

SZPITAL W PYSKOWICACH SP. Z O.O.  
UL.SZPITALNA 2  
44-120 PYSKOWICE

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

na postępowanie przetargowe pn.:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.”**

Numer sprawy: Sp/AZP/382/9/2023

Pyskowice, październik 2023



## **ROZDZIAŁY SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA:**

- I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**
- II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**
- III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
- IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA I MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI**
- V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**
- VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**
- VII. PODMIOTOWE I PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE, SKŁADANE W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**
- VIII. SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ NA TEMAT SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**
- IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**
- X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**
- XI. PODWYKONAWSTWO ORAZ MOŻLIWOŚĆ WSPÓLNEGO UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**
- XII. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**
- XIII. INFORMACJA O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ DO KOMUNIKACJI WYKONAWCY Z ZAMAWIAJĄCYM, W TYM DO PRZESYŁANIA WNIOSKÓW I OFERT**
- XIV. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ**
- XV. SPOSÓB ORAZ TERMINY SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**
- XVI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY, OPIS KRYTERIÓW OCENY ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT**
- XVII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**
- XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ**
- XIX. KLAUZULA INFORMACYJNA RODO**

## **ZAŁĄCZNIKI DO SPECYFIKACJI:**

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1.
2. Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 2.
3. Oświadczenia Wykonawcy – załącznik nr 3.
4. Wzór umowy – załącznik nr 4.
5. Zobowiązanie podmiotu trzeciego – załącznik nr 5.
6. Oświadczenie dla podmiotów ubiegających się wspólnie – załącznik nr 6.
7. Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 7.
8. Oświadczenie dotyczące grupy katpitałowej – załącznik nr 8.
9. Wykaz osób – załącznik nr 9.

## I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa zamawiającego Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o.  
Adres zamawiającego Szpitalna 2  
Kod Miejscowość 44-120 Pyskowice  
Telefon: 32/233-24-24  
Faks: +48 32 233 24 24 wew. 283  
adres strony internetowej [www.szpitalpyskowice.com.pl](http://www.szpitalpyskowice.com.pl)  
adres poczty elektronicznej [zp@szpitalpyskowice.com.pl](mailto:zp@szpitalpyskowice.com.pl)  
Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godz. 7.30-15.00  
Adres www postępowania Platforma e-Zamówienia (przycisk „Przełóżaj postępowania/konkursy”)

## II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019, t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1605), zwanej dalej „ustawą Pzp”. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ" lub "specyfikacją"), zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp wraz z aktami wykonawczymi do tej ustawy. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 ustawy PZP. Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia zostało zakwalifikowane do dostaw.

## III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest systematyczna dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o. ul. Szpitalna 2 – catering, w okresie 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określono w Załączniku nr 2.**
2. Ilości podane przez Zamawiającego w załączniku 1 – Formularz cenowy są ilościami szacunkowymi na okres realizacji zamówienia. Usługi zlecane będą przez Zamawiającego w ilościach uzależnionych od jego aktualnych potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania w pełnym zakresie umowy. Niewykorzystanie przez Udzielającego zamówienia umowy w pełnym zakresie nie wymaga podania przyczyny oraz nie powoduje powstania obowiązku zapłaty kar umownych i innych odszkodowań z tytułu niewykonania umowy. Zamawiający zobowiązuje się do wykorzystania w okresie obowiązywania umowy nie mniej niż 60% planowanej ogólnej wartości umowy.
3. **Składanie ofert częściowych:** Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Zamówienie nie zostało podzielone z uwagi na charakterystykę zamawianej usługi.
4. **Kody wspólnego słownika zamówień:** 15894220-9 posiłki szpitalne, 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków, 5532200-3 usługi gotowania posiłków.
5. **Możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej:** Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej.
6. **Możliwość składania ofert wariantowych:** Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający **nie przewiduje udzielania zaliczek** na poczet wykonania zamówienia.
8. Zamawiający **nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.**
9. Zamawiający **nie przewiduje aukcji elektronicznej.**
10. **Zamówienia, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy pzp:** Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa art. 214 ust. 1 pkt. 7 ustawy Pzp.

## IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA I MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI

**Okres trwania umowy: 12 miesięcy licząc od daty zawarcia umowy.** Obowiązującą formą zapłaty za przedmiot zamówienia będzie wynagrodzenie zgodnie z cenami zawartymi w formularzu ofertowym Wykonawcy. Miejsce realizacji usługi:

Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o. –  
ul. Szpitalna 2  
44-120 Pyskowice.

Wymagania organizacyjne: dostawa systematycznie na podstawie realnego zapotrzebowania zgłaszanego przez dietetyka szpitala.

## V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. **Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym (wpis do rejestru zawodowego/handlowego) lub do prowadzenia określonej działalności gospodarczej:** – warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca udokumentuje posiadanie decyzji



właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności zawierającej zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym.

2. **Sytuacja finansowa lub ekonomiczna** Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie.
3. **Zdolność techniczna lub zawodowa:** warunek dotyczący zdolności technicznej zostanie uznany za spełniony, jeżeli
  - 3.1. Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat lub jeżeli okres wykonywania działalności jest krótszy – w tym okresie, należyście wykonał lub wykonuje jedną z poniższych usług (albo/albo):
    - co najmniej jedną usługę kompleksowego, całodobowego żywienia pacjentów lub podopiecznych w zakładach opieki zdrowotnej lub zakładach całodziennej opieki, o liczbie łóżek minimum 60.
    - co najmniej jedną usługę kompleksowego żywienia zbiorowego w ilości minimum 200 posiłków dziennie.
  - 3.2. Wykonawca wykaże, że zatrudnia dietetyka, tj. osobę posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka, legitymującą się, co najmniej średnim wykształceniem w zakresie dietetyki lub technologa żywienia zbiorowego, tj. osobę posiadającą kwalifikacje zawodowe technologa żywienia zbiorowego, co najmniej wykształcenie średnie na kierunku technolog żywienia zbiorowego.

## VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu. Podstawy wykluczenia:

1. **art. 108 ust. 1 ustawy pzp, pkt. 1-6** (obligatoryjne).
2. **art. 109 ust. 1 ustawy pzp** (przesłanki fakultatywne). Zamawiający wykluczy Wykonawcę: w stosunku do którego otwarcie likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury (art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy pzp).
3. **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 (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1497).

## VII. PODMIOTOWE I PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE SKŁADANE W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Do formularza oferty każdy Wykonawca musi dołączyć podmiotowe oraz przedmiotowe środki dowodowe. Link do instrukcji „Oferty, wnioski, prace konkursowe” <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2022/07/Oferty-5.2.1.pdf>

### 1. Podmiotowe środki dowodowe:

- a) **odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru**, w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z w/w dokumentów Zamawiający wymaga od Wykonawcy złożenia pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.
- b) **oświadczenia Wykonawcy, z którego wynikać będzie, że w stosunku do Wykonawcy nie zachodzą podstawy wykluczenia**, w tym w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie 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 (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1497) – **załącznik nr 3**.
- c) **oświadczenie, 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, z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - **załącznik nr 8**
- d) **decyzja właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności zawierającej zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym**.
- e) **wykaz zrealizowanych usług (wraz z referencjami) – załącznik nr 7**, potwierdzający, że w okresie ostatnich 3 lat lub jeżeli okres wykonywania działalności jest krótszy – w tym okresie, należyście wykonał lub wykonuje jedną z poniższych usług (albo/albo):



- co najmniej jedną usługę kompleksowego, całodobowego żywienia pacjentów lub podopiecznych w zakładach opieki zdrowotnej lub zakładach całodziennej opieki, o liczbie łóżek minimum 60.
  - co najmniej jedną usługę kompleksowego żywienia zbiorowego w ilości minimum 200 posiłków dziennie.
- f) **wykaz osób – załącznik nr 9**, potwierdzający zatrudnienie dietetyka, tj. osobę posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka, legitymującą się, co najmniej średnim wykształceniem w zakresie dietetyki lub technologa żywienia zbiorowego, tj. osobę posiadającą kwalifikacje zawodowe technologa żywienia zbiorowego, co najmniej wykształcenie średnie na kierunku technolog żywienia zbiorowego.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia.

