

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

(zwana dalej Specyfikacją)

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego
w trybie przetargu nieograniczonego (zwanego dalej Postępowaniem) pod nazwą:**

**USŁUGA CAŁODZIENNEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW
W SZPITALU SPECJALISTYCZNYM IM. LUDWIKA RYDYGIERA W KRAKOWIE SP. Z O.O.**

numer postępowania: 139/ZP/2025

Kod CPV: 55270000-3 Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

Podstawa prawna:

Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą Pzp. Właściwą procedurą przeprowadzenia niniejszego postępowania są przepisy dla zamówień przekraczających kwotę 221 000,00 €.

Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem:

- Strony internetowej Zamawiającego: www.szpitalrydygier.pl
- Strony internetowej prowadzonego postępowania – Platforma: <https://ezamowienia.gov.pl/>
- Poczty elektronicznej Zamawiającego.

I. ZAMAWIAJACY

Szpital Specjalistyczny im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o.

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia

31-826 Kraków, os. Złotej Jesieni 1

tel. 12 64 68 207, fax. 12 64 68 173, 930;

REGON: 121188694 NIP: 678 31 05 119

KRS: 0000352784

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

- ✓ <https://ezamowienia.gov.pl>
- ✓ www.szpitalrydygier.pl
- ✓ *Poczty elektronicznej Zamawiającego: erusinek@rydygierkrakow.pl.*

II. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU:

1. W zakresie formalnym:
 - ❖ Ewelina Rusinek: erusinek@rydygierkrakow.pl
2. W zakresie merytorycznym:
 - ❖ Koziół Bernarda: bkoziol@rydygierkrakow.pl

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o.** zgodnie z opisem i wymaganiami zawartymi w załączniku nr 1 do nin. specyfikacji.
2. Oferty nie posiadające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.
3. Pozostałe warunki zamówienia określa **projekt umowy, stanowiący załącznik nr 3A, 3B do SWZ.**
4. W celu świadczenia usług objętych przedmiotowym zamówieniem, Wykonawca może wynająć od Zamawiającego pomieszczenia, na warunkach umowy najmu określonych w projekcie stanowiącym załącznik nr 3B do SWZ.
5. W przypadku programów takich jak "Program pilotażowy Dobry posiłek w Szpitalu" lub innych programów o podobnych celach, które go zastępują, Wykonawca będzie zobowiązany do dostosowania oferowanych usług, do standardu wymaganego w ramach wskazanego programu lub programów wprowadzonych w przyszłości, o ile Zamawiający do nich przystąpi. Zamawiający informuje, że bierze udział w Programie pilotażowym Dobry Posiłek w Szpitalu, przy czym wysokość dofinansowania określonego w tym programie oraz wymagania w nim wskazane, nie mają wpływu na treść oferty Wykonawcy, tym samym składając ofertę, Wykonawca powinien opierać się na Opisie Przedmiotu Zamówienia-załącznik nr 1 do SWZ.
6. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca dokonał wstępnej wizji lokalnej miejsc realizacji prac, aby uzyskać informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty celem zawarcia umowy i wykonania zamówienia. Koszty dokonania wizji lokalnej poniesie Wykonawca. Proszę o wcześniejsze zgłaszanie chęci uczestnictwa w przeprowadzanej wizji na adres email: erusinek@rydygierkrakow.pl

IV. NUMER POSTĘPOWANIA: 139/ZP/2025

Tryb postępowania: PRZETARG NIEOGRANICZONY

V. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Brak możliwości funkcjonalnego podzielenia zamówienia na części. Ze względów technologicznych i wykonawczych oraz racjonalnego wydatkowania środków publicznych nie ma możliwości podzielenia go na części. Groziłoby to ograniczeniem konkurencji albo nadmiernymi trudnościami technicznymi i kosztami wykonania zamówienia a także potrzebą skoordynowania działań różnych Wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia. Ponadto istniałoby ryzyko niewykonania poszczególnych części zamówienia.

VI. ZAMÓWIENIA PODOBNE

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień podobnych, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 i 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

VII. WYMAGANY TERMIN I WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Czas obowiązywania umowy – **60 miesięcy**. Data planowana rozpoczęcia świadczenia usługi to **01.10.2025r.**

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 57 ustawy Pzp oraz art. 112 ust. 2 ustawy Pzp, tj.:

- 1) nie podlegają wykluczeniu
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - a) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym**
Zamawiający nie ustala szczegółowego warunku udziału w Postępowaniu.
 - b) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej**
Zamawiający nie ustala szczegółowego warunku udziału w Postępowaniu.
 - c) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**
Zamawiający nie ustala szczegółowego warunku udziału w Postępowaniu.
 - d) **zdolności technicznej lub zawodowej**
 - i. Wykonawca posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego ze względu na miejsce prowadzonej działalności gastronomicznej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
Ocena spełniania niniejszego warunku udziału w Postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o złożone przez Wykonawcę oświadczenia oraz dokumenty, o których mowa w pkt X.1 ppkt 1 lit. a),b) Specyfikacji
 - ii. Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat zrealizował minimum 2 (dwie) usługi w zakresie całodziennego żywienia zbiorowego, w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w systemie tacowym, obejmującą co najmniej 450 (lub więcej) osób dziennie, przez minimum 12 miesięcy.
Ocena spełniania niniejszego warunku udziału w Postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o złożone przez Wykonawcę oświadczenia oraz dokumenty, o których mowa w pkt X.1 ppkt 1 lit. c) Specyfikacji.
 - iii. **Wykonawca wykaże, że dysponuje kuchnią zastępczą posiadającą decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych w odległości pozwalającej na zapewnienie ciągłości dostawy ciepłych posiłków czyli maksymalnie do 30 km lub w czasie dojazdu maksymalnie 30 min, mierzonej najkrótszą drogą przy użyciu aplikacji Google Maps (odległość drogowa, środek komunikacji – samochód, przejazd rozpoczęty o godzinie 8:00, dzień dojazdu poniedziałek).**
Ocena spełniania niniejszego warunku udziału w Postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o złożone przez Wykonawcę oświadczenia oraz dokumenty, o których mowa w pkt X.1 ppkt 1 lit. d) Specyfikacji.
 - iv. Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich pięciu lat zrealizował co najmniej 1 (jedną) usługę polegającą na wykonaniu robót remontowo-budowlanych w pomieszczeniach przeznaczonych do prowadzenia żywienia (takich jak kuchnie, rozdzielnie, zmywalnie, magazyny żywnościowe lub inne pomieszczenia

technologiczne), na kwotę co najmniej **150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100) brutto.**

Usługa ta zrealizowana ma być ramach jednej umowy .

Ocena spełniania niniejszego warunku udziału w Postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o złożone przez Wykonawcę oświadczenia oraz dokumenty, o których mowa w pkt X.1 ppkt 1 lit. e) Specyfikacji.

2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. 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. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z wnioskiem o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo odpowiednio wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby określa w szczególności:

- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- 3) 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.

2. **W Postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp oraz art. 109 ust. 1 pkt 1 oraz pkt 4 ustawy Pzp oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 poz. 835), oraz nie podlegają zakazowi udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych na podstawie artykułu 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn. zm.).**

Ocena spełniania podstaw wykluczenia z Postępowania, o których mowa w ust. 3, zostanie dokonana zgodnie z formułą „podlega – nie podlega”, w oparciu o przedłożone przez Wykonawcę oświadczenie i dokumenty, o których mowa w rozdz. X.1.

3. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania, Zamawiający wymaga, złożenia oświadczenia własnego Wykonawcy w postaci jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (JEDZ). W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia formularz JEDZ składa każdy z Wykonawców. Wzór formularza JEDZ określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 3/16), którego wzór stanowi załącznik nr 4 do Specyfikacji.

IX. PROCEDURA SAMOOCZYSZCZENIA

1. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy Pzp, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

- a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
2. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 1, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 1, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.
 3. Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
 4. W celu skorzystania z instytucji „samooczyszczenia”, Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia stosownych informacji w oświadczeniu stanowiącym załącznik nr 4 do Specyfikacji.

X. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Zamawiający zgodnie z art. 139 ust. 1 ustawy Pzp informuje, że najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

X.1 WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. **W zakresie wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 57 ustawy Pzp, Wykonawca przedkłada:**
 - a) **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** – podpisane odpowiednio przez osobę (osoby) upoważnioną (upoważnione) do reprezentowania Wykonawcy. Stosowne oświadczenie, Wykonawca składa w formie jednolitego dokumentu, stanowiącego **Załącznik nr 4 do Specyfikacji (formularz JEDZ)**;
 - b) **zaświadczenie** o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego ze względu na miejsce prowadzonej działalności gastronomicznej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego - w odniesieniu do wymogu określonego w **rozd. VIII ust. 1 pkt. 2 lit. d pkt. i. Specyfikacji**;
 - c) **wykaz** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, usług z podaniem ich wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz dokumenty potwierdzające, że te usługi zostały wykonane należyście, stanowiący **załącznik nr 7 do Specyfikacji**.
Wykonawca w celu spełnienia powyższego zobowiązany wykazać że w okresie ostatnich trzech lat zrealizował minimum 2 (dwie) usługi w zakresie całodziennego żywienia zbiorowego, w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w systemie tacowym, obejmującą co najmniej 450 (lub więcej) osób dziennie, przez minimum 12 miesięcy, w odniesieniu do wymogu określonego w **rozd. VIII ust. 1 pkt. 2 lit. d pkt. ii. Specyfikacji**;
 - d) **decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego** na kuchnię zastępczą, potwierdzającą iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych w odległości pozwalającej na zapewnienie ciągłości posiłków czy maksymalnie do 30 km lub w czasie dojazdu maksymalnie do 30 minut, w odniesieniu do wymogu określonego w **rozd. VIII ust. 1 pkt. 2 lit. d pkt. iii. Specyfikacji**;
 - e) **wykaz** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich 5 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, usług z podaniem ich wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz dokumenty potwierdzające, że ta usługa została wykonana należyście, stanowiący **załącznik nr 7a do Specyfikacji**.

Wykonawca w celu spełnienia powyższego zobowiązany wykazać że w okresie ostatnich pięciu lat zrealizował co najmniej 1 (jedną) usługę polegającą na wykonaniu robót remontowo-budowlanych w pomieszczeniach przeznaczonych do prowadzenia żywienia(takich jak kuchnie, rozdzielnie zmywalnie, magazyny żywnościowe lub inne pomieszczenia technologiczne), na wartość 150 000,00. w **rozdz. VIII ust. 1 pkt. 2 lit. d pkt. iv. Specyfikacji**;

2. **W zakresie potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z Postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 108 ustawy Pzp oraz art. 109 ust. 1 pkt 1 oraz pkt 4 ustawy Pzp oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 poz. 835) i art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn. zm.),**
Wykonawca przedkłada:
- a) **oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania** – wypełnione i podpisane odpowiednio przez osobę (osoby) upoważnioną (upoważnione) do reprezentowania Wykonawcy. Stosowne oświadczenie Wykonawca składa w formie jednolitego dokumentu, stanowiącego **Załącznik nr 4 do Specyfikacji (formularz JEDZ)**,
- b) **oświadczenia, że Wykonawca** nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 poz. 835) oraz nie podlega zakazowi udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych na podstawie artykułu 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn. zm.) –wypełnione i podpisane odpowiednio przez osobę (osoby) upoważnioną (upoważnione) do reprezentowania Wykonawcy - **Załącznik nr 2 do Specyfikacji**.

X.2 PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE (OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY POTWIERDZAJĄCE OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 124 USTAWY PZP, SKŁADANE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO):

1. **Zamawiający, wezwie do złożenia:**

- 1) **Dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu:**
- a) **informacji z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 4 ustawy wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed dniem ich złożenia;
- b) **odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt.4 ustawy.
- c) **zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
- d) **zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o

dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności,

- e) **oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

- art. 108 ust. 1 pkt. 3 ustawy PZP,
- art. 108 ust. 1 pkt. 4 ustawy PZP, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
- art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy PZP, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
- art. 108 ust. 1 pkt. 6 ustawy PZP,

Przedmiotowe oświadczenia należy złożyć na formularzu, którego wzór stanowi załącznik nr 5 do Specyfikacji.

- f) **oświadczenia Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy PZP**, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086) z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, 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 – **wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do Specyfikacji.**

2. Wykonawca nie będzie obowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia a Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016r. poz. 352) lub podmiotowych środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp.
3. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
4. W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia lub spełniania warunków udziału w postępowaniu, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w:
 - 1) ust. 1 pkt. 1 lit. a - składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 4 ustawy;
 - 2) ust. 1 pkt. 1 lit b, c, d – zaświadczenia, o którym mowa w ust. 1 pkt. 1 lit. c), zaświadczenia albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, o których mowa w ust. 1 pkt. 1 lit. d), lub odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w ust. 1 pkt. 1 lit. b) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,

- b) nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury
6. Dokumenty, o których mowa w ust. 5 pkt. 1, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed dniem ich złożenia. Dokument, o którym mowa w ust. 5 pkt.2, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed dniem jego złożenia.
7. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt. 1 lit. c i lit. d, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, że wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą lub jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, . Postanowienia ust. 6 stosuje się odpowiednio.
8. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VIII ust. 4 Specyfikacji, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 124 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą, wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

XI. PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

1. Zamawiający wymaga złożenia:

- a) **Certyfikatu ISO 22000:2005 lub oświadczenia o wdrożeniu systemu HACCP (wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 8 do SWZ).**
- b) **Zaświadczenie wydane przez akredytowane laboratorium żywnościowe potwierdzające jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej.**

Zgodnie z art. 107 ust. 2 ustawy Pzp, Zamawiający informuje, iż w przypadku, gdy wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie dotyczy rozdz XI pkt 1. lit. a,

W oparciu o art. 107 ust 3. ustawy Pzp, Zamawiający informuje, iż przedmiotowe środki dowodowe wskazane w rozdz XI pkt 1 lit. b służą potwierdzeniu kryterium oceny i nie podlegają uzupełnieniu.

