Oświadczenie winno być poprzedzone pisemnym wezwaniem do należytego wykonania umowy i wyznaczeniem terminu dodatkowego.

**§ 11**

* + - 1. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi funkcjonuje System Zarządzania Jakością zgodny z normą ISO 9001:2008 oraz Wymaganiami Standardów Akredytacyjnych. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z System Zarządzania Jakością obowiązującym u Zamawiającego.
      2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad i wytycznych wynikających z wdrożonego Systemu Zarządzania Jakością i wprowadzenia go do swoich czynności realizacji Umowy.

**§ 12**

1. Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących 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 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2020,poz. 1320). Wymóg dotyczy czynności bezpośrednio związanych z realizacją zamówienia, czyli prace pracowników polegające na bezpośrednim (fizycznym) wykonywaniu przedmiotowych usług opisanych w niniejszej umowie (kucharz, pomoc kuchenna). Obowiązek zatrudnienia na podstawie stosunku pracy nie dotyczy sytuacji w której Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca osobiście wykonuje powyższe czynności (np. osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, wspólnicy spółki cywilnej).
2. Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia oświadczenia o liczbie zatrudnionych osób, wykonujących czynności na rzecz zamawiającego najpóźniej w dniu podpisania umowy, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do niniejszej umowy. W przypadku zmiany liczby osób skierowanych do realizacji niniejszego zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do jego uaktualnienia i przekazania Zamawiającemu w terminie 3 dni.
3. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w ustępie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
4. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
5. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
6. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
7. Wykonawca **w terminie 14 dni,** od daty podpisania umowy przedłoży Zamawiającemu jeden z poniżej wskazanych dowodów w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących przedmiotowa usługę.

* oświadczenia zatrudnionego pracownika,
* oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę
* poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
* inne dokumenty

− zawierające informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

1. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących przedmiotową usługę, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 9 pkt. 1 lit. f) niniejszej Umowy. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
2. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. Obowiązek uzyskania zgody pracowników Wykonawcy na udostępnienie danych oraz przekazanie ich Zamawiającemu ciąży na Wykonawcy.
3. W przypadku każdorazowego dokonywania przez Wykonawcę w trakcie realizacji niniejszej usługi, zmiany składu osobowego osób wykonujących czynności w przedmiotowej usłudze, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Zamawiającemu stosownego oświadczenia, iż zmienione osoby są zatrudnione na podstawie umowy o pracę, zgodnie z wymogiem Zamawiającego, pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 1 000,00 zł za każdy taki przypadek.

**§ 13**

1. Strony Umowy ustalają, że będą się niezwłocznie, wzajemnie informować o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie Umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić. Strony umowy potwierdzają ten wpływ dołączając do informacji, o której mowa w zdaniu pierwszym, oświadczenia lub dokumenty potwierdzające ten wpływ. W pozostałym zakresie obowiązują i będą obowiązywać przepisy szczególne opublikowane w związku z wystąpieniem COVID-19.
2. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku działania siły wyższej, tj. przez okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne lub też niemożliwe do uniknięcia mimo możliwości ich przewidzenia, w szczególności: okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne, bądź też niemożliwe do uniknięcia mimo możliwości ich przewidzenia, w szczególności: klęski żywiołowe, katastrofy, strajki, zamieszki, embarga, stany nadzwyczajne, zagrożenia epidemicznego lub epidemii, itp.
3. Terminy wykonania zobowiązań wynikających z Umowy, w tym czasu reakcji, ulegają przedłużeniu o czas trwania siły wyższej.
4. W przypadku zaistnienia zdarzenia siły wyższej, Strona, która na skutek siły wyższej nie może należycie wykonać zobowiązań wynikających z Umowy, zawiadomi niezwłocznie drugą Stronę o zaistnieniu siły wyższej, jednocześnie określając jej wpływ na wykonanie zobowiązań. Po zawiadomieniu, Strony będą współdziałać w dobrej wierze w celu wywiązania się ze zobowiązań w stopniu, w jakim jest to praktycznie możliwe.