## **2. Przedmiotowe środki dowodowe:** nie dotyczy.

W przypadku nie złożenia przedmiotowych środków dowodowych wraz z ofertą lub gdy złożone takie dowody są niekompletne, Zamawiający, zgodnie z art. 107 ust. 2 ust. Pzp, będzie wzywał do ich uzupełnienia. UWAGA: Powyższe wezwanie nie dotyczy sytuacji, gdy przedmiotowe środki dowodowe służyć mają potwierdzeniu zgodności z kryteriami ustalonymi w opisie kryteriów oceny ofert przez Zamawiającego w postępowaniu lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

## **3. Inne dokumenty:**

a) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. W takim przypadku Wykonawca składa wypełniony dokument – **załącznik nr 5 do SWZ (jeżeli dotyczy)**. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby winno potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia przewidziane względem Wykonawcy oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu:

- przedstawia oświadczenie podmiotu trzeciego, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby – **załącznik nr 3 do SWZ**,
- przedstawia w odniesieniu do tych podmiotów wszystkie dokumenty wymienione w SWZ niezbędne do udziału w postępowaniu.

b) W przypadku gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca który składa ofertę za pomocą pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty **pełnomocnictwo** obejmujące swoim zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy. Pełnomocnictwo powinno być opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W przypadku gdy dokument został sporządzony w formie papierowej i opatrzony własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

c) W przypadku, Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, należy złożyć **oświadczenie dla podmiotów ubiegających się wspólnie – załącznik nr 6 (jeżeli dotyczy)**.

d) Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Wykonawca zastrzegając określoną informację jako tajemnicę przedsiębiorstwa musi wykazać, że: informacja ta ma charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub posiada wartość gospodarczą, nie została ujawniona do wiadomości



publicznej, podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności. Wykonawca - w celu utrzymania w poufności tych informacji - przekazuje w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Nie można zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy pzp.

4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski

### VIII. SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ NA TEMAT SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie Specyfikacji Warunków Zamówienia, **jednak nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.**
2. Wniosek o wyjaśnienie treści SWZ należy przekazać przy użyciu Platformy e-Zamówienia lub na adres: [zp@szpitalpyskowice.com.pl](mailto:zp@szpitalpyskowice.com.pl)
3. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
4. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie o którym mowa w ust. 3, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
5. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużania terminu składania ofert.
6. Przedłużenie terminu składania ofert, nie ma wpływu na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
7. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami, Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania, na której SWZ jest udostępniona. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść późniejszych wyjaśnień lub oświadczenia Zamawiającego.
8. Wszelkie wyjaśnienia, modyfikacje treści SWZ oraz inne informacje związane z niniejszym postępowaniem Zamawiający będzie zamieszczał wyłącznie na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

### IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

### X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z opisem i wymogami zawartymi w SWZ. Dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory załączników, należy przygotować zgodnie z tym wzorem.
2. Ofertę można złożyć do upływu terminu składania.
3. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę wraz z załącznikami to 250 MB.
4. Wymagane w SWZ dokumenty sporządzone **w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.**
5. Do przygotowania oferty i załączników do niej konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy **kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego.**
6. Oferta oraz załączniki do niej muszą być podpisane przez Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji określonymi w dokumencie rejestrowym Wykonawcy, lub przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w jego imieniu, a w przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia przez ustanowionego pełnomocnika.
7. Dla potrzeb udowodnienia ważności oferty składanej przez Wykonawcę będącego:
  - a) osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą
  - b) osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej,w imieniu, której ofertę podpisuje pełnomocnik, Wykonawca ten winien załączyć do oferty pełnomocnictwo.
8. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć wyłącznie za **pośrednictwem Platformy e-Zamówienia.**
9. **Wykonawca przygotowuje ofertę przy wykorzystaniu formularza ofertowego – załącznik nr 1 znajdującego się na stronie postępowania.**



10. Zalogowany wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy lub wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
11. **Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”,** widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
12. **Wykonawca dodaje wybrane z dysku i uprzednio podpisane dokumenty w kolejnym polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”, wykonawca dodaje pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.**
13. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, że zastrzeżenie informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
14. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
15. **Do oferty – załącznik nr 1** - należy dołączyć wypełnione, podpisane przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy formularze:
  - **Oświadczenie Wykonawcy**, z którego wynikać będzie, że w stosunku do Wykonawcy nie zachodzą podstawy wykluczenia – **załącznik nr 3 do SWZ.**
  - **Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej** lub innego właściwego rejestru potwierdzającego, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa powyżej, zamawiający oprócz dokumentu o którym mowa w zdaniu 1 powyżej wymaga od wykonawcy złożenia pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy. Powyższe dotyczy również osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
  - **Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej – załącznik nr 8.**
  - **Decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności zawierającej zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym.
  - **Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 7.**
  - **Wykaz osób – załącznik nr 9.**
  - **Oświadczenie zobowiązanie podmiotu trzeciego - załącznik nr 5 (jeżeli dotyczy).**
  - **Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)** - w przypadku gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, obejmujące swoim zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy.
  - **Oświadczenie dla podmiotów ubiegających się wspólnie – załącznik nr 6 (jeżeli dotyczy).**
16. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”. Po potwierdzeniu oferta zostanie wycofana i będzie można pobrać dokument potwierdzający wycofanie oferty, tzw. Elektroniczne Potwierdzenie Wycofania (EPW).
17. Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty, pokrywa Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu (za wyjątkiem zaistnienia okoliczności, o której mowa w art. 261 ustawy Pzp).



## **XI. PODWYKONAWSTWO ORAZ MOŻLIWOŚĆ WSPÓLNEGO UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawcy mogą ubiegać się wspólnie o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - nie dotyczy spółki cywilnej, o ile pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki lub wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, zobowiązani są złożyć wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki lub wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
4. Oferta musi być podpisana tak, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
5. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia oświadczenie o braku podstaw wykluczenia składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
6. Wszelka korespondencja będzie prowadzona z podmiotem występującym jako pełnomocnik.
7. Zamawiający nie wprowadza zastrzeżenia wskazującego na obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom. Zamawiający żąda od Wykonawcy wskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firmy Podwykonawców (nazwa) , o ile są na danym etapie znane:
  - na etapie składania ofert, w Formularzu ofertowym,
  - w trakcie realizacji zamówienia (pisemne powiadomienie zamawiającego).
8. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe Podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w realizację zamówienia. Wykonawca zawiadamia zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację części zamówienia. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

## **XII. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest :

1. Edyta Bawor – przewodniczący komisji przetargowej – tel. +48 32 233 24 24 wew. 264, od poniedziałku do piątku w godz. od 8.00 do 14.30.
2. Magdalena Pudło – ze strony Zamawiającego upoważniona do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych drogą elektroniczną jest: tel. +48 32 233 24 24 wew. 281. pomiędzy 8.00 a 14.30.

## **XIII. INFORMACJA O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ DO KOMUNIKACJI WYKONAWCY Z ZAMAWIAJĄCYM, W TYM DO PRZESYŁANIA WNIOSKÓW I OFERT**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim, pisemnie. Składanie ofert i komunikacja w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia (dalej jako Platforma) pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>.
2. Komunikacja za pośrednictwem Platformy jest preferowanym sposobem przekazywania informacji (a w przypadku składania ofert wymaganym bezwzględnie), natomiast Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres: [zp@szpitalpyskowice.com.pl](mailto:zp@szpitalpyskowice.com.pl).
3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
4. Sposób sporządzania dokumentów, oświadczeń, wniosków, ofert, pełnomocnictw czy innych informacji winien być zgodny 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 (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452).
5. Wymagania techniczne umożliwiające pracę za pośrednictwem Platformy :



- a) specyfikacja połączenia – formularze udostępniane są za pomocą protokołu TLS 1.2,
- b) oznaczenie czasu odbioru danych wszelkie operacje opierają się o czas serwera i dane zapisywane są z dokładnością co do sekundy,
- Dostępny pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/> Regulamin Platformy e-Zamówienia określa pozostałe szczegółowe minimalne wymagania dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z Platformy oraz zawiera informacje dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłania danych oraz kodowania i oznaczania czasu odbioru danych.
6. Sposób sporządzania dokumentów, oświadczeń, wniosków, ofert, pełnomocnictw czy innych informacji winien być zgodny 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 (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452)
7. Informacje o sposobie składania ofert w postępowaniu zostały opisane w dokumencie „Oferty, wnioski i prace konkursowe” – instrukcja interaktywna, dostępnym pod adresem: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.2.pdf>
8. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy.
9. Informacja o sposobie komunikacji w postępowaniu opisana została w dokumencie „Komunikacja w postępowaniu”, dostępnym pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/komponent-edukacyjny/>
10. Przesyłanie przez Wykonawcę dokumentów, oświadczeń, wniosków, pełnomocnictw czy innych informacji, z wyłączeniem składania ofert, jest możliwe poprzez dostępne w ramach danego postępowania formularze do komunikacji (w sekcji Formularze prowadzonego postępowania). Możliwość korzystania w postępowaniu z formularzy do komunikacji w pełnym zakresie wymaga posiadania konta podmiotu „Wykonawca” oraz zalogowania się na Platformie. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce Komunikacja. W celu przesłania pisma o wyjaśnienia treści dokumentów postępowania wystarczające jest posiadanie konta uproszczonego na Platformie.
11. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- a) akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/> oraz uznaje go za wiążący,
- b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków.
12. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się na stronie internetowej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/instrukcje/>.
13. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
14. Pozostałe informacje:
- a) dostępne formaty danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .xls, .odt, .ods; .xps; plik archiwum danych: .zip.
- b) maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej wynosi: w przypadku Platformy - 150 MB; w przypadku poczty elektronicznej 500 MB. Zamawiający zwraca również uwagę, iż maksymalny rozmiar pliku do podpisania podpisem zaufanym wynosi 10MB.
15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
16. Zamawiający nie odpowiada za wyjaśnienia udzielane Wykonawcom przez inne osoby i instytucje nieuprawnione do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami, niż wymienione w niniejszej specyfikacji.
17. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

#### XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą upływa w dniu **21.11.2023r.** 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 określonego 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 30 dni.
3. Przedłużenie terminu składania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. Zamawiający odrzuci na podstawie art. 226 ust 1 pkt. 12) i 13) ustawy Pzp, ofertę Wykonawcy, który nie wyrazi pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą oraz na wybór jego oferty po upływie terminu związania ofertą.