2. Zamawiający akceptuje również certyfikaty wydane przez inne równoważne jednostki oceniające zgodność.

3. Zamawiający akceptuje odpowiednie przedmiotowe środki dowodowe, inne niż te, o których mowa w art. 105 ust. 1 i 3 ustawy Pzp, w szczególności dokumentację techniczną producenta, w przypadku gdy dany wykonawca nie ma ani dostępu do certyfikatów lub sprawozdań z badań, o których mowa w art. 105 ust. 1 i 3 ustawy Pzp, ani możliwości ich uzyskania w odpowiednim terminie, o ile ten brak dostępu nie może być przypisany danemu wykonawcy, oraz pod warunkiem że dany wykonawca udowodni, że wykonywane przez niego roboty budowlane, dostawy lub usługi spełniają wymagania, cechy lub kryteria określone w opisie przedmiotu zamówienia lub kryteriów oceny ofert, lub wymagania związane z realizacją zamówienia.

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl> oraz poczty elektronicznej.

2. Ofertę wraz z Jednolitym Europejskim Dokumentem Zamówienia (JEDZ), należy złożyć, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) – przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
3. Ofertę stanowi Formularz ofertowy z Jednolitym Europejskim Dokumentem Zamówienia (JEDZ) wraz ze wszystkimi załącznikami stanowiącymi jej integralną część.
4. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przełączaj postępowania/konkursy”).
5. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-f97ae116-e135-11ee-a01e-f641a8763d5
6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
7. Interaktywne instrukcje dostępne są na stronie <https://ezamowienia.gov.pl/pl/komponent-edukacyjny/>. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
9. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. 2022 poz. 2452), sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2247), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.
10. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
 - a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
11. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie.
12. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
13. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.

14. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
15. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
16. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
17. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (22) 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> zakładce „Zgłoś problem”.
18. Zamawiający nie przewiduje odstąpienia od użycia środków komunikacji elektronicznej.
19. **Znak sprawy: 139/ZP/2025**
20. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami jest: Ewelina Rusinek / mail: erusinek@rydygierkrakow.pl / tel. (12) 64 68 210 / Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia.
21. Za datę przekazania dokumentów, informacji i oświadczeń oraz ich cyfrowych odwzorowań przyjmuje się datę ich wpływu na Platformę e-Zamówienia lub datę i godzinę wpływu na serwer pocztowy Zamawiającego.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ

I. Informacje ogólne

1. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia, w szczególności zgodnie z niniejszą SWZ.
2. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „Formularza ofertowego” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.
3. Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
4. Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego.
Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.
5. Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie PAdES typ wewnętrzny. Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny). W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. Zaleca się, aby oferta oraz pozostałe oświadczenia, dla których zamawiający określił wzory w formie formularzy stanowiących załączniki do SWZ, zostały sporządzone zgodnie z tymi wzorami.

II. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w terminie **do dnia 02 września 2025r. do godziny 08:00.**
3. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.

4. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
5. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
6. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
7. 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”.
8. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
9. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
10. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
11. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
12. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert
13. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.

III. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi **02 września 2025 r., o godz. 09:00** przy użyciu systemu teleinformatycznego.
2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zgodnie z Ustawą PZP Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line.
5. Otwarcie ofert nastąpi na zasadach i w trybie art. 222 ust. 1, 2, 3 i 4 ustawy Pzp.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której była zamieszczona SWZ wraz z załącznikami, informacje, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy.

IV. Dokumenty składające się na ofertę:

- a) **Formularz Ofertowy**, udostępniony przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczony w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”, podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby umocowane należycie do reprezentowania Wykonawcy.
- b) **szczegółowa oferta cenowa** (wg wzoru stanowiący Załącznik nr 2a do SWZ)
UWAGA! W przypadku niedołączenia do oferty Szczegółowej Oferty Cenowej, Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy,
- d) **dokumenty i oświadczenia** potwierdzające spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w Postępowaniu i brak podstaw do wykluczenia (wymienione w rozdz. X.1 Specyfikacji),
- e) **dokumenty** wskazane w rozdz. XI Specyfikacji,
- f) w przypadku Wykonawców działających przez pełnomocnika – pełnomocnictwo,
- g) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – dokument stwierdzający ustanowienie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie pełnomocnika do reprezentowania ich w Postępowaniu

o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w Postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,

h) **potwierdzenie wniesienia wadium,**

1. **Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji. Zamawiający zaleca, aby przy sporządzeniu oferty, Wykonawca skorzystał z wzorów przygotowanych przez Zamawiającego.** Wykonawca może przedstawić ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że muszą one zawierać wszystkie informacje określone przez Zamawiającego w Specyfikacji.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. **Oferta i załączniki do oferty muszą być podpisane przez upoważnionego (upoważnionych) przedstawiciela (przedstawicieli) Wykonawcy za pomocą kwalifikowanego podpisu elektronicznego.**
5. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik wraz z ofertą winno być złożone pełnomocnictwo dla tej osoby określające jego zakres. Pełnomocnictwo winno być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
Wszelkie pełnomocnictwa winny być załączone do oferty w formie oryginału lub urzędowo poświadczonego odpisu pełnomocnictwa (notarialnie – art. 97 ust. 2 ustawy z 14 lutego 1991 r. – Prawo o notariacie (tekst jednolity Dz.U. 2020 poz. 1192 z późniejszymi zmianami)).
6. Wykonawca jest związany ofertą **do dnia 30 listopada 2025r.**Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
7. **Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.** W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:
 - a) w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego, każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu z Postępowania na podstawie **art. 108 ustawy Pzp oraz art. 109 ust. 1 pkt 1 oraz pkt 4 ustawy Pzporaz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 poz. 835) i art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn. zm.),**
 - b) Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w Postępowaniu lub do reprezentowania ich w Postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy przedłożyć w ofercie w formie, o którym mowa w ust. 5),
 - c) wszelka korespondencja w Postępowaniu prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem, o którym mowa w ust. 7 lit. b),
 - d) wypełniając Formularz Ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”; w miejscu „np. nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, a nie dane pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
8. W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.

XIV.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Oferta składana na całość zamówienia musi być zabezpieczona wadium w wysokości: **556 000,00PLN** (słownie: pięćset pięćdziesiąt sześć tysięcy złotych 00/100).
3. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert.
4. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku formach wymienionych w art. 97 ust. 7 ustawy.

5. Wadium w formie pieniężnej winno być wniesione przelewem na rachunek bankowy:

BGŻ BNP PARIBAS NR: 55 1600 1462 1828 9639 2000 0004

z dopiskiem „Wadium przetarg – Usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o., nr 139/ZP/2025”

6. Wadium w pozostałych formach winno być wniesione za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia. Zamawiający wymaga złożenia dokumentu w oryginale w formie elektronicznej na zasadach określonych w rozdz. XIII – z zastrzeżeniem, iż będzie on podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez Gwaranta tj. wystawcę gwarancji/poręczenia.
7. Wadium wnoszone w formach innych niż w pieniądzu, winno gwarantować Zamawiającemu wypłatę wadium, w przypadku zaistnienia okoliczności wskazanych w art. 98 ust. 6 ustawy Pzp
8. Niedopuszczalne jest wprowadzanie jakichkolwiek warunków ograniczających Zamawiającemu wypłacenie wadium.
9. Zamawiający zwraca lub zatrzymuje wadium na zasadach i w trybie art. 98 ustawy Pzp.

XV. ZASADY OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu Zamawiający będzie stosował niżej podane kryteria:

| KRYTERIUM | WARTOŚĆ PUNKTOWA WAGI W % |
|---|---------------------------|
| CENA | 80 % |
| JAKOŚĆ: <u>Jakość całodziennego zestawu żywieniowego</u> | 20% |

Ocena będzie dokonywana według skali punktowej, przy założeniu, że maksymalna punktacja wynosi 100 punktów:

A) Kryterium CENA

Kryterium zostanie obliczone według następującego wzoru:

oferowana najniższa cena brutto

$$\text{Cena} = \frac{\text{cena brutto oferty badanej}}{\text{oferowana najniższa cena brutto}} \times 100 \times 80 \%$$

Cena powinna być wyrażona jako cena brutto jednostkowa za 1 osobodzień, zawierająca wszystkie koszty, w tym udział kosztów remontu kuchni.

Ilość punktów uzyskanych w ramach kryterium „Cena” to 80pkt, jest maksymalną ilością punktów zdobytych przez danego Wykonawcę w tym kryterium.

B) Kryterium JAKOŚĆ: Jakość całodziennego zestawu żywieniowego :

W ramach tego kryterium oceniane będzie: potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka błonnika oraz wartości energetycznych)

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe potwierdzające jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1- dieta=1 zaświadczenie)

- co najmniej 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet 20 pkt
- 6-7 zaświadczeń dotyczących różnych diet 15 pkt
- 3-5 zaświadczeń dotyczących różnych diet 10 pkt
- 1 zaświadczenie dotyczących różnych diet 5 pkt
- brak zaświadczeń 0 pkt.

Maksymalna możliwa liczba punktów uzyskanych przez Wykonawcę = 20,00 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą. Zamawiający zastrzega, że oświadczenia nie podlegają uzupełnieniu i ich nieprzedłożenie będzie skutkowało przyznaniem 0 pkt we wskazanym kryterium.

XVI. OFERTA CENOWA

1. **Wykonawca powinien przygotować ofertę cenową na wzorze zgodnie z załącznikiem nr 2a do SWZ**
2. **Wartość netto i brutto oferty musi być podana do dwóch miejsc po przecinku.**
 - a) podana cena musi zawierać wszystkie składowe związane z dostarczaniem do siedziby Zamawiającego, w miejscu przez niego wskazanym.
 - b) cena netto ma zawierać: wynagrodzenie (w tym koszty) wszystkich wymagań określonych przez Zamawiającego niniejszą Specyfikacją (oraz załącznikami do Specyfikacji) oraz obejmować wszystkie koszty (w tym wynagrodzenie) jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa (sensu largo) wykonania przedmiotu zamówienia oraz wszelkie inne składowe za wyjątkiem podatku VAT.
 - c) stawka podatku VAT musi być wyszczególniona w osobnej rubryce.
3. **Sposób obliczania ceny:**
 - a) Wykonawca w Formularzu cenowym – Załącznik nr 2a do SWZ poda cenę poszczególnych składników średniej ceny dziennego wyżywienia jednego pacjenta określonej w pkt. I ppkt.2, tj:
 - średnią cenę śniadania dla jednego pacjenta,
 - średnią cenę obiadu dla jednego pacjenta,
 - średnią cenę kolacji,oraz na tej podstawie dokona wyliczeń średniej ceny dziennego wyżywienia jednego pacjenta określonego w pkt. I ppkt. 1;
 - b) Sposób obliczenia ceny: koszty II śniadań należy wliczyć w koszty śniadań, a koszty podwieczorków w koszty obiadu, a posiłek nocny w koszty kolacji.
 - c) Wysokość udziałów powyższych składników średniej ceny dziennego wyżywienia jednego pacjenta w tej cenie nie stanowi kryterium oceny ofert. Podanie cen poszczególnych posiłków będzie stanowiło podstawę rozliczeń z Wykonawcą w przypadku gdy pacjent (z uwagi na np. wcześniejszy wypis lub zgon) będzie spożywał jedynie część dziennych posiłków.
 - d) W skład średniej ceny dziennego wyżywienia jednego pacjenta nie wchodzi ceny depozytów oraz dodatków białkowych,
 - e) Wykonawca poda miesięczną cenę **dodatków białkowych**, mając na uwadze wielkości podane przez Zamawiającego w Formularzu cenowym pkt. I ppkt. 3 (Załączniku 2a do Specyfikacji).
 - f) Wykonawca poda miesięczną cenę **depozytów**, mając na uwadze wielkości podane przez Zamawiającego w Formularzu cenowym pkt. I ppkt. 3 (Załączniku 2a do Specyfikacji).
 - g) W celu obliczenia całkowitej ceny usługi (pkt. I ppkt 4 Formularza cenowego) Wykonawca:
 - pomnoży średnią cenę dziennego wyżywienia jednego pacjenta przez 550 (prognozowana liczba pacjentów) oraz przez **1826** (liczba dni w okresie 5 roku).
 - pomnoży cenę określoną w lit "e" przez 60 (liczba miesięcy w okresie 5 lat).
 - pomnoży cenę określoną w lit "f" przez 60 (liczba miesięcy w okresie 5 lat).
 - zsumuje ww. kwoty.

PODANA W OFERCIE CENA MA BYĆ CENĄ OSTATECZNĄ PO UWZGLĘDNIENIU WSZYSTKICH RABATÓW.

3. **Warunki płatności:**
 - 1) zasady wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia zostały opisane w projekcie umowy stanowiącym Załączniku nr 3A do Specyfikacji.
 - 2) forma płatności - przelew (m.in. podać numer rachunku bankowego oraz adres banku Wykonawcy),
 - 3) w przypadku gdy termin płatności przypadnie w dzień ustawowo wolny od pracy lub sobotę, płatność nastąpi w terminie pierwszego dnia roboczego następującego po tych dniach.
4. Cena oferty ma być podana w PLN.

5. Sprzedawca zobowiązuje się do zagwarantowania stałości cen przez cały okres obowiązywania umowy. Zmiana podatku VAT następuje z mocy prawa – w takim przypadku kwota netto pozostaje bez zmian, kwota brutto ulega odpowiedniej zmianie.

XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY:

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 3A do Specyfikacji oraz ewentualnie projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 3B do Specyfikacji.
2. Zamawiający, zgodnie z art. 454 ust. 1 ustawy Pzp, przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego, w sposób i na warunkach określonych w projekcie umowy.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający, zawiadomi Wykonawcę (na adres poczty elektronicznej wskazany w formularzu ofertowym), którego oferta wybrana została jako najkorzystniejsza, o terminie zawarcia umowy **w siedzibie Zamawiającego tj. Szpital Specjalistyczny im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o., os. Złotej Jesieni 1, 31-826 Kraków lub drogą korespondencyjną. Zamawiający zastrzega, że w przypadku zawarcia umowy drogą korespondencyjną, za dzień zawarcia umowy uważa się datę wpisaną przez Zamawiającego w komparycji umowy. Jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się, że w dniu wysyłki oryginału umowy do Wykonawcy, prześle drogą mailową skan podpisanej jednostronnie umowy, w której wskazana będzie data jej zawarcia.**
2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 577 ustawy Pzp, w terminach określonych w art. 264 ustawy Pzp.
3. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia.
4. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca składa dla osoby podpisującej umowę, dokument potwierdzający uprawnienie osoby podpisującej do reprezentowania Wykonawcy. Powyższe nie dotyczy sytuacji, gdy Zamawiający dysponuje już odpowiednimi dokumentami złożonymi w toku Postępowania.
5. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć i utrzymywać w mocy, w okresie obowiązywania Umowy - **umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej**, o której mowa w pkt. 6.
6. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej powinna obejmować wszelkie szkody na jedno i wszystkie zdarzenia, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia jakie mogą powstać w okresie ubezpieczenia.
7. Wykonawca zobowiązany jest posiadać, w okresie obowiązywania Umowy - umowę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) obejmującej zakres zgodny z przedmiotem Umowy, na sumę ubezpieczenia **minimum 2000 000,00 PLN (słownie: dwa miliony złotych 00/100 zł klauzulą ubezpieczenia od ryzyka przenoszenia chorób zakaźnych w tym WZW i HIV z limitem 1800 000,00 zł (słownie: jeden milion osiemset tysięcy złotych).**
8. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej nie powinna przewidywać udziału własnego ubezpieczonego (Wykonawcy), zaś w innym przypadku Wykonawca zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu kaucję w wysokości możliwego udziału własnego, w terminie 14 dni od daty zawarcia Umowy.
9. Wykonawca przekaze Zamawiającemu, najpóźniej w dniu zawarcia Umowy, polisę lub inny dokument jednoznacznie potwierdzający w szczególności: fakt zawarcia umowy ubezpieczenia, o której mowa powyżej, okres jej obowiązywania, a także warunki i zakres odpowiedzialności ubezpieczyciela. Ponadto Wykonawca, najpóźniej w dniu zawarcia Umowy przedłoży Zamawiającemu dowód zapłaty składki ubezpieczeniowej dotyczącej ww. polisy, zaś w przypadku składki płatnej ratalnie, będzie niezwłocznie (lecz nie później niż 7 dni od daty dokonania wpłaty) przedkładać Zamawiającemu dowody zapłaty kolejnych rat składki.
10. W czasie obowiązywania Umowy Wykonawca jest zobowiązany, najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia, przedłożyć Zamawiającemu nową polisę lub ww. stosowny dokument oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, przedstawić dowód opłacenia składki (lub rat) ubezpieczeniowej.

XIX. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcy przysługują przewidziane w ustawie Pzp środki ochrony prawnej. Szczegółowe zasady wnoszenia środków ochrony prawnej oraz postępowania toczonego wskutek ich wniesienia określa Dział IX ustawy Pzp.

XX. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Szpital Specjalistyczny im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o.**, os. Złotej Jesieni 1, 31-826 Kraków, tel. 12 46 48 502;
- inspektorem ochrony danych osobowych w **Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o.** jest Pan Jacek Dziedzic, adres e-mail rodo@rydygierkrakow.pl , nr. tel. 12 64 68 888;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **139/ZP/2025 – USŁUGA CAŁODZIENNEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W SZPITALU SPECJALISTYCZNYM IM. LUDWIKA RYDYGIERA W KRAKOWIE SP. Z O.O.** , prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 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 którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

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

*** *Wyjaśnienie:* prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA ZOBOWIĄZANIA

1. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania Umowy (w szczególności terminowości, jakości etc.) o wartości **2%** wynagrodzenia brutto należnego z tytułu wykonania umowy. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.
2. Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy powinno być wniesione w formach i na zasadach, o których mowa w przepisach art. 450 i 451 ustawy Pzp.
3. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane.
4. Zamawiający jest upoważniony do pobrania (rozliczenia, w tym wniosek o wypłatę z gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej) z zabezpieczenia: kar umownych, roszczeń z tytułu gwarancji i rękojmi lub innych kwot określonych w Umowie, naliczonych z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonywania Umowy przez Wykonawcę, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do zapłaty (termin zapłaty minimum 7 dni).

XXII. INFORMACJE DODATKOWE

1. **Gdziekolwiek w Specyfikacji Warunków Zamówienia przywołane są normy lub nazwy własne lub znaki towarowe lub patenty lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.**
2. Wszelkie czynności podejmowane przez Wykonawcę w toku Postępowania wymagają dla swej skuteczności dołączenia dokumentów potwierdzających uprawnienie osoby podpisującej do reprezentowania Wykonawcy. Powyższe nie dotyczy sytuacji, gdy Zamawiający dysponuje już odpowiednimi dokumentami złożonymi w toku Postępowania.
3. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w Postępowaniu, z wyjątkiem sytuacji opisanej w art. 261 ustawy Pzp.
6. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje stosowania dynamicznego systemu zakupów.
8. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
9. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
10. Informacja o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 – **NIE DOTYCZY.**
11. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia w przypadku dopuszczenia możliwości składania ofert częściowych.
12. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogi elektronicznego.
13. W przedmiotowym zamówieniu brak jest czynności, których wykonywanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. (Dz. U. nr 24, poz. 141 ze zm.) Kodeks pracy. Podstawa prawna: art. 29 ust. 3a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. nr 19, poz. 177 ze zm.).

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

usługi codziennego, całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie

I. Przedmiot zamówienia:

1. Usługa codziennego, całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów i odbioru pokonsumpcyjnego, centralnego zmywania urządzeń oraz narzędzi służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności. W tym zakresie Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę i możliwości techniczne potrzebne do prawidłowej realizacji umowy oraz obowiązek stosowania się do wytycznych Zamawiającego, a w szczególności:

- a) przygotowywanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, przepisami prawa (sensu largo) w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171 poz.1225 z późn. zm.) oraz zasadami systemu HACCP według normy ISO 22000.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w tym zawartych w niej alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów 14-dniowych – przygotowanych dla każdej diety, z wyliczoną wartością odżywczą, gramaturą gotowych produktów/potrav na talerzu. Jadłospisy muszą być opracowane przez dietetyków Wykonawcy i przedłożone do akceptacji przez Zamawiającego na 10 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem ich realizacji.
- d) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jadłospisów z „gramówkami”, w tym produktów zawartych w potrawach wraz z wykazem alergenów i bieżącą aktualizacją kodów/numerów receptury na dany dzień. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 30 autoryzowanych jadłospisów, które dostarczane będą z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem, w wersji elektronicznej na każdy oddział szpitala do wiadomości pacjentów i personelu. W przypadku awarii systemu, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia wersji papierowej jadłospisu wraz z posiłkiem śniadaniowym w dniu realizacji zaplanowanego menu.

2. Sposób realizacji usługi:

Wykonawca zobowiązany będzie własnym staraniem przystosować do swoich potrzeb pomieszczenia wynajmowane na podstawie umowy najmu oraz wyposażyć kuchnię/rozdzielnię Zamawiającego w niezbędne do wykonywania usługi urządzenia, zgodnie z wymogami Sanepidu, w terminie 3 miesięcy licząc od dnia zwarcia umowy. Przed przystąpieniem do wykonania prac, Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania akceptacji Zamawiającego w zakresie zakresu wykonanych prac, umiejscowienia urządzeń oraz tras instalacji oraz zgłaszania ich do odbioru Zamawiającemu oraz zgłoszenia do odbiorów przez właściwe organy administracji.

Wymagania wentylacji w budynku kuchni-pralni w pomieszczeniach kuchni

Pomieszczenia parter - rozdzielnia posiłków

Centrala nawiewno-wywiewna o wydajności 1000 m³ piecisko stopniową filtracją z nagrzewnicą wodną wpiętą do CT oraz chłodnica z agregatem glikolowym pracą w przedziale 6-16 stopni . Łapacz tłuszczu na wywiewie z pomieszczenia. Czerpnia do centrali ścienna, wyrzut kanałem izolowanym okutym z blachy na dach budynku. Założono 8-krotność wymiany powietrza na godzinę.

Pomieszczenia piwnica zmywalni, szatni, pomieszczenia socjalnego

Centrala nawiewno-wywiewna o wydajności 3000 m³ z pięcio stopniową filtracją wbudowana nagrzewnicą wodną wpiętą do CT oraz chłodnica z agregatem glikolowym pracą w przedziale 6-16 stopni celcjusza. Łapacz tłuszczu na wywiewie z pomieszczenia. Lokalizacja centrali w pomieszczeniu wentylatorowni. Kanał czerpni podłączony do istniejących kanałów w pomieszczeniu wentylatorowni. Kanały wentylacyjne prowadzone pod sufitem

Wykonawca musi dysponować nowym sprzętem i urządzeniami niezbędnymi do przygotowania, transportu i dystrybucji posiłków.

3. Wymagania Zamawiającego:

W terminie prowadzenia prac dostosowawczych w pomieszczeniach, wykorzystywanych do świadczenia usług, Zamawiający dopuszcza dostarczanie posiłków w systemie bemarowym, przy czym nie dłużej niż w okresie 3 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy. Po upływie terminu wskazanego w zdaniu 1, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków w systemie tacowym (indywidualnym) do pacjentów w poszczególnych oddziałach Zamawiającego.

Odbiór tac z naczyńiami z oddziałów oraz ich transport do centralnej zmywalni (poziom -2 budynek” kuchnia-pralnia”) znajdujące się w budynku Zamawiającego.

Centralne zmywanie i dezynfekcja tac, naczyń stołowych wraz z sztućcami, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu, dystrybucji żywności zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi oraz zasadami systemu HACCP.

II. Wymagania dotyczące sposobu przygotowywania posiłków, gramatury, wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych.

1. Oferowane przez Wykonawcę technologie i rozwiązania organizacyjne muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Wykonawca ma obowiązek realizacji usługi zgodnie z zasadami systemu HACCP (Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych z późniejszymi zmianami).

2. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą zawierać obliczone wartości energetyczne i składniki odżywcze zgodnie z publikacjami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie tj. „Zasady żywienia chorych w szpitalach” pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2011r., „Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży” pod redakcją Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017r., „Normy żywienia dla populacji polskiej” – nowelizacja pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2024r., „Dietetyka. Żywienie zdrowego chorego człowieka, H. Ciborowska, A Ciborowski PZWL, Warszawa 2021r. Wykonawca musi uwzględnić na bieżąco aktualizowane oraz obowiązujące standardy żywieniowe w trakcie trwania umowy.

3. Wszystkie zastosowane do wykonania usługi narzędzia i urządzenia muszą spełniać wymogi Ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (tj. Dz. U. 2021 poz. 1344) oraz rozporządzeń szczegółowych wydanych na mocy przywołanej ustawy.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów znajdujących się w jego dyspozycji, świeżych, zgodnych z obowiązującymi normami w Polsce. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy odpowiednich urządzeń znajdujących się również w dyspozycji Wykonawcy.

5. Kuchnie i pomieszczenia Wykonawcy muszą posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji Sanitarnej, które Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu na jego prośbę.

6. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) i zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (przedmiotowa usługa nie obejmuje żywienia noworodków).

7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla produktu/posiłku w trakcie całej drogi - od Kuchni Wykonawcy do pacjentów w poszczególnych oddziałach Zamawiającego.

8. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca „Nomenklatura diet” w Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie Sp. z o.o. uwzględniając produkty spożywcze i potrawy, których nie podaje się w Szpitalu.

9. Posiłki obejmują: I śniadanie, obiad, kolację i tzw. posiłek nocny - w przypadku diet w cukrzycy oraz innych wskazanych przez Zamawiającego, w tym jako uczestnika realizacji programów pilotażowych (np. „Dobry posiłek w szpitalu”) i określonych w OPZ „Nomenklatura diet” - I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację oraz tzw. posiłek nocny (II kolację).

10. Na każdą dietę – z uwzględnieniem diet indywidualnych (np. bezglutenowa, ubogopurynowa, niskokosztowa) będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę jadłospis. Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca uwzględni sezonowość i różnorodność dostępnych na rynku świeżych produktów, w szczególności warzyw i owoców oraz adekwatny dla diety dobór technik kulinarnych, w tym: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie, pieczenie w folii, itp. Posiłki muszą być urozmaicone, z uwzględnieniem zasad aktualnie obowiązującej piramidy żywienia, co oznacza dostarczanie warzyw i/lub owoców do każdego posiłku. Posiłki nie mogą się powtarzać w dekadzie.

11. W Tłusty Czwartek, Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielką Sobotę, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze dla wszystkich diet - w ilości nie mniejszej niż 100g/osobę (za wyjątkiem tych wskazanych przez Zamawiającego, np. o zmienionej konsystencji: płynna odżywcza, do żywienia przez zgłębnik).

12. Posiłki muszą być podawane w sposób estetyczny, w stabilnych naczyniach zmywalnych – ceramicznych: do podawania zup – talerze białe o średnicy nie mniejszej niż 23cm; talerze płytkie – również białe (w tym talerzyki deserowe białe) wraz z kubkami z uchem i sztućcami (łyżka, łyżeczka, widelec, nóż). Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania powyższej zastawy stołowej, niepopękanej, niewyszczerbionej, nieobitej, gwarantującej bezpieczeństwo pacjenta.

13. Zamawiający wymaga, aby talerze płaskie (śniadaniowe, obiadowe), talerze na zupę, talerze deserowe, salaterki, kubki posiadały szczelne przykrycie (indywidualne dla każdego naczynia), zabezpieczające składowe posiłku przed wylaniem/wysypaniem. Ponadto atest na kontakt z żywnością, możliwość podgrzewania w kuchenke mikrofalowej, zmywania i wyparzania w zmywarce (zalecane działanie w temperaturze minimum 95°C lub podlegającemu innej, akceptowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Zamawiającego formie mycia i dezynfekcji, np. chemicznej), schładzania do 0°C. Zamawiający preferuje talerze śniadaniowe i obiadowe z podziałem na 2 lub 3 części. Sztućce ze stali nierdzewnej, noże z zaokrąglonym końcem, łyżki, łyżeczki.

14. Wykonawca zastosuje sztućce metalowe ze stali nierdzewnej/kwasoodpornej, pozwalającej na zachowanie wymaganych standardów higieny oraz na mycie gorącą wodą z użyciem środków chemicznych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

15. Wykonawca zapewni na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia pacjentów w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu realizowania usługi żywienia.