**§ 14**

Wykonawca wykona przedmiot umowy własnymi siłami, bez udziału podwykonawców/przy udziale podwykonawców: ………………………………………………………………………………………………*(zapis zostanie doprecyzowany po wyborze Wykonawcy)*

**§ 15**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz kodeksu cywilnego.

**§ 16**

Ewentualne spory mogące wynikać na tle stosowania niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd powszechny właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

**§ 17**

Umowę niniejszą sporządza się w 2 egzemplarzach po 1 egzemplarzu dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

Załącznik nr 3 do wzoru umowy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ZAMÓWIENIA NA POSIŁKI**  **WZZOZ CENTRUM LECZENIA CHORÓB PŁUC I REHABILITACJI W ŁODZI**  **SZPITAL W ŁAGIEWNIKACH (ul. OKÓLNA 181)** | **OD 2**  **Załącznik nr 2** |
| w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi | Wydanie nr 6 z dnia 11.10.2021 |
| Strona 1 z 1 |

**WZZOZ CENTRUM LECZENIA CHORÓB PŁUC I REHABILITACJI W ŁODZI**  -**SZPITAL W ŁAGIEWNIKACH (ul. OKÓLNA 181)**

**Dnia …………… godz. ………… (śniadanie/obiad/kolacja)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Szpital Łagiewniki Oddziały | I Ogólna | II Ścisła | II a  Płynna | III Wrzodowa | IV Wątrobowa | VII Cukrzycowa | VII a Cukrz.-wątrob. | IX  Lekkostrawna | X  Bezmleczna | INNE | Razem |
| OPCHNP |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D III |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D VI |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| NEUROLOGIA Góra |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| NEUROLOGIA Dół |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| REHABILITACJA NEUROLOGICZNA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OIOM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PEDIATRIA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| REHABILITACJA PULMONOLOGICZNA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Podpis osoby wysyłającej zamówienie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ZAMÓWIENIA NA POSIŁKI**  **WZZOZ CENTRUM LECZENIA CHORÓB PŁUC I REHABILITACJI W ŁODZI**  **SZPITAL W TUSZYNIE (ul. SZPITALNA 5)** | **OD 2**  **Załącznik nr 2** |
| w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi | Wydanie nr 6 z dnia 11.10.2021 |
| Strona 1 z 1 |

**WZZOZ CENTRUM LECZENIA CHORÓB PŁUC I REHABILITACJI W ŁODZI**  -**SZPITAL W TUSZYNIE(ul. SZPITALNA 5)**

**Dnia …………… godz. ………… (śniadanie/obiad/kolacja)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Szpital Łagiewniki Oddziały | I Ogólna | II Ścisła | II a Płynna | III Wrzodowa | IV Wątrobowa | VII Cukrzycowa | VII a Cukrz.-wątrob. | IX Lekkostrawna | X Bezmleczna | INNE | Razem |
| II CHORÓB PŁUC C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II CHORÓB PŁUC A+D |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CHORÓB WEWNĘTRZNYCH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| AiIT |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CHIRURGII KLATKI PIERSIOWEJ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| REHABILITACJA OGÓLNOUSTROJOWA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Podpis osoby wysyłającej zamówienie:

Załącznik nr 4 do wzoru umowy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **POTWIERDZENIE ILOŚCI POSIŁKÓW**  **W SZPITALU W ŁAGIEWNIKACH** | **OD 2**  **Załącznik nr 3** |
| **w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi** | Wydanie nr 6 z dnia 11.10.2021 |
| Strona 1 z 1 |

**Data……………..**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ODDZIAŁ** | **Śniadanie** | | **Obiad** | | **Kolacja** | |
| **wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** |
| OPCHNP |  |  |  |  |  |  |
| D I |  |  |  |  |  |  |
| D III |  |  |  |  |  |  |
| D IV |  |  |  |  |  |  |
| NEUROLOGIA GÓRA |  |  |  |  |  |  |
| NEUROLOGIA DÓŁ |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ODDZIAŁ | **Śniadanie** | | **Obiad** | | **Kolacja** | |
| **wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** |
| REHABILITACJA NEUROLOGICZNA |  |  |  |  |  |  |
| OJOM |  |  |  |  |  |  |
| REHABILITACJA PULMONOLOGICZNA |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ODDZIAŁ | **Śniadanie** | | **Obiad** | | **Kolacja** | |
| wydano | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** |
| PEDIATRIA |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **POTWIERDZENIE ILOŚCI POSIŁKÓW**  **W SZPITALU W TUSZYNIE** | **OD 2**  **Załącznik nr 3A** |
| **w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi** | Wydanie nr 6 z dnia 11.10.2021 |
| Strona 1 z 1 |