#### **XV. TERMINY SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Wykonawca składa ofertę wyłącznie za pomocą Platformy e-Zamówienia.
2. Oferty (wraz z wymaganymi załącznikami) należy złożyć do dnia **23.10.2023 r.** do godz. 10:00
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **23.10.2023 r.** o godz. 10:15.
4. W przypadku awarii sieci informatycznej, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w pkt.3, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
5. O ewentualnej zmianie terminu otwarcia ofert Zamawiający poinformuje na stronie www prowadzonego postępowania.
6. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (kwota brutto).
7. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

#### **XVI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY, OPIS KRYTERIÓW OCENY ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Oferowaną cenę należy podać w PLN w formularzu oferty.
2. Cenę oferty należy obliczyć rzetelnie na podstawie opisu przedmiotu zamówienia. W cenie należy uwzględnić wszystkie koszty związane z jego realizacją a także podatek VAT. Wykonanie przedmiotu zamówienia w większym rozmiarze niż przewidziany w dokumentach zamówienia nie będzie dodatkowo płatne.
3. Jeżeli Wykonawca składa ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
4. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
  - 1) oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
  - 2) oferta została złożona, w określonym przez Zamawiającego terminie,
  - 3) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.
5. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie każdego kryterium.
6. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego, wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktacją: punktacja 0-100 (100%=100pkt).
7. **Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami:**

##### **A. Cena – C: 60%**

Sposób obliczania liczby punktów badanej oferty za cenę: maksymalna liczba punktów: 60.

$$C = (C_{\min} / C_n) \times 100 \times 60\%$$

$C_{\min}$  – cena najniższa spośród badanych ofert,  $C_n$  – cena badanej oferty

100 – stały współczynnik, C – liczba punktów

##### **Ocena techniczna (wysoka jakość) – T: 40%**

Sposób oceniania według poniższej tabeli, maksymalna liczba punktów: 40.

Jakość - parametr	TAK	NIE
Dostarczenie do diety podstawowej, łatwostrawnej oraz bogatobiałkowej porcji 35g biszkoptów lub herbatników lub ciastek owsianych w niedzielę wraz z obiadem	8 pkt.	0 pkt.



Zwiększenie gramatury dodatku warzywnego / owocowego do śniadań i kolacji z 50 g na 70 g	9 pkt.	0 pkt.
Dostarczanie maksymalnie 2 razy w tygodniu tej samej wędliny	5 pkt.	0 pkt.
Śniadania i kolacje – dodatek warzywny / owocowy nie powtarzający się częściej niż 2 razy w tygodniu	6 pkt.	0 pkt.
Śniadania i kolacje – zaplanowanie 3 razy w tygodniu dwóch białkowych dodatków w ramach określonej w OPZ gramatury (np. wędlina + ser żółty lub wędlina + twaróg)	7 pkt.	0 pkt.
Obiady – 4 rodzaje mięsa i porcja ryby – jako samodzielne danie w jadłospisie dekadowym	5 pkt.	0 pkt.

#### B. Ocena końcowa oferty:

$L = C + T$  gdzie L= całkowita liczba przyznanych punktów, C= liczba przyznanych punktów w kryterium cena, T= liczba przyznanych punktów w kryterium ocena techniczna (wysoka jakość)

8. Punktacja przyznawana ofertom w powyższych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Najwyższa liczba zsumowanych punktów w obu kryteriach oceny wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
10. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.
11. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza podlegać będzie badaniu czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu zgodnie z treścią niniejszej SWZ.
12. UWAGA! Wszystkie kwoty wskazane w ofercie należy podać w zaokrągleniu do pełnych groszy (do dwóch miejsc po przecinku) zgodnie z zasadą "końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza".
13. Zamawiający poprawi w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta zostanie poprawiona.

#### XVII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zobowiązany jest dostarczyć **wykaz wędlin, przetworów mięsnych, gotowych produktów** w dniu rozpoczęcia realizacji umowy oraz po każdej ewentualnej modyfikacji w dniu dostarczenia np. nowego pasztetu. Wykonawca przygotowuje w formie papierowej lub elektronicznej wykaz **wędlin, przetworów mięsnych, gotowych produktów, które będą wykorzystywane w realizacji zamówienia. Wykaz powinien zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład, wartości odżywcze i kaloryczne.**
2. Z Wykonawcą, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejszą zostanie zawarta umowa na warunkach określonych we wzorze umowy – ZAŁĄCZNIK Nr 3 do SWZ.
3. Zawarcie umowy nastąpi nie wcześniej niż po upływie terminów, o których mowa w art. 308 ust. 2 ustawy pzp.
4. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej zobowiązani będą do złożenia Zamawiającemu przed podpisaniem umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego - kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców,
5. W przypadku, gdy umowę podpisuje inna osoba/osoby niż wskazana(e) w dokumentach rejestrowych należy złożyć pełnomocnictwo do zawarcia umowy w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo musi być udzielone przez osobę/osoby upoważnione zgodnie z wypisem z odpowiedniego rejestru,
6. O miejscu i terminie podpisania umowy zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
7. W przypadku, gdy okaże się, że wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.

#### XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ



1. Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w dziale IX ustawy Pzp (art. 505-590).
2. 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;
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.

## XIX. KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

dot. osób będących:

- Wykonawcami – osobami fizycznymi,
- Wykonawcami – osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą
- Pełnomocnikami Wykonawców,

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 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 informuję, że:

- administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o. 44 – 120 Pyskowice, ul. Szpitalna 2;
- osoba odpowiedzialna za ochronę danych osobowych w Szpitalu w Pyskowicach Sp. z o.o. jest Prezes Zarządu Mirosław Sobczak, kontakt: adres e-mail: szpital\_pyskowice@poczta.onet.pl telefon: 32 233 242 24
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem.
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa, w szczególności w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa, tj. Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dn. 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, a także przepisów szczególnych; 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;
- obowiązek podania przez Pani/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana dane decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 ROD
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo do dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO,
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO,
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.

Prezes Zarządu

ZATWIERDZIŁ: \_\_\_\_\_

Mirosław Sobczak,

Dyrektor Zamawiającego

Mirosław Sobczak



Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa: .....

Siedziba:.....

Adres poczty elektronicznej: .....

Strona internetowa:.....

Numer telefonu.....

Numer faksu:.....

Numer REGON:.....

Numer NIP:.....

Numer KRS:.....

**„Przygotowanie i dostawa posiłków do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.”**

**Numer sprawy: Sp/AZP/382/9/2023**

Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją warunków zamówienia i zawarte w niej wymagania oraz warunki zawarcia umowy przyjmuję bez zastrzeżeń, zobowiązuję się do wykonania w/w zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w SWZ i wzorze umowy.

1. Zobowiązuję się wykonać zamówienie w terminie: systematycznie w okresie 12 miesięcy od podpisania umowy.
2. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia opisanego w Załączniku Nr 2 do SWZ za łączną cenę określoną z formularzu cenowym:

Wartość netto w PLN	Stawka VAT w %	Wartość brutto w PLN

Wykonawca uzupełnia tabelę poniżej:

a) śniadania

Dieta	Ilość	Cena netto	Stawka vat %	Cena brutto
Podstawowa				
Łatwostrawna				
Dla matek karmiących				
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu				

f



Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów				
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych				
Łatwostrawna papkowata, płynna				
Bogatobiałkowa				
Bogatobiałkowa niskosodowa				
Płynna wzmocniona (do sondy)				
Ubogoresztkowa				
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)				
Razem				

**b) obiady:**

Dieta	Ilość	Cena netto	Stawka vat %	Cena brutto
Podstawowa				
Łatwostrawna				
Dla matek karmiących				
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu				
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów				
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych				
Łatwostrawna papkowata, płynna				
Bogatobiałkowa				
Bogatobiałkowa niskosodowa				
Płynna wzmocniona (do sondy)				
Ubogoresztkowa				

2



inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)				
Razem				

c) kolacje:

Dieta	ilość	Cena netto	Stawka vat %	Cena brutto
Podstawowa				
Łatwostrawna				
Dla matek karmiących				
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu				
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów				
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych				
Łatwostrawna papkowata, płynna				
Bogatobiałkowa				
Bogatobiałkowa niskosodowa				
Płynna wzmocniona (do sondy)				
Ubogoresztkowa				
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)				
Razem				

d) Deklaracja dla oceny technicznej:

Jakość - parametr	TAK	NIE
Dostarczenie do diety podstawowej, łatwostrawnej oraz bogatobiałkowej porcji 35g biszkoptów lub herbatników lub ciastek owsianych w niedzielę wraz z obiadem		
Zwiększenie gramatury dodatku warzywnego / owocowego do śniadań i kolacji z 50 g na 70 g		



Dostarczanie maksymalnie 2 razy w tygodniu tej samej wędliny		
Śniadania i kolacje – dodatek warzywny / owocowy nie powtarzający się częściej niż 2 razy w tygodniu		
Śniadania i kolacje – zaplanowanie 3 razy w tygodniu dwóch białkowych dodatków w ramach określonej w OPZ gramatury (np. wędlina + ser żółty lub wędlina + twaróg)		
Obiady – 4 rodzaje mięsa i porcja ryby – jako samodzielne danie w jadłospisie dekadowym		

Należy zaznaczyć TAK lub NIE

**UWAGA!!!** Poniższe oświadczenie wypełniają jedynie wykonawcy mający siedzibę poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, którzy nie są zarejestrowanymi podatnikami podatku VAT na terytorium RP oraz w przypadku, gdy w wyniku świadczenia usług lub realizowanej dostawy towarów na Zamawiającym będzie ciążył obowiązek odprowadzenia podatku VAT zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Oświadczam(y) że wybór oferty będzie / nie będzie\* prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie następujących towarów/usług:

(\*niepotrzebne skreślić)

Nazwa towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego	wartość bez kwoty podatku od towarów i usług.

1. Oświadczam, że\*\*\*:

- wykonam zadanie siłami własnymi
- przewiduję wykonanie zadania przy pomocy podwykonawcy (ów)

Zakres zlecany Podwykonawcy	Nazwa Podwykonawcy

2. Oświadczam(y), że:

- jestem(śmy) \*\*\*
- mikro przedsiębiorcą,
- małym przedsiębiorcą
- średnim przedsiębiorcą

*R*

(zaznaczyć, jeżeli wykonawca jest mikro-, małym lub średnim przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców Dz. U. z 2019 r., poz. 1292 z późn. zm)

- załączony do specyfikacji warunków zamówienia projekt umowy - ZAŁĄCZNIK NR 3, został przeze mnie (przez nas) zaakceptowany i zobowiązuję(emy) się w przypadku wyboru mojej (naszej) oferty do zawarcia umowy na określonych w nim warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- uważam(y) się za związanych niniejszą ofertą przez okres wskazany w SWZ;
- zapoznałem(liśmy) się ze specyfikacją warunków zamówienia i jej załącznikami dotyczącymi niniejszego postępowania i nie wnoszę(simy) do nich żadnych zastrzeżeń oraz zdobyłem(liśmy) wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty;
- oświadczam(y), że nie uczestniczę(y) w jakiegokolwiek innej ofercie dotyczącej tego samego zamówienia jako Wykonawca;
- Adres strony internetowej, pod którym możliwe jest pozyskanie informacji z ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych (dot. np. odpisu lub informacji z KRS, CEiDG lub innego właściwego rejestru):

.....dnia, .....  
imię i nazwisko oraz podpis osoby/-b  
uprawnionej/-ych  
do reprezentowania Wykonawcy

**WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko	
Adres	
Telefon	
e-mail	

*\*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).*

*\*\*W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*

**\*\*\*** Proszę zakreślić odpowiedni kwadrat



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi dla Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o. polegającej na :

- Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o. o. ul. Szpitalna 2 (catering) w okresie 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy:
  - Wewnętrzny
  - Ginekologiczno-Położniczy
  - Chirurgii Ogólnej
  - Oddział Pielęgnacyjno-Opiekuńczy
- Posiłki należy przygotowywać i dostarczyć z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. W podanych dietach należy uwzględniać zalecane produkty i techniki kulinarne (np. zawarte w publikacjach: „System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia”, H. Szczygłowa, wyd. IŻŻ, Warszawa 1992; „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001r. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011).

Szacunkowa ilość posiłków na miesiąc:

Dieta	śniadania	Obiady	kolacje
Podstawowa	404	404	404
Łatwostrawna	899	899	899
Dla matek karmiących	60	60	60
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	390	390	390
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów	562	562	562
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	6	6	6
Łatwostrawna papkowata, płynna	20	20	20
Bogatobiałkowa	8	8	8
Bogatobiałkowa niskosodowa	5	5	5

Płynna wzmocniona (do sondy)	10	10	10
Ubogoresztkowa	10	10	10
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)	6	6	6
Razem	2400	2400	2400

Oraz:

- Masło roślinne 250 g, 1 opakowanie na tydzień,
- Kleik ryżowy w ilości 8 opakowań po 400 gram w okresie miesiąca.

**Przedmiot zamówienia obejmuje:**

- Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do zamawiającego posiłków (z uwzględnieniem diet specjalnych), zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów zawarte w niniejszej specyfikacji.
- Dostawę posiłków do Szpitala w systemie termosowym lub tacowym.
- Zapewnienie transportu posiłków.
- Wykonanie zmywania naczyń transportowych.
- Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia, z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
- Zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
- Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- Dostawy posiłków w następujących godzinach:
  - Śniadanie: 7.00 – 7.30
  - Obiad z podwieczorkiem: 11:30 – 12:00
  - Kolacja: 16:30 – 17:00
- Szczelnego, odrębnego zapakowania posiłków, z podziałem na poszczególne oddziały szpitalne, zgodnie ze złożonym zamówieniem.
- Oznakowania pojemników jednostkowych informacją dla jakiego rodzaju diety, gdzie dana potrawa jest przewidziana oraz godziną umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
- Pobierania i przechowywania przez siebie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywienia i żywności. (Dz.U.06.171.1225 z zm.) oraz aktów wykonawczych, wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
- W przypadku stwierdzenia przez specjalistę działu żywienia nieodpowiedniej/niezgodnej ze złożonym zamówieniem/ ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 1h z zachowaniem wartości energetycznej i odżywczej potrawy.



## SPECYFIKACJA DIET STOSOWANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO:

Zamawiający opiera żywienie chorych na następujących dietach:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna,
- dieta dla matek karmiących
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”),
- dieta łatwostrawna o zmiennej konsystencji: dieta papkowata, płynna wzmocniona, do żywienia przez sondę;
- dieta bogatobiałkowa,
- dieta bogatobiałkowa niskosodowa,
- dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa),
- dieta ubogoreszkowa.

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet aniżeli wyżej wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezglutenowa).

### Zawartość posiłków:

#### 1. Dieta podstawowa:

Dietę stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw. Jadłospisy powinny spełniać warunki racjonalnego żywienia i być tak ułożone, aby z białka pochodziło 10-15% całodziennej energii, z tłuszczów ogółem nie więcej niż 30%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%, dzienna zawartość cholesterolu nie powinna przekraczać 300mg. Wartość energetyczna diety 2000 – 2200 kcal:

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.
2. Obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
  - 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (wymienne: kasza/ryż/makaron/kluski/kopytka) + surówka lub sałatka;
  - 3 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie z potrawą bezmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka;Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).
3. Podwieczorek – sok warzywny/owoc/mus lub jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretki owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto (nie częściej niż 1 raz w dekadzie).
4. Kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa

**Uwaga:** 2 razy dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny (śniadanie i kolacja) i 1 raz dziennie dodatek owocowy (podwieczorek) np. pomidor 50g , 2 listki sałaty, papryka czerwona 50g, ogórek zielony/kiszony 50g, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. lub mus owocowy.

W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.

## 2. Dieta łatwostrawna:

Wartość energetyczna diety 2000 – 2200 kcal:

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.
2. Obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
  - 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (wymienne: kasza/ryż/makaron/kluski/kopytka) + surówka lub sałatka;
  - 3 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie z potrawą bezmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka;Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).
3. Podwieczorek – sok warzywny/mus lub jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretką owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
4. Kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa.

**Uwaga:** 2 razy dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny odpowiedni przy diecie lekkostrawnej (śniadanie i kolacja) i 1 raz dziennie dodatek owocowy (podwieczorek) np. pomidor 50g , 2 listki sałaty (lub dodatek warzywny w formie gotowanej, pasty warzywno-mięsne itp.), jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. lub mus owocowy.

## 3. Dieta dla matek karmiących:

Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.
2. II śniadanie: owoc 1 szt., nie mniej niż 200 g (np. jabłko, banan, mandarynka, pomarańcza lub owoce sezonowe) lub sok owocowy 100% min. 200 ml lub mus owocowy/owocowo-warzywny w oryginalnym opakowaniu (nie mniej niż 200 g). Dany owoc nie może się powtórzyć w dekadzie częściej niż 2 razy.
3. Obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
  - 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (wymienne: kasza/ryż/makaron/kluski/kopytka) + surówka lub sałatka;
  - 3 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie z potrawą bezmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka;Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).
4. Podwieczorek – sok warzywny lub jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretką owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
5. Kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa

**Uwaga:** 2 razy dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny (śniadanie i kolacja) i 1 raz dziennie dodatek owocowy (II śniadanie i/lub podwieczorek) np. pomidor 50g , 2 listki sałaty, papryka czerwona 50g, ogórek zielony/kiszony 50g, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. lub mus owocowy.