III. Organizacja usługi żywienia:

1. Zamawiający przewiduje średnio, dziennie następującą ilość posiłków:

- I śniadanie - 550 szt.
- II śniadanie - 150 szt. (dieta 6/C3;6/3 oraz wskazane przez Zamawiającego)
- obiady - 550 szt.
- podwieczorki - 150 szt. (dieta 6/C3;6/3 oraz wskazane przez Zamawiającego)
- kolacje - 550 szt.
- posiłek nocny – 550szt. (dla diet wymaganych realizacją przez Zamawiającego programu pilotażowego, np. „Dobry posiłek w szpitalu”).

2. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia większej lub mniejszej ilości posiłków o 10% (maksymalnie do 30%) od wielkości określonych w części III pkt. 1 OPZ w sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili udzielania zamówienia, a związanej z okolicznościami niezależnymi od Zamawiającego, powodującymi zwiększenie lub zmniejszenie udzielania usługi o wskazane wartości.

3. Maksymalna wartość umowy została ustalona na podstawie szacunkowej ilości osobodni. Zamawiający może dokonać zakupu usługi w ilości większej lub mniejszej niż określona w formularzu ofertowym Wykonawcy, jednak nie mniejszej niż 60% i nie większej niż 30% ogólnej ilości osobodni szacowanej dla całego okresu obowiązywania umowy.

4. W przypadku zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia przez Zamawiającego do wartości umowy i zachowaniu zasad określonych w ust. 3, Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do:

a) wydawania codziennie (w porze śniadania) dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza. Rodzaj dodatków białkowych oraz ich prognozowaną średnią ilość miesięczną określono w oparciu o dane z okresu kwiecień 2024 r. do marzec 2025 r.

b) dostarczenia Zamawiającemu receptur potraw (z podaniem dokładnej gramatury każdej potrawy) stosowanych do realizacji zaplanowanych jadłospisów. Księga receptur powinna zostać dostarczona w terminie 10 dni roboczych od rozpoczęcia realizacji usługi żywienia.

c) dostarczenia do kuchенок oddziałowych depozytów produktów żywnościowych wg potrzeb oddziałów, w uzgodnieniu z Zamawiającym. Rodzaj depozytów oraz prognozowaną średnią ilość miesięczną określono w oparciu o dane z okresu kwiecień 2024 r. do marzec 2025 r. Rozliczenie za dodatki białkowe i depozyty produktów żywnościowych następować będzie na podstawie osobnego miesięcznego rozliczenia.

d) sposób zamawiania posiłków z uwzględnieniem rodzajów diet oraz wyjątków oddziałów, w tym dodatków białkowych - odbywać się będzie codziennie w wersji elektronicznej, z oprogramowaniem przygotowanym przez Wykonawcę, na podstawie zapotrzebowania z poszczególnych oddziałów Zamawiającego, z uwzględnieniem dokonywania uwag i wszelkich korekt w zamawianych dietach, bezpośrednio do wskazanego przedstawiciela Wykonawcy, w następujących godzinach:

Śniadanie – do godz. 6.00

Obiad – do godz. 10.15

Kolacja – do godz. 14.30

e) prowiantowanie diet dla pacjentów na dni wolne (święta i weekendy), odbywać się będzie w ostatni dzień roboczy poprzedzający dni wolne, w podanych powyżej godzinach (np. zamówienie w piątek na sobotę, niedzielę i poniedziałek).

f) dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego w dniu, którym posiłki mają zostać dostarczone (w zakresie śniadania, obiadu i kolacji). Wielkość korekty nie powinna być większa niż 20% w stosunku do wielkości podanych ilości w zamówieniu.

6. Wykonawca, na każdym etapie prowiantowania zapewni sprawną i zgodną z potrzebami Zamawiającego aplikację on-line służącą do tego celu.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany czasu dostarczenia/złożenia zamówienia z oddziałów (plus 30 minut) w nagłych przypadkach: awaria telefonu, sieci internetowej, komputera, sytuacja nagła na oddziale uniemożliwiająca terminowe złożenie zamówienia, itp.

8. Zamawiający składa również na platformie informatycznej, zapotrzebowanie na tzw. produkty dodatkowe (dodatki białkowe i depozyt magazynowy) w każdą środę do godz. 11:00. Produkty te muszą być wydawane do posiłków, następnego dnia po zgłoszeniu.

Wykonawca będzie dostarczał i wydawał posiłki do poszczególnych oddziałów specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie, w następujących godzinach:

- Śniadanie 7:00 - 9:00
- Drugie śniadanie 10:00 - 11:00
- Obiad 12:00 - 14:00
- Podwieczorek 15:00 - 16:00
- Kolacja i posiłek nocny :17:30 – 19:00

9. Wykonawca świadczyć będzie usługi we wszystkie dni tygodnia, w godzinach określonych przez Zamawiającego. Szczegółowy harmonogram godzin dystrybucji posiłków na oddziałach stanowi załącznik nr 4 do umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin dystrybucji posiłków na oddziałach.

10. Personel Wykonawcy musi rozpocząć dystrybucję posiłków o wyznaczonej w planie godzinie i według ustalonej kolejności. Kompletne, zapakowane wózkiz tacami muszą wyjechać z kuchni Zamawiającego przed wyznaczoną w harmonogramie godziną, uwzględniając czas na transport do wind i dalej do oddziałów Zamawiającego.

11. Bez zgody Zamawiającego Wykonawca nie może dokonać samowolnie zmiany kolejności i zmiany godzin dystrybucji posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania tych zmian w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby przez oddziały szpitalne.

IV. Dystrybucja posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków w systemie tacowym wraz z niezbędnymi wymaganymi naczyńiami, sztućcami (łyżka, łyżeczka, widelec, zaokrąglony nóż) i kubkami z uchem do pacjentów w oddziałach Zamawiającego (w tym do pacjentów na salach izolacyjnych), na własny koszt i ryzyko. Zastawa winna obejmować: talerze śniadaniowe małe i duże, obiadowe talerze płaskie, talerze głębokie na zupę, salaterki z uszkiem (opcjonalnie), kubki z uszkiem o pojemności umożliwiającej podanie nie mniej niż 250 ml napoju (po zastosowaniu pokrywki), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżeczka, łyżka, widelec i noże (nie z ostrym zakończeniem, półokrągłe), pokrywki na talerze, kubki (odporne na wysokie temperatury, szczelnie przylegające do kubków i talerzy tak, aby zabezpieczyć zawartość przed wylaniem, wysypianiem oraz zachować wymagane temperatury). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zatwierdzenia zaproponowanej przez Wykonawcę zastawy w terminie do 14 dni przed rozpoczęciem usługi.

2. Wymagania:

a) Wykonawca zapewni na swój koszt wózki do dystrybucji tac z posiłkami: dwukomorowe, jedna strona grzewcza na posiłki gorące, druga chłodzona na posiłki zimne. Wózki przeznaczone do dystrybucji tac z posiłkami, odporne na uderzenia, zapewniające utrzymanie wymaganej temperatury posiłku przez cały czas trwania dystrybucji. Posiłki muszą być zabezpieczone przed rozlaniem, wysypianiem i utratą temperatury.

b) Zamawiający wymaga od wykonawcy zaopatrzenia wszystkich jednostek organizacyjnych (oddziałów szpitalnych) w szczelne, zapewniające utrzymanie wymaganej temperatury termosy/pojemniki GN/dzbanki do dystrybucji napojów, zapewniające bezpieczne i łatwe nalewanie.

c) za dystrybucję posiłków do pacjenta w oddziale uznaje się:

- podanie przez pracownika wykonawcy tacy z posiłkiem do pacjenta, wraz z napojem i ze sztućcami, a po konsumpcji zbiórkę tac, kubków i sztućców oraz umieszczenie ich w szafach, a następnie, po szczelnym zamknięciu szaf, przetransportowanie do zmywalni Zamawiającego

- przygotowywanie kanapek dla wskazanych pacjentów

d) Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania wynajmowanych pomieszczeń, niezbędnych do realizacji przedmiotowej usługi, zgodnie z obowiązującymi normami sanitarno-epidemiologicznymi oraz zasadami systemu HACCP.

e) Zamawiający wymaga zaopatrzenia w biofermentator do kompensacji biomasy odpadów organicznych (pokonsumpcyjnych) w celu ułatwienia ich utylizacji.

3. Informacje dodatkowe:

a) Wykonawca odpowiada za:

- utrzymywanie czystości kuchенок oddziałowych, również po wydaniu posiłków. Kuchenki oddziałowe służą do przygotowania i wydawania posiłków, w tym do przygotowywania kanapek i dodatkowych napojów;

- wymianę w okresie obowiązywania Umowy zużytych urządzeń na nowe, spełniające wymagania wynikające z OPZ;

- realizację innych obowiązków wynikających z postanowień Umowy lub dokumentów zamówienia.

Zamawiający informuje, iż posiada zaplecze / infrastrukturę.

4. Organizacja dystrybucji posiłków:

a) Jeżeli wymaga tego proponowana przez Wykonawcę organizacja dystrybucji posiłków – Zamawiający może wynająć Wykonawcy pomieszczenia znajdujące się na niskim parterze o powierzchni 286,60 m² - na warunkach określonych w umowie najmu. Pomieszczenia te będą mogły być użytkowane jedynie w celu związanym bezpośrednio ze świadczeniem niniejszej usługi. Wykonawca umożliwi w przedmiotowych pomieszczeniach urządzenie jednego stanowiska pracy dla przedstawiciela Zamawiającego.

b) W przypadku najmu pomieszczeń Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt wyposażać te pomieszczenia odpowiednio w stanowiska (tzw. stacje dokujące do regeneracji posiłków) do aktywnego podgrzewania i utrzymywania temperatury gorących potraw i równoczesnego

schładzania zimnych komponentów posiłków, po ich uprzednim wyporcjowaniu i umieszczeniu w wózkach transportowych na tacach indywidualnych

- c) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej liczby wózków transportowych dla posiłków indywidualnych w tacach, wymaganych naczyń i sztućców oraz narzędzi do dystrybucji przez cały okres świadczenia usługi
- d) Wykonawca zapewni dostarczanie napojów do poszczególnych posiłków w termosach/pojemnikach GN/dzbankach, zgodnie z zapotrzebowaniem Oddziałów Zamawiającego.
- e) W razie uzasadnionych pisemnych potrzeb Oddziałów Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia kompletów naczyń jednorazowych (na jeden taki komplet składa się: talerz głęboki, przykrywka, talerz płytki, kubek, łyżka, łyżeczka, widelec, nóż) w ilości po 1000 sztuk każdego wymienionego elementu kompletu na miesiąc, z możliwością pobierania asortymentu w zależności od potrzeb oddziału. Wykonawca zagwarantuje możliwość ich zamawiania 1 raz w tygodniu, w robocze dni miesiąca przez cały okres trwania umowy.
- f) Rozliczenia naczyń jednorazowych: Wykonawca musi wliczyć koszty naczyń jednorazowych w cenę osobodnia świadczonej usługi. Średnio miesięczne zapotrzebowania na opakowania jednorazowe - 1000 szt kompletów miesięcznie, tj. po 1000 szt z każdego wymienionego elementu (1000x talerz głęboki, 1000x przykrywka, 1000x talerz płytki, 1000x kubek, 1000x łyżka, 1000x łyżeczka, 1000x widelec, 1000x nóż). Pozycje te nie stanowią elementu osobnego fakturowania.
- g) Wykonawca zapewni sztućce jednorazowe do każdego posiłku dla pacjentów w oddziałach m.in.: Psychiatrii, Toksykologii, Detoksykacji.

V. Transport posiłków:

1. Wykonawca musi dysponować środkami transportu zewnętrznego* i wewnętrznego* przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

**pod pojęciem transport zewnętrzny Zamawiający rozumie: samochód dostawczy, przystosowany do transportu posiłków zgodnie z wymogami Systemu Zarządzania Jakością, a pod pojęciem transport wewnętrzny - wózki barmarowe.*

2. Wymagania względem transportu zewnętrznego:

a) świadectwo zgodności środka transportu (certyfikat Sanepidu oraz rejestracja i zatwierdzenie środka transportu przez PIS do bezpiecznego przewozu żywności)

b) osoba wykonująca transport posiłków do Zamawiającego musi posiadać i okazać książeczkę sanepidowską

c) stan techniczny pojazdu, warunki higieniczne wewnątrz pojazdu (zmywalna wykładzina gumowa umożliwiająca właściwe mycie i czyszczenie wnętrza pojazdu)

d) dostarczanie odpowiednio zabezpieczonych i opakowanych posiłków, chroniących je przed czynnikami zewnętrznymi (posiłki zbiorczo są przewożone przez kierowcę pojazdu z rampy na "wózkach paletowych" nie dotykając podłoża do pomieszczenia kuchni/rozdzielni; szczelność przykryw termoportów i pojemników typu GN - do transportu potraw gorących; szczelność klap dla opakowań typu THOR do transportu pieczywa, warzyw, owoców, produktów suchych)

Powyższe parametry służą do oceny jakości świadczonej usługi żywienia, będą monitorowane i odnotowywane przez osobę nadzorującą usługę z ramienia Zamawiającego, jeden raz na kwartał.

3. Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do przewozu i przechowywania w oddziale pieczywa, resztek (odpadków) pokusmpcyjnych oraz brudnych naczyń, jeżeli ich przechowywanie będzie wymagane organizacją wydawania posiłków.

4. Po zakończeniu pory wydawania tac z posiłkami, wykonawca odbierze tace z sal pacjentów, brudne naczynia, sztućce, narzędzia do dystrybucji oraz inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z oddziałów Zamawiającego (w tym z tzw. śluzu od pacjentów z sal izolacyjnych) – nie wcześniej, niż 30 minut po

zakończeniu dystrybucji posiłków na oddziale, zapewni ich transport w wyznaczonych do tego celu windach do pomieszczeń zmywalni poziom „-2” na terenie Zamawiającego.

5. Wykonawca na własny koszt, zobowiązany będzie do okresowego, min. 2 razy do roku, czyszczenia separatora tłuszczu (tzw. odstojnika tłuszczu), znajdującego się na obiekcie Zamawiającego. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu, do 7 dni roboczych, dokument potwierdzający dokonanie czyszczenia separatora. Wykonawcy nie przysługują, względem Zamawiającego, żadne roszczenia związane z zasadami określonymi w tym ustępie.

6. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję sprzętu użytego do dystrybucji posiłków przy użyciu własnych środków czystości.

7. Wykonawca w ramach trwania przedmiotowej usługi odpowiada za stan techniczny* dwóch dźwigów towarowych (bliźniaki) przeznaczonych do transportu żywności, znajdujących się w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach.