**Data……………..**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ODDZIAŁ** | **Śniadanie** | | **Obiad** | | **Kolacja** | |
| **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** |
| CHORÓB PŁUC A |  |  |  |  |  |  |
| CHORÓB PŁUC B |  |  |  |  |  |  |
| CHORÓB WEWNĘTRZNYCH |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ODDZIAŁ** | **Śniadanie** | | **Obiad** | | **Kolacja** | |
| **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** |
| A i IT |  |  |  |  |  |  |
| UROLOGIA |  |  |  |  |  |  |
| CHIRURGIA KLATKI PIERSIOWEJ |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ODDZIAŁ** | **Śniadanie** | | **Obiad** | | **Kolacja** | |
| **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** | **Wydano** | **Przyjęto bez zastrzeżeń** |
| REHABILITACJA OGÓLNOUSTROJOWA |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

## Załącznik nr 5 do wzoru umowy

**Oświadczenie Wykonawcy**

Dotyczące liczby zatrudnionych osób wykonujących czynności na rzecz zamawiającego, których świadczenie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – kodeks pracy.

|  |  |
| --- | --- |
| **Czynności w zakresie realizacji zamówienia** | **Liczba osób** |
| Usługa żywienia |  |
| **Suma** |  |

Wykonawca oświadcza, że wyżej wskazana liczba osób będzie zatrudniona na podstawie umowy   
o pracę w zakresie realizacji zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.

**W przypadku zmiany liczby osób, zobowiązuję się do uaktualnienia niniejszego wykazu.**

………………………………………………… …..………………………….…………………………………..…..

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby upoważnionej

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 5 do SWZ** |
| **Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**  **Składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych**  **dotyczące dostaw, które wykonają poszczególni Wykonawcy** |

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ..................................................…………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego ZespołuZakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

My, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, niniejszym oświadczamy, że:

* Warunek dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej opisany w Rozdziale IX ust. 1 pkt 1.4. SWZ spełnia/ają w naszym imieniu Wykonawca/y:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę** |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 6 do SWZ** |
| **Oświadczenie Wykonawcy/ Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia** |

**Wykonawca (nazwa i adres)** ………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

**Oświadczenie Wykonawcy/ Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**

***dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania z art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz 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***

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

Oświadczam, co następuje :

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie   
   art. 5k 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, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.[[1]](#footnote-2)
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki 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*(Dz. U. poz. 835)*.*[[2]](#footnote-3)

**INFORMACJA DOTYCZĄCA POLEGANIA NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBYW ZAKRESIE ODPOWIADAJĄCYM PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:**

[UWAGA*: wypełnić tylko w przypadku podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.*]

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w………………………………………………………...…………………………………………..……..

*(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu),*

polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego podmiotu udostępniającego zasoby:…………….…………………………..

*(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*,

w następującym zakresie: ………………………………………………………………………………………….…………

*(określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu)*,

co odpowiada ponad 10% wartości przedmiotowego zamówienia.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:**

[UWAGA*: wypełnić tylko w przypadku podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podwykonawcy, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca nie polega, a na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.*]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia: ……………………………………………………………………………………………….………..….……

*(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*,

niezachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w  art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE DOSTAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:**

[UWAGA*: wypełnić tylko w przypadku dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.*]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego dostawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia: ……………………………………………………………………………………………….………..….……

*(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*,  
niezachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w  art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały

przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:**

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1)......................................................................................................................................................

*(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)*

2).......................................................................................................................................................

*(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)*

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 7 do SWZ** |
| **Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby – jeżeli dotyczy** |

Nazwa i adres siedziby Podmiotu udostępniający zasoby: ……………………………………………………………………………………………..

reprezentowany przez: ………………………………………………………………………………………………………….

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

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

**Oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby**

**dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**

**składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

Usługa sprzątania, transportu wewnątrzszpitalnego i czynności pomocniczych przy obsłudze pacjenta hospitalizowanego w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi

Oświadczam, co następuje :

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODMIOTU UDOSTEPNIAJĄCEGO ZASOBY:**

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 5k 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, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.[[3]](#footnote-4)
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki 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*(Dz. U. poz. 835)*.*[[4]](#footnote-5)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały

przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:**

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1)......................................................................................................................................................