#### 4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu:

Wartość energetyczna diety – 2000 kcal:

1. śniadanie – zupa mleczna (300 ml) + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.
2. obiad – jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.
3. Podwieczorek (zgodnie z dieta łatwostrawną)
4. kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

**Uwaga:** 2 razy dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny odpowiedni przy diecie lekkostrawnej (śniadanie i kolacja) i 1 raz dziennie dodatek owocowy (podwieczorek) np. pomidor 50g, 2 listki sałaty (lub dodatek warzywny w formie gotowanej, pasty warzywno-mięsne itp.), jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. lub mus owocowy.

#### 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

1. śniadanie – zupa mleczna (300 ml) + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.
2. obiad – jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.
3. Podwieczorek (zgodnie z dieta łatwostrawną)
4. Kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

#### 6. Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji:

##### 6.1. Papkowata:

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwostrawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwostrawnej:

1. Śniadanie, podwieczorek i kolacja - o konsystencji papkowatej,
2. Obiad – zupa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, herbata lub kompot. Wszystkie potrawy rozdrobnione oddzielnie (a nie w formie zupy).

##### 6.2. Płynna wzmocniona:

Dieta ma konsystencję płynną i dostarcza wystarczających ilości energii i składników odżywczych.

1. Śniadanie i kolacja – bułka, kleik na mleku, zaciągnięty żółtkiem, masło 15g, kawa zbożowa/herbata.
2. Obiad – wywar warzywno-mięsny z kaszą manną, żółtkiem i masłem lub zupa z przetartymi warzywami, mięsem, żółtkiem i ziemniakami + herbata/kompot.

##### 6.3. Do żywienia przez sondę:

Dieta o jednolitej, płynnej konsystencji. Wymagana kaloryczność diety – 2000 kcal/dzień, 1 kcal/1 ml pożywienia. Należy ją przygotowywać wg jednego z czterech poniższych wariantów w ilości 2000 ml/dzień:

<b>Wariant I - posiłek mleczny</b>	<b>Wariant II – z dodatkiem mleka</b>
Mleko świeże 3,5% tł. – 1000ml Mleko w proszku odtłuszczone – 75g Śmietanka 18% tł. – 100g Jaja – 1 szt. 50gmaka pszenna – 130g Cukier – 100g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	Mąka pszenna – 130g Mleko w proszku pełne – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Jaja – 1 szt. 50g Białko jaja (z 1 szt.) – 30g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Marchew bez odpadków – 50g Jabłko bez odpadków – 50g Sok z cytryny- 50g Cukier – 130g Sól – 6g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

<b>Wariant II– z dodatkiem mleka</b>	<b>Wariant IV – bez mleka</b>
Mleko w proszku odtłuszczone – 120g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Jaja – 2 szt. 100g Olej słonecznikowy lub sojowy – 30g Marchew, seler, szpinak – razem bez odpadków – 400g Jabłka bez odpadków – 300g Sok pomidorowy – 200g Sok z cytryny – 100g Cukier – 130g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	Mąka pszenna – 130g Jaja (1 szt.) – 50g Białko jaja 2 szt. – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Mięso wołowe chude bez odpadków – 200g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Olej słonecznikowy lub sojowy – 15g Marchew bez odpadków – 50g Jabłka bez odpadków – 50g Sok z cytryny – 50g Cukier – 150g Sól – 6g Woda – uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

## 7. Dieta bogatobiałkowa:

Zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej, w każdym posiłku należy uwzględnić produkty będące źródłem pełnowartościowego białka. Białko powinno pokrywać 16-20% energii z całodziennego jadłospisu o wartości energetycznej 2500-3000 kcal. W celu zwiększenia ilości białka po śniadaniu i po obiedzie w diecie należy uwzględnić dodatkowo mleko pełnotłuste w ilości 250 ml lub jogurt, koktajl mleczny, kefir, śmietankę, serek, budyń czy inną zakąskę będącą źródłem wysokowartościowego białka lub po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego odżywkę bogato-białkową. Do zagęszczania sosów, do zup można używać mleka w proszku.

## 8. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych:

Zasadniczą cechą diety jest ograniczenie produktów bogatych w nasycone kwasy tłuszczowe i częściowe zastąpienie ich produktami obfitującymi w jedno i wielonienasycone kwasy tłuszczowe. W praktyce eliminuje się tłuste produkty pochodzenia zwierzęcego oraz wszystkie dodawane tłuszcze zwierzęce, a uwzględnia się oleje roślinne – słonecznikowy, sojowy, a także oliwę z oliwek.

1. Śniadanie – zupa mleczna z mleka 1,5% tł. (300 ml), pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem,
2. Obiad i podwieczorek - zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej,
3. Kolacja - pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, herbata.



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

Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się również tłuszcze, natomiast zwiększa ilość białka w porównaniu do żywienia człowieka zdrowego.

Wartość energetyczna diety powinna wynosić 2000-2200 kcal, węglowodany o niskim indeksie glikemicznym (< 50 IG) powinny zapewnić 40–50% wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej (co daje 200-275g węglowodanów = 20-28 WW), tłuszcze 30-35% energii.

Wartość energetyczna diety może ulec modyfikacji do 2400-3000 kcal lub 1200-1500 kcal.

Ilość węglowodanów w poszczególnych posiłkach w kolejnych dniach powinna być jednakowa.

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.
2. Obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
  - 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (wymienne: kasza/ryż/makaron/kluski/kopytka) + surówka lub sałatka;
  - 3 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie z potrawą bezmięsną;
  - 2 razy zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka;Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).
3. Podwieczorek – sok warzywny lub jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretki owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto nie częściej niż 1 raz w dekadzie (produkty gotowe lub wyroby cukiernicze bez dodatku cukru)
4. Kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa

**Uwaga:** 2 razy dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny (śniadanie i kolacja) i 1 raz dziennie dodatek owocowy (podwieczorek) np. pomidor 50g, 2 listki sałaty, papryka czerwona 50g, ogórek zielony/kiszony 50g, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.

W przypadku dodatkowej modyfikacji diety do diety łatwostrawnej – dobór produktów taki jak w diecie łatwostrawnej.

## 10. Dieta ubogoresztkowa:

Celem diety jest dostarczenie choremu niezbędnych składników pokarmowych pokrywających dzienne zapotrzebowanie przy jednoczesnym wyeliminowaniu lub ograniczeniu spożycia pokarmów drażniących błonę śluzową jelita (ograniczenia błonnika).

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH**

(na talerzu, na 1 posiłek)

L. P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
		Śniadanie	kolacja	
1	Pieczywo graham lub razowe	120g	120g	
2	Pieczywo graham lub razowe	60- 100g	60 - 100g	
3	Chleb pszenno-żytni	120g	120g	
4	Bułka paryska (wek)	100g	100g	
5	Bułka paryska (wek)	100g	100g	
6	Cukier do kawy zbożowej/herbaty	10g	10g	
7	Kawa zbożowa z mlekiem/kakao	300 ml	-	
8	Herbata	-	250 ml	
9	Zupa mleczna	300 ml	-	
10	Masło 82% tłuszczu	15g	15g	
11	Margaryna miękka kubkowa	5-10g	5-10g	
12	Wędlina krojona	40g		
13	Kielbasa, parówka na gorąco	80g		
14	Pasty do pieczywa (np. nabiałowo-warzywna np. twaróg z koperkiem, szczypiorkiem, mięsno-warzywne, np. pieczone pasztety, warzywne jak hummus, warzywno-nabiałowe np. brokułowa, na bazie kasz, ryżu, rybne, jajeczne itp.)	80g		
15	Twarożek	70g		
16	Ser żółty krojony	40g		
17	Ser topiony	50g		
18	Dżem	50g		
19	Miód w opakowaniach jednorazowych	25g		
20	Wędlina podrobowa	40g		
21	Jajko, rozmiar M	1 szt. (50-60 g)		

*Handwritten signature and initials in blue ink.*



22	Galaretka drobiowa	150g	
23	Salatka jarzynowa	150g	
24	Pomidor	1 szt. (min. 50g)	

### Posilek obiadowy

1	Zupa	400 ml	
2	Ziemniaki	200g	
3	Kluski śląskie, kopytka, kasza, ryż, makaron	200g	
4	Makaron do zup	50g	
5	Sosy	80g	
6	Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane	100g	
7	Salata zielona ze śmietaną/olejem/ vinegrette	80g	
8	Udko z kurczaka	1 szt.	
9	Potrawka z kurczaka	180g, 100 g mięso 80 g sosu	
10	Filet z kurczaka	100g	
11	Zrazy zawijane	100g	
12	Sztuka mięsa	100g	
13	Kotlet mielony	100g	
14	Pieczeń wieprzowa + sos	80g +80g	
15	Kotlet schabowy	80g	
16	Wątroba duszona	120g	
17	Gulasz wieprzowy, wołowy	180g: 100 g mięsa, 80 g sosu	
18	Bitki wieprzowe	80g, sos – 80g	
19	Klopsiki, pulpet	100g	
20	Ryba w jarzynach	100g ryby, jarzyny min. 50g	
21	Ryba pieczona	100g	