** (m.in. usuwanie usterek wynikających z transportu wózkami, w szczególności listew fotooptycznych oraz przycisków.)*

8. W holu windowym w budynku głównym są do dyspozycji Wykonawcy (ale już wspólnie) dwie windy: czysta nr 7 oraz brudna nr 6.

9. Windy o których mowa w punkcie V.8 pozostają wyłącznie w dyspozycji Wykonawcy i nie są wykorzystywane przez osoby zatrudnione przez Zamawiającego bądź inne podmioty świadczące usługi w Szpitalu. Windy serwisowane są przez firmę zewnętrzną (**umowa zawarta do 12 września 2025 roku**), za które Wykonawca w 100 % ponosi miesięczne koszty eksploatacji, konserwacji każdego z nich na podstawie refaktury. Wykonawca będzie pokrywał także w 100 % koszty napraw tych wind.

10. W holu windowym w budynku głównym są do dyspozycji Wykonawcy (ale już wspólnie) dwie windy: czysta nr 7 oraz brudna nr 6.

11. Windy o których mowa w pkt. V.8 serwisowane są przez firmę zewnętrzną (**umowa zawarta do 12 września 2025 roku**), za które Wykonawca w 25 % ponosi koszty eksploatacji, konserwacji każdego z nich na podstawie refaktury. Wykonawca będzie pokrywał także w 25 % koszty napraw każdej z tych wind (na podstawie refaktury).

12. Producent wind oraz ich rok produkcji: kuchnia dwa dźwigi produkcji Z.U.D z siedzibą w Warszawie, rok produkcji 1985, modernizacja 2009 rok. Budynek główny Szpitala - dwa dźwigi produkcji OTIS z siedzibą w Warszawie rok produkcji 2007.

13. Za użytkowanie dźwigów windowych, w tym tzw. „bliźniaków” w kuchni-pralni Zamawiającego oraz dźwigów nr 6 i 7 w budynku głównym, **wynoszą razem 2376,90 zł miesięcznie.**

14. Zamawiający informuje, iż dysponuje pomieszczeniem piwnicznym (poziom „-2”) o powierzchni **361,5 m²** („centralną zmywalnią”), które może wynająć Wykonawcy w celu urządzenia tam centralnej zmywalni, na warunkach określonych w umowie najmu. Pomieszczenie powinno być wyposażone w niezbędny sprzęt do automatycznego zmywania - zmywarki tunelowe konieczne do zmywania i dezynfekcji sprzętu użytego do świadczenia usługi.

15. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stanowiska **do mycia szaf jezdnych**, przeznaczonych do transportu posiłków oraz do mycia szafek, bądź wózków kelnerskich służących do zbierania naczyń i sztućców.

16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania w powyższym obowiązujących przepisów i norm.

VI. Pozostałe wymagania:

1. Wykonawca powinien bezwzględnie dysponować systemem informatycznym, służącym do zarządzania procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków, pozwalającym na uzyskiwanie jednoznacznych danych o ilościach i rodzajach posiłków oraz ich wartości dietetycznej (gramatura, wartości kaloryczne), a także pozwalającym na zindywidualizowanie zamawiania posiłków dla poszczególnych pacjentów. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego będzie miał wgląd do zasobów tego programu, a ponadto Wykonawca zapewni dostęp, w tym stosowne szkolenia na własny koszt, a jeśli zajdzie taka konieczność, np. wymianę aplikacji. Zamawiający przewiduje czas na wdrażenie oprogramowania, maksymalnie 3 dni robocze przed rozpoczęciem świadczenia przedmiotowej usługi.

2. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi, w tym:

a) Wykonawca zapewni koordynatora ds. realizacji przedmiotu umowy, który zobowiązany będzie do wykonywania obowiązków na terenie Szpitala (u Zamawiającego). Wykonawca wskaże osobę na piśmie, z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego, z którą personel Zamawiającego będzie się kontaktował codziennie i w dni wolne od pracy (sobota, niedziela, święta) oraz w sytuacjach koniecznych i awaryjnych (również po godzinach pracy).

b) na każdym etapie produkcji i dystrybucji posiłków Wykonawca zapewni należyte przeszkolenie personelu, zgodnie z wymogami zasad systemu HACCP

c) osoby/pracownicy mający pośredni i bezpośredni kontakt z pacjentem muszą posiadać znajomość języka polskiego, umiejętność czytania ze zrozumieniem i na odpowiednim poziomie porozumiewać się z personelem Zamawiającego oraz pacjentami.

3. Personel Wykonawcy powinien posiadać zunifikowaną i w odpowiedniej ilości (minimum 2 komplety na zmianę) odzież roboczą i ochronną wymaganą podczas dystrybucji posiłków (odzież robocza powinna zawierać logo firmy Wykonawcy oraz identyfikator imienny) Zamawiający pozostawia Wykonawcy dowolność w wyborze koloru odzieży roboczej.

4. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm.).

5. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zmianach/zamianach produktów w jadłospisach, które wcześniej zaplanował, bądź których wcześniej nie przewidział.

6. Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia natychmiastowych działań i likwidacji wszystkich nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający zastrzega sobie – posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

- przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków;

- przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.

8. Wykonawca, minimum 1x w roku, zobowiązany jest do przeprowadzania na własny koszt badań:

a) posiłków przygotowywanych i pakowanych w kuchni/rozdzielni Zamawiającego (z diety wskazanej przez Zamawiającego) na zawartość kaloryczną oraz makroskładników pokarmowych, tj. białka, tłuszczu i węglowodanów

b) na czystość mikrobiologiczną powierzchni produkcyjnych, sprzętu i rąk personelu w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych

c) na czystość mikrobiologiczną sprzętu i urządzeń niezbędnych do realizacji usługi, a mających styczność z żywnością

Wykonawca udostępni Zamawiającemu wyniki z przeprowadzonych powyżej badań do 7 dni roboczych.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli zestawionego posiłku: dokonania kontroli wagi, temperatury i estetyki posiłku z oceną organoleptyczną przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w obecności upoważnionej osoby ze strony Wykonawcy.

10. Wydawanie/dystrybucja posiłków przez Wykonawcę może rozpocząć się dopiero po przeprowadzeniu kontroli przez Zamawiającego w kuchni/rozdzielni (ocena sensoryczna posiłków; temperatura posiłków; przygotowanie pracowników do dystrybucji posiłków; stan techniczny wózków, barmów i naczyń; itd.) dokonanej w obecności Wykonawcy.

11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego udostępniania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej dodatkowej porcji posiłku z każdej z diet celem dokonania kontroli bezpieczeństwa i jakości świadczonej usługi.

12. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej i badań wody.

13. W przypadku, gdy do Zamawiającego wpłynie skarga pacjenta dotycząca niewłaściwej jakości usługi – w tym posiłków, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i zobowiązany będzie w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, nie dłuższym niż 14 dni od otrzymania skargi pisemnie ustosunkować się do jej treści.

14. Wykonawca zobowiązuje się do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg pacjentów, jako przedstawiciel Wykonawcy, będzie brać bezpośredni udział w czynnościach mających na celu rozwiązanie problemu i udzielenie odpowiedzi na skargę.

15. Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią, w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego.

VII. Okres trwania umowy – 60 miesięcy (5lat)

VIII. Nomenklatura diet:

1. Klasyfikacja diet została wprowadzona i opracowana zgodnie z wymogiem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” oraz modelowym katalogiem diet zalecanym przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Zalecenia są rekomendowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka.

2. Zamawiający informuje, iż w przypadku braku kontynuacji programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”, Wykonawca zobowiązany będzie do utrzymania i bezwzględnego przestrzegania rekomendacji dotyczących zapewnienia świadczeniobiorcom wyżywienia odpowiedniego do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia , w zakresie:

a) zapewnienia min. 400g warzyw i owoców dziennie (z przewagą warzyw, oprócz ziemniaków i batatów), w obróbce termicznej adekwatnej do rodzaju diety

b) mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne fortyfikowane zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia

c) woda mineralna niegazowana w ilości 500ml podawana każdemu pacjentowi do posiłku obiadowego

d) posiłki w ilości 3-5 razy dziennie (zgodnie z potrzebami Zamawiającego), z zachowaniem wymaganych przerw między posiłkami, w tym przerwy nocnej nie dłuższej, niż 12 godzin

e) posiłki mają być różnorodne, urozmaicone pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw.

3. Rodzaje diet i ich charakterystyka, wartość odżywcza oraz energetyczna, a także wykaz produktów wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach zostały przedstawione poniżej, w punktach A, B, C dla poszczególnych grup żywieniowych.

4. Do diet nie obowiązują kody a wszystkie modyfikacje do zamówionej diety zostaną uwzględnione w uwagach . Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia kodowania diet, o czym niezwłocznie poinformuje Wykonawcę.

A. Nomenklatura diet szpitalnych dla osób dorosłych:

1. Dieta podstawowa.

Zalecana i stosowana u osób nie wymagających specjalnego żywienia dietetycznego, oparta na zasadach racjonalnego żywienia; powinna być urozmaicona pod względem każdej grupy produktów spożywczych, pełnowartościowa, smacznie przyrządzona. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce powinny być zaplanowane w każdym posiłku. W jadłospisie należy uwzględnić mleko i przetwory mleczne, fermentowane; suche nasiona roślin strączkowych, produkty zbożowe z pełnego przemiału, ryby. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety to 2000-2400kcal/dobę, Białko stanowi 10-20% energii , tłuszcz 25-30% energii a węglowodany 45-65% energii. Podaż błonnika to 15g/1000kcal.

2. Dieta łatwostrawna.

Zalecana i stosowana u osób w schorzeniach układu pokarmowego, w trakcie rekonwalescencji, po zabiegach chirurgicznych a także u osób starszych. Dieta powinna być różnorodna, prawidłowo zbilansowana i urozmaicona, przy odpowiednim doborze technik kulinarnych. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce powinny być zaplanowane do każdego posiłku, w jadłospisie należy uwzględnić mleko i jego przetwory, ryby. W diecie ograniczeniu podlega podaż błonnika nierozpuszczalnego, potraw wzdymających i ciężkostrawnych. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety wynosi 2000-2400 kcal/dobę, gdzie udział białka stanowi 10-20% energii, tłuszcz 20-30% energii a węglowodanów 45-65% energii.

3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu.

Zalecana i stosowana w ostrych i przewlekłych chorobach wątroby, trzustki, jelit pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Jest to dieta w której ograniczmy podaż tłuszczu zwierzęcego, cholesterolu i błonnika nierozpuszczalnego w wodzie, potraw ciężkostrawnych, tłustych i wzdymających. Należy zwrócić uwagę na podaż w diecie produktów bogatych w witaminy A,D,E,K. Dieta powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana. Warzywa i owoce powinny być w każdym posiłku, najlepiej w postaci przetartej, gotowanej, pieczonej. W jadłospisie należy uwzględnić mleko i przetwory mleczne, napoje fermentowane, ryby. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety to 2000-2400kcal/dobę, białko stanowi 10-20% energii, tłuszcz 15-25% energii a węglowodany 45-65% energii.

4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Zalecana i stosowana stanach zapalnych żołądka czy jego dyspensji, w chorobie refluksowej żołądka, przy wrzodach żołądka i jelit, w nadkwasocie. Polega na ograniczeniu w diecie błonnika nierozpuszczalnego w wodzie, a także produktów i potraw wzmagających funkcję wydzielniczą żołądka. Dieta powinna być różnorodna i urozmaicona pod względem strawności, przy odpowiednim doborze metod obróbki technologicznej; prawidłowo zbilansowana, z wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, wzdymających. Warzywa i owoce podajemy w postaci gotowanej, rozdrobnionej. Do każdego posiłku należy uwzględnić napoje, a pacjent powinien mieć nieograniczony dostęp do wody pitnej. Zupy i sosy przygotowuje się na wywarach warzywnych. W jadłospisie należy uwzględnić mleko i jego przetwory, w tym produkty fermentowane, ryby. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość kaloryczna diety wynosi od 2000-2400kcal dziennie, w tym białko stanowi 10-20% energii, tłuszcz 20-30%, węglowodany 45-65%.

5. Dieta bogatoreszkowa.

Zalecana i stosowana w zaburzeniach w funkcjonowaniu jelit, w dietoprofilaktyce schorzeń układu pokarmowego, otyłości, zaburzeniach przemiany materii. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana, urozmaicona; zwiększa się podaż błonnika dlatego w diecie należy uwzględnić produkty zbożowe z pełnego przemiału, warzywa i owoce o zwiększonej zawartości błonnika w postaci surowej. Do każdego posiłku należy planować napój, jak i pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. W jadłospisie należy uwzględnić produkty mleczne i fermentowane, sucha nasiona roślin strączkowych, ryby. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety wynosi 2000-2400 kcal/ dobę, w tym białko stanowi 10-20% energii, tłuszcze 20-30% energii, węglowodany 45-65% energii, a błonnik wynosi >35g/dobę.

6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Zalecana i stosowana u chorych na cukrzycę, przy insulinooporności czy zaburzeniach tolerancji glukozy. Dieta powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana, przy jednoczesnym wyeliminowaniu łatwo przyswajalnych węglowodanów- posiłki i napoje bez dodatku cukru. Wskazane jest ograniczeniem potraw ciężkostrawnych, wzdymających. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku i zapewnić pacjentowi stały dostęp do wody pitnej. W jadłospisie należy wybierać produkty o niskim indeksie glikemicznym IG<55. Dieta obejmuje od 4-6 posiłków dziennie, o stałych porach- wg indywidualnych zaleceń: śniadanie, 2 śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny. W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić produkty zbożowe z pełnego przemiału, mleko i jego przetwory mleczne, fermentowane, suche nasiona roślin strączkowych, ryby. Wartość energetyczna diety to 2000-2400kcal na dobę, z czego białko stanowi 10-20% energii, tłuszcze 20-30% energii a węglowodany 45-65% energii.