*(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)*

2).......................................................................................................................................................

*(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)*

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 8 do SWZ** |
| **OŚWIADCZENIE**  **o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,**  **o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 5) ustawy z dnia11 września 2019 r.**  **Prawo zamówień publicznych** |

**Wykonawca (nazwa i adres)** ………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn:

**Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

Niniejszym oświadczam/y, że\*:

1. **nie należę/ymy** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę \*
2. **należę/ymy** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów co następujący Wykonawca/cy, który/którzy złożył/li odrębne oferty \*

* ……………………………………
  1. wraz z oświadczeniem składam/y następujące dokumenty bądź informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej \*:

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..….

1. Oświadczam/y, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji.

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia niniejsze Oświadczenie składa* ***każdy*** *z Wykonawców.*

∗ niepotrzebne skreślić

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 9 do SWZ** |
| **Oświadczenie Wykonawcy**  **o aktualności informacji zawartych w Oświadczeniu (JEDZ),**  **o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych** |

**Wykonawca (nazwa i adres)** ………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn:

**Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy (JEDZ) w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w:

* art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp,
* art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
* art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego

na celu zakłócenie konkurencji,

* art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp,

są aktualne na dzień złożenia niniejszego oświadczenia.

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 10 do SWZ** |
| **Oświadczenie Wykonawcy** |

**Wykonawca (nazwa i adres)** ………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

**OŚWIADCZENIE O AKTUALNOŚCI INFORMACJI**

**ZAWARTYCH W OŚWIADCZENIU O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA**

składane na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

Oświadczam, że informacje zawarte w złożonym przeze mnie oświadczeniu, o braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r., dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego pozostają aktualne na dzień złożenia niniejszego oświadczenia.

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 11 do SWZ** |
| **Wykaz wykonanych (wykonywanych) usług** |

**Wykonawca (nazwa i adres)** ………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Opis usługi** | **Okres realizacji** | **Dla usługi wykonanej wskazać wartość zamówienia brutto**  **Dla usługi nadal wykonywanej wskazać wartość wykonanej części usługi** | **Podmiot na rzecz którego usługa została wykonana** |
|  |  | **Usługa wykonana**  ………………………………zł |  |
| **Usługa nadal wykonywana**  ………………………………zł |
|  |  | **Usługa wykonana**  ………………………………zł |  |
| **Usługa nadal wykonywana**  ………………………………zł |

**Należy załączyć dowody potwierdzające,** że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. W odniesieniu do usług nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione**w okresie ostatnich 3 miesięcy**. Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz dotyczy usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Wykaz musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

|  |
| --- |
| **Załącznik nr 12 do SWZ** |
| **Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia** |

**Wykonawca (nazwa i adres)** ………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(znak sprawy 15/ZP/PN/22)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Imię i nazwisko** | **Zakres czynności** | **Posiadane**  **kwalifikacje** |
| **1.** |  | **Dietetyk**  *dysponuje/będę dysponował\** |  |
| **2.** |  | **Technolog żywienia**  *dysponuje/będę dysponował\** |  |

W przypadku, gdy wykonawca „***będzie dysponował”*** w/w osobami zobowiązany jest *przedstawić* ***pisemne zobowiązanie*** *tego podmiotu* ***do oddania mu do dyspozycji osobę wymienioną w wykazie***  *na okres wykonywania przedmiotu zamówienia*

* + 1. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (Załącznik nr 7 do SWZ)

**UWAGA**

**Na 2 dni przed podpisaniem umowy należy przedstawić dokumenty potwierdzające posiadane uprawnienia/kursy zakończone certyfikatem**

\* niewłaściwe skreślić

*Informacja dla Wykonawcy:*

*Wykaz musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

1. Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

   obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;

   osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub

   osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

   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. [↑](#footnote-ref-2)
2. Zgodnie z treścią 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,* z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

   1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu 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;

   2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) 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;

   3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), 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. [↑](#footnote-ref-3)
3. Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

   obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;

   osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub

   osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

   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. [↑](#footnote-ref-4)
4. Zgodnie z treścią 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,* z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

   1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu 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;

   2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) 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;

   3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), 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. [↑](#footnote-ref-5)