*Handwritten signature*

*Handwritten letter 'R'*

22	Filet z ryby smażony	100g	
23	Kotlet/pulpet z ryby	100g	
24	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
25	Fasolka po bretońsku	400g	
26	Bigos	400g	
27	Lazanki z kapustą i mięsem	300g	
29	Pyzy z mięsem	200g	
28	Kotlet z jaj	80g	
29	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	250g/ 100g	
30	Naleśniki z serem	250g	
31	Naleśniki z dżemem	150g	
32	Placki ziemniaczane	300g	
33	Makaron z serem białym	300g	
34	Makaron do II dania	200g	
35	Makaron z mięsem i warzywami	300g	
36	Ryż z jabłkami	300g	
37	Ryż na sypko	150g	
38	Pierogi ruskie	300g	
39	Pierogi z kapustą, mięsem i pieczarkami	300g	
40	Kasza na sypko	200g	
41	Kompot lub herbata	250 ml	

### Zamawianie posiłków:

Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane przez specjalistę ds. żywienia lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zgodnie ze wzorem uzgodnionym z wybranym wykonawcą. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie przekazywane telefonicznie, pocztą elektroniczną lub faxem najpóźniej do godziny 10:30. Zamawiający może dokonywać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet, maksymalnie 1,5 godziny przed ustalonymi porami dostaw posiłków. Będzie to skorygowane w zamówieniu ilościowym na ten dzień. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godzinie 14.00 dodatkowe posiłki będą zgłaszane



bezpośrednio przez wyznaczone osoby. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolacje i przedstawiał tę ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez specjalistę ds. Żywnienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

#### **Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:**

- Posiłki winny być dostarczane w termosach lub systemie tacowym w odpowiedniej konfiguracji. Nie mogą być one uszkodzone i popękane. Pieczywo należy dostarczać zapakowane w folię, chleb i weki pokrojone.
- Napoje należy dostarczać w termosach typu Cambro z kranikiem lub innym równoważnym.
- Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku zapobiegające i utrzymanie właściwej temperatury.
- Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych i innych niezwłocznie po zakończeniu dystrybucji na oddziałach oraz ich wymycia i dezynfekcji odpowiednim środkiem dezynfekującym o szerokim spektrum działania, zakwalifikowanym do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.
- Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków, oznakowania danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji i szybkiego rozdysponowania posiłków.
- Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez specjalistę ds. żywnienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

#### **Wybrany Wykonawca dostarczy wzór karty kontroli, który będzie m.in.:**

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
- ocenę higieny kierowcy,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.

Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.

Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w zeszytcie, który następnie za pośrednictwem kierowcy będzie przekazywany do zapoznania i podpisu pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi. W przypadku rażących zaniedbań w jakości dostaw posiłków oraz częstych powtarzających się uwag do ich jakości i ilości, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw Zamawiający wystawi protokół wadliwej dostawy. Protokół nabierze mocy z chwilą potwierdzenia przez Wykonawcę.

Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:

- dla potraw serwowanych na zimno: potraw na kolację, wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - od 2 °C do 4°C (+/-2 °C),
- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 77°C, II danie temp. nie niższą niż 65°C (+/-2 °C),

Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet w ilości 1 szt. Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i wydezynfekowaniu rąk.

#### **Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:**



1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić dekadowy (10-dniowy) jadłospis, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 4 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań.
2. Specjalista ds. żywienia Zamawiającego ma prawo do wniesienia uwag i poprawek w zaproponowanym jadłospisie. W tym przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu dwóch dni nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej zgłoszone poprawki.
3. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiednie ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia („Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2001r.).
4. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Wymaga się używanie świeżych zielonych warzyw jak natka pietruszki, koperek zamiast suszonych, do zup oraz do ziemniaków. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności genetycznie modyfikowanej, wysoko przetworzonej (np. koncentraty obiadowe w proszku). W jadłospisach nie należy uwzględniać konserw np. pasztet konserwowy. Dopuszczalne są konserwy rybne. Zamawiający wyklucza również stosowanie substytutów oryginalnych produktów spożywczych np. produktów seropodobnych z dodatkami tłuszczów roślinnych.
5. Zamawiający wymaga, aby do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso (wołowe/ drobiowe) rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w w/w potrawach mięsa mielonego garnażeryjnego.
6. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).
7. W jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.
8. W jadłospisie należy uwzględnić masło o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82%.
9. W okresie wiosenno-letnim zupy powinny być przygotowywane ze świeżych produktów (bez udziału mrożonek). W okresie jesienno-zimowym zawartość świeżych warzyw nie powinna być mniejsza niż 50%.
10. Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 60%. Zamawiający wymaga przestrzeganie gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka (każda dostarczona porcja musi być taka sama pod względem ilości i grubości plastrów, np. wędliny, sera oraz wszelkiego rodzaju porcji mięsnych).
11. W jadłospisach jako dodatki do pieczywa należy ograniczać stosowanie wędlin/kielbas niższego gatunku tj. homogenizowanych np. parówki, serdelki, mortadela oraz wędlin podrobowych - do 5 razy na dekadę. Parówki muszą zawierać min. 90% wkładu mięsnego, wędliny min. 90%. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia tych wymagań w trakcie audytu u Wykonawcy, może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet itp. Udział past jako dodatek do pieczywa nie rzadziej niż 5 razy/dekadę (niepowtarzające się w obrębie dekady), o gładkiej konsystencji, wyraźnie doprawione; w ilości nie mniejszej niż 80g/osobę/posiłek; pasty na bazie twarogu nie częściej niż 3 razy/tydzień, mięsne, rybne (makrela, tuńczyk, szprot), jajeczne, pasty z nasion roślin strączkowych, tj. hummus (poza dietą łatwo strawną), pasztety mięsne i mięsno-warzywne; pasty dostarczane w odpowiednich warunkach sanitarno – epidemiologicznych (wkłady chłodzące) przez cały rok, niezależnie od pory roku i temperatury otoczenia.
12. W każdym głównym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaj, mleko i przetwory.
13. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o dziennej wartości energetycznej i odżywczej dotyczących żądanej przez Zamawiającego diety.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia, w formie papierowej (wydruk kolorowy) lub w formie elektronicznej (na wskazany adres mailowy) katalog wędlin i przetworów mięsnych, które będą wykorzystywane w realizacji zamówienia (zgodnie z jadłospisem) oraz wszelkich gotowych produktów nabiałowych itp. Katalog powinien zawierać: nazwę producenta, nazwę produktu, skład (% zawartości mięsa, jeżeli została określona), wartość odżywczą i energetyczną, zdjęcie plastra wędliny/pasztetu/kielbasy/opakowania jogurtu itp.
15. Wartość odżywcza ma uwzględniać białko, tłuszcz, węglowodany, cholesterol, oraz ew. inne składniki żądane w zależności od diety (np. sól w diecie niskosodowej).
16. W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej, ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.
18. W okresie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania tradycyjnych posiłków.





- skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kielbasą 100g, jajko 1 szt., masło 15g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 100g,
- skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony z uszkami lub krokietem, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,
- dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego.

### **Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.**

Do oferty należy dołączyć potwierdzoną kopię decyzji inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności. Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji. Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny wygląd oraz być ubrany w czysty fartuch ochronny. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

### **Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.**

1. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
2. W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamowania dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie.
3. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia kosztów ich zakupu.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej art. spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nagłe przyjęcie, nagła dieta ścisła. Zapas produktów spożywczych należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, wystawionego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Nazwa produktu	Szacunkowa ilość/miesiąc
dżem/miód 25g	1
masło 15g	2
szynka konserwa 110 g	1
sucharki bezcukrowe	1
kaszka ryżowa bezmleczna	1
typu Nestle, Nutricia lub inne równoważne.	