6/3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z ograniczeniem tłuszczu

Stosowana i zalecana u osób chorych na cukrzycę, gdzie występują inne choroby współistniejące: wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Dieta powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana a ograniczeniu podlegają węglowodany łatwo przyswajalne- posiłki i napoje podaje się bez cukru, a także tłuszcz i błonnik. Wskazane jest ograniczeniem produktów i potraw ciężkostrawnych, wzdymających. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu

do każdego posiłku i zapewnić pacjentowi stały dostęp do wody pitnej. W jadłospisie należy wybierać produkty o niskim indeksie glikemicznym $IG < 55$. Warzywa i owoce podaje się w postaci gotowanej, duszonej, pieczonej. Dieta obejmuje od 4-6 posiłków- wg indywidualnych zaleceń , o stałych porach-śniadanie, 2 śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny. Wartość kaloryczna 2000-2400kcal, białko 10-20%energii, tłuszcze 15-25%energii, węglowodany 45-65%energii.

Uwaga! Diety 6, 6/3 wymagają (insulinoterapia, wg zaleceń lekarza) przygotowania posiłku nocnego, który obejmuje pieczywo w ilości nie mniejszej niż 50g, masło 83%tł 5g, wędlina wysokogatunkowa nie mniej niż 30g. Wymagane są opakowanie jednostkowe/jednorazowe. W dietach 6, 6/3 nie stosuje się bułek.

7. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

Zalecana i stosowana w chorobach układu krwionośnego i naczyń krwionośnych, hiperlipidemiach. Dieta powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana gdzie szczególną uwagę należy zwrócić na podaż witamin A,D,E,K w codziennych jadłospisach. Należy ograniczyć w diecie produkty bogate w cholesterol, nasycone kwasy tłuszczowe – na rzecz wielo- i jednonienasyconych kwasów tłuszczowych. Eliminacji podlegają również cukry proste- napoje i potrawy bez dodatku cukru. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku i zapewnić pacjentowi stały dostęp do wody pitnej. Rekomenduję się podawanie warzyw i owoców w postaci surowej; w diecie nie może zabraknąć mleka i jego przetworów, w tym fermentowanych, suchych nasion roślin strączkowych, ryb. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad , kolacja. Dieta posiada 2000-2400 kcal , gdzie białko stanowi 10-20% energii, tłuszcze 20-30% energii, węglowodany 45-65%. Cholesterol poniżej 200mg/dobę. Błonnik 15g/1000kcal.

8. Dieta ubogoenergetyczna.

Zalecana i stosowana u osób z nadwagą i otyłością. Głównym założeniem diety jest zmniejszenie wartości energetycznej diety, przy jednoczesnym zwiększeniu podaży błonnika i zachowaniu odpowiedniej ilości białka 0,8- 1,0g/kg n.m.c/dobę. Dieta powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana, z ograniczeniem cukrów prostych i tłuszczów zwierzęcych na rzecz tłuszczów roślinnych. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce (mniej dojrzałe) zaleca się w postaci surowej, produkty zbożowe z pełnego przemiału, mleko i produkty pochodne, suche nasiona roślin strączkowych, ryby. Dieta indywidualna, która obejmuje minimum 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość kaloryczna waha się w granicach 1500-1800kcal/dobę, białko 15-25%energii, tłuszcze 20-30% energii, węglowodany 45-55% energii. Błonnik 25-40 g/dobę.

9. Dieta bogatobiałkowa.

Zalecana i stosowana w chorobach nowotworowych, w marskości lub przewlekłym aktywnym zapaleniu wątroby, w chorobach tarczycy, u osób dializowanych, w silnych i rozległych oparzeniach ciała. Dieta powinna być urozmaicona, odpowiednio zbilansowana, gdzie podaż białka wynosi 100-130g białka na dobę. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowej; w jadłospisie należy uwzględnić produkty mleczne, fermentowane, ryby; ograniczeniu podlegają tłuszcze zwierzęce i cukry dodane. Dieta obejmuje 5 posiłków dziennie: śniadanie, 2 śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Wartość energetyczna ustalana jest indywidualnie oscyluje od 2000-2400kcal/dobę, białko 100-130g, tłuszcze 20-30% energii, węglowodany 50-55% energii.

10. Dieta niskobiałkowa.

Zalecana i stosowana w niewydolności nerek i wątroby, w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. W diecie występuje indywidualne ograniczenie podaży pełnowartościowego białka. Dieta powinna być urozmaicona, odpowiednio zbilansowana. Kontroluje się podaż płynów, warzyw i owoców, mleka i przetworów mlecznych. Dieta obejmuje 4-5 posiłków dziennie, zgodnie z zaleceniami: śniadanie, obiad, kolacja i posiłki uzupełniające 2 śniadanie, podwieczorek- wg wskazań lekarza. Wartość energetyczna diety ustala się indywidualnie przyjmując zakres 25-35 kcal/kg n.m.c, podaż białka w diecie wg ustaleń indywidualnych w zależności od jednostki chorobowej 0,28-1,2g/kg n.m.c; tłuszcz stanowi 25-35 energii, węglowodany 50-60% energii. Błonnik 15g/1000kcal.

11. Dieta eliminacyjna

Zalecana i stosowana w nietolerancjach lub alergiach pokarmowych lub ze względów medycznych, światopoglądowych czy religijnych gdzie wyklucza się spożycie określonych produktów. Jest to dieta indywidualna (np. bezglutenowa, wegetariańska, wegańska, bez laktozy), urozmaicona pod względem produktów spożywczych, odpowiednio zbilansowana, z wykluczeniem potraw wzdymających i ciężkostrawnych. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowej. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej .Ograniczmy sól, cukry dodane i tłuszcze zwierzęce. Obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna to 2200-2400kcal/dobę, białko 10-20% energii, tłuszcze 20-30% energii, węglowodany 45-65% energii.

12. Dieta papkowata.

Zalecana i stosowana w chorobach jamy ustnej, przełyku, w okresie rekonwalescencji i według zaleceń lekarza. Dieta o konsystencji papkowej, przetartej lub rozdrobnionej; powinna być urozmaicona, odpowiednio zbilansowana, z ograniczeniem błonnika, produktów i potraw ciężkostrawnych, wzdymających. Wyklucza się produkty i potrawy drażniące- kwaśne, pikantne, słone. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien

mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce podaje się w formie gotowanej. Obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety 2000-2400kcal/dobę, białko 10-20% energii, tłuszcz stanowi 20-30% energii, węglowodany 45-65% energii.

13. Dieta płynna.

Zalecana i stosowana w ostrych stanach chorobowych przewodu pokarmowego, wątroby, pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w chorobach zakaźnych, w chorobach nerek, nerek czy stanach pooperacyjnych. Stosuje się ją zazwyczaj do dwóch dni i jej głównym celem jest nawodnienie organizmu. W klasycznej wersji diety podaje się wodę przegotowaną, mineralną, napar z rumianku słabą herbatę, kleik. Dietę można rozszerzyć poprzez dodatek sucharków, suchej pszennej bułki. Dieta obejmują 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. W diecie płynnej nie bierze się pod uwagę wartości energetycznej ani odżywczej.

14. Dieta płynna wzmocniona.

Zalecana i stosowana gdy pacjent nie może przyjmować pokarmów stałych (zaburzenia połykania, krwawienia z przewodu pokarmowego, choroby jamy ustnej i przełyku) oraz według wskazań lekarza. Dieta chroni przewód pokarmowy przed uszkodzeniem termicznym, mechanicznym czy chemicznym. Powinna być prawidłowo zbilansowana, urozmaicona, z wykluczeniem potraw wzdymających, ciężkostrawnych; temperatura posiłków powinna być w temperaturze pokojowej lub zbliżona do temperatury ciała. Pokarmy stałe po rozdrobnieniu, powinny mieć odpowiednią konsystencję. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Dieta obejmuje 4-5 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja a także posiłki uzupełniające: 2 śniadanie, podwieczorek wg zaleceń lekarza.. Wartość energetyczna to 2000-2400kcal/dobę, białko stanowi 10-20% energii, tłuszcze 20-30% energii, węglowodany 45-65% energii.

B. Nomenklatura diet szpitalnych dla dzieci i młodzieży:

P1. Dieta podstawowa. Dzieci 4-9 lat.

Zalecana i stosowana u dzieci nie wymagających specjalnego żywienia dietetycznego, oparta na zasadach racjonalnego żywienia; powinna być urozmaicona pod względem każdej grupy produktów spożywczych, pełnowartościowa, smacznie przyrządzona. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce powinny być zaplanowane w każdym posiłku. W jadłospisie należy uwzględnić mleko i przetwory mleczne, fermentowane; suche nasiona roślin strączkowych, produkty zbożowe z pełnego przemiału, ryby. Konieczne jest ograniczenie w diecie cukru i soli. Dieta obejmują minimum 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety to 1400-1800kcal/dobę, Białko stanowi 10-20% energii, tłuszcz 20-35% energii a węglowodany 45-65% energii. Podaż błonnika to 14-16g/os/dobę.

P2. Dieta łatwostrawna. Dzieci 4-9 lat.

Zalecana i stosowana u dzieci s tanach zapalnych układu pokarmowego, w chorobach nowotworowych, w chorobach przebiegających z gorączką, w rekonwalescencji. Dieta powinna być różnorodna, prawidłowo zbilansowana i urozmaicona, przy odpowiednim doborze technik kulinarnych. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Warzywa i owoce powinny być zaplanowane do każdego posiłku, w jadłospisie należy uwzględnić mleko i jego przetwory, ryby. W diecie ograniczeniu podlega podaż błonnika nierozpuszczalnego, potraw wzdymających i ciężkostrawnych. Dieta obejmują minimum 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety wynosi 1400-1800 kcal/dobę, gdzie udział białka stanowi 10-20% energii, tłuszcz 20-35% energii a węglowodanów 45-65% energii. Podaż błonnika to 14-16g/os/dobę.

P3. Dieta łatwostrawna częściowo rozdrobniona. Dzieci 4-9 lat.

Zalecana i stosowana u dzieci - wg wskazań lekarza/dietetyka- gdzie występuje utrudnione gryzienie i połykanie, w chorobach jamy ustnej i gardła, w okresie rekonwalescencji czy w zaburzeniach funkcjonowania układu nerwowego. Dieta powinna być urozmaicona, dobrze zbilansowana, z wykluczeniem potraw/produktów wzdymających, ciężkostrawnych, drażniących (słonnych, kwaśnych, pikantnych); Produkty i potrawy powinny być w formie papkowej, przecieranej o umiarkowanej temperaturze. W diecie ograniczamy błonnik, sól i cukier. Należy pamiętać o prawidłowej podaży płynów do posiłków, jak i pacjent powinien mieć stały dostęp do wody pitnej. Wartość energetyczna diety wynosi 1400-1800 kcal/dobę, gdzie udział białka stanowi 10-20% energii, tłuszcz 20-35% energii a węglowodanów 45-65% energii. Podaż błonnika to 14-16g/os/dobę.

P4. Dieta łatwostrawna płynna. Dzieci 4-9 lat.

Zalecana i stosowana u dzieci- wg wskazań lekarza/dietetyka- w utrudnionym procesie gryzienia i połykania, w krwawieniach z przewodu pokarmowego, podczas leczenia chemo- i radioterapią, w rekonwalescencji po zabiegach. Dieta powinna być urozmaicona, odpowiednio zbilansowana pod względem produktów spożywczych. Należy pamiętać o odpowiednim nawodnieniu do każdego posiłku, jak i pacjent powinien mieć zapewniony stały dostęp do wody pitnej. Ograniczamy w diecie podaż produktów/potraw drażniących, wzdymających i ciężkostrawnych, błonnika. Pokarmy

podaje się o konsystencji płynnej/półpłynnej. Jest dietą normokaloryczną, gdzie przyjmuje się iż 1 ml powinien zawierać ok. 1kcal.

P12. Dieta bezglutenowa bezmleczna. Dzieci 4-9 lat.

Zalecana i stosowana u dzieci – wg wskazań lekarza/dietetyka-z nietolerancją glutenu i laktozy, z alergią na mleko krowie. W diecie wyklucza się produkty/potrawy zawierające gluten, mleko i produkty mleczne. Jadłospis powinien być urozmaicony, odpowiedni zbilansowany, z wykluczeniem potraw i produktów ciężkostrawnych wzdymających, soli i cukru. W diecie należy zwrócić uwagę na produkty i napoje roślinne bezglutenowe wzbogacone o wapń i witaminę D. Warzywa i owoce rekomenduje się w postaci surowej. Należy zapewnić napoje do posiłków jak i stały dostęp do wody pitnej. Dieta obejmuje minimum 3 posiłki-śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna diety wynosi 1400-1800 kcal/dobę, gdzie udział białka stanowi 10-20% energii, tłuszcz 20-35% energii a węglowodanów 45-65% energii. Podaż błonnika to 14-16g/os/dobę.

C. Nomenklatura diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub w okresie laktacji:

C1. Dieta podstawowa.

Zalecana i stosowana u kobiet w okresie ciąży i laktacji, gdzie nie towarzyszą temu stanowi żadne inne dolegliwości. Powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana, o odpowiedniej indywidualnie dobranej podaży błonnika, z ograniczeniem soli, cukru. W jadłospisie należy uwzględnić mleko i przetwory mleczne, produkty fermentowane, ryby. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka, warzywa lub owoce. Należy pamiętać o prawidłowej podaży płynów do posiłków, jak i pacjentka powinna mieć stały dostęp do wody pitnej. Obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna wynosi 2200-2400 kcal/dobę, białko 10-20% energii, tłuszcze 30-35% energii, a 45-65% energii pochodzi z węglowodanów. Błonnik-zgodnie z zaleceniami lekarza.

C2. Dieta łatwostrawna.

Zalecana i stosowana w okresie ciąży występującej z niewielkimi dolegliwościami, przy stanach patologii ciąży, w okresie okołoporodowym, w czasie połogu i okresie laktacji. Eliminują się w diecie produkty/potrawy ciężkostrawne, wzdymające, suche nasiona roślin strączkowych. Dieta powinna być urozmaicona, odpowiednio zbilansowana, a technologia sporządzania potraw niewywołująca objawów niepożądanych ze strony układu pokarmowego. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka, warzywa lub owoce w postaci gotowanej, pieczonej, duszonej bez podsmażania. Zaleca się stosowanie naturalnych przypraw. Należy pamiętać o prawidłowej podaży płynów do posiłków, jak i pacjentka powinna mieć stały dostęp do wody pitnej. Obejmuje minimum 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Wartość energetyczna wynosi 2200-2400 kcal/dobę, białko 10-20% energii, tłuszcze 30-35% energii, a 45-65% energii pochodzi z węglowodanów. Błonnik-zgodnie z zaleceniami lekarza.