### **Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonywanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
3. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz zasadami systemu HACCP i ISO 22000: 2005
4. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywania próbek podczas audytu.
5. Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.
6. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez okres umowy, bez względu na występujące awarie.
7. Wykonawca będzie podlegał ocenie rocznej zgodnie z ustalonymi kryteriami szczegółowymi. Wyniki oceny zostaną przesłane przez Zamawiającego po jej dokonaniu i podpisaniu przez Prezesa Szpitala,
8. Minimum raz w roku Zamawiający przeprowadzi wśród pacjentów ankietę satysfakcji dotyczącą m. in. wyżywienia. Wyniki ankiety zostaną przesłane Wykonawcy i będą brane pod uwagę przy rocznej ocenie. Założony przez Zamawiającego docelowy wskaźnik zadowolenia z jakości wyżywienia – minimum 85% pacjentów oceniających wyżywienie jako bardzo dobre i dobre.
9. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, będzie wystawiony protokół wadliwych dostaw posiłków.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których produkowane są posiłki dla Zamawiającego. Z wizyty będzie sporządzony protokół, podpisany przez obydwie strony.
11. Wykonawca będzie zobowiązany do odbioru, zagospodarowania i utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami (miesięcznie dostarczy Zamawiającemu karty odpadu BDO zgodnie z ustawą o odpadach)
12. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej, obejmującego między innymi zdarzenia losowe powstałe przy wykonywaniu świadczonej usługi oraz zatrucia pokarmowe.
13. Wykonawca będzie prowadził ksiązkę w której będą dokonywane wpisy dotyczące jakości wykonywanej usługi oraz uwagi.
14. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym przez Zamawiającego magazynie odpadów medycznych, nie rzadziej niż zakładają to przepisy dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych.
15. Jednocześnie Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi do wglądu umowę na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
16. Wykonawca zapewni 500 sztuk zestawów stołowych jednorazowych (kubek na gorące napoje, zamykany pojemnik na zupę, pojemnik dzielony na drugie danie, pojemnik zamykany na suchy prowiant, sztućce) - dostarczone w pierwszym tygodniu umowy.
17. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów stołowych/talerz do zupy, talerz do drugiego dania, kubek sztućce ze stali nierdzewnej i uzupełniania ich w trakcie trwania umowy.

## WYMAGANIA SANITARNE

### Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- 1) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem - między innymi lodówki, zmywarki - przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 5) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.





6) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.

7) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy

8) Pobieranie prób wymazów bakteriologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.

9) Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania wymazu z naczyń i przekazania ich do badania na koszt Wykonawcy w sytuacjach awaryjnych.

**Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.**



**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY  
DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

*składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.  
Prawo zamówień publicznych (dalej, jako: ustawa Pzp)*

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłków dla Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.

działając w imieniu i na rzecz firmy:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(nazwa i adres Wykonawcy)

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1÷6 ustawy Pzp.\*
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. \_\_\_\_\_ ustawy Pzp.\* (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia)

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, podjąłem następujące środki naprawcze:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\* - niepotrzebne usunąć, skreślić

3. Mając na uwadze przesłanki wykluczenia zawarte w art. 7 ust. 1 pkt 1-3 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):

oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835).

**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.

data \_\_\_\_\_

*Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym,  
podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobęuprawnioną(e)*

P



## UMOWA Nr SP/AZP/381/.....

zawarta w dniu ..... w Pyskowicach

pomiędzy:

**Szpitałem w Pyskowicach Sp. z o.o.**, 44-120 Pyskowice ul. Szpitalna 2 wpisanym do rejestru przedsiębiorców KRS prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Gliwicach wydział X Gospodarczy pod numerem KRS 0000469643, NIP 9691608096, REGON 276247465

Wysokość kapitału zakładowego 39.700.000,00 zł,

reprezentowanym przez:

Mirosław Sobczak – Prezes Zarządu

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

.....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”

Zgodnie z wynikami postępowania nr SP/APZ/382/9/2022 prowadzonego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 ) zwaną dalej PZP, postępowanie prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji, zostaje zawarta Umowa o następującej treści:

### § 1

#### **Przedmiot umowy obejmuje:**

1. Przygotowanie i dostawę do Szpitala całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet specjalnych, zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu oraz opisie warunków zamówienia, nieprzerwanie przez 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Wykonywanie zmywania pojemników transportowych z uwzględnieniem specyfiki Szpitala.
3. Zapewnienie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych.
4. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług przygotowywania posiłków z zachowaniem reżimu sanitarnego.

## § 2

### Obowiązki stron umowy

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę przygotowania i dostawy jedzenia w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się:

- świadczyć usługę przygotowania i transportu całodziennych posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu oraz dostarczać posiłki do wyznaczonego pomieszczenia wg następującego harmonogramu:

śniadanie – 7:00– 7:30

obiad – 11:30– 12:00

kolacja – 16:30– 17:00

W przypadku diety dla matki karmiącej – dostawa II śniadania może odbywać się razem ze śniadaniem oraz dostawa podwieczorku może odbywać się razem z obiadem.

Za nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków rozumie się opóźnienie dostawy ponad 1 godzinę w stosunku do wyżej podanych godzin. Dostawy posiłków sporadycznie mogą odbywać się wcześniej niż wskazane pory dostaw wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym.

- bezwzględnie przestrzegać standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnić właściwą jakość oferowanych posiłków,
- dostarczać posiłki i napoje o odpowiedniej temperaturze, wymaganej w postępowaniu,
- pobierać i przechowywać próbki żywności z dostarczonych do Zamawiającego posiłków według obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywania próbek,
- posiadać polisę OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy,
- ponosić odpowiedzialność za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
- dostarczać posiłki samochodem posiadającym pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- prowadzić produkcję posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
- przestrzegać założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości energetycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut



Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy,

- dostarczać na żądanie analizę dekadowego jadłospisu dla wybranej przez Zamawiającego diety z uwzględnieniem wartości energetycznej odżywczej. W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.

3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.

4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe używane przy wykonywaniu niniejszej umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.

5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków.

6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego.

7. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

8. Zamawiający zobowiązuje się do:

- przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika.
- przekazywania w ciągu dnia skorygowanego zapotrzebowania na posiłki w związku z ruchem chorych do 1,5 godz. przed wymaganą porą dostaw posiłków, zamówienia na posiłki dla pacjentów wpływać będą do Wykonawcy mailem.

### § 3

#### **Czas trwania umowy**

1. Strony zawierają umowę na okres 12 miesięcy od dnia 01.12.2023r.

2. Wykonawca zobowiązuje się na zasadzie porozumienia stron rozwiązać umowę przed okresem określonym w ust.1, w wypadku zrealizowania całej wartości umowy wynikającej z §4.

## § 4

### Wynagrodzenie i klauzule waloryzacyjne

1. Strony uzgadniają łączną wartość przedmiotu umowy określonej w § 1 na kwotę brutto ..... brutto zł (słownie: .....brutto); netto ..... zł .

2. Ceny jednostkowe netto:

Śniadanie:

Obiad :

Kolacja:

3. Zapłata należności następować będzie za okresy miesięczne na podstawie wystawionych faktur VAT w terminie do 30 dni od daty dostarczenia faktury, przelewem na konto Wykonawcy:.....

4. Podstawą wystawienia faktury jest protokół miesięcznej ilości wydanych posiłków, potwierdzony przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika Szpitala.

5. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez swego podpisu.

6. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy, **w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę** ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- c) **Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.**

6.1. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy **w przypadku zmiany zasad gromadzenia i wysokości pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018r. o pracowniczych planach kapitałowych**, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,



b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,

c) Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy

6.2. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy w **przypadku zmiany podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu** wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

a) Opis proponowanej zmiany,

b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,

c) Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.

7. Wynagrodzenie brutto, o którym mowa w ust 1 może ulec zmianie w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT na usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy, licząc od dnia wejścia przepisów podatkowych. Wartość netto pozostaje bez zmian.

8. Zamawiający wyraża zgodę, aby Wykonawca wystawił faktury VAT bez podpisu zamawiającego na fakturze, pod warunkiem wcześniejszego potwierdzenia protokołem wykonania usługi bez zastrzeżeń.

9. Ceny jednostkowe przewidziane w ofercie Wykonawcy mogą ulec zmianie w sytuacji, gdy poziom zmiany ceny materiałów użytych przez Wykonawcę do realizacji zleczanych usług lub kosztów związanych z ich wykonaniem przekroczy poziom 20% w stosunku do cen materiałów i kosztów bazowych stanowiących podstawę sporządzenia oferty Wykonawcy.

10. W sytuacji, o której mowa w ust. 9, Wykonawca **zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu zestawienie obrazujące zwiększenie cen materiałów lub kosztów**, potwierdzające ich wzrost o wskazany wskaźnik.

11. Zmiana cen jednostkowych zostanie dokonana od następnego miesiąca następującego po miesiącu, w którym potwierdzone zostanie przez Zamawiającego spełnienie warunku przekroczenia wskaźnika, o którym mowa w ust. 9. Zmiana nastąpi w oparciu o ostatni średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem (lecz nie więcej niż o połowę tego wskaźnika), opublikowany w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego sprzed wystąpienia zmiany, o której mowa w ust. 9.

12. Zmiana cen jednostkowych Wykonawcy nie będzie następować częściej, niż co 6 miesięcy. Jeżeli w danym okresie zostanie przekroczony poziom wzrostu, o którym mowa w ust. 9, zmiana cen jednostkowych będzie dokonana po upływie 6 miesięcy od ostatniej zmiany.

13. Maksymalna wysokość zmiany cen jednostkowych dokonanych w trakcie obowiązywania umowy na podstawie zapisów niniejszego paragrafu nie może przekroczyć 25%.

14. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z treścią niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:

- a. przedmiotem umowy są roboty budowlane, dostawy lub usługi;
- b. okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

## § 5

### Nadzór

Osobą uprawnioną do nadzoru realizacji umowy ze strony Zamawiającego jest specjalista ds. żywienia lub inna upoważniona osoba. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowania i transportu posiłków, jak i prawidłowości realizacji całości postanowień umowy. Wykonawca ma obowiązek wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnić z nią stały kontakt telefoniczny. Zamawiający musi być pisemnie poinformowany przez Wykonawcę o zmianie osoby wyznaczonej do kontaktu w trakcie trwania umowy.

## § 6

### Kary umowne

1. Strony umowy ustalają następujące kary umowne:

- a) wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto nie zrealizowanej części umowy.
- b) 500 zł brutto w przypadku sporządzenia przez Zamawiającego protokołu wadliwej dostawy.
- c) za niestaranne i nienależyte wykonywanie umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% średniego miesięcznego wynagrodzenia brutto. Podstawą naliczenia kar będzie protokół niestaranne lub nienależyte wykonanej usługi podpisany przez osoby wskazane w §5 ust.



Protokół wadliwej dostawy sporządzony jest w przypadku, gdy Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami, w szczególności :

- każdorazowego powyżej 1 godzinnego opóźnienia w dostawie posiłków,
- dostarczenia potraw niewłaściwej jakości,
- dostarczania posiłków o temperaturze, nie spełniającej wymagań określonych w ogłoszeniu,
- braków ilościowych w dostawie , oraz niedostarczenia brakujących porcji w porze posiłku tj. śniadania do godz. 8:15, obiadu do godz. 13:30, kolacji do godz. 17:30., po uprzednim zgłoszeniu tego faktu Wykonawcy przez Zamawiającego - zaniżonej wagi posiłków,
- realizowania jadłospisów nie odpowiadających wymaganiom ogłoszenia i nie spełniających wymagań dietetycznych,
- braku bieżącego nadzoru nad usługą ze strony Wykonawcy,
- niewłaściwego stanu higienicznego dostawy, samochodu, kierowcy. protokół wadliwej dostawy winien być potwierdzony przez Wykonawcę przez wyznaczonego pracownika

2. W przypadku nie dostarczenia na czas posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu posiłków dla pacjentów we własnym zakresie i obciążenia Wykonawcy kosztami. Niezależnie od powyższego zostanie naliczona kara umowna zgodnie z ust.1b .

3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie przekroczy 30% wynagrodzenia umownego brutto (o którym mowa w §4 ust. 1).

4. Kary umowne zostaną naliczone na podstawie noty obciążeniowej i będą podlegały zapłacie w terminie 30 dni od dnia doręczenia wezwania.

5. W przypadku nie dokonania zapłaty kary umownej w terminie wskazanym w ust. 4 Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo do jej potrącenia z należnościami Wykonawcy przysługującymi mu na podstawie niniejszej umowy.

6. W przypadku, gdy kary umowne przewidziane w umowie nie pokrywają szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

## § 7

### **Dodatkowe postanowienia umowy**

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy bezpłatnie na okres trwania umowy pomieszczenia łącznej powierzchni 20 m<sup>2</sup> do rozładunku posiłków i przechowywania brudnych kontenerów.

## § 8

### Postanowienia końcowe

1. Wykonawca nie może przenosić na osoby trzecie praw i obowiązków wynikających z tytułu niniejszej Umowy, bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
2. Zmiana umowy dopuszczalna jest w przypadkach określonych w art. 455 ustawy Pzp i wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
5. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny dla siedziby Zamawiającego.

## §9

1. Umowę sporządzono w 2 jednakowych egzemplarzach; po 1 egzemplarzu dla Wykonawcy i 1 dla Zamawiającego.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowi specyfikacja istotnych warunków Zamówienia oraz oferta Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca:

Prezes Zarządu  
  
Mirosław Sobczak



Załącznik nr 5

**ZOBOWIĄZANIE DO ODDANIA WYKONAWCY DO DYSPOZYCJI  
NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW NA POTRZEBY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Będąc upoważnionym(/mi) do działania w imieniu i na rzecz firmy:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(nazwa i adres, podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

NIP \_\_\_\_\_ REGON \_\_\_\_\_

**o ś w i a d c z a m(/y),**

że wyżej wymieniony podmiot stosownie do przepisu art. 118 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) odda Wykonawcy:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(nazwa i adres Wykonawcy któremu zostanie udostępniony potencjał)

na potrzeby realizacji zamówienia, którego przedmiotem zamówienia jest \_\_\_\_\_ niezbędne zasoby w  
zakresie:

**ZDOLNOŚCI ZAWODOWYCH - WIEDZY I DOŚWIADCZENIA**

- udostępniam (/y) wykonawcy wyżej wymienione zasoby, w następującym zakresie:

\_\_\_\_\_

- sposób udostępnienia oraz wykorzystania udostępnionych wykonawcy zasobów będzie następujący:

\_\_\_\_\_

- okres udostępnienia oraz wykorzystania udostępnionych wykonawcy zasobów będzie wynosił:

\_\_\_\_\_

- charakter stosunku łączącego naszą firmę/ mnie z wykonawcą będzie następujący:

\_\_\_\_\_

- Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje dostawy, których wskazane zdolności dotyczą:

\_\_\_\_\_

1. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda złożenia wraz z niniejszym zobowiązaniem, odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
2. Podmiot udostępniający zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w pkt. 1 powyżej, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.

3. Jeżeli w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt. 1, Zamawiający żąda przedstawienia pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.
4. W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w pkt. 1, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający będzie żądał przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.

Biorąc pod uwagę treść pkt. 2 powyżej informuję, że dokumentem o którym mowa w pkt. 1 powyżej jest\*\*

- 1) informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z rejestru Przedsiębiorców (KRS) \*,
- 2) wpis do CEIDG \*
- 3) Inny\* : \_\_\_\_\_  
(podać wraz z dokładnymi danymi referencyjnymi dokumentów )

**Adres strony internetowej, na której dostępny jest ww. aktualny dokument:**

https:// \_\_\_\_\_

\* niepotrzebne skreślić

\*\* nie obowiązkowe, w przypadku nie wypełnienia danych dokument należy złożyć wraz z niniejszym zobowiązaniem.

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_

*Oświadczenie należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym,  
podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę(y) uprawnioną(e)*

W przypadku, gdy zobowiązanie (inny podmiotowy środek dowodowy) zostało wystawione 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, może dokonać podmiot udostępniający zasoby lub notariusz.



**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA, SKŁADANE NA  
PODSTAWIE ART. 117 UST. 4 USTAWY Z DNIA 11 WRZEŚNIA 2019 R. – PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH  
(Dz.U. z 2021 r. poz. 1129)**

Nazwa i adres Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

.....  
.....

Oświadczam/y w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, że poszczególni wykonawcy będą wykonywać usługi jak w wykazie poniżej:

\*Wykonawca (nazwa i adres Wykonawcy) .....

zrealizuje przedmiot zamówienia w zakresie: .....

\*Wykonawca (nazwa i adres Wykonawcy) .....

zrealizuje przedmiot zamówienia w zakresie: .....

\*Wykonawca (nazwa i adres Wykonawcy) .....

zrealizuje przedmiot zamówienia w zakresie: .....

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 przedstawianiu informacji. Data i miejsce Podpisy Wykonawców

**WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH USŁUG**

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość ..... Data .....

*Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy.*

Lp.	Odbiorca	Data wykonania	Przedmiot usługi	Wartość brutto
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

**Uwagi:**

**- Do wykazu należy złożyć potwierdzenia wykonania tych usług, np. referencje, protokoły odbioru.**

Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 - 123 ustawy Pzp. obowiązują uregulowania Specyfikacji warunków zamówienia.

Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, należy wykazać usługi, w których wykonaniu wykonawca bezpośrednio uczestniczył .

.....

data i czytelny podpis wykonawcy



**OŚWIADCZENIE**  
**Dotyczące grupy kapitałowej**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:  
„Przygotowanie i dostawa posiłków do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o. o.” oświadczamy, że:

1. nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5) ustawy Prawo zamówień publicznych\*,
2. należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5) ustawy Prawo zamówień publicznych\*.  
W przypadku przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5) ustawy  
Prawo zamówień publicznych, wykonawca składa wraz z ofertą listę podmiotów należących do grupy kapitałowej.

\* niepotrzebne skreślić

.....

Podpis osób uprawnionych  
do składania oświadczeń woli  
w imieniu wykonawcy



Załącznik 9

**WYKAZ OSÓB**

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość ..... Data .....

*Wykaz osób potwierdzający zatrudnienie dietetyka, lub technologa żywienia zbiorowego*

Lp.	Imię i nazwisko	Informacja dot. kwalifikacji zawodowych*	Zakres wykonywanych czynności	Informacja o podstawie dysponowania tymi osobami**
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

**Uwagi:**

\*należy krótko opisać poziom wykształcenia / posiadanych przez wskazaną osobę kwalifikacji wymaganych w rozdziale VII pkt. 1 f) SWZ.

\*\*należy wpisać odpowiednio: umowa o pracę, umowa zlecenie, umowa o dzieło.

.....

data i czytelny podpis wykonawcy