C3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Zalecana i stosowana u kobiet ciężarnych i w okresie laktacji z cukrzycą, z insulinoopornością. Dieta powinna być urozmaicona, prawidłowo zbilansowana, przy jednoczesnym wyeliminowaniu łatwo przyswajalnych węglowodanów-posiłki i napoje bez dodatku cukru; Z ograniczeniem tłuszczu zwierzęcego, cholesterolu, potraw/produktów ciężkostrawnych i wzdymających. Zaleca się warzywa i owoce z niskim indeksem glikemicznym IG<55. W każdym posiłku należy uwzględnić produkty bogate w białko jak i warzywa lub owoce. Należy pamiętać o prawidłowej podaży płynów do posiłków, jak i pacjentka powinna mieć stały dostęp do wody pitnej. Zaleca się stosowanie naturalnych przypraw. Obejmuje 5-6 posiłków dziennie: śniadanie, 2 śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny. Wartość kaloryczna 2200-2400kcal/dobę, białko ok. 30%energii, tłuszcz 20-30% energii, węglowodany 40-50%energii. Błonnik-zgodnie z zaleceniami lekarza.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania modyfikacji diet niewymienionych powyżej, zgodnie z potrzebami i wymogiem oddziałów szpitalnych Zamawiającego.

IX. Produkty spożywcze i potrawy nie stosowane w oddziałach oraz ich zamienniki.

1. Oddział Rehabilitacji Neurologicznej – nie podaje się pacjentom bułek, w zamian stosowany jest chleb pszenno-żytni w ilości 100g/osobę. W przypadku planowania w posiłkach jabłek, owoce te muszą być miękkie (gotowane, pieczone).
2. Oddział Neurologii i Udarów Mózgu – na posiłek nocny dla pacjentów z dietą w cukrzycy podawany jest jogurt naturalny w opakowaniu jednostkowym 150g. Ilość porcji będzie przedstawiana na bieżąco przez Zamawiającego.
3. Intensywna Terapia MCOP Oddziału Oparzeń – wymagane pojemniki do przechowywania posiłków o odpowiedniej temperaturze.

4. Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej – dla pacjentów po zabiegach bariatrycznych zamawiane będą jogurty naturalne 1,5% tłuszczu o objętości nie mniej niż 150g, w zależności od potrzeb oddziału, tj. 15-30szt. tygodniowo. Produkt będzie zamawiany z tzw. „dodatkiem białkowym”, pkt XI niniejszego OPZ.
5. Ilość posiłków będzie podawana na bieżąco przez Zamawiającego.
6. Inne wyjątki wskazane przez Zamawiającego na bieżąco do realizacji w trakcie umowy.

X. Zamawiający wymaga realizacji zasad planowania w jadłospisach w ciągu tygodnia:

1. 3 razy porcja mięsa w całości (w postaci niezmielonej i niekrojonej): w tym 1 raz schab (bitka, kotlet, roladka) 1 raz wołowina (bitka, sztuka mięsa, zraz czysto wołowy zawijany, klops czysto wołowy mielony); 1 raz drób/udko z kurczaka 1 szt. (nie mniej niż 130g) i 1 raz drób/pierś z kurczaka lub indyka (grillowana, duszona, smażona, pieczona);
2. 1 raz potrawa z mięsem rozdrobnionym, gdzie udział mięsa stanowi 80% w stosunku do pozostałych składników w recepturze (np. pulpety, kotlety mielone, zrazy, klopsy);
3. 1 raz ryba (w piątek) w całości (nie rozdrobniona) i naprzemiennie: kotlety, pulpety rybne, gdzie udział mięsa stanowi 80% w stosunku do pozostałych składników receptury
4. 1 raz danie półmięsne, gdzie udział mięsa stanowi nie mniej niż 50% w stosunku do pozostałych składników potrawy (gołąbki, makaron z mięsem, risotto, kaszotto z mięsem, łazanki z mięsem i kapustą, itp.);
5. 1 raz danie bezmięsne (naleśniki ruskie, z jabłkami, z serem, owocami, makaron z serem, pierogi leniwe, pierogi z serem, pierogi z owocami itp.).

XI. Dla „dodatku białkowego” zamawianych dla pacjentów, dostarczanych codziennie włącznie z niedzielą:

1. Bułka pszenna „kajzerka” o wadze min. 50g (1 szt.).
2. Chleb pszenno-żytni, krojony, pakowany w porcje do pojemników jednostkowych/jednorazowych atestowanych PZH lub innych dopuszczonych w żywności. (50g /porcję – nie wliczając „piętek”).
3. Masło extra min. 82% tłuszczu (mleczny), porcjowane i pakowane jednostkowo min. 20 g/osobę, nieprzebarwione, bez kruszenia się podczas smarowania, o właściwych walorach organoleptycznych.
4. Mleko 2% tłuszczu, produkty mleczne i nabiałowe pakowane w opakowania jednostkowe: kartony mleka o pojemności min. 0,5 l.
5. Ser twarogowy min.100g/porcję o stałej konsystencji i właściwych walorach organoleptycznych.
6. Jaja „L” właściwej jakości, 1 szt. odpowiadające wadze powyżej 60g, pakowane jednostkowo, świeże, czyste, odkażone; gotowane na twardo.
7. Wędliny dobrego gatunku, zawierające min. 80% mięsa bez MOM. Wędlina z widocznym blokiem mięsa, w ilości nie mniejszej niż 50g/porcję, pokrojona w plasterki, pakowana jednostkowo i opatrzona datą przydatności do spożycia oraz informacją nt. jej przechowywania.
8. Mięso – filet drobiowy gotowany i mielony, w ilości nie mniejszej niż 100g/porcję, pakowany jednostkowo z zamieszczoną datą produkcji oraz przydatności do spożycia i informacją nt. sposobu przechowywania. Mięso powinno być dostarczone na wskazany oddział do obiadu.
9. Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu nie mniej niż 150g 1op/porcję.
10. Produkty bez laktozy- Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu bez laktozy nie mniej niż 150g 1 op/porcję, masło bez laktozy nie mniej niż 20g/porcję, sery bez laktozy nie mniej niż 100g/porcję.
11. Pozostałe wymienione wyżej dodatki białkowe muszą być dostarczone wraz ze śniadaniem.

XII. Produkty zamawiane z depozytu magazynowego dla pacjentów i dostarczane 1 raz w tygodniu :

1. Cukier biały nie mniej niż 1 kg/opakowanie.
2. Herbata nie mniej niż 80g/opakowanie.
3. Suchary 275-350g /opakowanie.
4. Dżem 250-350g /opakowanie.
5. Kleik ryżowy nie mniej niż 160g/opakowanie.

6. Kaszka mleczna nie mniej niż 180g/opakowanie.
7. Kisiel nie mniej niż 40g/opakowanie – wieloowocowe, wielosmakowe bez cukru.
8. Budyń nie mniej niż 40g/opakowanie – wieloowocowe, wielosmakowe bez cukru.
9. Sól kuchenna, spożywcza nie mniej niż 1kg/opakowanie.
10. Kwasek cytrynowy, spożywczy nie mniej niż 20g/opakowanie.
11. Woda mineralna niegazowana, butelkowana w ilości 500ml.

XIII. Wymagania dotyczące gramatury gotowego dania „na talerzu” oraz temperatury posiłków „przy pacjencie”:

ŚNIADANIA I KOLACJE – dopuszczalny błąd± 5%:

1. Zupa mleczna (mleko świeże 2% tłuszczu – nierozcieńczone wodą) codziennie, nie mniej niż 400ml z wyjątkiem niedziel i świąt, z uwzględnieniem diety bezglutenowej. Zupa mleczna nie jest stosowana w diecie w cukrzycy.
2. Do śniadania - herbata i kawa zbożowa z mlekiem lub kakao słodzone (mleko świeże 2% tłuszczu – nierozcieńczone wodą) – min. 250ml (w cukrzycy bez cukru).
3. Do kolacji - herbata – min. 250ml (w cukrzycy bez cukru).
4. Chleb mieszany (pszenno-żytni, razowy, pełnoziarnisty, graham) w ilości nie mniejszej niż 50g, nie wliczając „piętek” + bułka kajzerka 1szt. w ilości nie mniejszej niż 50g (wyjątek stanowi dieta w cukrzycy – podawany jest chleb w ilości nie mniejszej niż 100g).
5. Masło extra 82% tłuszczu (mleczny) nie mniej niż 20g/porcję.
6. Dodatki do pieczywa:
 - Wędliny dobrego gatunku (zawierające min. 80% mięsa bez MOM) w ilości nie mniejszej niż 60g;
 - Parówka na gorąco nie mniej niż 140g;
 - Ser twarogowy, ser mocarz nie mniej niż 100g;
 - Ser homogenizowany nie mniej niż 100g;
 - Serki termizowane warzywne, o różnym smaku - nie mniej niż 80g;
 - Serki topione nie mniej niż 50g;

Zamawiający nie dopuszcza produktów seropodobnych!

- Jajko gotowane 1szt. powyżej 60g;
 - Ser żółty nie mniej niż 60g;
 - Pasztet drobiowy, z królika, wieprzowy, mieszany – nie mniej niż 80g;
 - Galareta drobiowa, drobiowo-wieprzowa z warzywami – nie mniej niż 150g;
 - Salceson drobiowy/wieprzowy – nie mniej niż 70g;
 - Powidła, marmolada - **nie mniej niż 50** (g) dżem owocowy, miód naturalny - nie mniej niż 50g (za wyjątkiem cukrzycy) – w opakowaniach jednostkowych. Do posiłków „na słodko” wykonawca zaplanuje dodatek białkowy (np. ser twarogowy, wędlina dobrego gatunku – w ilości 50g/osobę).
 - Pasty: mięsne, rybne, twarogowe, fasolowe, jajeczne, hummusy w ilości nie mniejszej niż 100g.
7. Dodatek:
- warzywny lub owocowy w ilości nie mniejszej niż 100g;
 - sałata zielona(np.: lodowa, masłowa, mix sałat) w ilości nie mniejszej niż 20 g oprócz: ketchup, musztarda, chrzan oraz szczypiorek, koperek i liść sałaty do dekoracji posiłku – nie zastępują dodatku warzywnego.

Do kolacji nie podaje się zup mlecznych (poza wskazanymi przez Zamawiającego).

OBIADY – dopuszczalny błąd± 5%:

1. Zupa do obiadu codziennie w ilości nie mniejszej niż 400ml.
2. Dodatki skrobiowe (ziemniaki, makarony, ryż, kasze, itp.) występujące jako samodzielny dodatek do II dania – nie mniej niż 200g.
3. Mięso w całości (sztuka mięsa, filet, schab, drób, rolada, bitka) oraz filet rybny w ilości nie mniejszej niż 100g.
4. Mięso, ryba w formie mielonej (wsad min. 80% mięsa, np. pulpet, zraz, klops) w ilości nie mniejszej niż 100g.

5. Potrawy zawierające ryż, kasze, makarony (np. risotto/kaszotto z mięsem i warzywami, łazanki z mięsem i kapustą) lub naleśniki, pierogi, kluski, pyzy, pierogi leniwe planowane jako samodzielne II danie – nie mniej niż 350g.
6. Potrawki, gulasze, sosy mięsne w ilości nie mniejszej niż 200g (wsad mięsa nie mniej niż 100g).
7. Sosy czyste – nie mniej niż 100ml.
8. Surówka i/lub jarzyny gotowane – nie mniej niż 200g (dotyczy również diet w cukrzycy).
9. Woda mineralna niegazowana 0,5l 1 szt.

II ŚNIADANIA I PODWIECZORKI DLA DIETY W CUKRZYCY (naprzemiennie) – dopuszczalny błąd ± 5%:

1. Jogurt naturalny – nie mniej niż 150g – w opakowaniu jednostkowym.
2. Kefir, maślanka – nie mniej niż 200ml – w opakowaniu jednostkowym.
3. Kisiel wieloowocowy, wielosmakowy bez cukru – nie mniej niż 200ml – w opakowaniu jednostkowym.
4. Budyń na mleku wielosmakowy (o właściwej konsystencji, nierozwarstwiający się) bez cukru – nie mniej niż 200ml – w opakowaniu jednostkowym.
5. Galaretka owocowa bez cukru – nie mniej niż 200g – w opakowaniu jednostkowym.
6. Owoce (np. jabłka surowe, gotowane, pieczone; banany, arbuz, gruszka, mandarynka, brzoskwinia, nektarynka, pomarańcza, grapefruit, owoce jagodowe, owoce sezonowe, itp.) – nie mniej niż 150g.
7. Inne owoce i warzywa o niskim indeksie glikemicznym (IG) – nie mniej niż 100g – deklarowane w oparciu o zalecenia żywieniowe dla diety w cukrzycy.
8. Wyroby cukiernicze, półcukiernicze, drożdżowe, bez cukru – nie mniej niż 80g – deklarowane w oparciu o zalecenia żywieniowe dla diety w cukrzycy. Dla diet indywidualnych np.: bez glutenowa, bez laktozy – z eliminacją występującego alergenu.

WYMAGANE TEMPERATURY POSIŁKÓW „PRZY PACJENCIE” – tolerancja temperatury ± 2 °C

- a) dla potraw poddawanych obróbce termicznej i serwowanych na gorąco:
 - zupy – min. 75°C
 - II dania (mięso, sos, potrawka) – min. 65 °C
 - dodatki skrobiowe do II dania (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 60 °C
 - dodatki warzywne do II dania (buraczki, marchewka) - min. 60 °C
 - gorące napoje (kawa zbożowa, herbata) – min. 80 °C
- b) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych:
 - wędliny, nabiał, wyroby garmażeryjne – nie więcej niż 4 °C
 - sałatki, surówki – nie więcej niż 4-8 °C

Zestawienie dodatków białkowych IV.2024r- III.2025r.

| Miesiąc | Chleb (kg) | Bułkaszt. | Masło kg | Mleko L | Twaróg kg | Jajko szt. | Wędlina kg | Mięso kg | Twaróg b/laktozy kg | Jogurt kg | Jogurt b/laktozy kg | Mało b/laktozy kg |
|-------------|------------|-----------|----------|---------|-----------|------------|------------|----------|---------------------|-----------|---------------------|-------------------|
| Kwiecień | 0 | 6 | 0,08 | 351,5 | 3 | 161 | 7,3 | 3,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maj | 0 | 4 | 0,1 | 368,5 | 9,6 | 149 | 9,25 | 3,8 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Czerwiec | 0 | 0 | 0 | 335,5 | 2,5 | 102 | 5,75 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lipiec | 0 | 4 | 0,14 | 366,5 | 1,7 | 97 | 4,55 | 2,9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sierpień | 0 | 4 | 0 | 352,5 | 3,8 | 159 | 6,85 | 3,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Wrzesień | 0 | 0 | 0 | 320 | 0,8 | 83 | 4,05 | 2,9 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 0 |
| Październik | 0 | 0 | 0 | 348,5 | 1 | 106 | 4,75 | 3,1 | 3,425 | 4,8 | 3,9 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|-----|-----|------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|-------|---|
| Listopad | 0 | 1 | 0 | 331,0 | 0 | 74 | 3,45 | 2,8 | 2 | 2,55 | 3,45 | 0 |
| Grudzień | 0 | 0 | 0 | 332,5 | 0 | 50 | 3,5 | 3 | 1,05 | 2,85 | 1,65 | 0 |
| Styczeń | 0 | 0 | 0,02 | 314 | 0,9 | 68 | 2,6 | 2,8 | 1,8 | 1,35 | 0,9 | 0 |
| Luty | 0 | 0 | 0 | 238,5 | 1,6 | 34 | 1,45 | 2,8 | 1,35 | 2,1 | 1,05 | 0 |
| Marzec | 0,1 | 0 | 0,06 | 271 | 0,6 | 27 | 1 | 2,8 | 9,675 | 5,55 | 1,2 | 0 |
| Razem | 0,1 | 19 | 0,4 | 3830 | 25,5 | 1110 | 54,5 | 36,9 | 20,8 | 19,35 | 12,3 | 0 |
| Średnia miesięczna | 0 | 1,6 | 0,03 | 320 | 2,125 | 93 | 4,6 | 3,075 | 1,74 | 1,6 | 1,025 | 0 |

Zestawienie depozytów IV.2024r.- III.2025r.

| Miesiąc | Cukier (kg) | Herbata kg | Suchary op 275-300g | Dżem op 250-350g | Kleik ryżowy op 160g | Kaszka owocowa op 180g | Kisiel op 40g | budyń op 40g | Sól opak. 1 kg | Kwasek cytryn. 1opak. 20g |
|--------------------|-------------|------------|---------------------|------------------|----------------------|------------------------|---------------|--------------|----------------|---------------------------|
| Kwiecień | 28 | 2,2 | 7 | 32 | 15 | 24 | 10 | 34 | 0 | 0 |
| Maj | 34 | 3 | 47 | 46 | 43 | 18 | 20 | 60 | 0 | 0 |
| Czerwiec | 34 | 1,7 | 24 | 34 | 44 | 17 | 20 | 40 | 0 | 0 |
| Lipiec | 21 | 2,1 | 21 | 35 | 34 | 2 | 20 | 60 | 0 | 0 |
| Sierpień | 39 | 2,7 | 23 | 39 | 33 | 21 | 10 | 80 | 0 | 0 |
| Wrzesień | 29 | 2 | 11 | 25 | 32 | 11 | 12 | 63 | 3 | 23 |
| Październik | 32 | 2,7 | 35 | 29 | 100 | 17 | 16 | 79 | 2 | 14 |
| Listopad | 20 | 1,8 | 10 | 16 | 27 | 13 | 14 | 44 | 0 | 22 |
| Grudzień | 46 | 3,9 | 26 | 32 | 81 | 15 | 0 | 56 | 1 | 21 |
| Styczeń | 35 | 2 | 26 | 25 | 61 | 10 | 20 | 70 | 3 | 60 |
| Luty | 18 | 1,7 | 5 | 10 | 12 | 5 | 37 | 80 | 0 | 16 |
| Marzec | 29 | 1,9 | 7 | 10 | 31 | 8 | 39 | 80 | 2 | 31 |
| Razem | 365 | 27,7 | 242 | 333 | 513 | 161 | 218 | 746 | 11 | 187 |
| średnia miesięczna | 31 | 2,3 | 20 | 28 | 43 | 14 | 18 | 62 | 1 | 16 |

Zestawienie ilości diet za okres IV.2024r.- III.2025r.

| Msc. Dieta | 04. 2024 | 05. 2024 | 06. 2024 | 07. 2024 | 08. 2024 | 09. 2024 | 10. 2024 | 11. 2024 | 12. 2024 | 01. 2025 | 02. 2025 | 03. 2025 | Razem | Średnia Miesięczna |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------|-------------------------------------|
| 1/P1/C1 | 4627 | 4710 | 4773 | 4965 | 4548 | 4229 | 4167 | 4102 | 3681 | 4184 | 2809 | 4332 | 51127 | 4260 |
| 2/P2/C2 | 1997 | 2248 | 2387 | 2462 | 2187 | 2338 | 2589 | 2535 | 2706 | 2826 | 2452 | 2344 | 29069 | 2423 |
| 3 | 1027 | 911 | 804 | 709 | 959 | 1058 | 1216 | 877 | 944 | 1019 | 965 | 1118 | 11677 | 973 |
| 4 | 280 | 24 | 10 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 7 | 13 | 12 | 21 | 376 | 32 |
| 5/7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 31 | 116 | 74 | 113 | 186 | 520 | 44 |
| 6/C3 | 2360 | 2379 | 2576 | 2388 | 2333 | 2309 | 2658 | 2576 | 2370 | 2475 | 2332 | 2776 | 29482 | 2457 |
| 6/3 | 671 | 384 | 338 | 294 | 385 | 385 | 270 | 297 | 267 | 274 | 130 | 151 | 3846 | 321 |
| 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 22 | 18 | 74 | 61 | 223 | 19 |
| 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 184 | 229 | 549 | 414 | 623 | 1999 | 167 |
| 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 12 | 6 | 6 | 27 | 2 |
| 11 | 121 | 105 | 126 | 80 | 101 | 210 | 149 | 120 | 124 | 133 | 157 | 90 | 1522 | 127 |
| 12/P3 | 1117 | 1032 | 1043 | 1177 | 974 | 1207 | 1439 | 1264 | 991 | 1178 | 1088 | 1244 | 13654 | 1138 |
| 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 44 | 20 | 23 | 14 | 32 | 133 | 11 |
| 14/P4 | 513 | 707 | 670 | 705 | 762 | 697 | 783 | 750 | 761 | 764 | 847 | 837 | 8796 | 733 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|----|----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|----|-----|-----------|
| P12 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 |
| Specjalna | 13 | 38 | 73 | 43 | 21 | 105 | 54 | 80 | 470 | 21 | 46 | 35 | 576 | 48 |

Osiedle Złotej Jesieni 1 (31-826) Kraków

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ

Oświadczenie wykonawcy DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Nazwa Wykonawcy.....

Adres Wykonawcy.....

Oświadczam iż,

Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

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

są nadal aktualne.

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SWZ

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy

DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Oświadcza że:

1. **NIE NALEŻY** z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), w zakresie wynikającym z art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP*
2. **NALEŻY** do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), w zakresie wynikającym z art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP z następującymi Wykonawcami*:

a.

b.

2a. W załączeniu Wykonawca przekazuje dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej**.

***(jeżeli dotyczy)*

*niepotrzebne skreślić

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ

Wykonawca:

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres, NIP/PESEL,
KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

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

Wykaz usług, zgodnie z warunkiem określonym w SWZ, składany w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie zamówienia pod nazwą: **USŁUGA CAŁODZIENNEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W SZPITALU SPECJALISTYCZNYM IM. LUDWIKA RYDYGIERA W KRAKOWIE SP. Z O.O.** celem spełnienia warunków wskazanych w VIII pkt. 1 lit d ppkt. ii

Nazwa i adres Wykonawcy:

| L.P. | RODZAJ I ZAKRES ZAMÓWIENIA | WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA | TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA OD....DO..... | LICZBA OSÓB DZIENNIE | NAZWA ZAMAWIAJĄCEGO |
|------|----------------------------|--------------------|--|----------------------|---------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

.....

podpis i pieczęć osoby (osób) upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 7A DO SWZ

Wykonawca:

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

reprezentowany przez:

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

Wykaz usług, zgodnie z warunkiem określonym w SWZ, składany w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie zamówienia pod nazwą: **USŁUGA CAŁODZIENNEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W SZPITALU SPECJALISTYCZNYM IM. LUDWIKA RYDYGIERA W KRAKOWIE SP. Z O.O.** celem spełnienia warunków wskazanych w VIII pkt. 1 lit d ppkt. IV

| Lp. | Przedmiot zamówienia (podanie nazwy zadania i miejsca jego realizacji z opisem pozwalającym na ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu) | Wartość zamówienia (w zł brutto) | Daty wykonania zamówienia | | Zamawiający (nazwa podmiotu, na rzecz którego roboty zostały wykonane) |
|-----|--|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|
| | | | Data rozpoczęcia [dd/mm/rrrr] | Data zakończenia [dd/mm/rrrr] | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

oraz załącza dowody określające czy te roboty budowlane zostały wykonane należycie, w szczególności informacje o tym czy roboty zostały wykonane zgodnie z przepisami prawa budowlanego i prawidłowo ukończone, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego roboty budowlane były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty

.....
podpis i pieczęć osoby (osób) upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SWZ

Oświadczenie Wykonawcy

Nazwa Wykonawcy.....

Adres Wykonawcy.....

Oświadczam, że spełniam wymagania określone przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (*Dz. U. z 2019r. poz. 1252; Dyrektywa 32004R0852*) w zakresie wdrożenia systemu HACCP oraz posiadam dokumentację potwierdzającą stosowanie wymienionego systemu.

.....
(miejsce, data)

.....
(podpis osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SWZ

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU

na podstawie art. 7 ust. 1

Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.

o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

oraz

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O NIEPODLEGANIU ZAKAZOWI UDZIELANIA LUB DALSZEGO WYKONYWANIA WSZELICH ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

na podstawie artykułu 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 załącz. dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie

Nazwa Wykonawcy.....

Adres Wykonawcy.....

Oświadczam iż,

A) Oświadczam, że zgodnie z art. 22 pkt. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego zwanej dalej „ustawą”, po upływie 14 dni od dnia wejścia w życie ustawy, nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 tej ustawy, zgodnie z którym:

Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania o zmianie tego statusu.

A jeśli zachodzą podstawy wykluczenia, to Wykonawca składa oświadczenie o następującej treści:

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt. ustawy /wskazać właściwy punkt z powyższych/.

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w pkt A) oświadczenia są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

B) Oświadczam, że nie podlegam zakazowi udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych na podstawie artykułu 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn. zm.), zgodnie, z którym:

1. zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektywy w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)-e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13

i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)-f) i lit. h)-j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)-e) i lit. g)-i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)-d), lit. f)-h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

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

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

Jeśli Wykonawca podlega zakazowi to składa oświadczenie o następującej treści:

Oświadczam, że podlegam zakazowi udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych na podstawie artykułu 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, o których mowa w artykule 5k ust. 1 lit. Rozporządzenia /wskazać właściwą literę z powyższych/.

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w pkt B) oświadczenia są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Szczegółowa oferta cenowa

- cenę należy obliczyć zgodnie z rozdziałem XVI SWZ

I. Usługa całoniedziowego, kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie Sp. Z o.o. os. Złotej Jesieni 1, 31-826 Kraków

1. Oferujemy średnią cenę dziennego wyżywienia jednego pacjenta:

| Cena netto jednego osobodnia w zł | Stawka podatku VAT | Cena brutto jednego osobodnia w zł |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------|
| | | |

2. Na cenę średniej, dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta – osobodnia składa się:

- a) średnia cena jednego śniadania, kwota bruttozł słownie: (.....)
- b) średnia cena jednego obiadu, kwota brutto zł słownie: (.....)
- c) średnia cena jednej kolacji, kwota bruttozł słownie: (.....)

3. Oferujemy:

| Lp. | Nazwa | Szacunkowa ilość (1 miesiąc) | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
|-----|---|------------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Dodatki białkowe | | |
| 1. | Chleb kg | 0,2 | | |
| 2. | Bułka szt | 6,4 | | |
| 3. | Masło kg | 0,18 | | |
| 4. | Mleko l | 327 | | |
| 5. | Twaróg kg | 1,5 | | |
| 6. | Jajko szt | 14 | | |
| 7. | Wędlina kg | 1,1 | | |
| 8. | Mięso kg | 3 | | |
| 9. | Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu kg | 3 kg | | |
| 10. | Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu bez laktozy kg | 2 kg | | |

| | | | | |
|-----------------|--|--------------|--|--|
| 11. | Masło bez laktozy kg | 0,10 | | |
| 12. | sery bez laktozy kg | 1 kg | | |
| Suma | | | | |
| Depozyty | | | | |
| 1. | Cukier kg | 42 | | |
| 2. | Herbata kg | 3,4 | | |
| 3. | Suchary op 275-350g | 19 | | |
| 4. | Dżem op.250- 350 g | 41 | | |
| 5. | Kleik ryżowy op. 160 g | 47 | | |
| 6. | Kaszka op. 180 g | 22,75 | | |
| 7. | Kisiel op. 40g | 18 | | |
| 8. | Budyń op. 40 g | 50 | | |
| 9. | Sól kuchenna kg | 20 kg | | |
| 10. | Kwasek cytrynowy op. 20 g | 40 opakowań | | |
| 11 | Woda mineralna niegazowana 500 ml na osobę | około 18 000 | | |
| Suma | | | | |

4. Całkowita cena* brutto usługi całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie, os. Złotej Jesieni 1, 31 – 826 Kraków:

- a) Średnia cena dziennego wyżywienia jednego pacjenta brutto:zł x **550** (prognozowana liczba pacjentów) x **1826** (liczba dni w czasie 5 lat) = zł brutto
- b) Miesięczna cena dodatków białkowych:..... zł x 60miesiący = zł brutto
- c) Miesięczna cena depozytów: zł x 60 miesiący = zł brutto

Całkowita cena* brutto (a + b + c) zł (słownie:zł)

***Sposób obliczania ceny opisany jest w pkt XVI Specyfikacji.**